DA PESQUISA À PRÁTICA: EXPERIÊNCIAS DE ENSINO EM HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E SAÚDE

Resumo

Este trabalho apresenta a experiência de elaboração e aplicação de um minicurso realizado no 33º Simpósio Nacional de História, que propôs discutir a alimentação como objeto histórico e tema transversal no ensino de História. A partir da articulação entre pesquisa acadêmica e prática docente, o curso promoveu reflexões críticas sobre a história da alimentação enquanto campo de estudo e suas conexões com as diretrizes de saúde pública, ressaltando sua relevância na formulação de políticas públicas ao longo do tempo.

Com base em fontes primárias e bibliografia especializada, o curso buscou ampliar o repertório teórico-metodológico de professores e estudantes, destacando a alimentação como elemento revelador de permanências e transformações nos modos de viver, cuidar e governar ao longo da história. As atividades promoveram o diálogo entre teoria e prática por meio da análise de documentos históricos e da construção colaborativa de planos de aula, permitindo a atualização de práticas pedagógicas em consonância com os princípios da Base Nacional Comum Curricular (BNCC).

Ao valorizar a alimentação como lente analítica e pedagógica, o minicurso contribuiu para o fortalecimento de abordagens interdisciplinares, promovendo a compreensão da ciência como produção histórica e socialmente situada. A experiência revelou o potencial da história da alimentação para fomentar uma educação crítica e sensível às dimensões culturais, sociais e políticas do conhecimento, além de estimular a reflexão sobre os desafios e possibilidades do ensino de temas contemporâneos nas aulas de História.

Palavras-chave: *História; Ensino; Alimentação; Base Nacional Comum Curricular (BNCC)*

Abstract

This paper presents the experience of designing and delivering a short course held during the *33º Simpósio Nacional de História*, which proposed discussing food as a historical object and a cross-cutting theme in History education. Through the articulation between academic research and teaching practice, the course fostered critical reflections on the history of food as a field of study and its connections with public health guidelines, highlighting its relevance in shaping public policies over time.

Grounded in primary sources and specialized bibliography, the course aimed to broaden the theoretical and methodological repertoire of teachers and students by emphasizing food as a revealing element of continuities and transformations in ways of living, caring, and governing throughout history. The activities encouraged the dialogue between theory and practice through the analysis of historical documents and the collaborative construction of lesson plans, allowing for the renewal of pedagogical practices aligned with the principles of the *Base Nacional Comum Curricular (BNCC)*.

By valuing food as both an analytical and pedagogical lens, the course contributed to strengthening interdisciplinary approaches and promoted the understanding of science

as a historically and socially situated production. The experience revealed the potential of food history to foster a critical education sensitive to the cultural, social, and political dimensions of knowledge, while also encouraging reflection on the challenges and possibilities of teaching contemporary themes in History classes.

Keywords*: History; Education; Food; Base Nacional Comum Curricular (BNCC).*

Agradecimentos

(não obrigatório)

Referências

(não obrigatório)

Devem ser elaboradas seguindo as normas da APA (Arial 12; espaçamento simples)