



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO**  
**FACULDADE DE LETRAS**

JENNIFER MOURA CHAVES

PORTAL DO PROFESSOR DE PORTUGUÊS LÍNGUA ESTRANGEIRA (PPLE):  
ANÁLISE DE UNIDADES DIDÁTICAS DO BRASIL E DE CABO VERDE  
POR UMA PERSPECTIVA METODOLÓGICA E CULTURAL

Rio de Janeiro

2022

JENNIFER MOURA CHAVES

PORTAL DO PROFESSOR DE PORTUGUÊS LÍNGUA ESTRANGEIRA (PPPLE):  
ANÁLISE DE UNIDADES DIDÁTICAS DO BRASIL E DE CABO VERDE  
POR UMA PERSPECTIVA METODOLÓGICA E CULTURAL

Monografia submetida à Faculdade de Letras da Universidade Federal do Rio de Janeiro, como requisito parcial para a obtenção do título de Licenciatura em Letras na habilitação Português/ Inglês.

Orientadora: Prof<sup>ª</sup>. Dra. Danúcia Torres dos Santos

RIO DE JANEIRO

2022

## CIP - Catalogação na Publicação

C512p Chaves, Jennifer Moura  
Portal do Professor de Português Língua  
Estrangeira (PPPLE): análise de Unidades Didáticas  
do Brasil e de Cabo Verde por uma perspectiva  
metodológica e cultural / Jennifer Moura Chaves. --  
Rio de Janeiro, 2022.  
76 f.

Orientador: Danúsia Torres dos Santos.  
Trabalho de conclusão de curso (graduação) -  
Universidade Federal do Rio de Janeiro, Faculdade  
de Letras, Licenciado em Letras: Português -  
Inglês, 2022.

1. Língua-Cultura. 2. Recurso Educacional Aberto  
(REA). 3. Português como Língua Não Materna (PLNM).  
4. Portal do Professor de Português Língua  
Estrangeira (PPPLE). 5. Português como Língua  
Estrangeira (PLE). I. Santos, Danúsia Torres dos,  
orient. II. Título.

## Resumo

Esta pesquisa partiu da indagação a respeito do modo como a plataforma Portal do Professor de Português Língua Estrangeira (PPPLE) apresenta aspectos culturais, considerando o conceito de língua-cultura (MENDES, 2011). Com o objetivo de encontrar respostas à problemática levantada, analisou-se a distribuição das Unidades Didáticas do Portal, seu tipo de abordagem e as suas características, tendo como base algumas Unidades do Brasil e de Cabo Verde, com os temas *Cultura* e *Culinária*. Os países foram escolhidos pelo critério de maior número de Unidades, de modo geral, e por nível, conforme indicado no Portal. A avaliação do material foi baseada nos critérios propostos por Dias (2009) e por Pedrosa (1999). A pesquisa adotou um viés descritivo/comparativo para analisar dados quantitativos e qualitativos. Por meio de uma análise bibliográfica sobre a problemática em questão, chegou-se à conclusão de que a plataforma é um Recurso Educacional Aberto (REA) relevante, e que busca desenvolver a interculturalidade. Sendo assim, pode-se dizer que o Portal cumpre bem seu papel no ensino/aprendizagem do Português como Língua Não Materna (PLNM), apesar de precisar de alguns ajustes que podem otimizar seu funcionamento, como o aperfeiçoamento da ferramenta de busca, a revisão dos níveis de proficiência e o incremento do recurso de contato com o professor.

**Palavras-chave:** Língua-Cultura, Recurso Educacional Aberto (REA), Português como Língua Não Materna (PLNM), Portal do Professor de Português Língua Estrangeira (PPPLE).

## **Abstract**

This research aims to answer the question of how the platform Portal do Professor de Português Língua Estrangeira (PPPLE) represents cultural aspects, considering the concept of language-culture (MENDES, 2011). In order to answer the question raised, we analyzed the distribution of the teaching lessons developed by the platform; its type of approach and its characteristics in some teaching/learning materials from Brazil and Cape Verde, with the themes: Culture and Gastronomy. The countries were chosen by the criterion of number of Units, in general, and by proficiency level, as indicated in the Portal. The evaluation of the material was based on the criteria proposed by Dias (2009) and Pedroso (1999). This research adopted a descriptive/comparative bias to analyze quantitative and qualitative data. Through a bibliographic analysis of the problem in question, it was concluded that the platform is a relevant Open Educational Resource (OER), that intends to develop interculturality. Thus, it is possible to claim that the Portal plays a good role in the teaching/learning of Portuguese as a Non-Native Language (PNNL), from an intercultural perspective. However, it needs some adjustments that can optimize its functioning, such as improvement of the research tool, revision of the proficiency levels and increment of the teachers contact resource of the website.

**Keywords:** Language-Culture, Open Educational Resource (OER), Portuguese as a Non-Native Language (PNNL), Portal of Teachers of Portuguese as Foreign Language (PTPFL).

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Quadro 1 - Níveis de Proficiência segundo a Equipe Assessora Central do Portal.....	15
Figura 1 - Gráfico das Unidades Didáticas por Nível.....	25
Quadro 2 - Unidades Didáticas por Nível .....	26
Figura 2 - Página do Portal PPPLÉ .....	27
Quadro 3 - Unidades Didáticas por Marcadores Temáticos .....	29
Figura 3 - Exemplo de divisão de Unidades Didáticas presente no Portal .....	30

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>8</b>
<b>2. REVISÃO DA LITERATURA</b>	<b>10</b>
2.1. Tecnologia e Material Didático	13
2.2. Portal do Professor de Português Língua Estrangeira (PPPPE)	14
2.3. Critérios Avaliativos	16
2.3.1. Cultura, Língua e Interculturalidade	16
2.3.2. Critérios Avaliativos de Dias (2009)	18
2.3.3. Critérios Avaliativos de Pedroso (1999)	19
2.5. Contextualização Histórica: Culinária do Brasil e de Cabo Verde	20
2.5.1. Brasil	21
2.5.2. Cabo Verde	23
<b>3. ASPECTOS TEÓRICO-METODOLÓGICOS</b>	<b>24</b>
3.1. Metodologia	24
3.2. Definição e Descrição do Corpus	25
<b>4. ANÁLISE DO PORTAL</b>	<b>30</b>
<b>5. ANÁLISE DAS UNIDADES DIDÁTICAS</b>	<b>32</b>
5.1. Unidades do Brasil	33
5.2. Unidades de Cabo Verde	34
5.3. Análise Comparativa entre as Unidades do Brasil e de Cabo Verde	36
<b>6. CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>38</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>40</b>
<b>ANEXOS:</b>	<b>44</b>
Unidades Didáticas do Brasil:	44
Anexo A: A Danada da Cachaça	44
Anexo B: Culinária Afro-brasileira	50
Anexo C: Restaurantes Brasileiros	56
Anexo D: Vamos comer qualquer coisinha?	60
Unidades Didáticas de Cabo Verde:	64
Anexo E: Culinária Cabo-Verdiana	64
Anexo F: Katxupa	67
Anexo G: A Maior Cachupa do Mundo	70
Anexo H: Vai uma Cachupa?	74

## 1. INTRODUÇÃO

O trabalho com estudantes que desejam aprender Português como Língua Estrangeira (PLE)<sup>1</sup>, no Brasil ou no exterior, traz para o professor de Português como Língua Não Materna (PLNM) o desafio de trabalhar as quatro habilidades (compreensão oral, compreensão textual, produção oral e produção textual) integradas aos aspectos culturais, dito de outro modo, trabalhar com o conceito de língua-cultura. Para tanto, é relevante a escolha de um material didático que possa dar a esse professor o suporte necessário para o desenvolvimento apropriado dessas habilidades.

Tendo isso em vista, esta pesquisa tem como seu principal objeto o Portal do Professor de Português Língua Estrangeira (PPPPE), que serve de suporte ao professor de PLE, através de suas Unidades Didáticas. Assim sendo, visa-se responder à seguinte questão: Em que medida as Unidades Didáticas do PPPPE trabalham a interculturalidade no ensino de Português como Língua Não Materna?

A análise tem como base os seguintes objetivos específicos:

1. Verificar a distribuição das Unidades Didáticas presentes no Portal;
2. Analisar as contribuições do Brasil e de Cabo Verde;
3. Verificar como a dupla temática cultura e culinária é abordada e trabalhada nas Unidades, segundo classificação de abordagem cultural de Pedroso (1999);
4. Analisar as Unidades Didáticas com base na tabela geral de Dias (2009)
5. Salientar alguns pontos importantes da abordagem proposta.

Com o início da pandemia da Covid-19 (SARS-CoV 2), nos primeiros meses de 2020, o uso da tecnologia digital se mostrou cada vez mais necessário. Autoridades sanitárias de vários países decretaram restrições de circulação como medida de prevenção ao vírus, e muitas empresas particulares e instituições públicas passaram a adotar o regime de trabalho remoto, conhecido como *home office*.

Alguns professores particulares e algumas instituições públicas e privadas de ensino já atuavam com Ensino a Distância (EaD). Porém, com o cenário pandêmico, alguns

---

<sup>1</sup> Neste trabalho adotaremos as siglas utilizadas pelo Portal, PLE e PLNM, porém, outras siglas serão mencionadas, de acordo com os autores citados.



professores, que até então não tinham muita familiaridade com a tecnologia, migraram para a atividade remota, ampliando a visibilidade e a necessidade dos professores de se atualizarem e utilizarem mais os recursos digitais disponíveis para o ensino/aprendizagem *online*.

Somando-se a isso, segundo Furtoso, Araújo e Killner (2017), materiais para o ensino de Português para Falantes de Outras Línguas (PFOL) acabam sofrendo problemas de restrições de importação, já que as produções do Brasil e de Portugal no mercado editorial acabam sendo bem distribuídas e, por isso, mais fortes no mercado, prejudicando a acessibilidade para alguns países.

Diante desse cenário, o Portal do Professor de Português Língua Estrangeira (PPPLE) se mostra uma importante fonte de material didático *online*, que pode promover democratização de acessibilidade, dando a seus usuários um repertório amplo de material multicultural, já que recebe materiais de diferentes países falantes da língua portuguesa. Portanto, faz-se necessária sua análise para saber em que medida as Unidades Didáticas do Portal trabalham a interculturalidade.

A interculturalidade é um conceito que se refere à interação recíproca entre culturas, de forma a gerar convívio e integração, criando um enriquecimento mútuo entre os indivíduos que têm línguas-culturas maternas diferentes. Se o trabalho com interculturalidade se dá na interação entre línguas-culturas diferentes, o que poderia reunir as pessoas mais do que a comida, um item que sacia uma das necessidades primárias do ser humano, que é a fome?

A hora da refeição pode ser o momento da reunião de família, da reunião de negócios, da comemoração ou da confraternização entre pessoas. A culinária faz parte da cultura de um povo e pode carregar significados religiosos e políticos, além de refletir costumes sociais e fatos históricos, pois existem alimentos com tradição de consumo ao longo do tempo. Ela ainda pode refletir fatores geográficos de uma região, por causa do tipo de alimento que pode ser cultivado ou criado de acordo com o clima, tipo de vegetação e solo. Tendo em vista o importante papel da culinária na relação língua-cultura, escolheu-se abordar esse tema neste trabalho. A pesquisa se restringe a analisar as Unidades Didáticas do Brasil e de Cabo Verde, uma vez que foram eles os países que mais contribuíram para o Portal até 2021.

A fim de alcançar os resultados almejados, essa pesquisa adota uma abordagem quantitativa, qualitativa e descritivo-comparativa, seu caráter é de pesquisa bibliográfica e de pesquisa de levantamento.

A priori, faz-se uma revisão da literatura pertinente ao propósito de análise intercultural de material didático; em seguida, é tratado o uso da tecnologia e recursos didáticos na área em questão; após, são feitas algumas observações sobre o Portal do Professor de Português como Língua Estrangeira (PPPLE), uma descrição dos conceitos de cultura, língua e interculturalidade, segundo Hall (2016), Almeida Filho (2002) e Mendes (2011), e uma contextualização histórica da cultura e da culinária do Brasil e de Cabo Verde. Por fim, realiza-se a análise, segundo critérios de Dias (2009) e de Pedroso (1999), e as considerações finais, com as quais se espera responder à questão acima mencionada, sobre o tema interculturalidade na dupla temática cultura e culinária, e destacar alguns pontos estabelecidos nos objetivos específicos.

## **2. REVISÃO DA LITERATURA**

Nos últimos anos, a procura de estrangeiros que se interessam em aprender português como língua estrangeira apresentou um aumento, principalmente por causa dos grandes eventos que ocorreram no Brasil - os Jogos Pan-Americanos, em 2007, a Copa do Mundo FIFA, em 2014, e as Olimpíadas, em 2016- e da visibilidade do país dentro do cenário internacional.

A partir desse contexto, o número de pesquisas relacionadas ao estudo do Português como Língua Não Materna também cresceu e novos materiais para ensino- aprendizagem foram produzidos.

De acordo com Almeida Filho (2005), os primeiros livros didáticos de amplo uso no Brasil e no exterior começaram a ser produzidos na década de 1950. Sendo assim, a produção de livros didáticos para o ensino de português do Brasil como língua estrangeira é relativamente recente, se compararmos com a produção de material para outras línguas e, segundo Bohn (1988), a escolha do material didático deve estar alinhada aos objetivos dos alunos:

Os pontos fortes ou fracos em materiais somente podem ser explicitados em relação aos objetivos do ensino. A avaliação e seleção dos materiais sempre deve ser

precedida pelo levantamento, ou pelo menos por uma discussão ampla, das necessidades linguísticas próprias de uma comunidade (BOHN, 1988, p. 296-297).

Na tese *Através do Espelho: o Portal do Professor de Português Língua estrangeira/ Língua Não Materna (PPPLE) sob uma ótica pluricêntrica e intercultural*, de Luana Reis (2015), a autora traça um panorama geral do Portal de Português como Língua Estrangeira e faz uma análise do material didático de Angola, Brasil, Moçambique, Portugal e Timor Leste. Nesse trabalho, a autora indica algumas melhorias que poderiam ser feitas na usabilidade do Portal e dá destaque à característica pluricêntrica da língua portuguesa e sua importância para o trabalho numa perspectiva intercultural:

A língua portuguesa é uma língua pluricêntrica na medida em que apresenta duas normas estabelecidas e reconhecidas internacionalmente, português europeu e português brasileiro, e outras ainda em processo de construção. Porém, consideramos o pluricentrismo do português principalmente em uma perspectiva de oposição a uma visão monocêntrica de língua. O português é uma língua pluricêntrica por ser uma língua plural com variedades igualmente válidas, com suas respectivas histórias e funções em cada nação (REIS, 2015, p.49).

Desse modo, os materiais atuais devem ser analisados, para que se verifique se eles inovam, trazendo perspectivas contemporâneas, como a multicultural e a pluricêntrica.

O trabalho de Reis (2015), que conceitua a língua portuguesa como uma língua pluricêntrica, tem grande relevância para o ensino da língua portuguesa, pois, a partir dessa ótica, as variedades do português são vistas com o mesmo grau de importância. Por outro lado, essa pesquisa requer atualização e aprofundamento, uma vez que ela não contempla Cabo Verde.

O PPPLÉ é uma plataforma que apresenta as variedades do português através do material disponível em seu sítio e, por essa razão, também é uma fonte multicultural importante. Até 2021, os países que mais contribuíram para o Portal foram Brasil e Cabo Verde. Por isso, a importância de incluir Cabo Verde nas pesquisas sobre o PPPLÉ.

Tendo como base as definições do dicionário Michaelis (2022), multiculturalismo é a prática de favorecer a coexistência de culturas distintas, numa única sociedade, sem preconceito ou discriminação. Multiculturalismo também pode ser definido como movimento que objetiva a valorização das características culturais de diferentes grupos étnicos de uma sociedade. Sendo assim, tanto a análise de Reis quanto o Portal favorecem uma visão multicultural no ensino-aprendizagem do Português como Língua Não Materna.

Os materiais didáticos, desse modo, devem funcionar como um suporte de apoio, fonte de recursos, para criar um ambiente propício ao desenvolvimento de habilidades na/com a língua-cultura alvo, pois:

Compreendendo o processo de ensinar e aprender como ações integradas, dependentes do contexto e voltadas para a produção conjunta de conhecimentos através da interação entre sujeitos-mundos culturais diversificados, na sala de aula de PLE/PL2, as experiências devem orientar-se de modo a permitir que as atividades e tarefas assim como as ações através da língua promovam a interação necessária para que a dimensão intercultural da aprendizagem tenha lugar. Além disso, essas experiências são, em si mesmas, formadoras dos sujeitos em interação como mediadores culturais, visto que a língua, ela mesma, é a ponte através da qual eles podem se encontrar, em sua integridade e também em sua necessária abertura (MENDES, 2011, p.145).

Segundo Dias (2009), ao utilizar os critérios por ela estabelecidos, o professor pode avaliar se o material didático possui princípios pertinentes ao processo de aprendizagem em língua estrangeira, com atividades significativas para a realização de experiências dos alunos na língua-alvo, desenvolvendo, assim, as quatro habilidades linguísticas: falar, ler, escrever e ouvir.

Porcellato (2013) fez uma análise de material didático impresso de língua estrangeira do inglês e do Italiano, utilizando os critérios sobre abordagem cultural de Pedroso (1999) e fazendo uma análise comparativa.

Os critérios de Pedroso (1999) para uma análise de materiais didáticos impressos de português como língua estrangeira traçam uma classificação da abordagem utilizada no que diz respeito aos aspectos culturais presentes nos livros didáticos. Esses critérios utilizados por Pedroso são utilizados no presente trabalho para classificar o tipo de abordagem cultural que é encontrada nas Unidades Didáticas do Brasil e de Cabo Verde.

Portanto, a classificação e a análise das Unidades Didáticas selecionadas para o corpus deste trabalho são baseadas nos critérios da Avaliação de Livros Didáticos, de Dias (2009), nas definições de conceitos de cultura e multiculturalismo, de Hall (2016), Almeida Filho (2002), Mendes (2011) e de Reis (2015), e na classificação de abordagem cultural de Pedroso (1999).

## 2.1. Tecnologia e Material Didático

De acordo com Furtoso, Araújo, Killner (2017, p.197), “As Tecnologias de Informação e de Comunicação (TIC) têm contribuído para a transformação da sociedade atual, fazendo-se presentes no cotidiano de todos nós: cidadãos, governos e organizações.”

Para Soto (2009), qualquer instrumento exterior ao homem, seja pedra lascada, osso, lança, jornal ou computador, traz ao homem uma mudança na forma de pensar e de se relacionar com o mundo. Segundo David Barton (2015), a ideia de que inovações tecnológicas mudam a vida de maneira fundamental já foi associada a várias inovações ao longo da história, como a imprensa, o rádio ou a TV, e essa ideia está se tornando cada vez mais central, principalmente quando se trata da forma como pensamos as tecnologias digitais atualmente.

A internet está no centro dessas transformações, pois na medida que se torna universal na vida das pessoas, produz impacto na sociedade. O número de pessoas conectadas aumenta a cada ano, disseminando as TICs, otimizando seu uso e provocando uma revolução digital mundial (FURTOSO, ARAÚJO & KILLNER, 2017). Essa mudança pode ser notada com o uso cada vez mais frequente de aparelhos tecnológicos no cotidiano, como computadores, celulares, tablets etc. Tais aparatos auxiliam na comunicação ou em atividades de trabalho, estudo, lazer etc.

Conforme define a Unesco (2015), Recursos Educacionais Abertos (REAs) são materiais de suporte à educação que podem ser acessados, reutilizados, modificados e compartilhados livremente. Para Furtoso, Araújo & Killner (2017) o PPPLE é um potencial REA, pois disponibiliza material didático gratuito de ensino de língua portuguesa. Assim, o PPPLE se mostra como espaço de acessibilidade e diversidade, por incluir materiais de outros países lusófonos de forma gratuita e aberta, podendo, assim, ser considerado de fato um recurso educacional aberto.

Como o PPPLE é, ao mesmo tempo, um recurso tecnológico e um suporte didático, as duas perspectivas foram consideradas relevantes. Em razão disso, reconhece-se o impacto positivo dos avanços tecnológicos na democratização e circulação dos materiais didáticos de maneira mais ágil e ampla, uma vez que esses materiais chegavam a alunos e professores

somente de maneira impressa, sendo mais caros e produzidos de maneira menos ampla e mais lenta, além de atender também a um público menor. Em relação ao aspecto tecnológico do Portal, é válido ressaltar o maior destaque que ferramentas dessa natureza (digitais) ganharam neste período de pandemia de Covid-19, pois as pessoas tiveram que buscar mais recursos *online*.

## **2.2. Portal do Professor de Português Língua Estrangeira (PPPLE)**

Conforme consta em sua página, o Portal do Professor de Português Língua Estrangeira (2021) é uma plataforma virtual, cujo objetivo principal é oferecer, a professores e interessados, recursos e materiais para o ensino-aprendizagem de português língua não materna. Seu surgimento, desenvolvimento e gestão ocorrem de maneira multilateral, de sorte que ele funciona como um instrumento de cooperação linguístico-cultural entre os Estados membros da Comunidade de Países de Língua Portuguesa (CPLP).

Com relação aos profissionais envolvidos na realização das ações do Portal, existem as Equipes de Elaboradores das Unidades Didáticas (Equipes Nacionais), formadas por professores e pesquisadores de PLE. E, além delas, há também os consultores, especialistas no ensino de português como língua estrangeira. Esses colaboram no processo de avaliação e aprovação das Propostas Didáticas, que, depois de aprovadas, passam a compor o banco de materiais do PPPLE.

O Portal tem Unidades Didáticas que são definidas de acordo com o Quadro Europeu Comum de Referência (QEQR) e com o Certificado de Proficiência em Língua Portuguesa para Estrangeiros (Celpe-Bras), visando encontrar denominadores comuns para orientar na elaboração dos materiais da plataforma. De acordo com o Portal, é dever dos professores analisar e selecionar essas Unidades em consonância com os níveis estabelecidos para utilizá-las adequadamente.

Os níveis de proficiência foram determinados por um grupo de especialistas que integram a Equipe Assessora Central do Portal e ficaram organizados do seguinte modo:

<b>Nível 1</b>	O aluno evidencia um domínio operacional limitado da língua portuguesa, demonstrando ser capaz de compreender e produzir textos de gêneros e temas limitados, em contextos conhecidos.
<b>Nível 2</b>	O aluno evidencia um domínio operacional parcial da língua portuguesa, demonstrando ser capaz de compreender e produzir textos de variados gêneros e temas relativamente diversos, em contextos conhecidos e em alguns desconhecidos, em situações simples e em algumas relativamente mais complexas.
<b>Nível 3</b>	O aluno evidencia domínio operacional amplo da língua portuguesa, demonstrando ser capaz de compreender e produzir, de forma fluente, textos de gêneros e temas diversos, em situações de uso conhecidas e desconhecidas, simples e complexas.

Quadro 1 - Níveis de Proficiência, segundo a Equipe Assessora Central do Portal

Para ter acesso ao Portal, é necessário realizar o cadastro simples de *login* com um e-mail e senha. Também é possível acessá-lo através do *login*, utilizando a conta do *Facebook*.

O Portal disponibiliza *Unidades Didáticas* que têm proposta de duração de 2 horas de aula e podem ser divididas por país, nível de proficiência ou grupos específicos, como Português como Língua de Herança (PLH), Português para falantes de Chinês (PFC), Português para falantes de Espanhol (PFE), Português como Língua de Acolhimento (PLA) e Português para Outros Países - Hungria.

Há, também, os *Roteiros Didáticos*, que são percursos elaborados para o ensino de PLE/PLNM e que organizam os conjuntos de Unidades Didáticas por algum eixo temático ou de interesse específico de aprendizagem. Além desses Roteiros, existem as *Propostas Didáticas*, que são Unidades de trabalho sugeridas pelos utilizadores do Portal, sendo de caráter mais livre e independente que as Unidades Didáticas propostas pelo PPPE, apesar de poderem derivar delas.

## 2.3. Critérios Avaliativos

### 2.3.1. Cultura, Língua e Interculturalidade

Primeiramente, para fazer a análise do PPPLE e de suas Unidades Didáticas, é necessário que se faça uma contextualização do que se compreende sobre os conceitos de cultura, língua e interculturalidade e como podemos relacioná-los entre si. De acordo com Stuart Hall, sobre o significado de Cultura e sua representação, podemos observar o seguinte:

No cerne do processo de significação na cultura surgem, então, dois “sistemas de representação” relacionados. O primeiro nos permite dar sentido ao mundo por meio da construção de um conjunto de correspondências, ou de uma cadeia de equivalências, entre as coisas, pessoas, objetos, acontecimentos, ideias abstratas etc. – e o nosso sistema de conceitos, os nossos mapas conceituais. O segundo depende da construção de um conjunto de correspondências entre esse nosso mapa conceitual e um conjunto de signos, dispostos organizados em diversas linguagens, que indicam ou representam aqueles conceitos. A relação entre “coisas”, conceitos e signos se situa, assim, no cerne da produção do sentido na linguagem, fazendo do processo que liga esses três elementos o que chamamos de “representação” (HALL, 2016, p. 38).

Para Hall (2016), a cultura diz respeito a significados compartilhados e ainda, por meio da linguagem, fazemos uso de signos e símbolos sonoros, escritos e até objetos para significar ou representar nossos conceitos, ideias e sentimentos para outros indivíduos.

Mendes (2011) chama a atenção para a necessidade de um viés intercultural no ensino de Português como Língua Estrangeira (PLE), já que fala da importância da visão da língua como algo integrado à cultura, sendo o lugar da língua o mesmo da cultura, dando, assim, destaque à importância do conceito de língua-cultura.

Aprender uma língua como o português, por exemplo, seria mais do que dominar uma cultura de ilustração, mas aprender a estar socialmente em português, o que envolve muito mais coisas do que simplesmente o domínio de formas linguísticas e de curiosidades culturais sobre a língua-alvo (MENDES, 2011, p.143).

Assim sendo, a cultura não está dentro da língua nem vice-versa, uma não está antes nem depois da outra, mas estão no mesmo lugar. Ou seja, não existe uma fronteira entre as



duas. A língua ensinada ou aprendida funciona como mediadora de mundos culturais e linguísticos diferentes (ALMEIDA FILHO, 2002; MENDES, 2011).

Outrossim, a competência intercultural possibilita aos aprendizes serem sujeitos capazes de usufruir com propriedade de uma nova língua-cultura, tornando-a sua, à medida que essa competência os instiga (REIS, 2015).

Se a competência intercultural é a capacidade de refletir criticamente ou analiticamente sobre os sistemas simbólicos que usamos para fazer sentido, somos levados a reinterpretar a aprendizagem de línguas estrangeiras não como um modo de comunicação entre culturas, mas como a aquisição de uma mentalidade simbólica que confira tanta importância à subjetividade e a historicidade da experiência como às convenções sociais e as expectativas culturais de qualquer comunidade estável de falantes (KRAMSCH, 2010 apud REIS, 2015, p.43).

Para Garcia (1999 apud MULLER, AMARAL & REMOR, 2010), gastronomia e identidade regional estão ligadas, uma vez que a alimentação pode ser interpretada como uma linguagem relacionada à cultura regional, expressando costumes e comportamentos de um povo, pela preparação e pelo modo de cozinhar os alimentos, por exemplo, pois esses aspectos estão relacionados ao modo de vida de certo povo.

De acordo com Saverin (1995 apud MULLER; AMARAL & REMOR, 2010), a gastronomia está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais em que as pessoas se desenvolvem e, segundo Hall (2016), a linguagem seria o meio privilegiado para darmos sentido às coisas. Sendo assim, o significado das coisas seriam produzidos, intercambiados e compartilhados pelo acesso comum à linguagem.

Numa abordagem intercultural, um objetivo essencial do ensino de línguas é o de favorecer o desenvolvimento harmonioso da personalidade do aprendiz e de sua identidade em resposta à experiência enriquecedora da alteridade em matéria de língua e de cultura (MOZILLO & MACHADO, 2005, s/p).

Ensinar e aprender PLE/PLNM sob a orientação de uma abordagem intercultural, de modo a promover experiências de vida entre diferentes culturas, significa contribuir para a criação de zonas de negociação, de espaços “inter” ou entre lugares. Na construção conjunta desses espaços, o elemento fundamental e catalisador das experiências de ensinar e aprender é a língua de mediação, no caso específico da nossa reflexão, o português (PORTAL, 2021, *online*).

Segundo Franzoni (2016), a gastronomia pode ser vista como um conjunto de práticas culturais que representam uma diferenciação social, principalmente em contexto multicultural,

na qual a interação sociocultural de práticas alimentares pode ser elemento de educação para a diferença e/ou inclusão. A análise das Unidades didáticas foi feita com base nessa dupla temática, *cultura e culinária*.

### **2.3.2. Critérios Avaliativos de Dias (2009)**

Em se tratando dos critérios avaliativos para material didático de Dias (2009), eles se apresentam na forma de fichas, que funcionam como instrumento para avaliar diversos aspectos dos materiais didáticos de língua estrangeira. Segundo a autora, a avaliação do material didático envolve reflexão, aprendizagem e tomada de decisão, e suas fichas avaliativas auxiliam nesses aspectos. Seus critérios são divididos em quatro grupos: (a) Princípios subjacentes ao processo de leitura, em que se tem como foco a relação leitura, leitor e estratégia de leitura; (b) Textos e aspectos textuais, em que se avaliam os tipos de textos, seus elementos sociais, culturais e sua autenticidade; (c) Atividades de compreensão, em que se considera aspectos como pré-leitura (conhecimentos anteriores do leitor), desenvolvimento de habilidades diferentes (escrita, escuta e fala) e relacionamento da compreensão de leitura com essas outras habilidades; e (d) Autonomia, em que se avalia elementos que incentivam o aluno como um leitor e também sujeito de seu aprendizado, a partir de seu envolvimento numa leitura ativa, estratégias próprias de leitura, opiniões, conversa ou escrita sobre os temas em questão, e sugestões de leituras para fora da sala de aula. Além disso, ao lado de cada critério, as fichas disponibilizam três opções que visam dizer se eles atendem ou não aos requisitos determinados por Dias. São elas: Sim, Não ou Parcialmente.

Tendo em vista a relevância do trabalho com gêneros textuais em materiais didáticos, e por se tratar de parte do critério (b) de Dias, faz-se necessário falar sobre gêneros textuais, como se vê a seguir.

Os gêneros textuais começaram a ter suas primeiras definições com Platão e Aristóteles. O termo "gênero" que sempre esteve ligado à literatura, com o tempo passou a designar não só as categorias literárias, mas outros tipos de discurso.

Estudiosos do assunto, como Bakhtin (2000); Koch e Elias (2011); Marcuschi (2008), definem os gêneros textuais como sendo práticas sociocomunicativas dinâmicas que aparecem nas práticas comunicativas do cotidiano. Toda comunicação, verbal e não-verbal, é feita através de um gênero, que são práticas construídas socialmente e que podem se modificar com o tempo ou, ainda, criar novas categorias de acordo com o contexto ou necessidades comunicativas que surgem nas sociedades.

Koch (2004) defende a ideia de que os indivíduos possuem uma "competência metagenérica" desenvolvida nas práticas comunicativas do cotidiano e que permitem a interação de forma conveniente, na medida em que esses indivíduos se envolvem nas diferentes práticas sociais (KOCH, 2004 apud: KOCH & ELIAS 2011, p.102). Sendo assim, o conhecimento de alguns gêneros textuais é inerente aos indivíduos da sociedade na qual essas práticas comunicativas se dão. E o domínio de gêneros textuais mostra também o conhecimento da língua.

Os gêneros não são categorias estanques, ou seja, podem sofrer variações em sua construção, criando um novo gênero ou, ainda, uma hibridização. Cada gênero textual possui finalidade, função, forma, estilo e conteúdo temático próprio, o que nos permite reconhecê-lo. Os gêneros possuem sequências diferenciadas chamadas de tipos textuais, constituídos por narrativo, descritivo, argumentativo, expositivo e injuntivo. Essas tipologias servem "para entender o que os autores estão fazendo para agrupar os gêneros" (MARCUSCHI, 2008, p.151).

Tendo em vista seu caráter social e comunicativo, os gêneros textuais utilizados nas Unidades Didáticas serão apresentados e comentados na análise, como um dos critérios de Dias (2009).

### **2.3.3. Critérios Avaliativos de Pedroso (1999)**

Quanto aos critérios de avaliação de material de Pedroso (1999), no que diz respeito à abordagem da cultura, temos o seguinte: (a) abordagem explícita da cultura pragmaticamente concebida, que reflete o comportamento e as práticas da comunidade alvo; (b) abordagem

folclórico-turística, que se concentra muito no discurso turístico e que alimenta a idealização do país e cultura-alvo; (c) abordagem histórico-geográfica, que oferece informações sobre a história e a geografia da cultura-alvo, provendo um tipo de insumo responsável pelo fornecimento de dados necessários para a compreensão das práticas linguísticas; (d) abordagem de tipo erudito, que foca as grandes obras artístico literárias e as personagens de relevo nas esferas científica e humanística, correspondendo a uma visão mais elitista da cultura (ou seja, a cultura formal); (e) abordagem da cultura como curiosidade, que se concentra nos fatos curiosos e singulares da cultura alvo para atrair o interesse e aumentar a motivação dos alunos (PEDROSO, 1999 apud: PORCELLATO, 2013, p.66).

As Unidades Didáticas selecionadas para este trabalho foram analisadas utilizando como base os critérios de Dias (2009), no que diz respeito aos critérios de avaliação de Material Didático, e os critérios de cultura de Pedroso (1999), quanto ao que diz respeito à abordagem cultural dentro das Unidades Didáticas. Por ter como objeto de estudo as Unidades Didáticas de Brasil e Cabo Verde, fez-se uma contextualização histórica dos dois países a seguir.

## **2.5. Contextualização Histórica: Culinária do Brasil e de Cabo Verde**

Brasil e Cabo Verde são países que possuem em comum a língua portuguesa como oficial, mas que se situam em continentes diferentes. Além disso, em termos de extensão, o primeiro é um país continental e o segundo um arquipélago. No passado, ambos foram colônias de Portugal, que impôs sua língua e sua cultura aos povos locais. Contudo, esses dois elementos de dominação (língua e cultura dos colonizadores) também foram influenciados por traços dos povos dominados, fato que contribui para a diversidade cultural e linguística nas duas nações em questão. São muitas as causas que moldam a variedade linguística e o multiculturalismo. Por essa razão, é oportuno abordar de maneira sintética o contexto em que surge a culinária dos dois países, objeto deste estudo, a fim de compreender melhor a relevância desta pesquisa.

É importante ressaltar que há muitas críticas aos processos de colonização do Brasil e de Cabo Verde, que ocorreram de forma complexa. Houve exploração de mão de obra escrava e outros problemas humanitários e de apagamento de línguas e elementos culturais de povos autóctones do Brasil e do continente africano. Por isso, o objetivo aqui não é romantizar este processo, mas descrever elementos que foram importantes para a formação do que há no cenário cultural atual dos dois países.

### **2.5.1. Brasil**

O Brasil é um país da América do Sul, colonizado por europeus, a partir de 1500. O território brasileiro já possuía diversos povos indígenas e, ao longo do período de colonização europeia, recebeu diversos povos, em maior peso, da Europa e da África. Do lado europeu, a maior influência foi portuguesa, enquanto que do lado africano, a influência foi mais diversificada. Essa característica se explica pelo fato de os portugueses terem dominado as terras brasileiras e capturado, ao longo dos séculos de colonização, pessoas de diversas etnias, oriundas do continente africano, para servir de mão de obra escrava, durante a exploração do país. Esse sistema econômico e político de característica escravocrata durou até 1888, tendo fim oficialmente com a assinatura da Lei Áurea, pela filha do imperador Dom Pedro II, princesa Isabel.

Em consequência da escravização e do projeto de embranquecimento da população, após a abolição, com a vinda de imigrantes, principalmente europeus, a população brasileira tem como forte característica a miscigenação<sup>2</sup>, que durante o período da escravidão ocorria, com alta frequência, de maneira forçada. Essa mistura entre povos se reflete na diversidade cultural e consequentemente na culinária regional, uma vez que o Brasil é um país de proporção continental e tanto a colonização quanto os fluxos migratórios se deram de maneira distinta em cada região, tornando as culturas regionais bem diversificadas e distintas. Na

---

<sup>2</sup> É assim que Nascimento (1978) aborda o aspecto da miscigenação no Brasil: a partir da exploração sexual da mulher negra. O autor descarta a ideia de uma suposta ausência de preconceito racial por parte de homens brancos pelo fato de se relacionarem abertamente com mulheres africanas.(NASCIMENTO, 1978 apud PEREIRA, 2019, p.07)

região Norte do país, por exemplo, encontram-se muitos pratos e alimentos relacionados aos hábitos alimentares de povos indígenas. Nas duas antigas capitais do país, Bahia e Rio de Janeiro, onde o fluxo de colonos e escravizados era grande, há forte influência de alimentos e pratos de povos de origem africana e há também influência da gastronomia portuguesa.

No Brasil, os temas da cozinha e da mesa regional brasileiras revelam os tempos da memória gustativa, e têm suas origens nos contornos nas cozinhas indígena, portuguesa e africana, dando verdadeiro salto cultural ao encontrar a cozinha caipira e imigrante. Desta maneira, a gastronomia brasileira reserva um lugar para todos, pois é diversa, a partir de uma riqueza étnica e cultural que inventou uma mesa ampla com pratos produzidos pelos povos locais ou trazidos por diversos migrantes e imigrantes, num processo permanente de adaptação e readaptação (SANTOS, 2011, p.102).

De acordo com Santos (2011), a culinária do Brasil também se formou a partir dessa mistura. O Brasil, no começo de sua colonização, foi produtor de cana-de-açúcar e temos isso nos doces, no caldo de cana que tomamos acompanhado de um bom pastel nas feiras populares, na cachaça que vai na caipirinha. Por essa razão, Freyre (1997 apud Santos, 2011), primeiro autor que se preocupou com a História da Alimentação no Brasil, atribuiu o termo *sacarocracia* à nossa cultura alimentar, que se iniciou a partir da civilização do açúcar no país.

Até o século 19 havia uma culinária popular rural baseada no milho, na mandioca, no feijão, na abóbora e na carne seca. A base da culinária brasileira era essa, exceto a da região amazônica, cuja base era o peixe e a mandioca. É importante frisar que estamos falando da culinária popular, pois a culinária da elite brasileira, a exemplo do que acontecia em outros lugares do mundo, era influenciada pela cozinha francesa desde as primeiras décadas do século 19 (ORLANDINI, 2016, s.p.).

Algumas regiões do Brasil também são grandes criadoras de gado e, por isso, temos o churrasco de fim de semana, a carne seca, o doce de leite e o brigadeiro, que tem em sua composição açúcar, leite e chocolate. O país também possui um litoral extenso e tem criação de camarão no nordeste, por exemplo. Dessa região, temos pratos como bobó de camarão, vatapá e acarajé, que levam camarão, mandioca (no caso do bóbó e do vatapá) e feijão (no caso do acarajé).

Dentre os diversos pratos que afirmam nossa diversidade regional e cultural, podemos citar: a feijoada, o arroz carreteiro, pato no tucupi, o angu, a rabada, o pirão de peixe, a galinha ao molho pardo, o leitão à pururuca, o tutu à mineira, o pão de queijo, o caruru e a caldeirada de peixe, todos revelam um pouco de nossa riqueza cultural pela culinária, conforme afirma Santos (2011).

### 2.5.2. Cabo Verde

Cabo Verde é um país da África, também colonizado pelos portugueses a partir de 1460/1462. Localizado em um arquipélago vulcânico, sua culinária se formou a partir das culturas africana e portuguesa, tendo influência também do clima árido que predomina em seu território, fato que refletiu em sua agricultura, composta, por exemplo, pelo plantio de milho, cana-de-açúcar, mandioca, banana etc.

De acordo com Maria de Lurdes, ‘A cozinha cabo-verdiana foi temperada bem no fundo da caldeira por dois paladares completamente distintos, provenientes de culturas radicalmente opostas, a portuguesa e a africana, um misto de raças e paladares. A autêntica comida típica é feita em casa e tem sabor a intimidade’ (LURDES, 2014, s.p).

Por tratar-se de um país insular, pratos com elementos provenientes do mar são muito regulares e variados em sua culinária, além de alimentos de origem agrícola, como milho, arroz, feijões e batatas. Esses alimentos, de origem do mar e da agricultura, também são setores que compõem sua economia, junto aos setores de serviços e turismo.

Cabo Verde oferece uma variada escolha gastronômica de origem do mar. Torna-se quase desnecessário dizer que as ofertas de pratos oriundos de frutos do mar, peixe e marisco, são as mais variadas possíveis. Lagosta, perceves, lapa, búzio, sem esquecer as famosas ‘bafas’ fazem as delícias dos apreciadores de marisco. O atum fresco, cozinhado em caldeirada, cebolada ou simplesmente grelhado é uma excelente alternativa. A base da cozinha popular cabo-verdiana é o milho que, preparado de diferentes maneiras, acompanha, normalmente, a carne de porco, o feijão, a mandioca e a batata-doce. O mais conhecido e apreciado prato é a ‘Cachupa’ – a receita nacional, emblemática de Cabo Verde. Não esquecer o xerém, o cuscuz e os pastéis de milho (EMBCV, s.d, *on-line*).

Dessarte, as histórias desses dois países se interligam pela composição de seus povos, pois ambos foram colônias portuguesas e possuem o português como língua oficial. Contudo, fatores como localização geográfica, composição étnico-cultural, período de colonização, de migrações e de independência, contribuem para aspectos singulares da história de cada uma das duas nações, o que pode manifestar-se na linguagem de cada uma e em sua culinária.

### 3. ASPECTOS TEÓRICO-METODOLÓGICOS

#### 3.1. Metodologia

A fim de realizar uma análise descritiva-comparativa sobre o Portal do Professor de Português Língua Estrangeira e suas Unidades Didáticas, foi feita uma análise de natureza quantitativa e qualitativa dos dados. Esta pesquisa teve caráter bibliográfico e a seleção de seu *corpus* foi feita a partir dos seguintes critérios: (a) Unidades Didáticas disponíveis no PPPL; (b) Unidades dos dois países que mais contribuíram, publicadas até março de 2021; (c) Unidades contendo o marcador *cultura*, e (d) Unidades contendo o marcador *culinária*.

Levando em conta os dois países que mais contribuíram com Unidades Didáticas, até o momento em que foram coletados os dados (Brasil e Cabo Verde), e a divisão das Unidades Didáticas em três níveis (nível 1, nível 2 e nível 3); foi feito um recorte, considerando o nível de proficiência com maior número de Unidades. Desse modo, fez-se o reconhecimento de quatro Unidades de cada país, cujos temas eram semelhantes e determinados pelos marcadores *cultura* e *culinária*, chegando-se ao total de oito Unidades analisadas.

Para tanto, após a identificação das Unidades presentes no Portal, foram verificadas quais atividades estavam com os marcadores *cultura* e *culinária* e como esses elementos foram trabalhados nas propostas de atividades. Foram feitas duas análises comparativas das atividades dos dois países da seguinte forma: i) a primeira análise foi de cunho quantitativo e os dados levantados foram sistematizados em gráficos para identificar o aparecimento de atividades que trabalhassem o par temático, selecionando quatro Unidades de cada país; e ii) a segunda análise foi comparativa de natureza qualitativa, que teve como objetivo apontar as peculiaridades e as similaridades entre as Unidades Didáticas levantadas, referentes aos dois países selecionados.

Para fazer a análise qualitativa das Unidades Didáticas dos dois países, foram utilizados como parâmetros o instrumento de avaliação de livros didáticos de língua estrangeira de Dias (2009) e a tabela de aspectos culturais presentes nos livros didáticos de Pedroso (1999) utilizada para fazer a análise qualitativa sobre a abordagem cultural de cada Unidade.



### 3.2. Definição e Descrição do Corpus

A primeira etapa de levantamento do corpus levou em conta a quantidade de Unidades Didáticas (UD) disponibilizadas por cada um dos países de língua portuguesa que contribuíram para o PPPLE. Ao utilizar a ferramenta de busca do Portal por país e por nível, foi possível identificar as seguintes informações ilustradas na Figura 1 e no Quadro 2 abaixo:

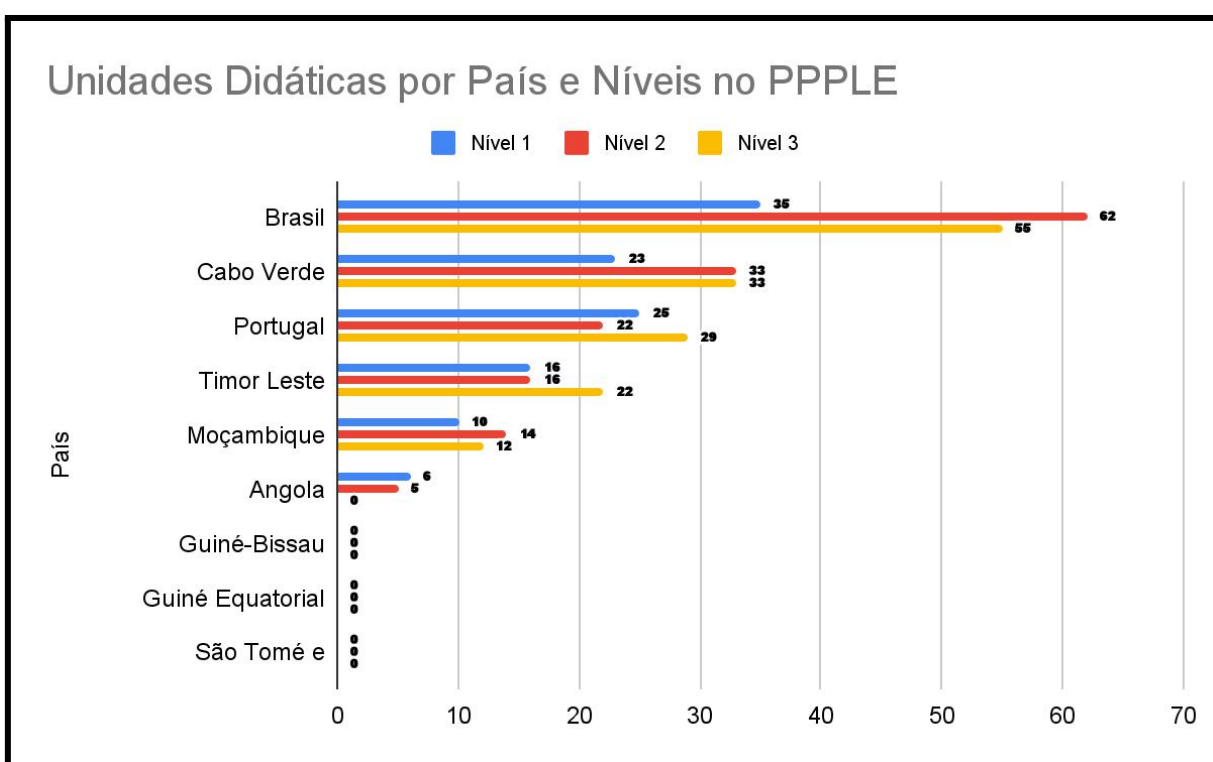


Figura 1 - Gráfico das Unidades Didáticas por Nível

Acima, tem-se um gráfico de barras verticais, composto pela variável qualitativa país, na horizontal, e a variável quantitativa nível, na vertical, que diz respeito aos três níveis pelos quais as Unidades são distribuídas. Ao cruzar essas variáveis, é possível visualizar que os países São Tomé e Príncipe, Guiné Equatorial e Guiné-Bissau não contribuíram para o Portal até março de 2021, enquanto Brasil, Cabo Verde e Portugal, respectivamente, foram os países que mais contribuíram.

Brasil e Cabo Verde se destacam principalmente na contribuição de UD de nível 2 e, por isso, foram selecionadas as Unidades Didáticas de nível 2 desses países para delinear esta pesquisa. Vide a distribuição das Unidades Didáticas, por país e por nível, no Quadro abaixo:

PAÍSES	Nível 1	Nível 2	Nível 3	Total
<b>Brasil</b>	35	62	55	152
<b>Cabo Verde</b>	23	33	33	89
<b>Portugal</b>	25	22	29	76
<b>Timor Leste</b>	16	16	22	54
<b>Moçambique</b>	10	14	12	36
<b>Angola</b>	6	5	0	11
<b>Guiné Bissau</b>	0	0	0	0
<b>Guiné Equatorial</b>	0	0	0	0
<b>São Tomé e Príncipe</b>	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>115</b>	<b>152</b>	<b>151</b>	<b>418</b>

Quadro 2 - Unidades Didáticas por Nível

Na segunda etapa do levantamento, foi feita a identificação das Unidades com o par temático *cultura* e *culinária*. Para tanto, fez-se uma busca para encontrar as Unidades Didáticas com esses marcadores temáticos, através da ferramenta de busca por categoria do *site* (<https://ppple.org/>). Essa busca pode ser feita clicando no ícone com o tema desejado.

As Unidades Didáticas do Portal (PPPLE) são divididas em 68 categorias de busca por tema, como podemos observar na Figura 2. Até o momento, os temas presentes no Portal são os seguintes: Agricultura; Alimentação; Animais; Arte popular; Artes; Artesanato; Brincadeira; Cinema; Clima; Comida; Comportamento; Compras; Comunicação; Conhecimento; Convivência; Corpo; Criança; Culinária; Cultura; Demografia; Descobertas; Desportos / Esportes; Diversão; Diversidade cultural; Diversidade linguística; Economia; Educação; Família; Festividades; Folclore; Gastronomia; Geografia; Gerações; Habitação; Higiene; História; Indústria; Infância; Jogos; Jovem; Juventude; Lazer; Literatura; Localização; Meio ambiente; Música; Negócios; Notícias; Países; Passeios; Pessoas; Planos; Política; Profissões; Redes sociais; Relações pessoais; Relações sociais; Religião; Rotinas;

Saúde; Serviços; Tecnologia; Trabalho; Transportes; Turismo; Vegetação; Vestuário; e Viagem, além da categoria geral, chamada *Todas as categorias*, como pode ser visto na Figura 2:

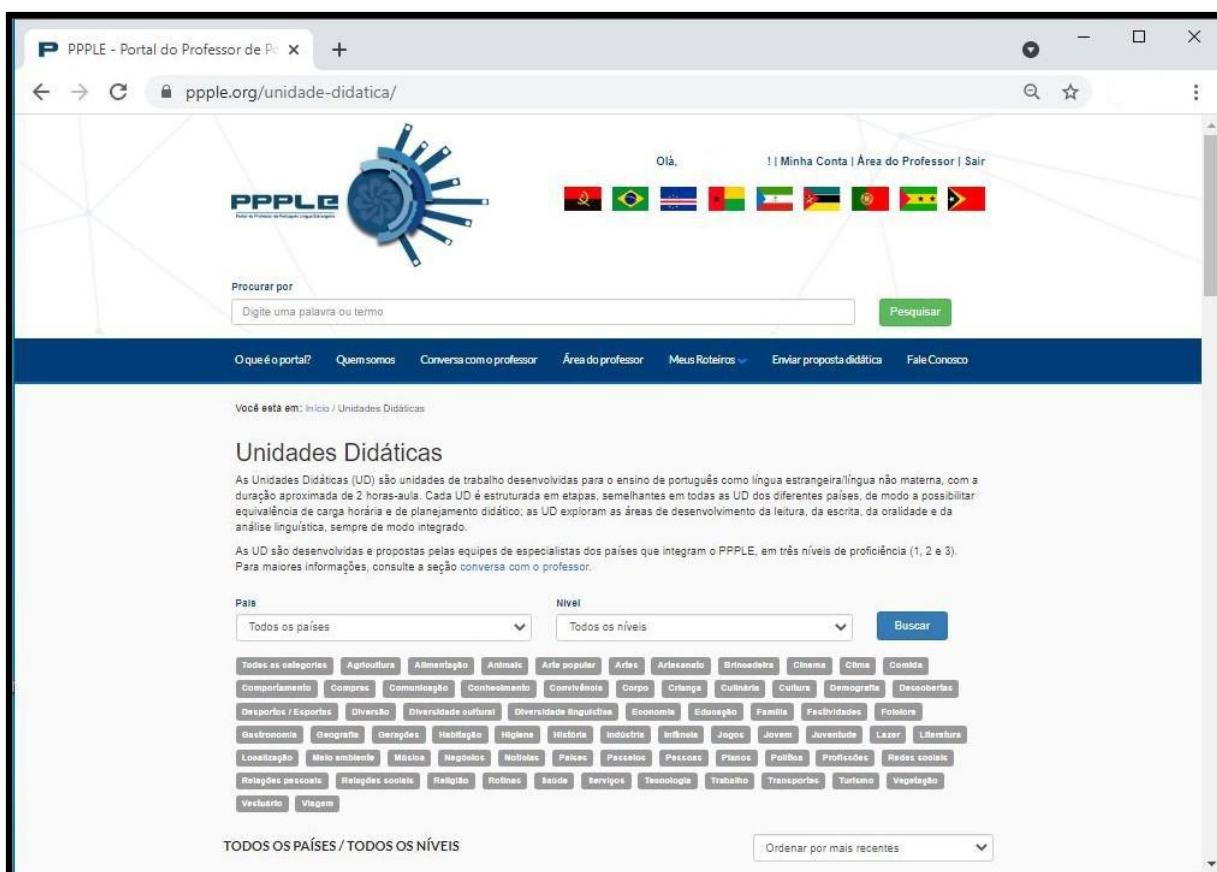


Figura 2 - Página do Portal PPPLE

Era esperado que, através desse recurso, fosse possível encontrar as UD's com o par temático de forma simples, porém não foi possível identificar Unidades do Brasil e poucas Unidades de Cabo Verde foram localizadas, por uma questão de limitação do sistema de busca do Portal.

Das 62 Unidades Didáticas de nível 2 do Brasil, apenas 28 possuíam marcadores temáticos no sistema, enquanto todas as 33 Unidades de nível 2 de Cabo Verde possuíam marcadores temáticos. A presença dos marcadores temáticos é o que permite ao sistema de busca do Portal localizar e listar as Unidades por tema. Sem os marcadores temáticos, as Unidades não aparecem na lista de resultado da busca. O que leva o usuário do Portal à falsa ideia de que não há Unidades com o tema buscado ou leva-o a ter que fazer uma busca de assunto por verificação manual de cada unidade para encontrar o assunto buscado.

Através da ferramenta de busca por tema do Portal, não foi possível identificar as Unidades Didáticas do Brasil e Cabo Verde com a dupla temática *cultura* e *culinária*, já que as Unidades não apareceram com a marcação temática no sistema de busca.

Esperava-se encontrar os temas bem demarcados, já que havia uma lista de temas na ferramenta de busca. Na busca manual, ou seja, abrindo e olhando cada Unidade individualmente, pôde-se verificar que as Unidades Didáticas apresentavam outros temas relacionados e/ou subtemas, além dos 68 listados na ferramenta de busca. Essa constatação só foi possível acessando manualmente o material e verificando a seção *Marcadores* de cada Unidade.

Relacionado ao tema *Cultura*, apareceram os temas *Diversidade Cultural* e os subtemas *Convivência*, *Relações Pessoais* e *Relações Sociais*. Enquanto os temas *Gastronomia*, *Comida* e *Alimentação* puderam ser considerados variações do tema *Culinária*. Outras atividades relacionadas aos temas apareceram, mas tratavam de temas mais periféricos e abordavam os temas *Alimentação* e *Cultura* separadamente, relacionando a outros temas como saúde ou vocabulário de compras. Ademais, outras Unidades estavam sem marcadores de tema, o que pode ter influenciado na dificuldade de encontrar as Unidades pela ferramenta de busca por categoria.

Na busca pelo tema *Alimentação*, apareceram 30 UD. Na busca pelo tema *Comida*, apareceu apenas 1 UD. Na busca pelo tema *Culinária*, apareceu apenas 1 UD. Na busca pelo tema *Cultura*, apareceram 6 UD. Na busca pelo tema *Diversidade Cultural*, apareceram 56 UD diversas. Na busca pelo tema *Gastronomia*, apareceram 16 UD. Entre as Unidades com esses temas, surgiram algumas Unidades de Cabo Verde, mas nenhuma do Brasil. Nessas buscas por tema, apareceram Unidades de países que não entraram no recorte da pesquisa e, por isso, as Unidades Didáticas não relevantes para esta análise foram descartadas.

Além dessa diversidade de termos para temas parecidos, algumas Unidades não possuíam marcação de tema ou não apareceram na opção de busca. A ferramenta não se mostrou tão eficiente, pois apareceram apenas Unidades de outros países e/ou Unidades para fins específicos de ensino.

Apenas quando a busca por país e por nível foi utilizada, foi possível procurar entre as Unidades, aquelas que contivessem os temas propostos para análise do presente trabalho. Por essa razão, a busca pelo *corpus* para análise foi feita por outro recurso de busca, a busca por país e por nível, com cada Unidade Didática sendo analisada e selecionada manualmente, de

acordo com o marcadores temáticos presentes dentro da apresentação da Unidade, como podemos ver no Quadro 3:

<b>País</b>	<b>Unidade Didática</b>	<b>Marcadores Temáticos</b>
<b>Brasil</b>	A Danada da Cachaça	Cultura; Culinária; Comida
	Culinária Afro-Brasileira	Culinária; Comida; Cultura
	Restaurantes Brasileiros	Cultura; Culinária; Lazer
	Vamos comer qualquer coisinha?	Relações sociais; Culinária; Lazer
<b>Cabo Verde</b>	Culinária Cabo-Verdiana	Gastronomia; Alimentação; Cultura
	Katxupa	Alimentação; Gastronomia; Diversidade cultural.
	A maior cachupa do mundo	Gastronomia; Compras; Convivência.
	Vai uma cachupa?	Gastronomia; Alimentação; Relações pessoais.

Quadro 3 - Unidades Didáticas por Marcadores Temáticos

Após o levantamento das Unidades, chegou-se ao total de oito Unidades contendo temas relacionados à *Cultura* e/ou *Culinária*, sendo quatro do Brasil e quatro de Cabo Verde. As Unidades do Brasil foram: *A Danada da Cachaça*; *Culinária Afro-brasileira*; *Restaurantes Brasileiros* e *Vamos comer qualquer coisinha?*. As Unidades de Cabo Verde foram: *Culinária Cabo-Verdiana*; *Katxupa*; *A Maior Cachupa do Mundo* e *Vai uma Cachupa?*. Desse modo, para a delimitação do *corpus*, foram escolhidas as Unidades Didáticas supramencionadas.

As oito Unidades Didáticas selecionadas dentro do PPPLLE possuíam: título da Unidade, situação de uso, marcadores, expectativas de aprendizagem, atividade de preparação, bloco de atividades, extensão da Unidade e atividade de avaliação, como podemos ver no exemplo da Figura 3:

<b>UNIDADE DIDÁTICA:</b> A danada da cachaça / Brasil
<b>SITUAÇÃO DE USO:</b> Conhecimento de produtos típicos brasileiros.
<b>EXPECTATIVAS DE APRENDIZAGEM:</b> - Ampliar vocabulário sobre bebidas e produtos típicos brasileiros. - Compreender textos orais e escritos de gêneros diferentes. - Produzir textos escritos.
<b>MARCADORES</b> Cultura; Culinária; Comida.
<b>ATIVIDADE DE PREPARAÇÃO:</b>  <b>A seguir, é dada a receita (tradicional) da caipirinha para que você possa desenvolver o que é pedido em seguida.</b>
<b>BLOCO DE ATIVIDADES:</b>  <b>Atividade 1: Imagine que você é um produtor de cachaça. Dê um nome bastante criativo para a cachaça que irá anunciar à venda, no sítio eletrônico que se vê a seguir.</b>
<b>EXTENSÃO DA UNIDADE:</b>  <b>A cachaça é uma bebida extremamente popular no Brasil e, por isso, acabou virando uma famosa marchinha de carnaval.</b>
<b>ATIVIDADE DE AVALIAÇÃO:</b>  A cachaça é, normalmente, vendida em botecos. Fazendo uma associação com tal palavra no diminutivo (botequim) e com o nome da cidade onde o <i>show</i> ocorreria (Betim), circulou o panfleto a seguir. Faça o convite para alguém do seu convívio, para ir ao evento em sua companhia; aproveite e chame para ir também no 'Comida di buteco'. Disponível em: <a href="http://www.belo Horizonte.mg.gov.br/evento/2014/05/comida-di-buteco-2014-saideira">http://www.belo Horizonte.mg.gov.br/evento/2014/05/comida-di-buteco-2014-saideira</a> Acesso em: mar. 2014.

Figura 3: Exemplo de divisão de Unidade Didática presente no Portal

#### 4. ANÁLISE DO PORTAL

Algumas atividades são adaptáveis, ou seja, podem ser usadas com alunos em mais de um nível de proficiência, tendo que haver uma adaptação de linguagem e nível de complexidade de gramática, como é o caso da atividade brasileira sobre a Cachaça e a utilização do gênero anúncio, que pode ser utilizado para níveis diferentes de proficiência, de acordo com a adaptação que o professor decidir fazer.

As Unidades Didáticas poderiam ser divididas em mais níveis, pois quando o professor trabalha com turmas muito heterogêneas, com alunos em diferentes níveis de proficiência, a atual configuração em 3 níveis pode dificultar o trabalho do professor e a

compreensão de alguns alunos, fazendo com que quem usa o material tenha que ficar atento a maiores necessidades de adaptação do material para seu público. Talvez fosse mais eficiente adotar a divisão de níveis seguindo o Quadro Comum Europeu de Referência para Línguas (CEFR), que tem seis níveis de referência (A1, A2, B1, B2, C1, C2), assim como os livros didáticos de outros idiomas são divididos pelas editoras.

Parece necessário realizar uma revisão da padronização das Unidades, pois quando se abre algumas delas, nem todas têm marcadores temáticos, o que dificulta a busca por tema. De acordo com Reis (2015), também haveria repetição de conteúdo que seria contabilizado como se fosse uma nova Unidade; porém, neste estudo, essa replicação não foi encontrada, o que faz supor que tal problema já tenha sido resolvido.

O Portal tem a proposta de aplicar uma abordagem intercultural, o que é bem empregado, a partir de atividades que promovem a troca entre culturas, podendo ainda ser melhor exploradas e/ou expandidas. Além disso, a abordagem dos gêneros textuais consegue trabalhar as quatro habilidades da língua: fala, escrita, compreensão oral e leitura. Os textos e os vídeos das Unidades Didáticas analisadas são autênticos, retirados de sites, revistas e jornais, o que também é um fator relevante para essa abordagem, pois podem servir de canais que ilustram e nos fazem refletir sobre elementos culturais de certo país ou sociedade dentro de sua realidade.

Os critérios de Dias (2009) ajudam o professor a avaliar se o livro didático contempla princípios relevantes para o processo de ensino-aprendizagem de língua estrangeira. Esses princípios se traduzem em atividades significativas para desenvolver as habilidades dos alunos.

Segundo Mendes (2011), os materiais devem funcionar como fonte de apoio para a sala de aula para a criação de um ambiente propício e de experiências com a língua-cultura alvo. Por isso, aplicando os critérios de Dias (2009), pôde-se observar que as Unidades de ambos os países adotam a abordagem intercultural, que tem a visão de linguagem atrelada a aspectos sociais, através dos gêneros textuais. As Unidades Didáticas analisadas também consideram a importância do trabalho colaborativo entre aluno-aluno e aluno-professor.

As quatro habilidades são exploradas em situações contextualizadas de uso, com textos autênticos, desenvolvendo vocabulário, e as expectativas de aprendizagem no início da Unidade. A gramática também é relacionada a situações de uso.

Os processos de produção e compreensão oral e escrita são trabalhados através dos gêneros, porém estes são articulados de acordo com os tipos e os gêneros textuais, ou seja, um gênero pode ser usado para desenvolver apenas atividades escritas e outro apenas atividades orais.

O público-alvo é bem diversificado, nas Unidades de ambos os países, cabendo ao professor explorar o tema de maneira singular e adequada ao seu público.

Por se tratar de uma obra coletiva, as Unidades não possuem um eixo articulador entre todas elas. As Equipes de elaboradores das Unidades Didáticas de cada país elaboram, aprovam e enviam o material para disponibilização no Portal. Por não possuir um eixo articulador único, que se encontra na produção de livros didáticos por editoras, por exemplo, o Portal apresenta a opção de roteiros didáticos para suprir essa ausência de um eixo comum.

Existe a preocupação de falar a respeito e de promover uma troca de informações sobre aspectos socioculturais nas Unidades Didáticas dos dois países. Através dos gêneros textuais, as Unidades fazem um trabalho interdisciplinar, desenvolvendo valores éticos e de cidadania.

O Portal disponibiliza uma ferramenta de conversa com o professor, na qual existe apenas um conjunto de perguntas e respostas já preestabelecidas pelo site. Elas são orientações, sugestões e recomendações para o dia a dia e para o uso das Unidades Didáticas, podendo os tópicos delas serem renovados e ampliados.

## **5. ANÁLISE DAS UNIDADES DIDÁTICAS**

O Portal classifica as Unidades Didáticas em 3 níveis de proficiência. Até o momento, equipes didáticas de Brasil, Cabo Verde, Portugal, Timor Leste, Moçambique e Angola elaboraram as Unidades publicadas no Portal. Seguindo os critérios de avaliação de Dias (2009), foi possível notar o uso de gêneros textuais, de fontes originais, para trabalhar de maneira variada as quatro habilidades da língua, além das seguintes características observadas nas subseções abaixo.



## 5.1. Unidades do Brasil

As quatro Unidades brasileiras analisadas são indicadas para o nível 2, sendo a primeira delas *A Danada da Cachaça* (vide Anexo A), em que há o uso de uma receita e de uma música, ambas nas formas de texto e de vídeo, além de um anúncio e de um e-mail, ambos na forma escrita. A finalidade é abordar a comunicação oral, a partir dos dois primeiros gêneros textuais mencionados, e a habilidade escrita, com os dois últimos gêneros referidos.

A Unidade aborda a interculturalidade na atividade sobre a marchinha de carnaval *Cachaça não é Água*. Incentiva que o aluno fale sobre ritmos musicais de seu país, e propõe que o aluno, a partir de uma receita tradicional, faça uma receita diferenciada, adicionando ingredientes de sua preferência. Embora não exposta explicitamente, há a possibilidade de o aluno propor ingredientes que façam parte de sua cultura.

Na segunda delas, *Culinária Afro-Brasileira* (vide Anexo B), encontram-se: a receita em vídeo para trabalhar a escuta e a habilidade oral; o artigo para a escrita, e a música para as quatro habilidades. Nessa Unidade, ocorre também a utilização da música *Vatapá*, de Dorival Caymmi, para a realização de atividades de compreensão de escuta, leitura, escrita, conversação e aquisição de vocabulário voltado para a culinária baiana.

Na terceira Unidade brasileira selecionada, de título *Restaurantes Brasileiros* (vide Anexo C), cuja abordagem tende mais para os aspectos culturais, é possível desenvolver as habilidades de conversação, leitura e escrita, além da aquisição de léxico voltado para a parte de estabelecimentos comerciais locais do ramo de comida e bebida (tipos de estabelecimentos, de comida, de bebida, perfil do frequentador, horário de funcionamento, preços, formas de pagamento), também sobre alguns costumes locais. São atividades que estimulam a exposição de opiniões e sugestões, por meio da conversação, de modo dinâmico e interativo.

Na quarta e última, de título: *Vamos comer qualquer coisinha?* (vide Anexo D), há ênfase na aquisição de vocabulários culinários, como refeições, pratos, ingredientes e utensílios e em atividades de leitura e escrita. Por outro lado, a Unidade também estimula a conversação, com questões que incentivam os estudantes a falarem e até trocarem informações sobre as diferenças culturais, no que diz respeito ao tema em questão. Além

disso, a Unidade se encerra com uma atividade avaliativa de compreensão de escuta, que envolve o discente ouvir uma música e responder algumas questões.

## 5.2. Unidades de Cabo Verde

As quatro Unidades cabo-verdianas analisadas também são indicadas para o nível 2, sendo a primeira delas *Culinária Cabo Verdiana* (vide Anexo E), cujas atividades priorizam a leitura e a interpretação de textos verbais e não-verbais, como são os casos da atividade de preparação, que expõe duas cachupas e pede que o aluno responda algumas questões sobre elas, verbalmente, e do bloco de atividade, que trabalha com textos escritos, pedindo ao final que o aluno elabore um convite para uma feira de gastronomia cabo-verdiana. Na extensão da unidade, os estudantes precisam interagir para investigar outros pratos típicos e elaborar um jornal sobre eles. Por fim, a atividade de avaliação, em que os discentes devem escrever uma receita típica de Cabo Verde. Assim sendo, é uma Unidade muito voltada para a cultura local, inclusive suas diferenças entre as camadas sociais do país.

A Segunda Unidade, *Katxupa* (vide Anexo F), tem como elemento principal a receita da Cachupa, um dos pratos mais conhecidos de Cabo Verde, o que permite ampliar o vocabulário sobre a culinária do arquipélago, pois também existem atividades que trabalham o nome de outros pratos e seus ingredientes. Todas as atividades são bastante voltadas para aquisição de vocabulário e para a escrita, com pesquisas sobre produtos nacionais nos pratos e produções textuais, como um texto sobre os pratos preferidos dos alunos para ser publicado num jornal e a confecção de um livro de receitas, com as receitas dos pratos preferidos da turma. Há, também, algumas lições que trabalham conversação, com perguntas e respostas entre os alunos.

A metodologia da terceira Unidade, *A maior cachupa do mundo* (vide Anexo G), é muito similar à anterior, inclusive na tendência a dar mais ênfase aos aspectos gastronômicos. Por outro lado, esta Unidade desenvolve também atividade de compreensão de escuta, a partir de um vídeo sobre a maior cachupa do mundo.

As atividades da quarta e última Unidade, *Vai uma cachupa* (vide Anexo H), não visam muito a interação entre os alunos, por outro lado elas são bem diversificadas em seus objetivos, pois há atividades para trabalhar gramática, compreensão oral e escrita, e para aquisição de léxico da gastronomia cabo-verdiana.

Em suma, nas Unidades de ambos os países, pôde-se notar que ocorria o uso diversificado de gêneros textuais e os mesmos eram articulados de modo a promover uma abordagem intercultural, o que permitia compreender melhor a língua e a cultura em suas várias camadas. No entanto, é possível notar que as Unidades cabo-verdiana tendem a ser mais voltadas para a leitura e escrita do que as brasileiras.

Aplicando os critérios de avaliação de material de Pedrosa (1999) nas Unidades selecionadas de ambos os países (vide Quadro 3, p.29), foi identificada a abordagem explícita da cultura pragmaticamente concebida na Unidade brasileira sobre restaurantes, com a utilização de termos locais como *ressaca* e *saideira*; a abordagem folclórico-turística, na mesma Unidade, por falar sobre bebidas, comidas, estabelecimentos, formas de pagamentos e como conseguir uma reserva nos mesmos.

É possível aplicar a mesma abordagem na Unidade cabo-verdiana de título *Katxupa*, no momento em que se aborda outros pratos oriundos do país em questão; a abordagem histórico-geográfica, uma vez que se explana as influências africanas na culinária brasileira, a partir da Unidade *Culinária Afro-Brasileira*, e é possível adotar a mesma abordagem na Unidade *Vai uma cachupa?*, que evidencia a diferença social a partir da cachupa pobre e da cachupa rica.

A abordagem da cultura como curiosidade surge ao se mencionar o evento brasileiro *Comida di Buteco*, referido na Unidade *Restaurantes Brasileiros*, uma competição culinária entre estabelecimentos que fazem parte da identidade da população brasileira e são denominados botecos. A análise desses critérios foi realizada apenas na delimitação mencionada e nela não se identificou a abordagem de tipo erudito.

De acordo com Mozilo e Machado (2005), o aluno de uma língua ou de uma cultura estrangeira nunca perde a competência de sua própria língua e cultura, seu aprendizado pode torná-lo plurilíngue e ele pode aprender interculturalmente, permitindo que o mesmo desenvolva uma personalidade mais rica e complexa. Além disso, ele ainda aumenta sua capacidade de aprender outras línguas e de se abrir para novas experiências culturais. As

Unidades do Portal parecem seguir a abordagem intercultural, valorizando língua e cultura, tal como comprovam as Unidades Didáticas analisadas.

Numa das Unidades de Cabo Verde sobre a Cachupa, por exemplo, há atividades que perguntam sobre outros pratos que os alunos conhecem de Cabo Verde, sobre pratos do país de origem do aluno e sobre suas preferências. Embora partam de um tema central, que é a culinária, também é possível desenvolver temas transversais, como estilos musicais, história e origem dos pratos e seus ingredientes, importância dos mesmos na sociedade, questões e condições geográficas que favorecem ou dificultam o cultivo de certos alimentos, hábitos alimentares da população e fatores sociais que condicionam ou até diferenciam esses hábitos entre camadas sociais.

Brasil e Cabo Verde foram colônias de Portugal. Por isso, podemos ver influências da culinária portuguesa nos dois países e como as características históricas e geográficas refletem na culinária de cada país. Mas cada um deles também tem suas peculiaridades, já que receberam outras influências. O Brasil tem uma diversidade cultural e de culinária interna e regional pela heterogeneidade da distribuição de populações que migraram para seu território. Cabo Verde, por pertencer ao continente africano e por sua geografia, tem influência do tipo de solo e de alimento que pode ser cultivado nele.

### **5.3. Análise Comparativa entre as Unidades do Brasil e de Cabo Verde**

Aplicando os critérios de Dias (2009) nas Unidades Didáticas do Brasil e de Cabo Verde, no que diz respeito ao critério (a) princípios subjacentes ao processo de leitura, observa-se que tanto as Unidades brasileiras quanto as cabo-verdianas usam diferentes formas de textos e abordagens para desenvolver as habilidades dos estudantes e manter o interesse deles.

Para isso, as Unidades usam, por exemplo, textos escritos, vídeos e imagens sobre o tema em pauta, além de promover atividades interativas que podem ser voltadas para alguma produção escrita ou para o desenvolvimento de algum conhecimento mais prático e usual.

Quando se trata do critério (b) textos e seus aspectos, de Dias (2009), as Unidades também atendem aos requisitos da autora, já que tratam de textos que ilustram aspectos sociais, como é o caso da Unidade de Cabo Verde, que fala sobre duas cachupas (pobre e rica) E aspectos culturais, quando uma das Unidades do Brasil aborda a culinária afro-brasileira, fala sobre alguns ingredientes consumidos no Brasil e menciona qual povo introduziu o hábito e a maneira como eles são preparados e consumidos. Além disso, os textos são autênticos, costumam ser receitas, músicas e reportagens que tratam de temas ou elementos das culturas em questão, contendo vocabulários e estilos de escritas também locais.

Sobre o critério (c) atividades de compreensão, de Dias (2009), é possível atestar que nas Unidades há atividades que consideram aspectos pré-leitura. Na Unidade brasileira sobre culinária afro-brasileira, por exemplo, pergunta-se sobre pratos típicos do país dos alunos e suas influências culturais. Já nas Unidades cabo-verdianas, encontram-se lições como a que pede que os alunos escrevam uma receita de seus pratos favoritos e montem um livro de culinária com as receitas escritas pela turma ou a que pede para eles fazerem um convite para um jantar com receitas de seu país. Na atividade sobre o convite, o estudante também deve descrever o cardápio do jantar. Todas as Unidades relacionam a habilidade escrita com outras habilidades, seja na hora de ouvir alguma música ou assistir a algum vídeo, seja na hora de produzir algum texto individualmente ou coletivamente, ou mesmo nas práticas de conversação, induzidas por algumas lições.

Quanto ao critério (d) autonomia, de Dias (2009), pode-se dizer que as tarefas levam em conta o quesito pois incentivam os alunos a exporem suas opiniões, pesquisarem e agregarem informações às aulas, produzindo conhecimento mais amplo e significativo, através de uma troca mútua.

Por fim, partindo de Dias (2009), as Unidades do Brasil indicam referências fora do texto com maior regularidade, como interações por intermédio de sites, textos *online* e vídeos. Por outro lado, as Unidades de Cabo Verde têm mais interação aluno-aluno, enquanto as brasileiras tendem para atividades individuais.

Com isso, temos o seguinte cenário: Brasil e Cabo Verde apresentam Unidades Didáticas com temas de representações da cultura e culinária que exaltam produtos e costumes locais. O Brasil tem a cachaça, proveniente da cana-de-açúcar, e a culinária afro-brasileira, enquanto Cabo Verde apresenta a culinária local e um prato típico, a Katxupa, que é feito com uma diversidade de ingredientes presentes e consumidos em sua região.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Embora a ferramenta de busca por tema no Portal tenha se mostrado falha, em decorrência da falta de padronização de algumas Unidades que não possuem marcadores temáticos, a busca por país e por nível se mostrou proveitosa. Para que a ferramenta por tema seja mais eficiente, seria necessário um aperfeiçoamento na programação da ferramenta de busca do Portal e uma padronização ou maior número de palavras-chave para que a busca fosse mais precisa.

Para os professores que buscam um material que trabalhe as questões culturais, o Portal é uma fonte relevante, já que possui material variado, podendo-se utilizar temas semelhantes de países diferentes, trabalhando a multiculturalidade e a interculturalidade. Os materiais com níveis e temas similares podem ser usados como complementações uns dos outros.

Já as Unidades Didáticas trabalham os gêneros textuais em conjunto com as quatro habilidades de ensino/aprendizagem de línguas (compreensão oral, compreensão textual, produção oral e produção textual). O trabalho com a língua-cultura é feito com uma exposição através de ilustrações, textos e vídeos, trazendo a possibilidade do trabalho intercultural através dos gêneros textuais.

Por fim, as Unidades do Brasil e de Cabo Verde apresentam representações da cultura através da culinária de comidas consideradas típicas. Desse modo, tendo como base a análise das Unidades desses dois países, pode-se afirmar que o trabalho com a interculturalidade, no ensino de português, nas atividades com dupla temática *cultura* e *culinária*, se realiza nas Unidades Didáticas do PPPL. Ao trabalhar com atividades que trazem informações novas sobre a língua-cultura alvo, as UD's propiciam que os alunos reflitam sobre sua língua-cultura materna e sobre a língua-cultura alvo. É nessa reflexão-negociação que se concretiza a interculturalidade.

Apesar da constatação de pontos que precisam ser aperfeiçoados, como I) a ferramenta de busca do Portal, que é bem limitada; II) a divisão dos níveis de proficiência, que poderia se aproximar do modelo do CEFR; e o III) recurso de contato com o professor, que poderia ser

mais interativo, pode-se afirmar que o Portal apresenta grande potencial para cumprir com seu papel de maneira significativa e relevante.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA FILHO, José Carlos Paes de. **Dimensões comunicativas no ensino de línguas**. Campinas: Pontes, 2002.

ALMEIDA FILHO, José Carlos Paes de. **O Ensino de Português como Língua Não-Materna: Concepções e conceitos de ensino**. Digital do Museu de Língua Portuguesa, 2005.

BAKHTIN, Mikhail. Os gêneros do discurso. In: BAKHTIN, Mikhail. **Estética da criação verbal**. 3ª ed. São Paulo: Martins Fontes, 2000, p. 277-326.

BARTON, David. **Linguagem online: textos e práticas digitais**. São Paulo: Parábola Editorial, 2015.

BOHN, Hilário Inácio. Avaliação de materiais. In: BOHN, H.I., VANDRESEN, P (Org.). **Tópicos de Linguística Aplicada: o ensino de línguas estrangeiras**. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 1988.

DIAS, Reinildes. Um instrumento de avaliação para as atividades de leitura no livro didático (ld) de língua estrangeira (le) no contexto da educação básica. In: Livros didáticos e ensino de língua estrangeira. **Revista: MOARA**. Belém, n. 26, p. 237-251. ago/dez 2006.

DIAS, Reinildes. Critérios para a avaliação do Livro Didático (LD) de Língua Estrangeira (LE) In: DIAS, Reinildes; CRISTOVÃO, Vera Lúcia (Org.). **O livro didático de língua estrangeira: múltiplas perspectivas**. Campinas, SP: Mercado de Letras, 2009. p. 199-234.

**DICIONÁRIO Brasileiro da Língua Portuguesa**. Michaelis. 2022 Editora Melhoramentos Ltda. Disponível em: <<https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/multiculturalismo>>. Acesso em: 20 fev 2022.

**EMBAIXADA da República de Cabo Verde no Brasil**. [EMBCV]. Disponível em: <<http://www.embcv.org.br/portal/>>. Acesso em: 09 jun 2021.



FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração.** (Dissertação de Mestrado em Ciências da Educação)- Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2016.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar.** São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

FURTOSO, Viviane Bagio; ARAUJO, Vanessa Christina; KILLNER, Mariana. As potencialidades do Portal do Professor de Português Língua Estrangeira/Língua não Materna como Recurso Educacional Aberto. In: EL KADRI, Michele Salles; ORTENZI, Denise Ismenia Grassano; RAMOS, Samantha Gonçalves Mancini (Orgs). **Tecnologias digitais no ensino de línguas e na formação de professores: reorganizando sistemas educacionais.** Campinas, SP: Pontes Editores, 2017. p.197-228.

HALL, Stuart. **Cultura e Representação /Stuart Hall;** Organização e Revisão Técnica: Arthur Ituassu; Tradução: Daniel Miranda e William Oliveira. - Rio de Janeiro: Ed. PUC-Rio: Apicuri, 2016.

KOCH, Ingedore Villaça; ELIAS, Vanda Maria. **Ler e Compreender: os sentidos do texto.** 3ª ed. São Paulo: Contexto, 2011.

LEFFA, Vilson Jose. Metodologia do ensino de línguas. In: Bohn, H.I.; Wandresen, P. **Tópicos em linguística aplicada: o ensino de línguas estrangeiras.** Florianópolis: Ed. da UFSC, 1988.

LURDES, Maria de. **Cozinha autêntica de Cabo Verde é caseira e sabe a intimidade.** [Entrevista concedida a] Lusa. Mundo Gastronomia. 21 Jun 2014. Disponível em: <<https://www.noticiasaoiminuto.com/mundo/237819/cozinha-autentica-de-cabo-verde-e-caseira-e-sabe-a-intimidade>>. Acesso em: 09 jun 2021

MARCUSCHI, Luiz Antônio. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão.** São Paulo: Parábola Editorial, 2008.

MENDES, Edleise. O português como língua de mediação cultural: por uma formação intercultural de professores e alunos de PLE. In: Mendes, Edleise. (Org.) **Diálogos interculturais: Ensino e formação em português língua estrangeira.** Campinas, SP: Pontes Editores, 2011.p. 139-158.

MOZILLO, Isabella; MACHADO, Maristela Gonçalves Sousa. O ensino da língua estrangeira e a competência intercultural. In: **IV SENAILE – Seminário Nacional sobre Linguagem e Ensino**. Programação e resumo de trabalhos. Pelotas, 2005.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. **Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul**. 6º Semintur, ISSN 1806-0447. Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul - RS, 2010.

ORGANIZAÇÃO das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura. **Déclaration universelle sur la diversité culturelle**. Paris: UNESCO, 2001.

ORLANDINI, Ana Paula. **A História da culinária a partir do ponto de vista do colonizador**. Goethe Institut Brasilien, 2016. Disponível em: <<https://www.goethe.de/ins/br/pt/kul/fok/kui/20878300.html>>. Acesso em: 06 Jun.2021.

PEDROSO, Sérgio Flores. **A carga cultural compartilhada: a passagem para a interculturalidade no ensino de português língua estrangeira**. Dissertação (Mestrado) - Universidade Estadual de Campinas.- Campinas, 1999.

PEREIRA, Bárbara Cristina Silva. Branqueamento, mestiçagem e “Democracia Racial”: desdobramentos de um racismo à brasileira. **IX Jornada Internacional de Políticas Públicas**. Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA, 20 a 23 ago 2019.

PORCELLATO, Adriana Mendes. **Aspectos Culturais e Interculturais nos Livros Didáticos de Língua Estrangeira: Italiano e Inglês em Confronto**. Dissertação (Mestrado em linguística)- Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2013.

**PORTAL do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna**. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/> Acesso em: 25 Fev. 2021.

REIS, Luana Moreira. **Através do Espelho: o Portal do Professor de Português Língua estrangeira/ Língua Não Materna (PPPLE) sob uma ótica pluricêntrica e intercultural**. 2015, 121 f. Dissertação (Mestrado em Língua e Cultura)- Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2015.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

SOTO, Ucy. Ensinar a aprender línguas como o uso de (novas) tecnologias: novos cenários, velha história? In: SOTO, U. et al. **Novas tecnologias em sala de aula: (re)construindo conceitos e práticas**. São Carlos: Claraluz, 2009. p. 11-24.

UNESCO. **Diretrizes para Recursos Educacionais Abertos (REA) no Ensino Superior**. 2015. Disponível em: <[http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/CI/CI/pdf/publications/oer\\_guide\\_lines\\_pt.pdf](http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/CI/CI/pdf/publications/oer_guide_lines_pt.pdf)>. Acesso em: 19 Mar. 2021.

**ANEXOS:****Unidades Didáticas do Brasil:****Anexo A: A Danada da Cachaça**

<b>UNIDADE DIDÁTICA:</b> A danada da cachaça / Brasil
<b>SITUAÇÃO DE USO:</b> Conhecimento de produtos típicos brasileiros.
<b>EXPECTATIVAS DE APRENDIZAGEM:</b> - Ampliar vocabulário sobre bebidas e produtos típicos brasileiros. - Compreender textos orais e escritos de gêneros diferentes. - Produzir textos escritos.
<b>MARCADORES</b> Cultura; Culinária; Comida.
<b>ATIVIDADE DE PREPARAÇÃO:</b>  A seguir, é dada a receita (tradicional) da caipirinha para que você possa desenvolver o que é pedido em seguida.  A caipirinha tradicional é muito simples de fazer e em poucos minutos você poderá preparar o <i>drink</i> mais famoso do Brasil. Siga as instruções da receita a seguir.

<b>Receita de Caipirinha</b>
Tempo de preparo: 3 minutos
Rendimento: 1 copo
<b>Ingredientes</b> 1 Limão Taiti 2 Colheres (de sobremesa) de açúcar Gelo Cachaça
Para a decoração:

Fonte: A Danada da Cachaça, Página 1. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/a-danada-da-cachaca-53bddc751a02e4.45168466.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.

### 1 Limão Taiti

#### Modo de preparo

Corte as pontas do limão. Corte o limão ao meio. Faça um corte em V e retire a parte central, pois ela faz a caipirinha adquirir um sabor amargo (veja no vídeo sugerido a seguir). Corte o limão em pedaços menores. Misture o limão e o açúcar em um copo. Amasse suavemente a mistura com um pilão. Acrescente o gelo. Complete com a cachaça.

Para a decoração:

Corte um pedaço do limão e coloque na ponta do copo.

Disponível em: <http://www.receitadecaipirinha.com.br/> Acesso em: mar. 2014.

#### Aproveite agora para assistir ao vídeo:

Disponível em: <http://www.youtube.com/watch?v=NiMz66VOpTQ> Acesso em: mar. 2014.

a) Você já leu a receita e assistiu ao vídeo. Agora, proponha uma variação da caipirinha tradicional, fazendo uma receita diferenciada com o acréscimo de algum ingrediente de sua preferência.

b) E se você gostou muito do tema e quer se aprofundar no assunto, acesse:

<http://dc.itamaraty.gov.br/imagens-e-textos/revista-textos-do-brasil/portugues/revista12-mat19.pdf>

#### BLOCO DE ATIVIDADES:

**Atividade 1:** Imagine que você é um produtor de cachaça. Dê um nome bastante criativo para a cachaça que irá anunciar à venda, no sítio eletrônico que se vê a seguir.

Fonte: A Danada da Cachaça, Página 2. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/a-danada-da-cachaca-53bddc751a02e4.45168466.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.

**Quer comprar ou vender seu produto?  
Entre no portal:  
[www.cachacariabrasileira.com.br](http://www.cachacariabrasileira.com.br)**

O **Portal Cachaçaria Brasileira** é um catálogo virtual de fornecedores do setor de cachaça e possui espaços para anúncios e divulgação de empresas e produtos. Funciona como um grande shopping virtual onde os usuários navegam pelas páginas (vitrines), vendo e conhecendo empresas e produtos através de banners, imagens, vídeos e textos. Das páginas e anúncios, o usuário pode entrar diretamente nas **Lojas Virtuais** para fazer suas compras de maneira prática e simples.



**Portal Cachaçaria Brasileira**

Material publicitário da Feira da Cachaça – Belo Horizonte/MG – Out. 2012.

**Atividade 2: Agora, faça a divulgação de seu produto, a cachaça ...**

ANÚNCIO:

**Atividade 3: Você se considera apto a reconhecer todas as qualidades de uma boa cachaça? E quais seriam essas características tão específicas? Leia no texto a seguir.**

Fonte: A Danada da Cachaça, Página 3. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/a-danada-da-cachaca-53bddc751a02e4.45168466.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.

## A boa cachaça

**☑ Teste**  
Coloque uma pequena quantidade no copo e agite em movimentos circulares. A bebida deve escorrer lentamente, formando ondulações. Essas gotas lembram "lágrimas", que indicam a qualidade da aguardente.

**☑ Aparência**  
Seja branca ou amarela (envelhecida), a aguardente deve brilhar e jamais ser opaca. Resíduos em suspensão dentro da garrafa também indicam má qualidade.

**☑ Buquê**  
O aroma deve ser agradável e não pode arder os

olhos. Cachaças de qualidade apresentam aroma frutado e adocicado (próximo ao da cana-de-açúcar).

**☑ Sabor**  
A boa cachaça não queima a garganta e tem sabor suave. Sabor de vinagre (muita acidez) indica que a bebida não é de boa qualidade.

**☑ Degustação**  
A cachaça deve ser colocada e mantida na boca por alguns segundos. Não deve apresentar gosto de álcool e, acima de tudo, não pode dar vontade de cuspir – ato comum quando a bebida é de má qualidade.

**☑ Ressaca**  
A cachaça de boa qualidade não causa ressaca, não deixa mau hálito ou causa azia no dia seguinte (quando bebida com moderação, lógico!).



Jornal Pampulha. Belo Horizonte, 18 a 24 de setembro de 2010. Pág. 15.

**Atividade 4:** Escreva um e-mail para um amigo, informando as seis características de uma boa cachaça, como modo de orientá-lo a fazer uma boa compra desse produto.

#### EXTENSÃO DA UNIDADE:

A cachaça é uma bebida extremamente popular no Brasil e, por isso, acabou virando uma famosa marchinha de carnaval.

- a) Leia a letra da música que é dada a seguir:

### Cachaça não é água

Você pensa que cachaça é água?  
Cachaça não é água não  
Cachaça vem do alambique

Fonte: A Danada da Cachaça, Página 4. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/a-danada-da-cachaca-53bddc751a02e4.45168466.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.

E água vem do ribeirão

Você pensa que cachaça é água?

Cachaça não é água não

Cachaça vem do alambique

E água vem do ribeirão

Pode me faltar tudo na vida

Arroz, feijão e pão

Pode me faltar manteiga

E tudo mais não faz falta não

Pode me faltar o amor

(Disto eu até acho graça)

Só não quero que me falte

A danada da cachaça

Você pensa que cachaça é água?

Cachaça não é água não

Cachaça vem do alambique

E água vem do ribeirão

Disponível em: <http://www.youtube.com/watch?v=eYmCvgcBB4Q> Acesso em: mar. 2014.

- b) Agora ouça a música no sítio informado e cante como milhões de brasileiros fazem no carnaval.
- c) Explique, a partir da música, a expressão "danada da cachaça".

#### ATIVIDADE DE AVALIAÇÃO:

A cachaça é, normalmente, vendida em botecos. Fazendo uma associação com tal palavra no diminutivo (botequim) e com o nome da cidade onde o *show* ocorreria (Betim), circulou o panfleto a seguir. Faça o convite para alguém do seu convívio, para ir ao evento em sua companhia; aproveite e chame para ir também no 'Comida di buteco'. Disponível em: <http://www.belo Horizonte mg gov br/evento/2014/05/comida-di-buteco-2014-saideira> Acesso em: mar. 2014.

Fonte: A Danada da Cachaça, Página 5. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/a-danada-da-cachaca-53bdc751a02e4.45168466.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.



Festa de Encerramento betiquim.com.br

# Betiquim 2013

Shows com  
**Fernanda Abreu**  
e artistas locais

6 de outubro a partir das 11h  
no Parque de Exposições de Betim

Meu **R\$ 15,00** + 1 kg de alimento  
exceto fubá e sal

Todos os bares em um único lugar

Patrocinadores: SUTABY, King, etc.

Fontes de venda livres participantes: Superinas Supermercados

Logos: p, b, etc.

- a) Você vai encarar a saideira? Explique.
- b) Você sabe como é ficar de ressaca? Já passou pela experiência? Como foi?

Fonte: A Danada da Cachaça, Página 6. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/a-danada-da-cachaca-53bddc751a02e4.45168466.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.

## Anexo B: Culinária Afro-brasileira

**UNIDADE:** Culinária afro-brasileira / Brasil

**SITUAÇÃO DE USO**

Discussão sobre influências culturais na culinária.

**MARCADORES**

Culinária; Comida; Cultura.

**EXPECTATIVAS DE APRENDIZAGEM**

- Reconhecer as influências culturais na culinária brasileira e na culinária de seu próprio país.
- Expor e discutir preferências.
- Compreender textos orais e escritos.
- Reconhecer e produzir o gênero "receita".

**ATIVIDADE DE PREPARAÇÃO**

Você conhece os alimentos abaixo?



Disponível em: < <http://dicasdieta.com.br/o-segredo-amagrecedor-da-pimenta>>.

Acesso em: Maio, 2014



Disponível em: < <http://metacolher.wordpress.com/2013/06/20/azeite-de-dende-um-oleo-vegetal-diferente-e-de-multi-uso/>>. Acesso em: Maio, 2014

Fonte: Culinária Afro-brasileira, Página 1. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/culinaria-afro-brasileira-53bdd22e9a7a36.92809130.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.



Disponível em: <<http://hairmodification.wordpress.com/2011/11/20/hidratacao-de-leite-da-coco/>>. Acesso em: Maio, 2014.

A pimenta e o dendê, assim como o leite de coco, são ingredientes fundamentais na culinária afro-brasileira.

- a) Você já comeu algum desses alimentos?
- b) Você conhece alguma receita que utiliza pimenta, azeite de dendê ou leite de coco?

#### BLOCO DE ATIVIDADES

**Atividade 1: Assista ao vídeo e conheça uma deliciosa receita com azeite de dendê.**

<http://www.youtube.com/watch?v=dElySPQsbgM>

- a) Qual o prato sugerido no vídeo?
- b) Qual o lugar de origem do dendê?
- c) Onde podemos comprar o azeite de dendê?
- d) Quais os cuidados para utilizar o azeite de dendê no preparo dos pratos?

**Atividade 2: Leia o texto abaixo e conheça mais um pouco sobre as influências africanas na cozinha brasileira.**

A vinda dos africanos não significou somente a inclusão de formas de preparo e ingredientes na dieta colonial. Representou também a transformação da sua própria culinária. Muitos pratos afro-brasileiros habitam até hoje o continente africano, assim como vários pratos africanos reinventados com o uso de ingredientes do Brasil, como a mandioca, também fizeram o caminho de volta.

Sem dúvidas, as grandes matrizes da diversa e variada cozinha brasileira estão em um Portugal ampliado com a África, com o Oriente e com as centenas de culturas indígenas. No que se refere aos ingredientes africanos que vieram para o Brasil durante a colonização, trazidos pelos traficantes de escravos e comerciantes, esses constituem hoje importantes elementos da

Fonte: Culinária Afro-brasileira, Página 2. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/culinaria-afro-brasileira-53bdd22e9a7a36.92809130.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.

cultura brasileira. Seu consumo é popular e sua imagem constitui parcela importante dos ícones do imaginário do país.

Pode-se caracterizar a cozinha de herança africana no Brasil como adaptativa, criativa e legitimadora de muitos produtos africanos e não africanos que foram incluídos regionais e em outros de presença nacional. O nosso tão celebrado coco-verde vem da Índia, passando antes pela África Oriental, África Ocidental, Cabo Verde e Guiné para então fixar-se no Nordeste brasileiro.

Vieram da África, entre outros, o coco, a banana, o café, a pimenta malagueta e o azeite-de-dendê. Sobre este, dizia Camara Cascudo: "O azeite-de-dendê acompanhou o negro como o arroz ao asiático e o doce ao árabe". O dendezeiro é uma palmeira de origem africana, e de sua polpa se extrai o azeite que dá a cor, o sabor e o aroma de tantas receitas deliciosas como o caruru, o vatapá e o acarajé.

Disponível em: < <http://boafrica.wordpress.com/atividade-2/>>. Acesso em: Maio 2014.

- a) Você encontrou alguma informação interessante neste texto? Discuta com seu colega.
- b) Você poderia identificar as plantas abaixo? Qual delas é a palmeira de dendê e qual é a palmeira de coco verde?



Disponível em: < <http://paisagismolegal.wordpress.com/category/jardim/page/16/>>. Acesso em: Maio. 2014.

Fonte: Culinária Afro-brasileira, Página 3. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/culinaria-afro-brasileira-53bdd22e9a7a36.92809130.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.



Disponível em:<

[http://correlogourmand.com.br/info\\_03\\_dicionarios\\_gastronomicos\\_alimentos\\_azeites\\_e\\_oleos\\_azeite\\_dende.htm](http://correlogourmand.com.br/info_03_dicionarios_gastronomicos_alimentos_azeites_e_oleos_azeite_dende.htm)>. Acesso em: Maio, 2014.

#### EXTENSÃO DA UNIDADE

Ouçá a composição de Dorival Caymmi e identifique qual o tema da música.

<http://www.youtube.com/watch?v=RlijaHFxiAhA>

Agora, leia a letra da canção e responda às perguntas.

#### Vatapá

Quem quiser vatapá, ô  
 Que procure fazer  
 Primeiro o fubá  
 Depois o dendê  
 Procure uma nega baiana, ô  
 Que saiba mexer  
 Que saiba mexer  
 Que saiba mexer  
 Procure uma nega baiana, ô  
 Que saiba mexer  
 Que saiba mexer  
 Que saiba mexer  
 Bota castanha de caju  
 Um bocadinho mais  
 Pimenta malagueta  
 Um bocadinho mais  
 Bota castanha de caju  
 Um bocadinho mais  
 Pimenta malagueta  
 Um bocadinho mais  
 Amendoim, camarão, rala um coco  
 Na hora de machucar  
 Sal com gengibre e cebola, iaiá  
 Na hora de temperar

Fonte: Culinária Afro-brasileira, Página 4. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/culinaria-afro-brasileira-53bdd22e9a7a36.92809130.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.

Não para de mexer, ô  
 Que é pra não embolar  
 Panela no fogo  
 Não deixa queimar  
 Com qualquer dez mil réis e uma nega ô  
 Se faz um vatapá  
 Se faz um vatapá  
 Que bom vatapá  
 Bota castanha de caju  
 Um bocadinho mais  
 Pimenta malagueta  
 Um bocadinho mais  
 Bota castanha de caju  
 Um bocadinho mais  
 Pimenta malagueta  
 Um bocadinho mais

- a) Identifique os ingredientes do prato *Vatapá* mencionados na música e associe às fotos abaixo.



Disponível em: < <http://maispetropolis.wordpress.com/2012/05/24/propriedade-nutricional-do-gengibre> >. Acesso em: Maio, 2014.




Disponível

em: < <http://www.guiavegano.com.br/vegan/eletrodomesticos/alimentos/glutadela/glutadela-com-castanha-de-caju> >. Acesso em: Maio 2014.




Disponível em: < <http://bolodefuba.com.br/a-historia-do-fuba/> > Acesso em: Maio 2014.


Fonte: Culinária Afro-brasileira, Página 5. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/culinaria-afro-brasileira-53bdd22e9a7a36.92809130.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.



Disponível em: <[http://receitaschefcrisleite.blogspot.com.br/2011\\_04\\_01\\_archive.html](http://receitaschefcrisleite.blogspot.com.br/2011_04_01_archive.html)> Acesso em: maio, 2014.



Disponível em: <<http://www.atualfm.com.br/site/amendoim-ajuda-a-perder-peso-e-afasta-cao-risco-da-doencas-cardiovasculares/>>. Acesso em: maio, 2014.



Disponível em: <<http://boa-yoga.com/propriedades-curativas-da-cebola/>>. Acesso em: Maio, 2014.

b) O autor usa alguns verbos para indicar o modo de fazer o *Vatapá*. Confirme com seu professor suas hipóteses sobre o significado deles.  
*Botar Mexer Machucar Temperar Embolar Queimar*

c) Você poderia identificar o modo de fazer este prato? É um prato cozido ou assado?

d) Por que o compositor da música sugere que procure uma negra (nega) baiana para cozinhar o vatapá? Discuta com seu colega.

e) O autor sugere que o prato custa aproximadamente dez mil réis. Em sua opinião por que o autor usa esta moeda? Discuta com seu professor.

f) O autor usa a expressão um bocadinho mais muito comum entre os brasileiros baianos. A partir do texto, você poderia identificar seu significado?




Liste os pratos típicos do seu país. Há influências de outras culturas na composição desses pratos? Discuta com seus colegas. Converse com seu colega sobre seu prato favorito.

Fonte: Culinária Afro-brasileira, Página 6. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/culinaria-afro-brasileira-53bdd22e9a7a36.92809130.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.

ATIVIDADE DE AVALIAÇÃO
Agora, escolha um prato que você sabe fazer e escreva a receita.
Ingredientes:
Modo de fazer:

Fonte: Culinária Afro-brasileira, Página 7. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/culinaria-afro-brasileira-53bdd22e9a7a36.92809130.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.

## Anexo C: Restaurantes Brasileiros

<b>UNIDADE:</b> Restaurantes brasileiros / Brasil
<b>SITUAÇÃO DE USO</b> Expressão de preferências pessoais e de outros interesses.
<b>MARCADORES</b> Cultura; Culinária; Lazer.
<b>EXPECTATIVAS DE APRENDIZAGEM</b> - Compreender textos escritos. - Preparar perguntas para uma conversa informal. - Produzir textos orais e escritos. - Expressar opinião e dar sugestões.
<b>ATIVIDADE DE PREPARAÇÃO</b>  Converse com seu colega.  a) Você costuma frequentar bares e restaurantes em seu país? Que tipo de lugar você frequenta?  b) É comum na sua cultura sair com os amigos para bares e restaurantes para festejar aniversário ou outras datas comemorativas? Em que tipo de lugar as pessoas normalmente vão? E você?
<b>BLOCO DE ATIVIDADES</b>  Atividade 1: Observe as imagens e relacione-as às descrições dos bares e restaurantes a seguir.  <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p><b>A</b></p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>B</b></p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>C</b></p>  </div> </div>
<b>( ) Fogo de Chão</b> Churrascaria em sistema de rodízio nos moldes tradicionais, guarda a ambientação folclórica como um galpão gaúcho e garçons de bombacha. As carnes são corretas e têm bons acompanhamentos. Há filiais da casa em diversos Estados brasileiros e nos Estados Unidos.

Fonte: Restaurantes Brasileiros, Página 1. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/restaurantes-brasileiros-53bde2223c0d32.44734185.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.



**Tipo de cozinha:** Carnes  
**Preço médio:** Acima de R\$ 125,00

**Onde**

Fogo de Chão (Indianópolis)  
 Fogo de Chão (Shopping Center Norte)  
 Fogo de Chão (Jardins)  
 Fogo de Chão (Vila Olímpia)  
 Fogo de Chão (Santo Amaro)

**Fogo de Chão (Jardins)**

R. Augusta, 2.077 - Cerqueira César - Oeste. Telefone: 3062-1381.  
 Aceita os cartões Amex, Aura, Diners, Elo, MasterCard, Visa.

Não tem área para fumantes. Não aceita cheques. Não faz entrega em domicílio.  
 Aceita reservas. Tem ar-condicionado. Tem acesso para deficiente. Não tem mesas  
 ao ar livre. Proibido fumar. 380 lugares. Valet (R\$ 18).

**Quando**

segunda a sábado: 12h00 às 24h00.  
 domingo: 12h00 às 22h30.

**( ) Bar Brahma**

O histórico bar fica na esquina mais famosa da cidade (na Ipiranga com a São João)  
 e apresenta shows com nomes consagrados da música brasileira, como Cauby  
 Peixoto. O público diverso do local, formado por executivos, famílias e grupos de  
 amigos, aparece para beber chope na companhia de porções clássicas, como a de  
 pastéis.

**Tipo de ambiente:** Música ao vivo

**Onde**

Av. São João, 677 - República - Centro. Telefone: 3367-3601.  
 Aceita os cartões Amex, Diners, MasterCard, Visa. Preço: R\$ 6,90 (chope Brahma -  
 330 ml). Couvert artístico: R\$ 15 a R\$ 75.

Tem área para fumantes. Não aceita cheques. Aceita reservas. Tem ar-condicionado.  
 Não vende ingresso pelo telefone. Tem acesso para deficiente. 600 lugares. Valet  
 (R\$ 20).

**Quando**

segunda a domingo: a partir das 11h30.

**( ) Família Mancini**

É preciso chegar cedo se não quiser ficar horas na fila de espera, já que ao local não  
 trabalha com reserva. Mesmo assim, o público é fiel a esta casa de comida italiana.  
 As porções são generosas, para dividir, a exemplo do ossobuco e do fettuccine à  
 bolonhesa. O farto bufê de antepastos é uma das marcas do restaurante.

**Tipo de cozinha:** Italiana

Fonte: Restaurantes Brasileiros, Página 2. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna.  
 Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em:  
<https://ppple.org/uploads/unidade/restaurantes-brasileiros-53bde2223c0d32.44734185.pdf>. Acesso em: 25 Fev.  
 2021.

**Preço médio:** de R\$ 90,01 a R\$ 125,00

**Onde**

R. Avanhandava, 81 - Bela Vista - Centro. Telefone: 3256-4320.

Aceita os cartões Amex, Diners, MasterCard, Visa. Aceita os tíquetes Alelo, Sodexo Pass, Ticket Restaurante Eletrônico.

Não faz entrega em domicílio. Não aceita reservas. Tem ar-condicionado. Tem acesso para deficiente. Não tem mesas ao ar livre. Proibido fumar. 150 lugares. Estac. c/ manob. (R\$ 20 - convênio).

**Quando**

segunda a quarta: 11h30 à 1h00.

quinta: 11h30 às 2h00.

sexta e sábado: 11h30 às 2h30.

domingo: 11h30 às 24h00.

Fonte:

<http://www1.folha.uol.com.br/especial/2013/omelhordesaopaulo/restauranteseleitosafofolha/>

**Atividade 2: Responda:**

- Em qual dos lugares apresentados na atividade anterior você gostaria de comemorar uma data importante? Por quê?
- Converse com seu colega e pergunte qual foi o restaurante escolhido por ele.
- Em dupla, complete o quadro abaixo, de acordo com os textos A, B e C. Escreva SIM ou NÃO, conforme os serviços e facilidades oferecidos pelo restaurante ao cliente. Observe o modelo.

Os melhores de São Paulo 2014	Aceita cartão de crédito	Aceita reservas	Faz entrega em domicílio	Cobra <i>couvert</i> artístico	Tem manobrista
Fogo de Chão	SIM				
Bar Brahma	SIM				
Famiglia Mancini	SIM				

**Atividade 3: Escreva.**

Você vai passar seu aniversário em São Paulo e decidiu sair para comemorar. Escreva um e-mail para seus amigos, convidando-os para ir ao restaurante que você

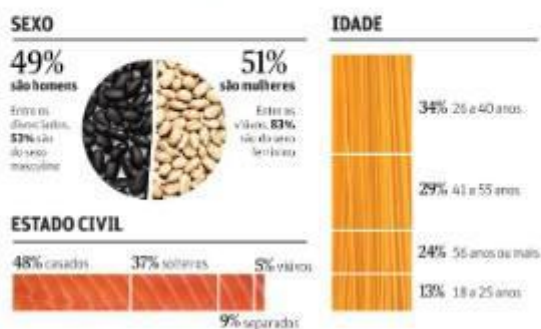
Fonte: Restaurantes Brasileiros, Página 3. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/restaurantes-brasileiros-53bde2223c0d32.44734185.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.

escolheu. Dê as informações sobre o lugar (nome do restaurante, tipo de comida, horário, bebida, preço, etc.) e diga por que você optou por esse restaurante.

### EXTENSÃO DA UNIDADE

#### PERFIL DOS FREQUENTADORES DE RESTAURANTES

Foram ouvidas 854 pessoas, com 18 anos ou mais e renda familiar mensal de pelo menos cinco salários mínimos, de todas as regiões da cidade, que frequentam restaurantes ao menos duas vezes por semana.



Fonte: <http://www1.folha.uol.com.br/saopaulo/2013/06/1303124-veja-numeros-e-curiosidades-da-pesquisa-datafolha-de-2013.shtml>

- Observe o gráfico e converse com seu colega sobre as características dos frequentadores de restaurantes em São Paulo. Quais os grupos que se destacam no gráfico?
- Compare os resultados dessa pesquisa com o perfil dos frequentadores de restaurantes de sua cidade. Na sua opinião, o resultado seria diferente? Por quê?

### ATIVIDADE DE AVALIAÇÃO

Converse com brasileiros (no mínimo 3) e faça uma breve pesquisa sobre os melhores restaurantes- bares para as seguintes situações:


- Jantar com a família
- Jantar romântico
- Beber com amigos
- Saborear uma deliciosa comida brasileira, típica da região do entrevistado.

Apresente os resultados da sua pesquisa para os seus colegas e compare os seus dados com as respostas da sua turma.

Fonte: Restaurantes Brasileiros, Página 4. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/restaurantes-brasileiros-53bde2223c0d32.44734185.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.

## Anexo D: Vamos comer qualquer coisinha?

<b>UNIDADE:</b> Vamos comer qualquer coisinha? / Brasil
<b>SITUAÇÃO DE USO</b> Conhecimento de vocabulário para as refeições.
<b>MARCADORES</b> Relações sociais; Culinária; Lazer.
<b>EXPECTATIVAS DE APRENDIZAGEM</b> - Adquirir vocabulário pertinente ao tema. - Ler e compreender receitas. - Reconhecer utensílios e materiais do campo lexical da culinária.
<b>ATIVIDADE DE PREPARAÇÃO</b>



-Você costuma receber seus amigos em casa?  
 -Como são esses encontros?  
 -Atualmente, é comum dividir as despesas com os convidados. Como você vê isso?  
 -Como é o costume de seu país?  
 -Converse com um colega a respeito. Anote as respostas dele e compartilhe com o restante da turma e com o professor.  
 -Você sabe quais as refeições principais, certo? A refeição que fazemos pela manhã, como é chamada? E no meio do dia? E à noite?  
 -Os ingredientes: café, leite, pão e manteiga referem-se a qual refeição? Que outras coisas

Fonte: Vamos comer qualquer coisinha?, Página 1. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/vamos-comer-qualquer-coisinha-53bde374d49d58.99217969.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.

**BLOCO DE ATIVIDADES****Atividade 1**

a) Observe as figuras abaixo e identifique qual refeição cada uma representa:



b) Explique o que o levou a dar os nomes às figuras.

c) Agora analise a figura que segue e responda:



Fonte: Vamos comer qualquer coisinha?, Página 2. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/vamos-comer-qualquer-coisinha-53bde374d49d58.99217969.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.

É possível estabelecer em qual das refeições pode-se consumir esse prato? Por quê?

**Atividade 2** – Observe a receita e responda:

**INGREDIENTES**

4 ovos  
2 xícaras de chá de açúcar  
2 xícaras de chá de trigo  
1 xícara de chá de fubá  
3 colheres de sopa de margarina  
1 xícara de chá de leite  
4 colheres de chá de fermento



**MODO DE PREPARO**

Primeiro, bata as claras em neve, acrescente o açúcar, continue batendo. Depois disso, acrescente, aos poucos, as gemas, a margarina, o leite, a farinha de trigo, o fubá e continue batendo. Coloque, por último, o fermento, misturando com uma colher ou espátula. Coloque a massa numa forma untada e deixe assar, em forno médio pré-aquecido, por aproximadamente 30 minutos. Sirva!

- Para qual das refeições diárias essa receita pode ser preparada?
- Você conhece todos os ingredientes que compõem a receita?
- O modo de preparo é elaborado de maneira a estabelecer uma sequência, ou seja, um passo após o outro. Que marcas linguísticas podem caracterizar essa progressão?
- Quais são as palavras, no texto, que indicam as atitudes a serem tomadas? Essas palavras denotam uma ação, um estado ou um pedido?
- No texto, são apresentados, também, alguns utensílios de cozinha. Quais são eles?

**Atividade 3** – Você conhece os utensílios a seguir? Como são chamados? Escreva as palavras que denominam cada objeto apresentado.



Fonte: Vamos comer qualquer coisinha?, Página 3. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/vamos-comer-qualquer-coisinha-53bde374d49d58.99217969.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.



#### EXTENSÃO DA UNIDADE

O léxico pode variar muito, e essa variação para denominar coisas pode ser grande, principalmente numa língua utilizada oficialmente por oito países, como é o caso do Português.

Você sabe quais são os países que falam Português? Vá ao site da CPLP – Comunidade dos Países de Língua Portuguesa (<http://www.cplp.org/id-115.aspx>) e descubra!

Depois, faça uma pesquisa e descubra como são chamadas as três principais refeições nos 8 países que compõem a CPLP. Compartilhe com os seus colegas as semelhanças e diferenças!

#### ATIVIDADE DE AVALIAÇÃO

Ouçá a música em <https://www.youtube.com/watch?v=A-NRPRoCwsl> e responda:

- Em que refeição pode ser servido o prato pedido na música?
- Quais os utensílios que aparecem na letra da canção?
- E quais os ingredientes?
- Que bebida aparece na música? O que você sabe dela?
- Podemos associar a letra com uma receita? Por quê? Quais marcas linguísticas podem estabelecer essa relação?
- Há alguma música que “cante” uma receita típica de seu país? Comente.



Fonte: Vamos comer qualquer coisinha?, Página 4. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/vamos-comer-qualquer-coisinha-53bde374d49d58.99217969.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.

## Unidades Didáticas de Cabo Verde:

### Anexo E: Culinária Cabo-Verdiana



Nível 2

<b>UNIDADE:</b> Culinária cabo-verdiana / Cabo Verde
<b>SITUAÇÃO DE USO</b> Conhecimento sobre a gastronomia cabo-verdiana.
<b>MARCADORES</b> Gastronomia; Alimentação; Cultura.
<b>EXPECTATIVAS DE APRENDIZAGEM</b> - Interpretar imagem. - Emitir opinião sobre a gastronomia cabo-verdiana. - Ler e interpretar texto escrito. - (Re)conhecer a gastronomia Cabo-Verdiana. - Produzir texto escrito (convite, jornal de parede e receita).
<b>ATIVIDADE DE PREPARAÇÃO</b>  Observa a figura e responde oralmente.  <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Fonte: <a href="http://caboindex.com/culinaria-de-cabo-verde/">http://caboindex.com/culinaria-de-cabo-verde/</a></p> <p>a) Conheces esta comida? Já alguma vez experimentaste? b) Existe alguma diferença entre esses dois pratos? Qual é a tua opinião?</p>
<b>BLOCO DE ATIVIDADES</b>  Atividade 1: Lê o texto abaixo e responde às questões.  <p style="text-align: center;"><i>Breve Descrição dos pratos</i></p> <p>Cachupa é um prato típico da gastronomia de Cabo Verde. Distingue-se entre Cachupa Rica (elaborada com vários tipos de carne), e Cachupa Pobre (feita apenas com peixe). A distinção entre os tipos de Cachupa tem a ver com o facto de a Rica conter carne, o que torna o prato mais caro, e apenas acessível à população com mais meios.</p> <p>Para além da carne ou do peixe, a cachupa é elaborada com feijão e milho estufados, servidos, por vezes, separados dos restantes legumes cozidos. Entre estes últimos podem contar-se a batata cozida e a banana cozida. A carne e o peixe podem também ser servidos em separado, na mesma travessa dos legumes cozidos.</p>

Fonte: Culinária Cabo-Verdiana, Página 1. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/culinaria-cabo-verdiana-5a7a697b710cf4.75091710.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.





Nível 2

**Ingredientes**

Cenouras: ½ Kg

Inhame: 1 Kg

Banana Verde: 1 Kg

Mandioca: 1 Kg

Couve Lombarda: ½ Kg

Tomate maduro: 200 g

**Vegetais**

Chouriço fumado: 200 g

Pernil fumado: 600 g

Peito de Frango: 300 g

Feijão Encarnado: 300 g

Feijão Ervilha Seco: 100 g

Milho para Cachupa: ½ Kg

**Temperos**

Cebolas grandes: 2

Alho: 3 dentes

Azeite: 150 dl

Vinho Branco: 150 dl

Sal: q.b

**Preparação**

Na véspera colocam-se o milho e os feijões de molho em água fria. No dia, levam-se a cozer num tacho, com água fria (2h 30mn). Pode-se temperar-se a água da cozedura com cebola, alho e azeite. Depois de cozidos o milho e os feijões adicionam-se a couve, mandioca, banana, inhame e a cenoura. Numa caçarola colocam-se a cebola, alho e azeite e leva-se a refogar o tomate, as carnes, o chouriço; corta-se o refogado com vinho branco e adiciona-se a este refogado o milho, feijões e vegetais já cozidos. Tempera-se com sal e deixa-se apurar 30 minutos em lume brando. Serve-se numa travessa com rodela de chouriço.

Fonte: <https://sites.google.com/site/caboverdemeuorgulho/>

- Que tipos de cachupa referem no texto?
- Distingue cachupa rica de cachupa pobre?
- Identifica os ingredientes utilizados na preparação da cachupa?
- Explica como é preparada a cachupa?

**Atividade 2: A escola pretende participar numa feira de gastronomia cabo-verdiana. Elabora um convite para ser entregue aos alunos, professores, pais e encarregados de educação e a comunidade. Não te esqueças de colocar a data, a hora, o local e os pratos.**

Fonte: Culinária Cabo-Verdiana, Página 2. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/culinaria-cabo-verdiana-5a7a697b710cf4.75091710.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.



Nível 2

**EXTENSÃO DA UNIDADE**

Em grupo, investiga outros pratos típicos de Cabo Verde e elabora um jornal de parede para colocar no mural da tua escola.

**ATIVIDADE DE AVALIAÇÃO**

Escreva uma receita típica da gastronomia cabo-verdiana.

Fonte: Culinária Cabo-Verdiana, Página 3. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/culinaria-cabo-verdiana-5a7a697b710cf4.75091710.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.

## Anexo F: Katxupa



Nível 2

<b>UNIDADE:</b> Katxupa / Cabo Verde
<b>SITUAÇÃO DE USO</b> Divulgação da gastronomia cabo-verdiana.
<b>MARCADORES</b> Alimentação; Gastronomia; Diversidade cultural.
<b>EXPECTATIVAS DE APRENDIZAGEM</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Expandir vocabulário relacionado à gastronomia cabo-verdiana.</li> <li>- Compreender texto escrito.</li> <li>- Conhecer os pratos típicos cabo-verdianos.</li> <li>- Valorizar os produtos nacionais.</li> <li>- Produzir receitas de culinária de Cabo Verde.</li> <li>- Elaborar texto para jornal de parede da escola.</li> <li>- Promover a divulgação da gastronomia cabo-verdiana.</li> </ul>
<b>ATIVIDADE DE PREPARAÇÃO</b>  <p>Comenta com os teus colegas a seguinte afirmação:</p> <p style="text-align: center;"><i>"Só mesmo um cabo-verdiano sabe fazer uma boa cachupa."</i></p> 

Fonte: Katxupa, Página 1. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/katxupa-5a7bab510c2b79.06323754.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.



### BLOCO DE ATIVIDADES

**Atividade 1: Lê o texto seguinte e responde por escrito às seguintes perguntas.**

#### Receita de Cachupa

#### Ingredientes:

1 kg de milho para cachupa;	½ kg de banana verde;
½ kg de feijão manteiga;	½ kg de batata doce;
½ kg de feijão encarnado;	2 chouriços;
150 gr de toucinho;	4 folhas de couve;
1 pé de porco;	2 cebolas médias;
½ kg de costelas de porco;	1 pimento;
2 linguiças de terra;	4 colheres de sopa de vinho ;
500 gr de frango;	2 dentes de alho;
½ kg de mandioca;	malagueta q.b.;
½ kg de inhame;	folha de louro q.b.;
¼ de repolho;	azeite q.b.;
	sal q.b.

#### Preparação:

De véspera, demolhe os feijões e o milho. No dia seguinte, coloque-os numa panela, cubra com água e leve ao lume para cozer. Quando o milho e os feijões estiverem quase cozidos, acrescente os enchidos. Numa frigideira, doure a cebola, o alho e o pimento no azeite, a seguir acrescente as carnes e o toucinho já cortados e temperados com sal, malagueta, vinho e deixe refogar. Acrescente este preparado à panela, onde o milho, os feijões e os enchidos estão a ser cozidos. Corte as hortaliças e acrescente à panela juntamente com folha de louro.

Deixe ferver em lume brando até ficar bem apurada.

Fonte: [Nham Nham – Sabores de Cabo Verde](#)

- Quais são os principais ingredientes referidos no texto necessários para a confeção da cachupa?
- Indica alguns cuidados de higiene que deves ter com os alimentos durante a sua preparação.
- Classifica o texto quanto à sua mancha gráfica.

Fonte: Katxupa, Página 2. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/katxupa-5a7bab510c2b79.06323754.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.



Nível 2

**Atividade 2: Conversa com teus colegas e completa o quadro abaixo, como no exemplo.**

<i>Nome do colega</i>	<i>1 Pratos típicos de Cabo Verde que conhece</i>	<i>Prato preferido</i>
Dulce	Lulas Guisadas	Cólde d'pêxe

**Atividade 3: Com as informações coletadas na atividade anterior, faz um texto para ser publicado no jornal de parede da escola para divulgar a preferência da turma. Não se esqueça de incluir:**



Quantos alunos foram entrevistados.

Quais são os pratos típicos mais citados.

Quais os campeões de preferência.

#### EXTENSÃO DA UNIDADE

Faz uma pesquisa sobre a importância do uso dos produtos nacionais na confecção dos pratos e divulga as informações para os teus colegas.

#### ATIVIDADE DE AVALIAÇÃO



Produz a receita do teu prato preferido e apresenta-a para os colegas. Elabora um livro de culinária com as receitas produzidas pela turma.

Fonte: Katxupa, Página 3. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/katxupa-5a7bab510c2b79.06323754.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.

## Anexo G: A Maior Cachupa do Mundo



Nível 2

**UNIDADE:** A maior cachupa do mundo / Cabo Verde

### SITUAÇÃO DE USO

Divulgação de prato típico do próprio país.

### MARCADORES

Gastronomia; Compras; Convivência.

### EXPECTATIVAS DE APRENDIZAGEM

- Conhecer receita da culinária cabo-verdiana.
- Listar os ingredientes para compras no mercado.
- Compreender textos orais e escritos.
- Simular uma conversa no mercado.
- Produzir texto descritivo.
- Escrever texto apresentando a candidatura da cachupa como patrimônio da culinária mundial.

### ATIVIDADE DE PREPARAÇÃO

Observe as imagens e responda às perguntas.



- a) Você conhece algum desses pratos apresentados nas imagens?  
Se sim, quais?
- b) Você já comeu cachupa? O que você achou?
- c) No seu país, tem algum prato típico feito com milho?



## BLOCO DE ATIVIDADES

### Atividade 1: Relaciona.

1. De que material foi feita a panela?	a) As testemunhas foram um jurista, um empresário, um psicólogo, um jornalista e um meteorologista.
2. Antes da panela ir ao lume, como foi feita a desinfecção?	b) Cerca de 4 toneladas e meia.
3. Quem foram as testemunhas?	c) Foi feita de inox.
4. Qual foi o peso da cachupa?	d) A panela foi desinfetada com produtos de Imporquímica.

Obs: O conteúdo dessa atividade corresponde à parte que está em crioulo, no vídeo da atividade 2.

### Atividade 2: Assista ao vídeo (do início até 4:32) sobre "A maior cachupa do mundo" e responda às perguntas

<http://videos.sapo.pt/PHhNdZdloY1TCZ789ziR>

- A que horas começou a ser confeccionada a cachupa?
- Qual era o objetivo da confeção da cachupa?
- Qual foi a meta proposta para este prato típico de Cabo Verde?
- Quantas pessoas estiveram envolvidas na confeção da cachupa e como foi montada a logística?
- Depois de ver o vídeo, o que você achou da maior cachupa do mundo?

### Atividade 3: Leia atentamente a receita cabo-verdiana de cachupa e faça o que se pede.

Preparação:

Coloca-se numa panela a carne cortada em pedaços; o bacon; os pés de porco e os chouriços; pimenta, sal ou caldo de carne. Na panela de pressão coloca-se, durante meia hora, os grãos de milho e os feijões cobertos com água, uma cebola, um fio de azeite, uma folha de louro e sal. Depois, numa panela maior, colocam-se os feijões com o milho, cobre-se com água e leva-se ao lume para ferver. Acrescenta-se então, a carne marinada. Quando tudo está quase cozido, acrescentam-se as batatas e a couve. Terminado a cozedura, deixa-se repousar por alguns minutos e está pronto para ser servido. A cachupa deve ficar um pouco líquida. Quando se deixa de um dia para o outro (engrossa), pode ser refogada e servida ao pequeno-almoço.

Fonte: [http://receitas\\_cv.blogs.sapo.cv/1593.html](http://receitas_cv.blogs.sapo.cv/1593.html)

Fonte: A Maior Cachupa do Mundo, Página 2. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/a-maior-cachupa-do-mundo-5a8a20c77552e7.46977503.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.



Nível 2

- a) Identifique os ingredientes da receita e faça uma lista de compras a fazer no mercado.

### Lista de compras

Mercearia	Condimentos	Embutidos	Ovos
<input type="checkbox"/> Arroz	<input type="checkbox"/> Alho	<input type="checkbox"/> Carne seca	<input type="checkbox"/> Ovos
<input type="checkbox"/> Açúcar	<input type="checkbox"/> Cominho	<input type="checkbox"/> Manteiga	<input type="checkbox"/> Filé de frango
<input type="checkbox"/> Óleo	<input type="checkbox"/> Pimenta	<input type="checkbox"/> Molho	<input type="checkbox"/> Bacon
<input type="checkbox"/> Farinha	<input type="checkbox"/> Sal	<input type="checkbox"/> Queijo	<input type="checkbox"/> Salsicha
<input type="checkbox"/> Maizena	<input type="checkbox"/> Corante	<input type="checkbox"/> Paqueta	<input type="checkbox"/> Milho
<input type="checkbox"/> Amido de milho	<input type="checkbox"/> Caramelo	<input type="checkbox"/> Molho	<input type="checkbox"/> Farinha
<input type="checkbox"/> Leite	<input type="checkbox"/> Açúcar	<input type="checkbox"/> Molho	<input type="checkbox"/> Farinha
<input type="checkbox"/> Manteiga	<input type="checkbox"/> Sal	<input type="checkbox"/> Molho	<input type="checkbox"/> Farinha
<input type="checkbox"/> Óleo	<input type="checkbox"/> Pimenta	<input type="checkbox"/> Molho	<input type="checkbox"/> Farinha
<input type="checkbox"/> Açúcar	<input type="checkbox"/> Sal	<input type="checkbox"/> Molho	<input type="checkbox"/> Farinha
<input type="checkbox"/> Amido de milho	<input type="checkbox"/> Corante	<input type="checkbox"/> Molho	<input type="checkbox"/> Farinha
<input type="checkbox"/> Maizena	<input type="checkbox"/> Caramelo	<input type="checkbox"/> Molho	<input type="checkbox"/> Farinha

- b) Simule com um colega a compra dos ingredientes no mercado (um fará o papel de vendedor e o outro o de cliente).

## EXTENSÃO DA UNIDADE

Leia o texto seguinte e realize a tarefa.

Você faz parte do IIPC - Instituto da Investigação e do Património Cultural e ficou responsável por escrever um texto apresentando a candidatura da cachupa como património da culinária mundial. No seu texto dirigido à Comissão dos jurados da UNESCO, apresente os motivos da candidatura e a importância da cachupa na identidade do cabo-verdiano.

### NOS KU NOS

Cachupa com potencial para património da culinária mundial

A cachupa, prato tradicional de Cabo Verde, tem potencial para ser considerada património da culinária mundial. Quem o diz é o consultor das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura junto da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa, Francisco Sarmiento, que participou no simpósio sobre segurança alimentar e nutricional que aconteceu na cidade da Praia e reuniu especialistas e governos da CPLP.



Para este especialista, Cabo Verde deve investir neste prato tradicional e, para isso, deve continuar a aposta no cultivo do milho. (...) Francisco Sarmiento lembra que Cabo Verde está a apostar no sector do turismo e os turistas, sobretudo os mais jovens, vão querer cada vez mais conhecer e consumir produtos que tragam uma identidade cultural. "E a cachupa tem tudo isso. Tem potencialidades para ser considerada um património da culinária mundial", afirma.

Fonte: A Maior Cachupa do Mundo, Página 3. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/a-maior-cachupa-do-mundo-5a8a20c77552e7.46977503.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.





Nível 2

A cachupa é o prato da gastronomia que identifica os cabo-verdianos em qualquer parte do mundo. Mais, há muito foi adoptada como prato nacional de países como Angola, S. Tomé e Príncipe, Guiné Bissau, fazendo cada vez mais parte da ementa dos portugueses, senegaleses e de outros povos que convivem com a nossa diáspora.

Mas o cabo-verdiano nunca pensou em dar um cunho oficial ao prato que emana da sua própria natureza porque comer cachupa para um cabo-verdiano é como respirar. Mas em Março de 2009 surgem em São Vicente os primeiros sinais de que Cabo Verde queria valorizar este seu património\* é criada a primeira Confraria da Cachupa de Cabo Verde, na ilha de São Vicente. Assistiram a esta entronização representantes de 11 associações congêneres europeias. Esta Confraria da Cachupa propunha ser uma associação de cariz cultural, cuja principal missão era defender o vasto património gastronómico de Cabo Verde. Na ocasião, fez-se a bênção da confraria, seguida da sua escritura pública, lição de sapiência, entronização dos confrades fundadores, tomada de posse dos órgãos sociais e desfile pela Avenida Marginal. O evento teve ainda trocas de receitas e experiências.

O problema é que nunca mais se ouviu falar em qualquer outra actividade desta confraria, que devia preservar a identidade cultural da gastronomia de Cabo Verde e transformar a Cachupa num produto turístico de referência a nível internacional. Espera-se que, agora que o consultor da FAO lançou este desafio de transformar a cachupa em património da culinária mundial, esta e outras instituições venham a acordar.

Fonte: <http://www.asemana.publ.cv/spip.php?article93851> (Adaptado)

#### ATIVIDADE DE AVALIAÇÃO



Você vai preparar um jantar com um prato do seu país e decidiu convidar os seus amigos e colegas de trabalho. Escreva um texto descrevendo o cardápio e o prato que você vai fazer.

Fonte: A Maior Cachupa do Mundo, Página 4. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/a-maior-cachupa-do-mundo-5a8a20c77552e7.46977503.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.

## Anexo H: Vai uma Cachupa?



Nível 2

**UNIDADE:** Vai uma cachupa? / Cabo Verde

### SITUAÇÃO DE USO

Preparação de prato típico cabo-verdiano.

### MARCADORES

Gastronomia; Alimentação; Relações pessoais.

### EXPECTATIVAS DE APRENDIZAGEM

- (Re)conhecer os nomes dos alimentos e a quantidade necessária para a preparação da cachupa.
- Reconhecer expressões relacionadas com a preparação de alimentos.
- Reconhecer e utilizar verbos para descrever o modo de preparação de alimentos.
- Escrever uma receita.

### ATIVIDADE DE PREPARAÇÃO

Assista com atenção ao vídeo que se segue e responda às questões apresentadas.

<https://www.youtube.com/watch?v=8xLqKWRw7No>



- a) O vídeo evidencia uma atividade do nosso quotidiano. De que atividade se trata? Fale um pouco sobre isso.
- b) É comum realizar essa atividade? Com que frequência?
- c) Qual é sua preferência em relação aos pratos? O que gosta de comer?

Fonte: Vai uma Cachupa?, Página 1. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/vai-uma-cachupa-5a7142f08b5b38.44990566.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.

**BLOCO DE ATIVIDADES****Atividade 1: Leia o texto seguinte e responda às questões.**

O prato mais conhecido de Cabo Verde é a cachupa (em crioulo-catchupa), comum em todas as ilhas. São dois tipos de cachupa existentes em Cabo Verde, a rica e a pobre. A rica como o nome anuncia é a feita pelos ricos, ou seja pelas pessoas que possuem melhores condições financeiras, isso devido ao fato dessa receita englobar uma variedade de carnes e de outros ingredientes (feijão, mandioca...) que dão mais sabor à cachupa. A cachupa pobre é a feita pela maioria da população, que não possui condições financeiras para elaborar uma rica e pelo fato de existir famílias que fazem esse prato quase todos os dias, principalmente a dos agricultores. Na cachupa pobre, no lugar da carne, utiliza-se o peixe, que em Cabo Verde possui um custo menor em relação à carne. A cachupa pode ser degustada tanto em caldo como guisada.



Fonte:

<https://conhecercaboverde.wordpress.com/>

- Qual é o assunto do texto? Explique-o.
- Dê um título sugestivo ao texto e justifique-o.
- Já teve oportunidade de experimentar a cachupa? Se sim, o que achou?
- Conhece outro prato típico cabo-verdiano? Descreva-o.
- "O prato mais conhecido de Cabo Verde é a cachupa...". E no seu país ou localidade?

**Atividade 2: Leia a receita que se segue e complete-a com os verbos, entre parênteses, para saber como preparar uma cachupa.****Cachupa "pobre"****Ingredientes da cachupa:**

1 litro de milho de "terra"(cochido)  
 2,5 dl de favona (espécie de feijão-branco grande, com as pontas vermelhas.)  
 2,5 dl de feijão-pedra (feijão-vermelho)  
 2 litros de água  
 150 g de toucinho  
 2 cebolas grandes  
 4 dentes de alho

Fonte: Vai uma Cachupa?, Página 2. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/vai-uma-cachupa-5a7142f08b5b38.44990566.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.

1 chouriço médio  
 2 tomates grandes  
 6 folhas de couve  
 1 kg de entrecosto de porco  
 400 g de batata doce  
 400 g de abóbora  
 Sal e folha de louro a gosto.

Fonte: <http://www.africa21online.com/artigo.php?a=15060&e=Sociedade>

#### Preparação:

Num almofariz (pilão de madeira), \_\_\_\_\_ (colocar) o milho bem molhado, e com um pau \_\_\_\_\_ (pilar) até ficar sem pele. De seguida, \_\_\_\_\_ (deixar) o milho secar ao sol. Depois, \_\_\_\_\_ (deitar) num balaio (cesto do género de bandeja redonda, em verga, que serve para peneirar) e \_\_\_\_\_ (retirar) o pêlo do milho que foi extraído no pilão. Estando limpo, \_\_\_\_\_ (pôr) o milho a cozer em água juntamente com a favona, o feijão-pedra, o toucinho, as cebolas, os tomates, os dentes de alhos picados e as folhas de louro. Quando o milho estiver quase cozido, \_\_\_\_\_ (adicionar) o entrecosto, o chouriço, a couve cortada aos bocados, e a abóbora. \_\_\_\_\_ (juntar) as batatas doces e \_\_\_\_\_ (verificar) para que o caldo não seque. \_\_\_\_\_ (deixar) ficar com bastante molho. \_\_\_\_\_ (servir) em pratos fundos.

#### EXTENSÃO DA UNIDADE

Além da cachupa chamada pobre, temos também a cachupa rica. Pesquise sobre os ingredientes dessa cachupa e elabore uma lista de compras.

#### ATIVIDADE DE AVALIAÇÃO

Escolha outro prato cabo-verdiano e escreva a sua receita.



O que acha de preparar essa receita com o seu colega e apresentá-la à turma para a degustação?

Fonte: Vai uma Cachupa?, Página 3. In: Portal do Professor de Língua Estrangeira/ Língua Não Materna. Instituto Internacional de Língua Portuguesa. Disponível em: <https://ppple.org/uploads/unidade/vai-uma-cachupa-5a7142f08b5b38.44990566.pdf>. Acesso em: 25 Fev. 2021.