



Universidade Federal de Pelotas
Laboratório de Psicolinguística, Línguas
Minoritárias e Multilinguismo



Apresentação ao professor

Feirinha gastronômica multilíngue

Professor de línguas estrangeiras,

A Feirinha gastronômica multilíngue é uma atividade que tem como objetivo promover o multilinguismo e a multiculturalidade por meio de uma sequência de ações voltadas à gastronomia. A proposta é oferecer, por meio do sabor, uma experiência de contato com outras culturas e línguas, valorizando-as por meio do compartilhamento com os colegas. A tarefa consiste na criação de um livro de receitas multilíngue, seguida da realização de uma feira gastronômica para divulgar as receitas. Além disso, pode ser prevista a divulgação do livro, que poderá ser utilizado por toda a comunidade escolar.

Tema da aula	Multilinguismo e multiculturalidade
Nível linguístico estimado	Todos os níveis
Competência	Competência multilíngue e multicultural
Tipo de material	Material de conscientização
Objetivos: <ul style="list-style-type: none">- Promover a valorização das diversas experiências linguísticas e culturais;- Exercitar a competência da língua-alvo e a consciência multilíngue;- Divulgar línguas e culturas por meio da gastronomia.	
Sugestões de aplicação: <p>1º passo: Apresente o gênero “receita” aos alunos, incluindo exemplos. Trabalhe com a compreensão de uma receita na língua-alvo. Posteriormente, introduza a tarefa de criar</p>	

um livro de receitas multilíngue. Propõe-se que cada aluno escolha uma receita de um país cuja língua faça parte do seu repertório linguístico. Por exemplo, um aluno que fala espanhol pode escolher a receita de *tortilla de patatas* espanhola. O professor deve assegurar que cada estudante selecione uma receita diferente e de um país distinto, evitando repetições. A escolha pode ser feita também em duplas ou em trios, dependendo da organização da sala de aula.

Em seguida, os alunos devem registrar a receita em português e em outras duas línguas: uma delas deve ser a língua original da receita e a outra, uma das línguas estrangeiras ensinadas na escola. Por exemplo: no caso da *tortilla de patatas*, as versões seriam em português, em espanhol (língua da receita) e em inglês (língua ensinada na escola).

Recomenda-se reunir todas as receitas em um documento colaborativo (como no Canva ou Google Docs), dedicando uma página para cada receita, contendo foto, título e o texto com ingredientes e instruções nas três línguas.

2º passo: Após a finalização e revisão do livro de receitas pelos estudantes e pelo professor, a segunda etapa consiste em realizar uma feira gastronômica com os pratos preparados pelos alunos.

Sugere-se que cada aluno prepare seu prato em casa e o leve para a escola no dia do evento. A turma, em conjunto, deve elaborar previamente um folheto de divulgação da feira, que pode ser exposto em murais da escola ou publicado em um perfil do Instagram criado para o evento. O folheto deve conter informações em português e nas línguas estrangeiras ensinadas pela escola.

No dia da feira, o professor deve organizar uma mesa para cada prato, com a foto, a bandeira do país e o nome da receita na língua original e em português. Também é possível inserir um código QR para acessar o livro de receitas. Essa identificação, junto com o prato, deve ser trazida pelos alunos como parte da tarefa de casa. Por exemplo:



떡볶이 (tteokbokki)

3º passo: Socialização dos pratos e das receitas, seguida de um lanche coletivo.

Cada aluno deve apresentar, oralmente na língua estrangeira (se possível), o motivo da escolha da receita e da língua adicional (além do português e da língua ensinada na escola), bem como relatar o processo de preparação do prato. Recomenda-se que os estudantes compartilhem fotos desse processo, conforme orientação previamente dada pelo professor.

Após as apresentações, os pratos devem ser compartilhados entre os colegas, que podem comentar suas impressões sobre as comidas de diferentes países, sempre de maneira respeitosa. Também é possível compartilhar os pratos com outras turmas.

4º passo: Após a realização da feira, recomenda-se divulgar o livro de receitas e as fotos do evento em redes sociais ou até mesmo imprimi-los e disponibilizá-los no espaço escolar, tornando-os acessíveis à comunidade.

Outros materiais úteis:

- [Modelo de capa de livro de receitas](#)
- [Modelo de página de livro de receitas](#)

Referências

Seoul National University. Celebrating Culture at the International Food Festival. Snu now news, Seoul, 31 de outubro de 2024. Disponível em: <https://en.snu.ac.kr/snunow/snu_media/news?md=v&bbsidx=150323>. Acesso em: 03 ago. 2025.

Elaboração: Andréa Ualt Fonseca e Giovana Canez Valerão

Revisão: Bernardo Kolling Limberger