

VOL IV

POR PALAVRAS E GESTOS A ARTE DA LINGUAGEM

Patrícia Vasconcelos Almeida
Mauriceia Silva de Paula Vieira
(Organizadoras)



EDITORA
ARTEMIS
2021

VOL IV

POR PALAVRAS E GESTOS A ARTE DA LINGUAGEM

Patrícia Vasconcelos Almeida
Mauriceia Silva de Paula Vieira
(Organizadoras)



**EDITORA
ARTEMIS
2021**



O conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição Creative Commons Atribuição-Não-Comercial NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0). Direitos para esta edição cedidos à Editora Artemis pelos autores. Permitido o download da obra e o compartilhamento, desde que sejam atribuídos créditos aos autores, e sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

A responsabilidade pelo conteúdo dos artigos e seus dados, em sua forma, correção e confiabilidade é exclusiva dos autores. A Editora Artemis, em seu compromisso de manter e aperfeiçoar a qualidade e confiabilidade dos trabalhos que publica, conduz a avaliação cega pelos pares de todos manuscritos publicados, com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

Editora Chefe

Prof^a Dr^a Antonella Carvalho de Oliveira

Editora Executiva

M.^a Viviane Carvalho Mocellin

Direção de Arte

M.^a Bruna Bejarano

Diagramação

Elisângela Abreu

Revisão

Os autores

Organizadoras

Prof^a Dr^a Patricia Vasconcelos Almeida

Prof^a Dr^a Mauriceia Silva de Paula Vieira

Bibliotecário

Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

Conselho Editorial

Prof. Dr. Adalberto de Paula Paranhos, Universidade Federal de Uberlândia

Prof.^a Dr.^a Amanda Ramalho de Freitas Brito, Universidade Federal da Paraíba

Prof.^a Dr.^a Angela Ester Mallmann Centenaro, Universidade do Estado de Mato Grosso

Prof.^a Dr.^a Carmen Pimentel, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Prof.^a Dr.^a Catarina Castro, Universidade Nova de Lisboa, Portugal

Prof.^a Dr.^a Cláudia Neves, Universidade Aberta de Portugal

Prof. Dr. Cleberton Correia Santos, Universidade Federal da Grande Dourados

Prof. Dr. Eduardo Eugênio Spers, Universidade de São Paulo

Prof. Dr. Eloi Martins Senhoras, Universidade Federal de Roraima

Prof.^a Dr.^a Elvira Laura Hernández Carballido, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, México

Prof.^a Dr.^a Emilias Darlene Carmen Lebus, Universidad Nacional del Nordeste/ Universidad Tecnológica Nacional, Argentina

Prof. Dr. Geoffroy Roger Pointer Malpass, Universidade Federal do Triângulo Mineiro

Prof.^a Dr.^a Iara Lúcia Tescarollo Dias, Universidade São Francisco

Prof. Dr. Ivan Amaro, Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Prof.^a Dr.^a Ivânia Maria Carneiro Vieira, Universidade Federal do Amazonas

Prof. Me. Javier Antonio Albornoz, University of Miami and Miami Dade College, USA

Prof. Dr. Joaquim Júlio Almeida Júnior, UniFIMES - Centro Universitário de Mineiros



Prof. Dr. Juan Diego Parra Valencia, Instituto Tecnológico Metropolitano de Medellín, Colômbia
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Leinig Antonio Perazolli, Universidade Estadual Paulista
Prof.ª Dr.ª Lúvia do Carmo, Universidade Federal de Goiás
Prof.ª Dr.ª Luciane Spanhol Bordignon, Universidade de Passo Fundo
Prof. Dr. Marcos Augusto de Lima Nobre, Universidade Estadual Paulista
Prof.ª Dr.ª Margarida Márcia Fernandes Lima, Universidade Federal de Ouro Preto
Prof.ª Dr.ª Maria Aparecida José de Oliveira, Universidade Federal da Bahia
Prof.ª Dr.ª Maria do Céu Caetano, Universidade Nova de Lisboa, Portugal
Prof.ª Dr.ª Maria do Socorro Saraiva Pinheiro, Universidade Federal do Maranhão
Prof.ª Dr.ª Mauriceia Silva de Paula Vieira, Universidade Federal de Lavras
Prof.ª Dr.ª Odara Horta Boscolo, Universidade Federal Fluminense
Prof.ª Dr.ª Patrícia Vasconcelos Almeida, Universidade Federal de Lavras
Prof.ª Dr.ª Paula Arcoverde Cavalcanti, Universidade do Estado da Bahia
Prof. Dr. Rodrigo Marques de Almeida Guerra, Universidade Federal do Pará
Prof. Dr. Sergio Bitencourt Araújo Barros, Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Sérgio Luiz do Amaral Moretti, Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Dr. Turpo Gebera Osbaldo Washington, Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, Peru
Prof. Dr. Valter Machado da Fonseca, Universidade Federal de Viçosa
Prof.ª Dr.ª Vanessa Bordin Viera, Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Wilson Noé Garcés Aguilar, Corporación Universitaria Autónoma del Cauca, Colômbia

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

P832 Por palavras e gestos [livro eletrônico] : a arte da linguagem vol IV / Organizadoras Patricia Vasconcelos Almeida, Mauriceia Silva de Paula Vieira. – Curitiba, PR: Artemis, 2021.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

Edição bilíngue

ISBN 978-65-87396-27-9

DOI 10.37572/EdArt_290121279

1. Linguística. 2. Letras. 3. Artes. I. Almeida, Patricia Vasconcelos II. Vieira, Mauriceia Silva de Paula.

CDD 469

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422



EDITORA
ARTEMIS

2021

Editora Artemis

Curitiba-PR Brasil

www.editoraartemis.com.br

e-mail: publicar@editoraartemis.com.br

APRESENTAÇÃO

O volume 4 do livro **“Por Palavras e Gestos: A arte da Linguagem”** se constitui a partir da seleção e organização de trabalhos que envolvem processos de ensino da língua, questões sobre formação docente dos profissionais do ensino de língua e considerações diversas sobre a grande área de estudos que a Linguagem. Entrecortado por questões teórico-práticas que envolvem majoritariamente o ensino presencial, mas que também transita entre o ensino virtual e/ou híbrido, dando destaque aos letramentos que se fazem necessários para utilização das mídias digitais no contexto educacional, este volume oferece ao leitor oportunidades de repensar teorias e práticas pedagógicas. Considerando não somente o contexto de ensino da língua portuguesa, esta obra dá lugar também à língua brasileira de sinais, a língua crioula cabo-verdiana, bem como à outras manifestações da linguagem, tais como: arte, cinema e literatura. Respeitando diversos contextos sociais, históricos e culturais, alguns dos trabalhos se desdobram em compreender as razões que determinam ou influenciam manifestações linguísticas, construções morfossintáticas no campo da medicina e construções fonológicas do português brasileiro, bem como a importância da hermenêutica na linguagem jurídica. Toda essa diversidade de temáticas só vem a enaltecer a abrangência da área dos estudos da linguagem e ressaltar sua importância para academia.

Patricia Vasconcelos Almeida
Mauriceia Silva de Paula Vieira

SUMÁRIO

PARTE 1: PROCESSOS DE ENSINO E FORMAÇÃO DOCENTE

CAPÍTULO 1..... 1

RELAÇÃO ENTRE GESTÃO DO SABER CIENTÍFICO DA LÍNGUA PORTUGUESA E A AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ENSINO EM BUSCA DA EXCELÊNCIA.

Eugénia Emília Sacala Kosi
Pedro Ângelo da Costa Pereira

DOI 10.37572/EdArt_2901212791

CAPÍTULO 2..... 14

A PRÁTICA PEDAGÓGICA DAS ESCOLAS E DO ENSINO DE LÍNGUA PORTUGUESA NA CONCEPÇÃO DOS MULTILETRAMENTOS E DISCURSOS MULTIMODAIS

Hydelvídia Cavalcante de Oliveira Corrêa

DOI 10.37572/EdArt_2901212792

CAPÍTULO 3.....25

BANQUETE “ROMEU E JULIETA”: UMA EXPERIÊNCIA ESTESIOLOGICA COM TEATRO E GASTRONOMIA

Fernanda Silva Zaidan
Raimundo Nonato Assunção Viana

DOI 10.37572/EdArt_2901212793

CAPÍTULO 438

PROFISSIONALIZAÇÃO DOCENTE VIA AMPLIAÇÃO DO LETRAMENTO DIGITAL EM TEMPO DE PANDEMIA: CONCEITOS, EXPERIÊNCIA E AVANÇOS

Cleonice Maria Cruz de Oliveira
Marlon Teixeira de Faria

DOI 10.37572/EdArt_2901212794

CAPÍTULO 5.....53

MEDIATIZACIÓN, NARRATIVIDAD Y PROCESOS EDUCATIVOS

Federico Buján

DOI 10.37572/EdArt_2901212795

CAPÍTULO 662

ESCREVER SOBRE ENSINO DE LEITURA: ANÁLISE DE DOCUMENTOS OFICIAIS

Alba Helena Fernandes Caldas
Cibele Moreira Monteiro Rosa

DOI 10.37572/EdArt_2901212796

CAPÍTULO 7..... 74

ENSINO DE LEITURA E ESCRITA EM AMBIENTE DIGITAL

[Carmen Pimentel](#)

DOI 10.37572/EdArt_2901212797

CAPÍTULO 8.....86

A SEMIÓTICA E AS INTERFACES DO MULTILINGUISMO: OS SOFTWARES *HAGÁQUÊ* E *AUDACITY* - PODCAST NO ENSINO CONTEMPORÂNEO

[Joelma Monteiro de Carvalho](#)

[Clisivânia Duarte de Souza](#)

[Waldemir Lima de Carvalho](#)

DOI 10.37572/EdArt_2901212798

PARTE 2: A LINGUAGEM E SUAS NUANCES

CAPÍTULO 996

ESTUDO SOBRE A LINGUAGEM, CLASSIFICAÇÃO E CONSTRUÇÃO DOS GÊNEROS TEXTUAIS RADIOFÔNICOS

[Geane Cássia Alves Sena](#)

DOI 10.37572/EdArt_2901212799

CAPÍTULO 10.....110

DO DIÁRIO AO FACEBOOK: ITINERÁRIOS DA ESCRITA ÍNTIMA

[Carmen Pimentel](#)

DOI 10.37572/EdArt_29012127910

CAPÍTULO 11..... 123

EM RETALHOS DE MISSIVAS, A TESSITURA DE UMA REPRESENTAÇÃO DISCURSIVA: “... VENHA VER, COMER, BEBER E RESPIRAR NORDESTE ...”

[Cristiane Maria Praxedes de Souza Nóbrega](#)

DOI 10.37572/EdArt_29012127911

CAPÍTULO 12..... 138

METÁFORAS EM LIBRAS

[Walkiria Neiva Praça](#)

[Adriana Dias Sambranel de Araujo](#)

DOI 10.37572/EdArt_29012127912

CAPÍTULO 13	151
LA SINGULAR RELACIÓN YO-TÚ COMO SUPUESTO DE LA EXPERIENCIA HERMENÉUTICA	
Saúl Mauricio Niveyro Linares	
DOI 10.37572/EdArt_29012127913	
CAPÍTULO 14	165
NOVAS FORMAÇÕES COM <i>BIO- E -ÍVORO</i> EM PORTUGUÊS	
Maria do Céu Caetano	
DOI 10.37572/EdArt_29012127914	
CAPÍTULO 15	175
APLICAÇÕES E RESULTADOS PRÁTICOS DE UM ALGORITMO FONOLÓGICO-PROSÓDICO-SILÁBICO PARA PORTUGUÊS BRASILEIRO	
Vera Vasilévski	
DOI 10.37572/EdArt_29012127915	
CAPÍTULO 16	192
UM ESTUDO SINTÁTICO-SEMÂNTICO DOS FORMATIVOS DE UNIDADES TERMINOLÓGICAS COMPLEXAS DO VOCABULÁRIO DA MEDICINA	
Bruna Moreira de Souza	
DOI 10.37572/EdArt_29012127916	
CAPÍTULO 17	205
DA REFERENCIAÇÃO À REFERENCIAÇÃO SEMIOTIZADA: UMA ABORDAGEM BAKHTINIANA	
Lícia Maria Bahia Heine	
DOI 10.37572/EdArt_29012127917	
CAPÍTULO 18	225
ASCENSÃO DO CRIOULO CABO-VERDIANO: <i>ESCOLHAS E/OU RESISTÊNCIA</i>	
Ivonete da Silva Santos	
Maria Helena de Paula	
DOI 10.37572/EdArt_29012127918	
CAPÍTULO 19	240
PETIÇÕES INICIAIS CRIMINAIS: UMA ANÁLISE LINGUÍSTICO-DISCURSIVA	
Magno Santos Batista	
DOI 10.37572/EdArt_29012127919	

CAPÍTULO 20	253
NÍSIA FLORESTA E A ESCRITA FEMININA NO SÉCULO XIX	
Luma Pinheiro Dias	
Teresinha de Jesus Mesquita Queiroz	
DOI 10.37572/EdArt_29012127920	
SOBRE AS ORGANIZADORAS	264
ÍNDICE REMISSIVO	265

CAPÍTULO 3

BANQUETE “ROMEU E JULIETA”: UMA EXPERIÊNCIA ESTESIOLÓGICA COM TEATRO E GASTRONOMIA

Data de submissão: 01/01/2021

Data de aceite: 18/01/2021

Fernanda Silva Zaidan

Instituto Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia – IFMA
Barreirinhas – Maranhão
<http://lattes.cnpq.br/5235361935807683>

Raimundo Nonato Assunção Viana

Universidade Federal do Maranhão/UFMA
São Luís – Maranhão
<http://lattes.cnpq.br/2070306377562824>

RESUMO: O texto descreve o percurso de uma experiência estesiológica no contexto de um banquete produzido por discentes do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão, no município de Barreirinhas-MA. Constituiu-se em uma proposta pedagógica interdisciplinar envolvendo corporeidade e experiência sensível, com interfaces no Teatro e na Gastronomia. A fundamentação apoiou-se numa abordagem qualitativa de caráter fenomenológico, portanto, descritiva, que tem na experiência vivida, uma linguagem que potencializa um diálogo entre teoria e

prática. Os principais colaboradores foram Merleau-Ponty, Franco e Strong. Os núcleos interpretativos utilizados foram: diário de bordo, relatório, questionário, registro fotográfico e observação participante, conduzindo a uma educação sensível, afetiva e interdisciplinar, na dinâmica desse ritual festivo e estesiológico.

PALAVRAS-CHAVE: Teatro. Docência. Estesiologia. Gastronomia. Educação Técnica e Profissional.

BANQUETTE “ROMEU AND JULIET”: A ESTESIOLOGICAL EXPERIENCE WITH THEATER AND GASTRONOMY

ABSTRACT: The text describes the course of an esthesiological experience the context of a banquet produced by students of the Technical Course in Restaurant and Bar Services, in the Federal Institute of Maranhão, in the municipality of Barreirinhas-MA. It was constituted in an interdisciplinary pedagogical proposal involving corporeity and sensitive experience, with interfaces in the Theater and Gastronomy. The rationale based on a qualitative approach of phenomenological character, therefore, descriptive, which has in the lived experience, a language that enhances a dialogue between theory and practice. The main contributors

were Merleau-Ponty, Franco and Strong. The interpretative nuclei used were: logbook, report, questionnaire, photographic record and participant observation, leading to a sensitive, affective and interdisciplinary education, in the dynamics of this festive and esthesiological ritual.

KEYWORDS: Theater. Teaching. Statistical analysis. Gastronomy. Technical Education.

1. INTRODUÇÃO

A ingestão de alimentos, desde a mais tenra idade, desperta sensações que tanto satisfazem as relações humanas como remetem a lembranças que compõem a memória, a história e a identidade de cada ser humano. É impossível determinar quando o alimento se transformou em prazer à mesa, mas muito do que se sabe sobre a educação, a civilidade e a cultura das pessoas é fruto do seu conhecimento, pois “desde o início, o ato de comer em conjunto transformou uma função corporal necessária em algo muito mais significativo, um evento social” (STRONG, 2004, p. 14).

A refeição e, posteriormente, o banquete (escrito nesta pesquisa com a inicial minúscula quando abordado de maneira geral, e em itálico, quando referir-se a esta proposta pedagógica) são rituais sociais inventados pelo homem, representando a partilha do alimento. A hospitalidade à mesa, produto dessa partilha, nasce quando a espécie humana deixa de se nutrir somente de raízes e frutas e desenvolve a capacidade de caçar e matar grandes animais. Contudo, o desconhecimento de métodos de conservação, leva essas pessoas a ter rapidez no consumo da carne, induzindo à divisão da caça com outros grupos familiares e à espera de ações recíprocas.

Foi nesse mundo de sensorialidades, cores, aromas, gestos, palavras e silêncios que a pesquisa se inseriu. Ao adentrar nesse universo da culinária e dos costumes da fartura, proporcionado pelo estudo da Gastronomia (etimologicamente, estudo ou observância das leis do estômago, evoluindo para preceitos de comer e beber bem, além da arte de preparar os alimentos para obter deles o máximo de satisfação e prazer (FRANCO, 2001, p. 37; 169)), a lembrança da infância se fez presente, memorando, em meio a temperos e sabores, imagens que se completam, num espaço comum e ao mesmo tempo sagrado chamado cozinha.

O caminho para essa pesquisa começou a ser trilhado em meados de 2017, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão-IFMA, na cidade de Barreirinhas (um município do Maranhão com acelerada atividade turística que junto a outros municípios compõem o Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses), no Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar (Curso Técnico pertencente ao Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer, na forma subsequente ao Ensino Médio, que possui

desenho curricular projetado em série/módulo, totalizando 1.400 horas/aula de 45 minutos – IFMA, 2011), ao ministrar o componente curricular História, Arte e Cultura da Gastronomia.

O processo de investigação iniciou-se com a leitura do Projeto Pedagógico Institucional /PPI (IFMA, 2016), através da qual se constatou que a práxis educativa dos Institutos Federais do Maranhão articula três dimensões no campo educacional, que são o ensino, a pesquisa e a extensão, que entrelaçados a pressupostos filosóficos, antropológicos e sociais abrangem esferas humanas relacionadas à prática social (sociedade), à prática produtiva (trabalho) e à prática simbolizadora.

Nessa incursão inicial, também se constatou que os fundamentos contidos no PPI (IFMA, 2016) enfatizam a prevalência do sentido essencial da educação formal e sua relação com o trabalho, para o desenvolvimento crítico e emancipatório do aluno. Assim, verificou-se a ausência de uma atividade prática interdisciplinar, a fim de que os discentes colocassem em ação o teatro entrelaçado ao conhecimento gastronômico, vivenciando no contexto escolar uma situação real e/ou provável, do ambiente de trabalho que farão parte, após o término do curso.

O Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, que integra o Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer, foi criado para garantir aos cidadãos o direito ao desenvolvimento de competências para a vida produtiva e social, atendendo às necessidades de formação integral de jovens e adultos com capacidade de inserção no mundo do trabalho, produzindo e aplicando conhecimentos científicos, tecnológicos e também artísticos.

O Projeto Pedagógico (IFMA, 2011) desse curso, com ênfase na disciplina História, Arte e Cultura da Gastronomia, possui competências previstas para o aluno como: conhecer os hábitos culturais gastronômicos das diferentes sociedades ao longo dos diversos períodos históricos e compreender a Arte como elemento de suporte ao profissional de Gastronomia, partindo de observações e estudos de conceitos básicos em Arte e Decoração.

Percebeu-se, nesse conteúdo disciplinar, a falta de outras áreas de conhecimento em Arte, como o Teatro, que no caso dessa pesquisa, além de ter sido imprescindível, interconectou-se com a literatura gastronômica em um importante ritual social, como o banquete, considerado em tempos remotos, “uma experiência estética que ia muito além do mero consumo da comida, abarcando a elegância da roupa, tipos de condutas, cerimonial e todas as formas de entretenimento teatral” (STRONG, 2004, p. 16).

Ressalta-se que o Teatro pode caminhar junto com a Gastronomia, ao invés de ser considerado apenas um suporte, pois promove experiências que envolvem outros sentidos, surpreendendo e estimulando a criatividade. Afinal, o ser humano, sujeito

principal da educação, precisa conhecer os objetos e informações em seu contexto, assim como, sua identidade complexa e comum a todos as outras pessoas, por meio de uma metodologia diversificada e dinâmica (MORIN, 2011, p. 16).

Dessa maneira, considerando a gastronomia como uma experiência de sentidos; o teatro, por excelência, uma experiência corporal, portanto sensível; e as competências previstas no Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, propôs-se, por meio das experiências corporais sensíveis e estesiológicas, uma reflexão sobre o lugar do corpo na educação, para além da visão racionalista, ressaltando sua relação com a arte, a afetividade, a cultura e a gastronomia, redimensionando o pensamento e a organização do conhecimento.

Levando em consideração os estudos do filósofo Maurice Merleau-Ponty sobre a fenomenologia; a pesquisa de Franco sobre o alimento e seus rituais; o trabalho do historiador de arte Strong sobre a história do banquete; a pesquisa em artes cênicas de Koudela e Almeida Júnior (2015) e o trabalho de Terezinha Petrucia da Nóbrega (2016) sobre o corpo como referência primeira da existência e conhecimento humanos, dentre outros, buscou-se com a pesquisa *Banquete* “Romeu e Julieta”: uma experiência estesiológica com Teatro e Gastronomia, desenvolver uma proposta pedagógica de ensino de teatro, aliada à natureza estética, espetacular e gastronômica de um banquete, que contribuísse como linguagem sensível propiciadora de conhecimento na Educação Profissional Técnica e Tecnológica do IFMA/Barreirinhas.

Com base no filme “Vatel: um banquete para o rei”, surgiu a possibilidade de realização de um *banquete* como proposta pedagógica de ensino com alunos do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar. Trata-se de um drama produzido na França e Inglaterra, pelo cineasta franco-britânico de origem judaica, Roland Joffé (2000), que encantou os alunos com a beleza, a dedicação e o trabalho contidos num festim capaz de agradar a todos os sentidos.

Esse *banquete* recebeu o nome de “Romeu e Julieta”, após os alunos pesquisarem a culinária de vários países e apresentá-las por meio de seminários, em sala de aula. A preferência pela exaltação do amor ocorreu em virtude da peça Romeu e Julieta, adaptada por William Shakespeare, ter sido a escolhida para ser representada nesse dia, assim como, a culinária italiana, para compor o cardápio. Essa peça do período medieval celebra uma história de amor impossível entre dois jovens de famílias ricas e poderosas de Verona, reavivando uma velha inimizade que resultou em sangue.

Nesse trabalho, foram considerados os objetivos e o perfil profissional do aluno do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, previstos no Projeto Pedagógico (IFMA, 2011), como eixos norteadores para a realização do *Banquete* “Romeu e Julieta”.

As orientações previstas nesse documento determinam que o curso deva proporcionar: a formação de profissionais aptos a atuar com responsabilidade socioambiental na coordenação e operação de serviços de restaurantes, bares e similares; a aquisição de conhecimentos de base científica, técnica e humanística, direcionadas para a prestação de serviços de alimentos e bebidas; condições favoráveis para a aplicação de conhecimentos apreendidos em situações hipotéticas e/ou reais nos serviços de restaurantes, bares e similares; uma formação profissional com visão empreendedora e capacidade para gerenciar seu próprio negócio.

As prerrogativas para a construção do perfil profissional dos alunos, da mesma maneira, determinam que os mesmos sejam capazes de: desenvolver relações interpessoais necessárias a um bom convívio profissional e social; gerenciar e operacionalizar eventos gastronômicos; compreender a etiqueta dos serviços de restaurantes; realizar serviços de mesa e coquetelaria; avaliar e controlar o processo de organização, higiene e manipulação dos alimentos e sua harmonização com bebidas, e desempenhar eficientemente suas ações, oferecendo uma excelente recepção e acolhimento aos clientes, nos restaurantes, bares, salões e similares.

Essa pesquisa apoiou-se numa abordagem qualitativa de caráter fenomenológico, portanto, descritiva, que tem na experiência vivida e no saber sensível, elementos que viabilizam um diálogo entre teoria e prática. Os núcleos interpretativos foram obtidos por meio de diário de bordo, relatório, questionário, registro fotográfico e observação participante.

Configurou uma proposta pedagógica focalizada no corpo operante, um campo de criação permanente, demonstrando que pela experiência artística é possível criar e recriar o mundo através de um saber incorporado de expressividade sensível, não podendo ser negado, ou colocado em segundo plano, no contexto educacional (MERLEAU-PONTY, 2011).

2. DOS PRAZERES À MESA AO DESPERTAR DOS SENTIDOS E DA AFETIVIDADE

Nas civilizações mais antigas, o banquete era um dos principais acontecimentos da vida social, no qual poucos tinham o prazer de desfrutar. Compreendido como uma produção teatral em que tudo em termos de decoração, iguarias figurativas e entretenimentos lhes estão submetidos, simbolizava um verdadeiro festim para os sentidos. Além da opulência das composições comestíveis e das apresentações artísticas, esse ritual de hospitalidade abrangia canções, poesias e danças relacionadas aos serviços festivos (STRONG, 2004).

O *Banquete* “Romeu e Julieta” constituíram para os discentes, uma experiência pessoal única e intransferível do sujeito com o conhecimento do teatro e dos prazeres à mesa, uma experiência que pertence aos próprios fundamentos da vida passando, inevitavelmente, pela sabedoria do corpo, condição de existência de todo ser humano (LARROSA, 2014).

Um dos responsáveis pela abertura de novas possibilidades para a produção do conhecimento científico pautado na corporeidade, experiência vivida, afetividade e tantos outros campos do saber, como a arte, a estética, a cultura, a ciência, a educação e a própria filosofia foi Merleau-Ponty (1908-1961), seguindo os passos de Edmund Husserl (1859-1938), formulador inicial da fenomenologia como filosofia e método, no final do século XIX. Merleau-Ponty foi considerado um pensador central do século XX, ao deter-se na formulação de uma fenomenologia relacionada à subjetividade, liberdade, política e estética do corpo.

Contrária à filosofia positivista que procura garantir um conhecimento científico neutro, desprovido de subjetividade e distante do ser humano, a fenomenologia busca humanizar a ciência, relacionando o homem com o mundo em que vive, fazendo uma nova relação entre sujeito e objeto, considerados elementos inseparáveis.

Para Merleau-Ponty (2011), as sensações revelam um universo rico e misterioso que aproximam e apresentam para o mundo, um corpo que é, ao mesmo tempo, vidente e visível. É um conhecimento que ultrapassa a fenomenologia da percepção, pois contém uma teoria filosófica do corpo como carne do mundo, que é o próprio sentir, contrária às representações da consciência, abrindo espaço para além dos sentidos perceptivos (NÓBREGA, 2014).

O conhecimento produzido por meio dessa prática pedagógica envolvendo o Teatro e Gastronomia respondeu ao compromisso do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, pois ofereceu ao educando o desenvolvimento de competências para a vida produtiva e social, retratando uma situação hipotética que muitos farão parte, ao término do curso, além da inserção no mercado de trabalho, por meio da aplicabilidade de saberes científicos, artísticos, estéticos e estesiológicos.

3. UM ESPETÁCULO TEATRAL SABOROSO E AROMÁTICO NA RECRIAÇÃO IMAGINATIVA DE UM BANQUETE

Conhecer o teatro é o mesmo que sentir e descobrir o inesperado envolvido em uma atmosfera poética. O teatro provoca pensamentos, sentimentos e sensações, sem a pretensão de oferecer respostas prontas e verdades absolutas. A descoberta desse

campo de expressão é um grande desafio, pois requer disponibilidade a descobertas dos limites e possibilidades que o corpo é capaz de fazer como materialidade expressiva. É o que os gregos chamam de estar em estado de estesia.

Nesse arcabouço em que o Teatro se alia à Gastronomia, o corpo sensível, os afetos e a experiência vivida constituem elementos essenciais a uma educação estética voltada para o futuro, fortalecendo o ensino de teatro e evitando o desenvolvimento de práticas pedagógicas que se limitem “apenas à aplicação de técnicas desvinculadas de uma justificativa teórica” (KOUDELA; SANTANA, 2015, p. 177).

O banquete evoca prazeres que possuem o dom de equilibrar os rigores do intelecto oferecendo uma resposta às delícias dos sentidos. Nesse convívio harmonioso em devoção à mente e ao espírito, o verbo encenar constituiu-se o termo ideal para definir esse ritual, pois descreve:

[...] os lugares, os convivas e todos os detalhes da decoração e dos ornamentos de mesa, indica as iguarias servidas, [...], e faz um relato da música e dos entretenimentos apresentados enquanto os convivas comiam ou entre os serviços (STRONG, 2004, p. 118).

Pensando nesse simbolismo, as apresentações artísticas que compuseram o *Banquete* “Romeu e Julieta”, obedeceram ao cronograma realizado pela equipe do cerimonial, contando com o recital de duas poesias sobre o amor, a encenação do fragmento da peça Romeu e Julieta, história trágica adaptada por William Shakespeare - considerado o dramaturgo mais famoso do mundo (LIMA JÚNIOR, 2002) - e a apresentação de músicas italianas instrumentais ao vivo. Para a encenação do fragmento da peça Romeu e Julieta foi escolhido o Ato 2, Cena 2, correspondente ao momento da famosa cena da varanda em que Romeu e Julieta trocam juras de amor, prometendo se casarem logo e ficarem juntos para sempre.

Na organização, três alunos se responsabilizaram pela encenação teatral: um aluno no personagem de Romeu (I.S.C.), uma aluna na personagem de Julieta (S.M.S.) e outra aluna como Ama (D.N.L.) A identificação dos discentes citados nesta pesquisa, deu-se por meio das iniciais de seus respectivos nomes). O trabalho corporal ocorreu no decorrer do mês de maio de 2017, por meio de exercícios de alongamento, aquecimento, respiração, jogos e improvisações teatrais, essenciais à descoberta de si e da própria corporeidade.

Os jogos e os exercícios de improvisação realizados, motivo de alegria, espontaneidade e fortalecimento dos afetos, foram selecionados do fichário de Viola Spolin (2001) por apresentarem um caráter interacionista favorecendo “o estabelecimento do acordo de grupo, por meio de regras livremente consentidas entre os parceiros”

(KOUDELA, 2015, p. 110). A preparação dos alunos para esse trabalho final contou ainda com o estudo das cores primárias e secundárias, por meio de desenhos de observação e de memória, estudos teóricos e seminários sobre a história da Gastronomia.

O planejamento do *banquete* exigiu a organização dos alunos em equipes, responsáveis pelas seguintes etapas de trabalho: Comidas; Bebidas; Poesias; Dança; Teatro; Músicas; Decoração, Serviços e Utensílios; Cerimonial e Fotografia.

A cenografia do *banquete* contou com um perímetro ornamentado pelas fotografias dos próprios alunos intercaladas por círculos nas cores verde, branco e vermelho, pertencentes à bandeira italiana (Figura 1).

Figura 1: Visão noturna do espaço da realização do Banquete “Romeu e Julieta”



Fonte: Arquivo Pessoal do Aluno A.S.F. (2017)

Como a imagem acima revela, as mesas menores foram cobertas por toalhas verdes, pequenas flores vermelhas dispostas dentro de uma taça no centro da mesa e velas em formato de coração sobre a mesma taça. Nas mesas grandes, na lateral, destinadas às louças e utensílios para servir, toalhas nas cores vermelho e branco enfeitadas por dois jarros. Os alunos, visíveis nessa foto, preparavam e montavam as refeições, acertando os últimos acabamentos.

Por ser considerada uma técnica artística que permite registrar de forma autônoma e expressiva a realidade circundante e despertar novos sentidos e olhares, solicitou-se aos estudantes, como exercício inicial na arte de arrumar uma mesa, que fotografassem seu cotidiano alimentar, ou seja, café da manhã, almoço e jantar, observando a organização e iluminação do ambiente, o posicionamento dos objetos à mesa, a harmonia das cores dos alimentos e da decoração do espaço.

A fotografia do almoço, abaixo, evidenciou o cuidado da aluna com a alimentação e a organização dos objetos a mesa (Figura 2). A jarra com água à frente da cesta com raízes, o recipiente com grãos de feijão e o jarro branco com flores naturais harmonizaram

com a travessa principal contendo uma salada com pepinos, cenouras e batata doce, uma porção de feijão cozido e uma folha de vinagreira disposta na lateral do prato.

Figura 2: Fotografia do Almoço



Fonte: Arquivo Pessoal da Aluna M.S.G. (2017)

Além da análise dos costumes alimentares dos alunos, por meio da fotografia, contribuíram para a realização desse trabalho, fontes obtidas em livros e entrevistas como: “De Caçador a Gourmet: Uma História da Gastronomia” (FRANCO, 2001); “A Volta ao Mundo em 120 Receitas”, do consultor culinário Saul Galvão e “Administração Hoteleira”, de Geraldo Castelli (2001).

Os países pesquisados e apresentados nos seminários temáticos foram: Espanha, China, Itália, Estados Unidos, Síria, Líbano, França, Grécia, Portugal e Brasil. Os alunos, além da apresentação teórica e trabalho escrito, tiveram que preparar um prato típico de cada país, para degustação dos colegas.

Com as percepções sensoriais despertadas para o teatro e a gastronomia, os alunos escolheram o cardápio que, segundo a aluna encarregada de sua execução, remeteria:

“[...] não para o que se comia à época de Romeu e Julieta (1591), mas para os tempos mais modernos das cantinas italianas que tem tudo do romantismo de nosso tema, enfim, adaptamos que nem William Shakespeare” (M.S.G.).

O Menu selecionado foi composto por uma Entrada (*Bruschettas*), um antepasto feito à base de pão italiano, alho, azeite, tomate e manjericão; Prato Principal (*Rondelli*), massa fresca, recheado por três queijos, mussarela com presunto, molho ao sugo e molho pesto e a Sobremesa (*Tiramissu*), um pavê com creme de queijo, café e cacau em pó.

A criatividade da aluna, na preparação da entrada e do prato principal, comprovou-se por seus relatos, como o transcrito abaixo:

Após definir o cardápio, e de brincar com as cores, percebi que as cores da bandeira da Itália muito tinham a ver com os ingredientes utilizados em seus pratos, como o manjeriço, o tomate, os queijos, as massas, que são utilizados em quase tudo! Para ficar um efeito visual bonito, resolvi colorir a massa ao servir no prato branco, e que evidenciou ainda mais o colorido. Para chegar o mais próximo da comida italiana, literalmente, coloquei a mão na massa, sim, porque os italianos costumam fazer seus pães e massas, então por que não? Aqui na região não vende pão italiano, nem massa fresca, por isso os fiz. E sem pão italiano (pão mais duro) o tomate dele amoleceria e despedaçaria antes de levar à boca. [...] A massa verde normalmente é colorida com espinafre, mas adaptei com couve por minha conta. [...] O molho pesto, vai nozes ou pinoli, substituí por castanha de caju. O manjeriço, ingrediente principal, tinha que ser pilado, pois produtos com metal podia alterar a cor e o aroma, mas não achei pilão e na Escola ninguém tinha. [...] Fiz todas essas pesquisas para tentar trazer de fato o sabor mais próximo da realidade dos italianos, as mesmas sensações com a exaltação de todos os sentidos. Teve muitos imprevistos, contratempos, substituições, alegrias, tristezas, muito trabalho, dedicação, suor mesmo, noite sem dormir que nem no filme *Vatel*, igualzinho, passaria horas, dias detalhando tudo (M.S.G.).

A aluna, além de fazer experimentações com as cores e os sabores dos alimentos colocou, literalmente, a “mão na massa”, ao preparar, em casa, os pães italianos que foram servidos na entrada, com tomate, alho, azeite e manjeriço, as *Bruschettas*. Suas pesquisas para alterar a cor e o aroma da comida, como os molhos pesto e sugo, utilizando castanhas de caju, no lugar das nozes, e couve, no lugar do espinafre, demonstraram o compromisso e seriedade em realizar um bom trabalho, baseado em pesquisas, cujas adaptações comprovaram que uma educação sensível pode quebrar os limites rigidamente impostos pela ciência moderna, em busca de um conhecimento completo.

O *banquete* foi embalado por músicas italianas instrumentais, interpretadas por André Marie Nicolas Leon Rieu (Violinista, maestro e cantor versátil e moderno reconhecido pelo título de “embaixador das valsas) e Luciano Pavarotti (Tenor italiano de grande respeito e prestígio internacional por seu carisma e voz inconfundíveis), reproduzidas por mídia eletrônica, e músicas apresentadas ao vivo, com o auxílio de um violão e de uma flauta. As músicas apresentadas com o auxílio da flauta foram: *Capricho Italiano (Capriccio Italien Op. 45)*, canção de Piotr Litch Tchaikovsky, *Minha Gioconda (Mia Gioconda)*, do compositor brasileiro Vicente Celestino e *O Meu Sol (O Sole Mio)*, de Eduardo di Capua e Alfredo Mazzuchi.

Com os convidados reunidos, professores, técnicos administrativos, colaboradores terceirizados da limpeza e da cantina, e alguns alunos, o mestre de cerimônias iniciou o Banquete “Romeu e Julieta”. Primeiro, apresentou os discentes e o curso técnico ao qual pertenciam, em seguida, a disciplina na qual o trabalho foi realizado e, por fim, ofereceu as boas-vindas aos convivas.

Depois de um breve período ao som de música italiana instrumental, duas alunas iniciaram as apresentações artísticas recitando poesias que enalteciam o amor, encantando e suscitando expectativas nos participantes, enquanto que na cozinha, montavam-se as entradas (*Bruscchettas*) (Figura 3).

Figura 3: *Bruscchettas* (Entrada)



Fonte: Arquivo Pessoal do Diretor Geral do Campus Barreirinhas J.V.D.A (2017)

O fragmento da peça *Romeu e Julieta*, encenada com o acompanhamento de uma música tocada com o auxílio do violão pelo personagem Romeu, aconteceu nesse momento de degustação das *Bruscchettas*, deslumbrando os espectadores com a melodia e as juras de amor trocadas entre Romeu e Julieta.

Ao término da peça, o prato principal (*Rondelli*) (Figura 4) foi servido, causando enorme surpresa nos convidados pela aparência do alimento.

Figura 4: *Rondelli* (Prato Principal)



Fonte: Arquivo Pessoal do Aluno A.S.F. (2017)

Apresentado nas cores da bandeira italiana, essa etapa do banquete foi acompanhada por músicas italianas, tocadas ao vivo por um aluno, com a assistência de uma flauta. Quando os convidados terminaram a degustação do prato principal, foi

anunciada a sobremesa (*Tiramissu*) regada a vinho e música italiana instrumental para entretenimento dos convidados. A dança foi a única modalidade não concretizada, por tempo insuficiente para a realização dos ensaios coreográficos e confecção do figurino.

Por se tratar de convidados que ocupavam as mais diversas posições na hierarquia do Campus/Barreirinhas, não havia um lugar de destaque para convidados de honra. O fundamental foi oferecer o devido valor simbólico ao evento, exaltando o amor e a igualdade entre as pessoas que colaboraram com seu trabalho para o bom desempenho do evento e compromisso com a Instituição.

No encerramento do *Banquete* “Romeu e Julieta”, agradeceram-se a participação e colaboração de todos nesse processo artístico e gastronômico, realizado pelos discentes do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, na disciplina História, Arte e Cultura da Gastronomia, preocupados não somente em agradar aos olhos, mas também, em satisfazer o paladar e exaltar o amor.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Explorar novos gestos do pensar, pelo engajamento do corpo sensível com as ideias, com a vida e com o mundo, na Educação Profissional Técnica e Tecnológica, só foi possível por meio da experiência estesiológica com Teatro e Gastronomia, que estimulou a percepção dos sentidos e das sensações, bem como da relação que cada discente desenvolveu com o outro, fundamentais para a valorização do sensível no contexto de uma educação pautada no ensino formal e tecnicista.

Essa experiência sensível pautada nas reflexões fenomenológicas e estesiológicas de Merleau-Ponty, fez com que os discentes percorressem outros caminhos a fim de compreenderem o lugar do corpo na Educação. Além de experimentarem novos espaços de aprendizagem, ampliaram os saberes artísticos e científicos, assim como, os sabores advindos de uma boa refeição, ao perceberem, por meio da criação de sentidos emergidos da corporeidade, uma relação intrínseca entre corpo e mente, o eu e o mundo.

De modo geral, mesmo que não tenha sido fácil conjugar os esforços e as singularidades criativas dos indivíduos que produziram esse evento teatral e gastronômico, valeu o empenho porque as ações individuais foram suplantadas pelo coletivo, criando modos de ser solidário e uma nova percepção da realidade e da arte.

Acreditou-se, que a prática pedagógica *Banquete* “Romeu e Julieta” atendeu aos objetivos da disciplina História, Arte e Cultura da Gastronomia e ao aperfeiçoamento profissional dos alunos do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, pois potencializou os sentidos e conhecimentos de mundo, constituindo um processo de

ensino-aprendizagem propício à compreensão das relações, dos fenômenos e das situações que fazem sentido e nos afetam.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 8. Ed. – Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

IFMA. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia. **Projeto Pedagógico Institucional**: uma construção de todos. São Luís-Maranhão, 2016. Disponível em: <<https://portal.ifma.edu.br/projeto-pedagogico-institucional-ppi/>> Acesso em: 25 mar. 2017.

_____. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia. **Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar na Forma Subsequente ao Ensino Médio**. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia. São Luís-Maranhão, 2011. Ministério da Educação. Diretoria de Desenvolvimento de Ensino.

JOFFÉ, Roland. Estúdio: Gaumont / Le Studio Canal+ / TF1 Films Productions (filme). Vatel: um banquete para o rei. 2000.117 min. son. color. Disponível em:<<https://www.youtube.com/watch?v=5lrEKE93dxU>>. Acesso em: 01 fev. 2017.

KOUDELA, Ingrid Dormien. ALMEIDA JÚNIOR, José Simões. Léxico de pedagogia do Teatro. In: KOUDELA, Ingrid Dormien. **Jogo Teatral**. 1. ed. – São Paulo: Perspectiva: SP Escola de Teatro, 2015.

KOUDELA, Ingrid Dormien. SANTANA, Arão Paranaguá de. Teatro-Educação. In: KOUDELA, Ingrid Dormien. ALMEIDA JÚNIOR, José Simões. **Léxico de pedagogia do Teatro** – 1. ed. – São Paulo: Perspectiva: SP Escola de Teatro, 2015.

LARROSA, Jorge. **Tremores**: escritos sobre experiência. –1. ed. - Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2014. (Coleção Educação: Experiência e Sentido).

LIMA JÚNIOR, R.R. **Cadernos de Teatro**. Rio de Janeiro: Fundação Roberto Marinho, 2002.

MERLEAU-PONTY, Maurice. **Fenomenologia da percepção**. 4ª. ed. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2011.

MORIN, Edgar. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. São Paulo: Cortez, 2011.

NÓBREGA, Terezinha Petrucia da. **Corpo e natureza em Merleau-Ponty**. Movimento. Porto Alegre, v. 20, n. 3, p. 1175-1196, jul./set. de 2014.

_____. **Corporeidades**: Inspirações merleau-pontianas. Natal: IFRN, 2016 (Ebook).

STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária de costumes e da fartura à mesa. – Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

SPOLIN, Viola. **Jogos Teatrais**: o fichário de Viola Spolin. – São Paulo: Perspectiva, 2001.

SOBRE AS ORGANIZADORAS

Patricia Vasconcelos Almeida - Pós doutora em Linguagem e Tecnologia pela Universidade Federal de Minas Gerais. Professora associada da Universidade Federal de Lavras (UFLA), atuando na graduação em Letras e na pós graduação nos programas de Educação (mestrado profissional) e de Letras (mestrado acadêmico). Líder do Grupo de Pesquisa CNPq - Tecnologias e Práticas Digitais no ensino-aprendizagem de línguas. Tem experiência na área de Letras, com ênfase em Língua Inglesa, atuando principalmente nos seguintes temas: Formação de professores, ensino-aprendizagem de línguas estrangeiras mediado pelas tecnologias digitais, tecnologia educacional, ambientes virtuais de aprendizagem.

Mauriceia Silva de Paula Vieira - Doutora em Estudos Linguísticos pela Universidade Federal de Minas Gerais. Professora Associada da Universidade Federal de Lavras (UFLA), atuando na graduação e na pós graduação. Possui experiência docente na educação básica, na formação continuada de professores alfabetizadores e de professores de língua portuguesa. Suas pesquisas se inserem nas seguintes áreas: ensino de língua portuguesa; leitura e práticas de letramentos; letramento digital e uso de tecnologias; análise linguística/semiótica em perspectiva funcionalista.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Aprendizagem 14, 16, 17, 18, 20, 36, 37, 40, 41, 45, 47, 49, 50, 78, 86, 87, 89, 92, 94, 222,
Argumentação 240, 241, 243, 244, 245, 246, 247, 249, 251, 252
Arte 22, 26, 27, 28, 30, 32, 36, 53, 61, 105, 136, 151, 152, 157, 163, 221, 258, 262
Avaliação 1, 2, 3, 11

B

Blog 22, 45, 110, 111, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122

C

Câmara Cascudo 123, 125, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136
Classificação e construção 96
Colaborativa 21, 22, 24, 69, 86, 91
Combinações sintagmáticas 193, 194, 200
Crioulo cabo-verdiano 225, 226, 227, 229, 230, 231, 233, 234, 236, 237
Cultura 5, 9, 10, 17, 26, 27, 28, 30, 36, 44, 57, 61, 64, 78, 79, 82, 85, 92, 125, 129, 130, 131,
134, 135, 136, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 148, 149, 157, 162, 163, 210, 224, 225, 226, 227,
228, 229, 232, 234, 236, 237, 238, 242, 255, 263

D

Dialogismo 74, 81, 84, 205, 218
Diário 25, 29, 110, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 120, 121, 122, 258, 259, 262

E

Educação feminina 253, 258
Elementos neoclássicos 165, 166, 167, 168, 172, 173
Enfoque 71, 77, 151, 152, 205, 208, 212, 213, 222
Ensino 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 31, 36,
37, 38, 40, 41, 43, 44, 45, 46, 47, 49, 51, 52, 62, 63, 64, 69, 70, 73, 74, 78, 81, 84, 86, 87,
88, 89, 94, 110, 122, 173, 190, 219, 221, 222, 234, 237, 238, 251, 255
Escrita feminina 112, 253
Estesiológica 25, 28, 36
Estilo 20, 74, 81, 84, 96, 97, 100, 108, 133, 242, 243
Estratégias argumentativas 240, 244, 246, 249

Experiencia 3, 18, 25, 27, 28, 29, 30, 31, 36, 37, 38, 42, 49, 50, 51, 68, 78, 106, 139, 141, 142, 143, 145, 147, 151, 152, 153, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 228, 253, 261, 263

F

Facebook 22, 110, 111, 118, 119, 120, 121, 122

Fanfictions 74, 75, 77, 78, 79, 80, 81, 83, 84

Formação de palavras 165, 166, 167

Frases idiomáticas 2, 9

G

Gastronomia 25, 26, 27, 28, 30, 31, 32, 33, 36, 37

Gêneros textuais 19, 44, 45, 51, 66, 69, 96, 110, 112, 117, 122, 189

Grafema-fonema 175, 176, 177

H

Hermenêutica 151, 152, 153, 156, 158, 160, 161, 162, 164

I

Internet 20, 45, 48, 49, 50, 56, 74, 75, 77, 78, 79, 80, 82, 83, 84, 88, 90, 92, 95, 108, 110, 111, 112, 115, 116, 120, 121, 169, 189, 205, 206, 242

L

Leitura 20, 22, 27, 43, 44, 45, 51, 62, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 72, 74, 75, 76, 77, 78, 80, 81, 84, 85, 90, 110, 111, 113, 116, 120, 124, 175, 177, 178, 181, 185, 189, 190, 224, 239, 251, 259, 264

Leitura e escrita 44, 74, 77, 78, 81

Letramento digital 14, 16, 20, 21, 24, 38, 43, 44, 45, 47, 51, 52, 86, 87, 89, 93, 94

Libras 138, 139, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150

Linguagem 4, 5, 9, 12, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 24, 25, 28, 44, 72, 86, 88, 90, 91, 94, 96, 97, 98, 99, 100, 106, 108, 111, 113, 116, 117, 119, 120, 126, 135, 136, 139, 140, 141, 174, 178, 185, 193, 194, 195, 200, 205, 206, 209, 210, 211, 212, 214, 217, 218, 221, 222, 223, 225, 229, 238, 242, 244, 246, 247, 251

Língua minoritária 225, 229

Língua oficial 6, 7, 225, 229, 233, 236

Língua Portuguesa 1, 2, 5, 6, 7, 12, 13, 14, 15, 16, 21, 22, 23, 24, 51, 62, 64, 73, 95, 110, 137, 139, 142, 147, 169, 173, 174, 175, 179, 190, 198, 212, 230, 233, 234, 235, 236, 238

Linguística Textual 62, 64, 71, 73, 126, 136, 205, 209, 215, 222, 223, 251

M

Mediatização 53, 54, 55, 57, 58, 59, 60, 61

Metáfora 136, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 212

Morfologia 8, 149, 165, 166, 173, 180, 182, 204

Multiletramentos 14, 15, 16, 17, 18, 21, 22, 23, 24

N

Narratividade 53, 54, 57, 58, 60

Nísia Floresta 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263

Nordeste 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 152, 164, 254

P

Padrões formativos 192, 193, 194, 202

Parâmetros Curriculares Nacionais 62, 63, 64, 65, 70, 73

Petições iniciais 240, 241, 242, 243, 247, 250, 251

Português brasileiro 136, 175, 177, 178, 179, 181, 182, 189

Português Europeu 2, 6

Processos educativos 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59

Profissionalização 38, 40, 41, 42, 43, 44, 49, 50, 51

R

Referenciação semiotizada 205, 206, 208, 213, 214, 215, 217, 219, 220, 222

Representações discursivas 123, 125, 126, 127, 128, 129, 135, 136, 137

Rupturas 38, 59, 111, 259

S

Semiótica 16, 17, 22, 53, 54, 86, 88, 91, 95, 140, 223

Sílaba 19, 175, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 189

T

Teatro 12, 25, 27, 28, 30, 31, 32, 33, 36, 37

Terminologia 107, 169, 193, 195, 198, 203, 204

Texto 5, 7, 16, 17, 18, 19, 22, 24, 25, 40, 44, 47, 48, 62, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 76, 77, 78, 81, 83, 84, 86, 90, 91, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 108, 110, 111, 113, 114, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 125, 126, 127, 128, 135, 136, 137, 145, 146, 149, 152, 157, 175, 176, 178, 181, 182, 183, 184, 185, 189, 191, 196, 197, 205



**EDITORA
ARTEMIS**