



2018

**MESTRADO PROFISIONAL
PRÁTICAS DOCENTES NO ENSINO FUNDAMENTAL**

**VIAJANDO PELAS INTELIGÊNCIAS: UMA PROPOSTA DE TRABALHO POR
PROJETOS DE LÍNGUA INGLESA PARA O 5º ANO DO ENSINO
FUNDAMENTAL A PARTIR DAS INTELIGÊNCIAS MÚLTIPLAS**

**NOME DO AUTOR: FÁTIMA
APARECIDA MARINHO COELHO**

**CENTRO DE ESTUDOS UNIFICADOS
BANDEIRANTE - SANTOS – SP**

**UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS MESTRADO
PROFISSIONAL PRÁTICAS DOCENTES NO ENSINO
FUNDAMENTAL**

FÁTIMA APARECIDA MARINHO COELHO

**VIAJANDO PELAS INTELIGÊNCIAS: UMA PROPOSTA DE
TRABALHO POR PROJETOS DE LÍNGUA INGLESA PARA O
5º ANO DO ENSINO FUNDAMENTAL A PARTIR DAS
INTELIGÊNCIAS MÚLTIPLAS**

**SANTOS
2018**

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	4
1. Objetivos	8
1.1 Objetivo Geral	8
1.2 Objetivos Específicos	8
2. Metodologia	8
2.1 Divisão das atividades	13
2.2 Inteligências estimuladas	14
2.3 Trabalho interdisciplinar	15
3. Cronograma do Projeto	19
REFERÊNCIAS	44
ANEXO II – RECEITAS CULINÁRIAS A SEREM UTILIZADAS NO PROJETO	47

INTRODUÇÃO

Como produto final desta pesquisa, minha proposta é a elaboração de um projeto que contemple as Inteligências Múltiplas em atividades diversificadas no 5º ano do Ensino Fundamental. Escolhi trabalhar com projetos por considerar este um recurso mais apropriado ao estímulo das inteligências múltiplas, objetivo desta pesquisa. Após minhas pesquisas e entrevistas com o alunado de 5º ano do Ensino Fundamental em uma escola municipal de Santos-SP, concluí que o trabalho com projetos me proporcionará uma gama maior de atividades e a possibilidade do trabalho interdisciplinar, que considero boas alternativas de incentivar as inteligências múltiplas. Esse recurso também é incentivado pelo próprio Gardner em seus estudos. O trabalho com projetos estimula a inteligência lógico-matemática pelo levantamento de hipóteses, elaboração do cronograma das atividades; a linguística na elaboração dos textos em todos os gêneros trabalhados além da comunicação oral; a interpessoal na interpretação teatral, interação com os outros membros do grupo e a intrapessoal nos momentos de avaliação e reflexão. As atividades elaboradas estimulam o uso das inteligências e permitem a reflexão, a avaliação e síntese, além de promoverem a interdisciplinaridade que apresentei como um elemento importante na estimulação das inteligências durante este trabalho. A minha proposta é permeada com a interdisciplinaridade, pois, na minha concepção de estimulação das inteligências múltiplas, isto só acontecerá se todas as áreas trabalharem integradas e é a interdisciplinaridade que irá fazer este trabalho. Não

apenas um trabalho quebrado e individualizado em que cada professor atua em sua área, mas um trabalho realmente integrado em que os professores tratem os mesmos conteúdos, abordados, porém, por diferentes perspectivas dentro de sua área.

Finalizando vem a etapa da avaliação, a qual é uma etapa muito valorizada na Teoria das Inteligências Múltiplas. Para tal, elaborei uma avaliação dividida em três etapas, sendo elas, a autoavaliação individual, seguida de avaliação no grupo classe e um diário de bordo da professora. Desse modo, os alunos terão a oportunidade de demonstrar sua capacidade de elaborar os produtos apropriados ao projeto e buscar soluções para os desafios que surgirem, permitindo, assim, que suas diversas inteligências sejam acionadas, possibilitando à professora observar e analisar o funcionamento das inteligências mais acionadas pela classe, de modo a direcionar e construir atividades que atendam melhor a esses alunos. Há, ainda que avaliá-los de uma forma mais abrangente, diferentemente das avaliações tradicionais que levam os alunos a revelar suas inteligências unicamente por meio da linguística e da lógica.

Assim, procurarei seguir as orientações de Gardner quando sugere “Uma escola do futuro”:

A escola que visualizamos busca estimular o profundo entendimento dos alunos em várias disciplinas básicas. Ela encoraja os alunos a utilizarem este conhecimento para resolverem os problemas e contemplarem as tarefas com as quais se deparam na comunidade mais ampla. Ao mesmo tempo a escola busca encorajar a mistura singular de inteligências de

cada um de seus alunos, avaliando regularmente seu desenvolvimento de uma maneira justa para com a inteligência. (GARDNER, 2012, p.68)

Efetuei a montagem do projeto partindo de um tema constante de nosso plano de curso que são os alimentos e bebidas (food and drink). Para sua execução, dividirei todo o trabalho em atividades e solicitarei aos alunos que se organizem em grupos para trabalhar nelas. Usarei, como motivação inicial para o projeto, a apresentação de um material gráfico diversificado, contendo diversos gêneros textuais e, intencionalmente, apresentarei um livro de receitas culinárias e revistas que contenham receitas culinárias. Em seguida, anunciarei a visita de uma amiga que mora nos Estados Unidos e que veio me visitar e, então, eu a convidei para conhecer a classe do 5º ano. A inserção desta “visita” no projeto é para provocar no alunado a necessidade de falarem e escreverem em inglês. Após anunciar a tal visita, trarei um vídeo feito por essa amiga no qual ela se apresenta e fala que gosta muita da comida brasileira e quais são seus pratos favoritos. No final do vídeo promoverei uma entrevista com os alunos perguntando: “what’s your favorite dish?” Anotarei as respostas na lousa e usarei todas essas informações para servirem de motivação e dados condutores do projeto. Como atividades principais do projeto, providenciarei a preparação de alguns pratos, a montagem de uma encenação teatral de um dia em um restaurante, a confecção de um cardápio e a de um cenário para o restaurante, com a apresentação musical da música “Favorite Food”, que apresenta um vocabulário pertinente ao tema. Para poder trabalhar o tema de modo mais abrangente, farei algumas reuniões com as professoras da classe, a de artes, a

de informática (POIE) e com as cozinheiras e a nutricionista da escola. Nessas reuniões (cálculo que umas duas seriam suficientes), colocarei todo o projeto, apresentarei todas as atividades que trabalharei com os alunos e principalmente aquelas de que precisarei que cada professora ou cozinheira trabalhe com a classe conforme apresento a seguir:

- À professora regente da classe solicitarei que trabalhe com os alunos as pesquisas e a escrita do texto coletivo referente à encenação teatral. Este texto será criado primeiramente em português e depois adaptado nas aulas de inglês com a linguagem mesclada inglês/português. Ela também auxiliará os alunos a efetuar os cálculos matemáticos para a adaptação das receitas culinárias, as quantidades necessárias para o preparo dos pratos. Ainda acompanhará na visita ao restaurante-escola, apresentando aos alunos os fatos históricos relacionados ao local e ao redor.
- A professora de informática auxiliará os alunos nas pesquisas “on-line”, na montagem gráfica do layout do cardápio e na digitação dos textos diversos.
- A professora de artes acompanhará a montagem do cardápio, auxiliará na confecção e montagem do cenário para a apresentação teatral e nos ensaios da apresentação musical.
- As cozinheiras e nutricionista auxiliarão no preparo dos alimentos.

Estes serão os principais agentes que envolverei no projeto, mas a interdisciplinaridade vai além de disciplinas e aulas estabelecidas. A intenção é envolver toda a escola na execução deste trabalho e até a comunidade. Portanto,

o projeto e a escola estarão abertos a sugestões e outras atividades que venham a agregar conhecimento ao trabalho e que estimulem o uso de diversas inteligências.

1. Objetivos

1.1 Objetivo Geral

Apresentar atividades diversificadas que estimulem as inteligências dos alunos, as quais sirvam de fio condutor para novas propostas, alcançando um número maior de inteligências como as estudadas nesta pesquisa.

1.2 Objetivos Específicos

Os objetivos específicos serão elaborados e apresentados para cada aula ao ser trabalhada no projeto.

2. Metodologia

Tabela 1 – Conteúdo a ser trabalhado

TEMA	FOOD AND DRINK
CLASSE	5º ANO
TEMPO ESTIMADO	1 BIMESTRE

Este projeto deve ser pensado e motivado de maneira que a maioria das ações partam do desejo dos alunos em fazer, ou melhor, da necessidade estimulada nos alunos para que cheguem a um produto final. Todavia, um professor não pode se desvincular do conteúdo a ser trabalhado. Então, seu planejamento deve ser elaborado de maneira cuidadosa para que se alcance uma aprendizagem dos conteúdos, mas sem podar nos alunos sua capacidade inventiva, estimulando-os a construir seu conhecimento.

Na execução do projeto procurarei motivar os alunos para o estudo do inglês, apresentando materiais gráficos na língua inglesa como livros, gibis, calendários, jornais, revistas de bordo de companhias aéreas, dicionários, livros de receitas culinárias, mangás, revistas de games, de maquiagem e moda, bíblia, enfim, tudo no idioma inglês ou bilíngue como no caso das revistas de bordo. E ainda apresentarei alguns jogos no computador, apropriados à faixa etária dos alunos. Ressalte-se que já os escolherei, levando em consideração o conteúdo que pretendo trabalhar, no caso do presente projeto, comidas e bebidas. Em seguida, comunicarei aos alunos que receberemos uma visita de uma amiga minha que mora nos Estados Unidos e que virá nos fazer uma visita na escola e que seria bom a recebermos para um café. A partir dessa sugestão, deixo os alunos colocarem suas propostas e conduzirei a organização do projeto.

As etapas aqui apresentadas serão meramente propostas de trabalho, pois uma vez que se elabora um projeto envolvendo a teoria das inteligências múltiplas, este pode tomar diferentes caminhos para sua execução. Entretanto, o professor não pode perder o foco do conteúdo principal que deseja trabalhar,

embora, agregado a esse conteúdo principal, outros conhecimentos e estudos poderão surgir propostos pelos alunos. Talvez surjam até outros projetos.

Após a apresentação do material gráfico, dos jogos e da proposta da visita da amiga “estrangeira”, recolherei as ideias dos alunos para oferecermos o “café” para nossa visita. Neste momento, retomo o livro de receitas culinárias apresentado na primeira aula. Em seguida, dividirei a classe em grupos e os alunos escolherão livremente de qual grupo desejam participar após conhecerem o trabalho que cada grupo executará. Tentarei ampliar o desejo dos alunos não apenas para um café, mas também, para refeições que auxiliem a trabalhar com um maior vocabulário e em determinado momento, caso não surja essa ideia entre os alunos, irei propor a montagem de um teatro de um restaurante, para apresentarmos à nossa “visita”, pratos brasileiros.

Escolheremos em conjunto receitas que sejam viáveis de serem preparadas na cozinha da escola e faremos a programação das atividades e ações que serão executadas ao longo do projeto. Todo o planejamento farei em conjunto com a classe, pois é importante que os alunos se sintam criadores do projeto, pois só desse modo sentirão a necessidade da criação de um produto que partiu de seus interesses. O trabalho interdisciplinar acontecerá de forma a ampliar os estudos e as pesquisas inerentes ao projeto. Este trabalho será elaborado em reuniões com os professores das outras disciplinas. Nelas, apresentarei toda a proposta de trabalho já elaborada em conjunto com os alunos e quais necessidades a serem trabalhadas nas outras disciplinas: adaptação das quantidades dos ingredientes e os cálculos para essas adaptações na disciplina de matemática; as pesquisas dos alimentos saudáveis e da pirâmide alimentar que será pesquisada na aula de ciência; a confecção do

layout de uma cardápio nas aulas de artes, em conjunto com as aulas de informática, para que seja usado os recursos tecnológicos aliados à criação artística, entre outras variáveis que poderão emergir ao longo do projeto envolvendo outras disciplinas.

A princípio farei a sugestão de uma encenação teatral de um dia em um restaurante, oportunizando a apresentação de alguns pratos e, ainda, proporcionando a expressão oral e corporal dos alunos em cenas teatrais, criadas por eles, na língua inglesa ou em linguagem mesclada. Para motivá-los na realização da encenação teatral de um restaurante, agendarei uma visita ao projeto restaurante-escola, localizado na Estação do Valongo. Lá, nesse restaurante-escola, os alunos poderão conhecer e entrevistar os alunos deste projeto e vivenciar a rotina dos profissionais que atuam em restaurantes, para, assim, terem condições de criar uma encenação mais próxima possível da realidade. Também irei sugerir a finalização da apresentação com uma música alusiva ao tema para, desse modo, proporcionar atividades que se utilizem das inteligências múltiplas, segundo a real proposta deste projeto.

Para a execução do projeto, a classe será dividida em grupos, nos quais, os alunos escolhem livremente de qual grupo participarão. Para a formação dos grupos, pretendo apresentar as atividades já pensadas e combinadas em conjunto com a classe. Posteriormente apresentarei a tabela 2 com as atividades, e cada aluno, individualmente, escolhe de qual atividade desejará participar estando ciente que para cada atividade haverá um produto a ser elaborado. Esta escolha deverá ser livre, pois, neste momento, o aluno se identificará com suas inteligências mais dominantes, como, por exemplo, participar da apresentação musical porque sua inteligência mais destacada é a

musical. Para maior clareza, apresentarei para a classe a tabela explanando as atividades que ficarão sob a responsabilidade de cada grupo como apresento a seguir:

- Grupo 1 - Os alunos que compuserem este grupo deverão apresentar afinidades com o trabalho culinário, serão responsáveis por pesquisar as receitas culinárias viáveis de serem preparadas na cozinha da escola, de acordo com os alimentos e equipamentos ali disponíveis. Também farão as adaptações das receitas culinárias escolhidas, de acordo com a quantidade estabelecida pelo grupo classe e ainda executarão a montagem gráfica das receitas em português-inglês.
- Grupo 2 - Este grupo ficará responsável por confeccionar o cardápio e para esta atividade, deverá receber do grupo 1 as receitas culinárias e fazer as pesquisas referentes ao layout para a montagem do cardápio, além da montagem do livro de receitas culinárias. O trabalho será orientado, em sua maioria, pela professora de informática com o meu auxílio no que se referir ao uso da língua inglesa.
- Grupo 3 - Este grupo trabalhará essencialmente auxiliado pela professora de artes, a qual orientará sobre os materiais apropriados e as técnicas para a montagem do cenário do restaurante para a encenação teatral.
- Grupo 4 - A produção do texto será efetuada primeiramente na classe com a mediação da professora regente e todos elaborarão um texto coletivo para ser encenado na apresentação teatral. Eu farei a adaptação de algumas partes para a língua inglesa, usando a linguagem mesclada de maneira que a mensagem seja bem

compreendida sem necessidade de se usar uma tradução. E a professora regente da classe fará as correções necessárias.

- Grupo 5 - Este será o elenco que apresentará a peça teatral. O grupo receberá o texto elaborado pelo grupo 4 e fará os ensaios nas aulas da professora regente, nas aulas de artes e nas aulas de inglês, a fim de que seja trabalhada a pronúncia dos trechos em inglês.
- Grupo 6 - Este grupo ensaiará nas aulas de inglês e na classe com a mediação da professora regente. Mediarei o início dos ensaios trabalhando a pronúncia e a professora de artes elaborará uma pequena coreografia para acompanhar a apresentação musical. A coreografia será elaborada com a sugestão dos alunos assim como o figurino.

2.1 Divisão das atividades

Tabela 2 – Atividades e produtos finais

Grupos	Atividades	Produtos
1	Pesquisa das receitas culinárias e preparo dos pratos escolhidos pelo grupo.	Receitas culinárias
2	Pesquisa de vocabulário e montagem da parte gráfica necessária para a confecção de um cardápio.	Confecção do cardápio e de um livro com as receitas bilíngue

3	Confecção e montagem do cenário e decoração para montagem de um restaurante.	Montagem do cenário do restaurante
4	Escrita do texto que será encenado no restaurante, além da direção e ensaio das cenas a serem apresentadas.	Roteiro teatral
5	Elenco de atores que interpretará as cenas no restaurante	Formação do elenco
6	Apresentação da música "Favorite Food" desfechando a encenação.	Canto e interpretação da música

A professora apenas apresentará a proposta das atividades, mas ficará como desafio aos alunos se organizarem para elaborar os produtos requisitados em cada atividade. Manifestando a reflexão sobre suas escolhas, os alunos deixarão claro suas inteligências mais atuantes, tendo em vista os indivíduos apresentarem uma predileção por aquilo que seu cognitivo e físico desempenha com maior habilidade. Para uma posterior avaliação, deverei considerar as inteligências usadas pelos alunos nas suas escolhas pelas atividades. A fim de facilitar essa análise, elaborei um quadro com as inteligências acionadas de acordo com as atividades atribuídas.

2.2 Inteligências estimuladas

Tabela 3 – Inteligências acionadas

Atividades	Conteúdo trabalhado	Tipo de inteligência acionada
1	Análise do material gráfico motivacional e pesquisas diversas	Linguística e interpessoal
2	Pesquisa e adaptação das receitas culinárias	Lógico-matemática e linguística
3	Confecção dos cardápios e de texto teatral	Linguística e interpessoal
4	Preparo dos pratos	Corporal cinestésica, lógico-matemática e interpessoal
5	Encenação do restaurante	Cinestésica, espacial e linguística
6	Apresentação da música “Favorite Food”	Musical e possivelmente a corporal cinestésica
7	Avaliação	Autoavaliação e observação

2.3 Trabalho interdisciplinar

No mundo globalizado que surgiu com a popularização da internet, tornou-se necessário o aprendizado da língua inglesa e, concomitantemente, um

aprendizado interdisciplinar, pois estamos interagindo com variadas culturas, as quais nos expõe a diversos conteúdos e experiências. Isso conduz todas as pessoas que se utilizam da internet a uma visão multifacetada e, neste contexto de mundo, torna-se cada dia mais necessário um aprendizado interdisciplinar como formação integral do aluno e preparação deste para a cidadania. O professor de línguas deve não só ter conhecimento do idioma que esta praticando, mas levar o aluno de língua estrangeira a compreender e fazer uso dessa língua. Este objetivo envolve um trabalho interdisciplinar e contextualizado. Segundo Lück, a prática interdisciplinar deve promover:

Integração e engajamento de educadores num trabalho conjunto, de interação das disciplinas do currículo escolar entre si e com a realidade de modo a superar a fragmentação do ensino, objetivando a formação integral dos alunos, a fim de que possam exercer criticamente a cidadania mediante uma visão global de mundo e serem capazes de enfrentar os problemas complexos, amplos e globais da realidade atual. (LÜCK, 1995, p. 64).

Para uma melhor compreensão da dinâmica das aulas no fundamental I, esclareço que as classes contam com uma professora regente para todas as disciplinas, exceto inglês, artes, informática e educação física. Portanto, neste projeto, o trabalho interdisciplinar envolverá prioritariamente, as professoras de inglês e a professora regente, acompanhadas das professoras de artes e informática.

A proposta do projeto é justamente envolver outras disciplinas e setores da escola, além da disciplina de inglês. Para uma melhor explicação, apresento a tabela abaixo:

Tabela 4 – Trabalho interdisciplinar

Atividades	Trabalho interdisciplinar
Pesquisas de receitas culinárias envolvendo as cores dos alimentos.	Disciplina de ciências
Elaboração e adaptação das receitas às quantidades necessárias para atender o projeto	Disciplina de matemática
Visita ao restaurante escola e estação do Valongo	Disciplina de história e inglês
Elaboração gráfica e montagem do cardápio	Disciplina de informática e artes
Preparo dos pratos	Acompanhamento das cozinheiras e nutricionista da escola
Montagem do cenário	Disciplina de artes

Escrita do roteiro teatral	Disciplina de português
Arranjo e ensaio da música	Disciplina de artes/música

Para uma melhor compreensão e visualização da montagem do projeto, apresento os possíveis materiais necessários para sua execução. Deixo claro que, a construção do projeto é flexível e vai se ajustando e se adaptando no percurso de sua aplicação. Os materiais necessários podem variar de acordo com os rumos que a classe e os professores escolherem adotar.

Tabela 5 – Materiais necessários

Atividades	Materiais necessários
Pesquisas de receitas culinárias envolvendo as cores dos alimentos.	Computadores conectados à internet, livros didáticos e revistas.
Elaboração e adaptação das receitas às quantidades necessárias para atender o projeto	Papel, caneta, calculadora e/ ou computadores
Visita ao restaurante-escola e estação do Valongo	Ônibus ou outro meio de transporte coletivo, blocos de anotações, canetas, gravadores, máquinas fotográficas ou celulares.

Elaboração gráfica e montagem do cardápio	Computadores com programas que auxiliem essa produção.
Preparo dos pratos	Cozinha com todos os utensílios necessários.
Montagem do cenário	Tecidos, mesas, cadeiras, bandejas, pratos, copos, talheres, vestimentas e fantasias para caracterizar os personagens.
Escrita do roteiro teatral	Caderno, canetas ou computadores.
Arranjo e ensaio da música	Aparelho de som.
Apresentação teatral	Espaço físico suficiente para montagem do cenário e para acomodação da plateia.

3. Cronograma do Projeto

Nas classes de 5^o ano as aulas de inglês ocorrem duas vezes na semana; então, elaborei um cronograma para a execução deste projeto conforme apresentado abaixo.



Objetivos Específicos

- Instigar a observação de diferentes gêneros textuais;
- construir autonomia do alunado na elaboração de soluções ou produtos de acordo com as propostas apresentadas nos projetos das aulas de inglês.

Metodologia

A professora organizará a classe em semicírculo e apresentará os seguintes materiais gráficos:

- livro de receitas culinárias em inglês;
- jornal americano;
- revista de bordo (avião);
- dicionários bilíngues de inglês/português;
- bíblia bilíngue (inglês/português);
- manual de instruções bilíngue;
- gibis da turma da Mônica, sendo um em português e outro em inglês contendo as mesmas histórias;

- calendário em inglês;
- embalagens de doces e outros produtos alimentícios em inglês.

Após os alunos manusearem todos os materiais, a professora pede que cada um relate de qual gostou mais e por quê. A professora anota as respostas para avaliar as preferências e as possíveis inteligências manifestadas. Para encerrar esta aula, a professora pega o livro de receitas que os alunos manusearam e anuncia que na próxima aula falará de um assunto que todos gostarão de comentar. Após, solicita aos alunos para trazerem imagens ou os ingredientes de seus pratos favoritos.

Avaliação

Nesta etapa a avaliação será composta pelas observações da professora agregando ao seu diário de bordo e avaliando a participação e colaboração individual dos alunos.



Objetivo Específico

- Apresentar seus pratos favoritos e refletir o quanto são saudáveis suas escolhas de refeições.

Metodologia

Em sala de aula a professora dispõe a classe em semicírculo e escreve na lousa a pergunta: What´s your favorite dish?

Após apresentar a tradução da pergunta, a professora solicita que cada aluno apresente a imagem ou fale dos ingredientes dos seus pratos favoritos, iniciando sua resposta com: “My favorite dish is ...”

Neste momento, os alunos falam livremente sobre suas preferências e o que consideram relevante comentar. A professora anotarà na lousa as respostas formando uma lista de pratos favoritos para posteriormente haver uma seleção dos pratos a serem trabalhados no projeto.

Em seguida, a professora questiona se todos os alimentos apresentam a mesma cor e, então, realiza uma revisão das cores em inglês, solicitando que os alunos citem alimentos que sejam “red”, “yellow”, “green” e assim por diante.

Depois solicita que eles pesquisem, com o auxílio da professora e na aula de ciências, porque os alimentos possuem cores diferentes e se essas cores devem influenciar na montagem dos pratos.

Em seguida, a professora lembra que eles deverão apresentar suas pesquisas, verbalmente, na próxima aula.

Avaliação

A avaliação será efetuada por observações da professora quanto à participação e engajamento dos alunos na atividade.



Objetivo Específico

- Elaborar em conjunto, as propostas de produtos a serem apresentados para este projeto

Metodologia

Nessa aula a classe será ainda organizada em semicírculo e os alunos iniciarão apresentando suas pesquisas. Após essa apresentação, a professora em uma conversa informal informa à classe que receberá a visita de uma amiga que mora nos Estados Unidos e que virá visitar nossa escola e a classe. Para motivá-los, apresenta um pequeno vídeo enviado pela amiga se apresentando e anunciando sua visita à classe. Então, solicita que todos pensem na preparação de um café para recebê-la, lembrando, porém, que a visita só fala inglês.

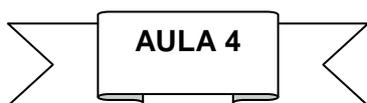
Neste momento, a professora observa e anota as propostas apresentadas pelos alunos e conduz as sugestões, numa ampliação, para que não se limite apenas ao café, mas que sejam oferecidas sugestões de refeições e cheguem à proposta de uma encenação teatral de um restaurante, não só para

apresentação à visita, mas também à comunidade. Em seguida, apresenta a proposta de a classe realizar uma encenação teatral de um dia em um restaurante e solicita que os alunos enumerem os elementos que devem ter em um restaurante como mesas, cadeiras, cardápio, pratos, talheres e decoração.

Então, ela lista as possíveis atividades que deverão ser desempenhadas para se chegar à apresentação final e informa que, na aula seguinte, a classe deverá se dividir em grupos para desempenhar tais atividades e cada um escolherá a tarefa que deseja executar, formando, assim, um grupo para aquela atividade. A professora apresentará a organização da tabela 2.

Avaliação

Nesta etapa, a avaliação será composta pelas observações da professora com a ajuda de seu diário de bordo, avaliando a participação e colaboração individual dos alunos.



Objetivo Específico

- Identificar as inteligências predominantes em cada grupo de trabalho na classe, de acordo com a observação das preferências pelos grupos de trabalho.

Metodologia

Esta aula será conduzida na sala de informática com o auxílio do projetor “datashow” e computadores.

Dando continuidade ao projeto, a professora apresenta a tabela 2 e solicita que a classe se organize em grupos. A escolha será individual de acordo com a preferência para a realização do produto solicitado a cada grupo. Em seguida, ainda com a participação de todos, a classe seleciona os pratos que serão trabalhados para o projeto e apresentados ao final. Neste momento, eles devem interagir e discutir quais os pratos são viáveis de serem preparados na cozinha da escola, levando-se em conta os recursos e equipamentos que a cozinha oferece. E iniciam, ainda nesta aula, os seus trabalhos, cada grupo na sua atividade. A professora faz a mediação das atividades e aproveita para dar orientação e tirar dúvidas juntamente com a professora de informática, que indicará os melhores sites para os grupos realizarem suas pesquisas e/ou atividades. No final desta aula, a professora de inglês informa aos grupos que outros professores estão envolvidos no projeto e que estarão auxiliandoos nos trabalhos. A professora esclarece que já efetuou reuniões com os professores e apresentou os projetos e todos construíram suas participações no sentido de colaborar com os grupos para desenvolverem suas pesquisas e seus produtos finais.

Avaliação

A avaliação será efetuada, além das observações do diário de bordo, pelas dinâmicas dos grupos e a participação individual na interação e colaboração com o grupo.



Objetivo Específico

- Contribuir com a apresentação de atividades diversificadas e promover a interdisciplinaridade para possibilitar o aprendizado estimulando as diversas inteligências perpassando por várias áreas de conhecimento.

Metodologia

Valendo-me da interdisciplinaridade, as etapas a seguir serão executadas nas aulas específicas de cada disciplina citada, para realizarmos as atividades propostas. Inicialmente requisitarei a participação da professora de artes, a qual trabalhará a apresentação de vários tipos de cardápios e noções de “layouts” gráficos. Ela apresentará o equilíbrio entre as cores na produção gráfica, a escolha das imagens, da fonte e a montagem da diagramação. A professora da classe, na aula de ciências, auxiliará na pesquisa da função das cores nos alimentos e a professora de informática ajudará na confecção dos cardápios usando a tecnologia disponível na escola. Na aula de inglês, os alunos

apresentarão o cardápio pronto e farão uma apresentação oral dos conhecimentos adquiridos nas pesquisas efetuadas nas outras áreas/ aulas.

Avaliação

Será feita inicialmente com uma apresentação oral dos alunos referente às pesquisas efetuadas nas aulas de ciências e de artes. Neste momento, os alunos verbalizam o conhecimento adquirido nas pesquisas e aulas expositivas das outras disciplinas e, por fim, a avaliação do cardápio confeccionado na aula de informática.



Objetivo Específico

- Ampliar as vivências dos educandos, promovendo experiências pedagógicas fora do ambiente escolar, para aproximar o conhecimento da vivência real.

Metodologia

Nesta aula, a classe fará uma visita monitorada ao restaurante-escola. Este restaurante foi escolhido por fazer parte de um projeto de uma universidade local em parceria com a prefeitura. O restaurante funciona num prédio histórico pertencente à estação do Valongo. O imóvel foi construído com tecnologia inglesa pela empresa “Railway Station”. Esta parte do imóvel onde funciona o restaurante-escola ficou fechado muitos anos até um projeto reformar o local e instalar ali este restaurante.

Esta visita será acompanhada da professora de inglês, que falará da tradição inglesa presente na construção e será acompanhada também da professora regente da classe, que apontará toda a história envolvida neste estudo do meio. Se este projeto estivesse sendo desenvolvido numa escola que tivesse classe de fundamental II, eu solicitaria o acompanhamento do professor de história do fundamental II da escola. Antes da visita ao restaurante, elaborarei com os alunos um breve roteiro de entrevistas para que eles as façam com os funcionários do restaurante, a fim de essa atividade possa auxiliá-los no produto final do nosso projeto.

Figura 1 – Foto da entrada do restaurante escola

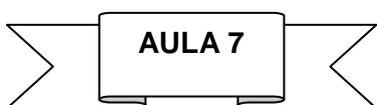


Figura 2 – Imagem do interior do restaurante escola



Avaliação

Será efetuada na aula seguinte em que os alunos relatarão verbalmente a aprendizagem que alcançaram com este estudo do meio. A professora de inglês e a regente da classe atribuirão conceitos a cada aluno por sua participação.



Objetivo Específico

- Promover a reflexão sobre o aprendido e a autoavaliação, de modo a conduzir a uma nova construção de conhecimento.

Metodologia

Na sala de aula, dispostos em semicírculo, os alunos falarão das suas experiências durante a visita ao restaurante-escola e tudo que aprenderam ou recolheram que poderá ajudar em nosso projeto. Aproveitando a experiência da visita a um restaurante, nesta aula, o grupo responsável pelo preparo dos pratos apresentará as receitas e reunirá as opiniões dos outros alunos do que poderá ser preparado e servido à nossa amiga americana. Nesta mesma aula, o grupo iniciará a tradução das receitas para o inglês e trabalhará a apresentação oral

dos pratos em inglês, praticando a pronúncia correta. A professora, com os alunos, auxiliará nesta tarefa. Após a definição dos pratos a serem servidos, a classe se programa para trazer os ingredientes na aula seguinte a fim de prepará-los experimentalmente.

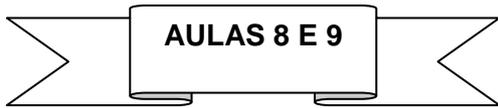
Pratos que serão trabalhados neste projeto:

- Omelete - omelet
- Sanduíches - sandwiches
- Salada - salad
- Suco de laranja - orange juice
- Café - coffee
- Chá- tea
- Torta de maçã - apple pie

As receitas de preparo dos pratos acima citados serão apresentadas no ANEXO II deste trabalho.

Avaliação

As professoras de inglês e a regente da classe atribuirão conceitos às pesquisas efetuadas e à participação dos alunos durante o estudo do meio e no empenho nas pesquisas efetuadas.



Objetivo Específico

- Construir autonomia do alunado na elaboração de soluções ou produtos de acordo com as propostas apresentadas nos projetos das aulas de inglês.

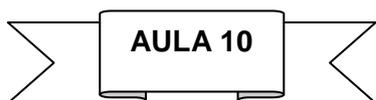
Metodologia

Na cozinha da escola e com auxílio das cozinheiras e merendeiras, o grupo desta atividade prepara os pratos que serão servidos na encenação teatral. Eles usarão os conhecimentos adquiridos nas pesquisas e utilizarão de suas diversas inteligências para chegarem ao produto final (pratos escolhidos em conjunto com o grupo classe na aula anterior). Como o preparo dos pratos necessita, por vezes, um tempo maior que 45 minutos, estimo que sejam necessárias duas aulas para efetuar o preparo experimental dos pratos.

Enquanto na cozinha fica o grupo responsável pelo preparo dos pratos, na sala de aula ficam os outros grupos preparando as atividades pertinentes aos seus grupos. A professora de inglês, juntamente com a professora regente da classe, divide a atenção para o grupo da cozinha e o da sala de aula, auxiliadas também pelo inspetor da escola. Após o término, os pratos serão servidos para a classe experimentar e avaliar sua qualidade.

Avaliação

Será efetuada em vista dos pratos apresentados tanto no aspecto visual quanto no sabor. Levar-se-á, ainda, em conta, a cooperação do grupo no preparo e as trocas de conhecimento efetuadas durante o processo. A professora fará os registros em seu diário de bordo e a classe avaliará os pratos que foram preparados, a eles atribuindo nota. Na etapa final, a professora fará uma avaliação oral do vocabulário em inglês utilizado nesta aula como cozinhar (cook), assar (bake / grill), picar (chop), fatia (slice), pedaços (pieces), salpicar (to sprinkle) e outros.



Objetivo Específico

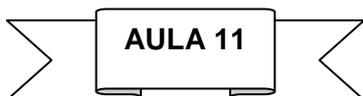
- Recitar e encenar o texto teatral.

Metodologia

O grupo responsável pela escrita do texto teatral o apresentará para que a classe avalie e opine a respeito. A professora fará as correções de pronúncia do vocabulário e as correções e adaptações que se façam necessárias.

Avaliação

Será realizada tendo por base as correções gramaticais de concordância no texto escrito.



Objetivo Específico

- Contribuir com a apresentação de atividades diversificadas e promover a interdisciplinaridade para possibilitar o aprendizado estimulando as diversas inteligências.

Metodologia

Nesta aula, o grupo responsável pela encenação faz uma apresentação para sua classe e para a professora, a fim de que todos juntos avaliem e apontem os detalhes que precisam ser aperfeiçoados antes da apresentação oficial para a escola e/ou comunidade. Aqui, a professora poderá avaliar a atuação do grupo.

Avaliação

A professora efetuará observações no desempenho de interpretação teatral dos alunos e fará intervenções, caso seja necessário, para prepará-los para a apresentação definitiva aberta para a escola e/ou comunidade. Já a professora de português avaliará o texto escrito, atribuindo valores aos aspectos gramaticais e criatividade. Os alunos da classe farão suas avaliações da interpretação, tecendo comentários de acordo com suas observações.



Objetivo Específico

- Estimular as inteligências musical, espacial e corporal cinestésica com o auxílio da música e coreografia.

Metodologia

O grupo responsável pela apresentação da música “Favorite Food” apresentará para a classe e professora sua performance musical, já ensaiada nas aulas de artes.

A professora e a classe darão sugestões ou farão intervenções, que se façam necessárias para a apresentação final.

Avaliação

Nesta aula a avaliação será efetuada em conjunto: professora e classe.

Serão aferidas a performance e a coreografia.



Objetivo Específico

- Estimular a inteligência interpessoal e a ampliação de conhecimento de mundo.

Metodologia

A minha amiga americana virá até a escola para conhecer a classe que fará a apresentação teatral. Mas esta visita servirá para os alunos conhecerem seus hábitos, sua cultura, especialmente alimentar, e tirarem suas dúvidas para aprimorar sua apresentação. A visita, enfim, terá por objetivo promover um intercâmbio cultural, proporcionando aos alunos uma visão dos hábitos de outros países.

Avaliação

Avaliarei o envolvimento dos alunos na interação com a amiga americana e se as perguntas feitas por eles condizem com o contexto.



Objetivo Específico

- Promover as inteligências interpessoal e corporal cinestésica por meio das atividades elaboradas.

Metodologia

Esta aula não terá o tempo normal de 45 minutos. Por se tratar de uma apresentação de encerramento de projeto, a professora de inglês pensará sua organização com todos da escola e fará um agendamento para que esta possa ser compartilhada com as outras classes ou até com a comunidade, envolvendo as famílias. O grupo responsável pelo cenário é o primeiro a iniciar o trabalho, pois sua avaliação acontecerá neste momento. Este grupo executará a confecção do cenário nas aulas de artes, auxiliados pela professora da área. Eles arrumam o cenário de um restaurante onde acontecerão as cenas escritas por eles, as quais podem algo de humor.

Em paralelo, o grupo responsável pelos pratos inicia seu preparo na cozinha. O grupo responsável pela confecção do cardápio entrega para a visita e para os alunos (que representam os clientes do restaurante) uma cópia. Enquanto isso, os grupos responsáveis pelas pesquisas fazem uma abertura para a visita americana, apresentando oralmente e utilizando slides com fotos todas as etapas do projeto. Então o outro grupo apresenta a encenação no restaurante e finalizam com o grupo da apresentação musical.

Ao final, todos os alunos servem aos “convidados” pequenas amostras dos pratos preparados por eles. Todas as apresentações serão efetuadas com linguagem mesclada português/inglês.

Avaliação

Nesta etapa, a avaliação será efetuada pelo público convidado, que receberá uma folha requisitando que cada convidado atribua suas opiniões, e, por vezes, um conceito para a apresentação no geral. Estes conceitos serão estipulados entre: *bom*, *razoável* e *precisa melhorar*.

Será solicitado ao convidado escrever os pontos positivos e negativos do trabalho a que acabaram de assistir. Para tal elaborei um roteiro que será distribuído ao público participante:

- Questionário para o público em geral:

- Em sua opinião quais foram os pontos positivos e negativos desta apresentação, considerando o desempenho dos alunos na língua inglesa?
- Quais os aspectos positivos e negativos da apresentação efetuada pelos alunos, de maneira geral?
- Das atividades relacionadas escolha a que você mais apreciou:

Encenação teatral

pratos / refeições que foram servidos para degustação

Apresentação musical

- Quanto ao envolvimento da escola e seus funcionários nesta atividade, você classifica como: bom razoável precisa melhorar
- Quanto ao envolvimento da família e comunidade na execução deste trabalho, você considera: bom razoável precisa melhorar



Objetivos Específicos

- Promover a autoavaliação, pois esta é uma etapa de aprendizagem;

- documentar todo o processo avaliativo do projeto para identificar as inteligências acionadas e poder elaborar projetos, aulas ou atividades que favoreçam o envolvimento dos alunos e promovam a aprendizagem.

Metodologia

A professora senta-se com a classe em círculo e todos farão uma avaliação e autoavaliação de todo o trabalho executado. Cada aluno falará dos pontos positivos e negativos e o que conseguiu reter como aprendizado da língua inglesa. Para tal elaborei um roteiro que pode direcionar melhor o processo avaliativo:

- Questionário para os alunos da classe:
 - Em sua opinião quais foram os pontos positivos e negativos deste projeto, considerando sua aprendizagem na língua inglesa?
 - Qual atividade do projeto o/a ajudou a aprender melhor o inglês levando em conta a escrita, a memorização das palavras, a fala, a pronúncia, etc.?
 - O que o/a levou a escolher o grupo de trabalho do qual você participou?

- Comparando o trabalho deste projeto com as aulas de inglês tradicionais usando o livro didático e cadernos, em qual você considera que aprende melhor inglês e por quê?

Avaliação

Nesta aula apenas os alunos apresentarão suas avaliações, preenchendo o roteiro e compartilhando suas respostas com o grupo. No final, a professora anuncia que, na aula seguinte, apresentará as avaliações de outras pessoas envolvidas no trabalho.



Objetivos Específicos

- Apresentar o cenário geral, avaliado por todos os envolvidos no projeto, inclusive utilizando recursos de gráficos para uma melhor explanação e compreensão por parte do alunado.

Metodologia

Antes dessa aula, a professora, em horários vagos de HTI, fará uma pesquisa avaliativa com as professoras de artes, informática e a professora regente da classe, abordando outros aspectos com os funcionários da escola sobre o trabalho desenvolvido pela classe e seus efeitos. Para tal, a professora de inglês elaborará roteiros e depois com as respostas concluídas, elaborará gráficos e análises cruzando essas respostas e identificando as inteligências mais destacadas neste trabalho, além de outras observações pertinentes e que se refiram à aprendizagem da língua inglesa. • Roteiro de pesquisa para as professoras de artes, de informática, professora regente e para as cozinheiras da escola:

- Em sua opinião quais foram os pontos positivos e negativos do projeto trabalhado?
- Qual foi a atividade em que os alunos mais se envolveram ou que despertou um maior interesse, enquanto estavam trabalhando com você?
- Roteiro de pesquisa para os funcionários da escola (inspetores, porteiro, bibliotecário, equipe gestora)
 - Em sua visão do envolvimento dos alunos nos trabalhos do projeto executado, em quais momentos houve a aprendizagem da língua inglesa?
 - Quais foram os pontos positivos e negativos apresentados pelos alunos no desenvolvimento do projeto?

- Em quais momentos ou em quais atividades você percebeu os alunos mais engajados no trabalho?

Após concluída a pesquisa com as professoras e funcionários, a professora de inglês analisará e cruzará as informações colhidas em todas as pesquisas e preparará a apresentação dos resultados para os alunos.

A aula 16 propriamente dita iniciará quando a professora reunir toda a classe e apresentar o resultado das pesquisas efetuadas por meio dos questionários efetuados com as professoras, funcionários, público convidado e os próprios alunos. Para o alunado será apresentado apenas os pontos positivos como forma de promover a autoestima e os pontos negativos para uma reflexão em conjunto do que precisa ser melhorado para os próximos projetos. Já a professora de inglês avaliará as inteligências acionadas e de que maneira tais ações promoveram a aprendizagem da língua inglesa e facilitaram o processo de comunicação.

REFERÊNCIAS

ABREU-E-LIMA, D. M. de. **Um modelo macro organizacional de formação reflexiva de professores de língua(s):** articulações entre a abordagem comunicativa através de projetos e o desenvolvimento de competências sob a temática das inteligências múltiplas. 2006. 303 f. Tese (Doutorado em Linguística Aplicada) - Curso de Pós-Graduação em Linguística Aplicada, Instituto de Estudos da Linguagem, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2006. Disponível em: <[http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/2010/artigos_teses/LinguaEs panhola/Teses/AbreuLimatese.pdf](http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/2010/artigos_teses/LinguaEs%20panhola/Teses/AbreuLimatese.pdf)>. Acesso em: 15 set. 2017.

ANTUNES, C. **As Inteligências Múltiplas e seus Estímulos.** Campinas: Papyrus, 2015.

_____. **Jogos para a Estimulação das Múltiplas Inteligências.** Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2012.

FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia:** saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

_____. **Educação como Prática da Liberdade**. 33.ed. São Paulo: Paz e Terra, 2010.

GARDNER, H. **Estruturas da Mente: A Teoria das Inteligências Múltiplas** Trad. Sandra Costa. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 1994. [1983]

_____. **Inteligências múltiplas: a teoria na prática**. Tradução de Maria Adriano Veríssimo Veronese. Porto Alegre: Artmed, 1994.

GÓMEZ, A. I. P. Ensino para a compreensão. In: SACRISTÁN, J. G.; GÓMEZ, A. I. P. **Compreender e Transformar o Ensino**. Tradução de Ernani F. da Fonseca Rosa. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 1998.

JUSTICE, V. **Música FavoriteFood**. Disponível em: <http://www.cantaringles.com/favorite-food-victoria-justice/>. Acesso em: 10 jan.2018.

MALUF, A. C. M. **Atividades lúdicas para educação infantil: conceitos, orientações e práticas**, 2. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.

MORIN, E. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. Tradução de Catarina Eleonora F. da Silva e Jeanne Sawaya. 2.ed. São Paulo: Cortez; Brasília, DF: UNESCO, 2000.

SMOLE, K. C. S. **Múltiplas Inteligências na Prática Escolar**. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação a Distância, 1999.

ANEXO II – RECEITAS CULINÁRIAS A SEREM UTILIZADAS NO PROJETO

As receitas culinárias serão pesquisadas pelos alunos e estas podem ser apresentadas em layouts diversos como apresentadas a seguir:

Omelet

Ingredients

- 3 eggs, warmed in hot water for 5 minutes
- Pinch salt
- 1 teaspoon room temperature butter, plus 1/2 teaspoon for finishing omelet • 1/2 teaspoon fresh chopped chives

Directions

Crack the warm eggs into a bowl, add salt and blend with a fork. Heat a 10-inch nonstick aluminum pan over medium-high heat. Once the pan is hot, add the butter and brush around the surface of the pan. Pour the eggs into the center of the pan and stir vigorously with a rubber spatula for 5 seconds. As soon as a semi-solid mass begins to form, lift the pan and move it around until the excess liquid pours off into the pan. Using your spatula, move it around the edge of the egg mixture to help shape into a round and loosen the edge. Let the omelet sit in the pan for 10 seconds without touching.

Shake the pan to loosen from the pan. Lift up the far edge of the pan and snap it back toward you. Using your spatula, fold over one-third of the omelet.

Slide the omelet onto a plate and fold over so that the omelet is a tri-fold. Coat with the remaining butter and sprinkle with the chives. Serve immediately.

Ham and cheese sandwich

A ham and cheese sandwich is a common type of sandwich. It is made by putting cheese and sliced ham between two slices of bread. The bread is sometimes buttered and/or toasted. Vegetables like lettuce, tomato, onion or pickle slices can also be included. Various kinds of mustard and mayonnaise are also common.

Salad

Ingredients

- 2 tomatoes, cut into wedges
- Boston lettuce, or curly leaf
- ½ cucumbers, medium size, thinly sliced
- green onions/scallions, green tops only, thinly sliced
- Classic Vinaigrette
- pinch salt [optional]
- ground pepper to taste [optional]

Method

1. Cut the tomatoes into segments and place them in a salad bowl. Add the lettuce leaves. Thinly slice the cucumbers and green onion tops, then add them to the bowl.
2. Pour in the Classic Vinaigrette. Add salt and pepper to taste. Toss and serve immediately.

Orange Juice Ingredients

- Oranges
- Water
- Suggar

Method

Cut the orange. Slice the orange in half and remove the seeds. If you want to go seedless

Grip the one of the orange halves tightly and squeeze it by hand, using a plain juicer to coax all the juice out.

Scrape the orange with a spoon and add the pulp directly to the juice if you use a hand juicer. If you prefer clear juice, pour the juice through a strainer before drinking. Add some pinch of black salt or sugar for more flavor. Some oranges are already sweet.

Instant Black Coffee

Ingredients

- Water - 1 cup
- InstantCoffee - ½ tsp
- Brown Sugar - 1 tsp

Instructions

1. Bring water to a boil.
2. Take coffee and sugar in a cup, add little hot water and mix well.
3. Now add more water and mix well.
4. Serve hot.