

## CULTURA, TECNOLOGIA E O ENSINO DE ESPANHOL

Mercia Paulino Nicolau da Silva

*Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), paulino.mercia@gmail.com*

### Resumo

O ensino de uma língua estrangeira compreende assuntos culturais que revelam a sua importância nas funções comunicativas, contribuem para o conhecimento de novos vocabulários e ainda demonstram os valores de uma determinada sociedade. O presente trabalho trata-se de um relato de experiências em um curso de Espanhol para brasileiros e apresenta como propósito a análise sobre a história e a preparação de iguarias clássicas que fazem parte do universo culinário dos alunos. A pesquisa foi baseada nos pressupostos teóricos Marcuschi (2005), Paulino (2009), Serrani (2005) e Xavier (2005), e aborda o ensino do Espanhol juntamente com a utilização das ferramentas tecnológicas as quais auxiliam os docentes a conhecerem a Língua Estrangeira (LE) através dos traços culturais do próprio mundo em que está inserido.

**Palavras-chave:** Cultura, tecnologia, Espanhol Língua Estrangeira (ELE).

### INTRODUÇÃO

Com a comunicação torna-se possível conhecer a singularidade de cada pessoa e o seu mundo em que atua. E com o avanço da tecnologia ficou viável uma maior aproximação entre os povos nos cenários das relações sociais, econômicas, políticas e educacionais. Ter a habilidade de se comunicar em um idioma estrangeiro torna-se uma questão essencial para a aproximação entre distintas pessoas de diferentes nacionalidades e o uso dos novos recursos tecnológicos associados à educação é indispensável para a aprendizagem de um idioma.

Estudar um idioma diferente da língua materna é o recurso para interagir com o estrangeiro, ao mesmo tempo, é uma oportunidade para (re)construir o conhecimento do mundo em que o falante nativo atua e da própria natureza humana existente no seu eu. Áreas temáticas como moda, gastronomia e várias outras compõem o cotidiano de um falante e exercem uma forte influência em seu vocabulário. Nesse decurso, a linguagem se produz como uma ação efetiva com a qual é possível despontar os valores de uma determinada sociedade, da sua cultura e dos seus indivíduos.

O Espanhol progride no ensino de Línguas Estrangeiras e a aproximação entre os países da América é um dos motivos que desperta o interesse dos brasileiros em aprender o idioma e a cultura latino-americana. No Brasil, a Lei 11.161, de 05 de agosto de 2005, proporcionou o ensino da língua e cultura hispânica nas escolas e, no contexto internacional, o MERCOSUL propiciou as relações entre os países sul-americanos.

Ainda é pertinente salientar que as culturas revelam informes memoráveis de uma nação e contribuem para o conhecimento do valor de uma sociedade. A fim de promover reflexões sobre o ensino do Espanhol como Língua Estrangeira (ELE) em consonância com os assuntos culturais foram preparados encontros direcionados ao tema gastronômico com o grupo de nível avançado, composto por jovens e adultos, no curso de idiomas do Consulado da Venezuela em Recife-PE, no intuito de proporcionar apoio ao dinamismo da prática docente, além de contribuir com o desenvolvimento da autonomia do estudante ao propiciar um oportuno encontro de descobrimento da sua própria cultura através da língua do Outro.

## **METODOLOGIA**

O procedimento foi realizado com alunos brasileiros, estudantes do nível avançado do curso de Espanhol do Consulado da Venezuela em Recife-PE. Com o objetivo de promover reflexões, decidiu-se trabalhar o tema da gastronomia, com a história e o preparo dos pratos típicos que os discentes apresentavam alguma predileção e que faziam parte da sua história de vida. Para isso, foi disponibilizado o acesso à Internet, ao computador e a outros recursos como TV e PowerPoint. Meios tecnológicos que auxiliaram os alunos durante o momento da exposição oral dos seus conhecimentos.

Em um primeiro momento foi dada a oportunidade para que cada aluno, individualmente, apresentasse uma explanação sobre alguma fruta ou vegetal que apreciavam, e, dessa maneira, também descrevessem o seu aspecto, as suas propriedades nutritivas, o seu modo de consumo ou o seu uso para fins estéticos, entre outros (Anexo 1).

Em uma seguinte ocasião, os alunos, organizados em grupos ou individualmente, apresentaram suas pesquisas que incluíram a origem de um prato típico, os seus ingredientes e os seus preparativos. Nesse momento, o gênero analisado foi a Receita que se trata de um texto, dividido em duas partes: “ingredientes” e “modo de preparo”, com verbos no modo Imperativo e que instrui o leitor a realizar, passo a passo, a preparação de um alimento, de uma maneira clara e objetiva.

Depois, foi promovida uma reflexão sobre as características do gênero textual, incluindo a estrutura, o conteúdo e a finalidade, os usos do modo verbal Imperativo e a formalidade e

informalidade do interlocutor com *tú* e *usted*. Em consonância com Mendonça (2006), a análise linguística por sua vez “teria como objetivo central refletir sobre elementos e fenômenos linguísticos e sobre estratégias discursivas, com o foco nos usos da linguagem” (MENDONÇA, 2006:206). Ou seja, a análise linguística ofereceu recursos para que os alunos pudessem refletir conscientemente sobre a língua em seus diversos usos e contextos.

Em ambas as etapas, os demais docentes do grupo assistiram às apresentações de forma participativa, pois questionaram as suas características das frutas, das verduras e das iguarias, o tempo de preparo, entre outras ações. Torna-se oportuno destacar que, durante as aulas, para que ocorra uma cooperação dessa maneira, é essencial que o docente e os alunos se comuniquem no idioma estudado, neste caso, na Língua Espanhola, pois é o meio de interação para o desenvolvimento das habilidades como leitura, escrita, expressão oral e compreensão auditiva.

Durante as duas exposições também ocorreram a leitura e a compreensão de textos que foram elaborados e escritos com informações complementares sobre o tema. Composições impressas e distribuídas a cada aluno (Anexo 1), e/ou organizadas em slides no PowerPoint e compartilhadas por todos através da TV (Anexos 2 e 3), por considerar que com o Hipertexto é possível ler o mundo, mesmo que virtualmente, em qualquer parte, em qualquer hora (XAVIER, 2005), inclusive em uma sala de aula. Ainda com essa atividade, foi possível verificar entre os estudantes a apreensão de novos vocabulários e o entendimento do modo verbal através da modalidade de leitura.

À continuação, foi realizada algumas questões para que os alunos fossem capazes de identificar os hábitos alimentares dos povos hispânicos e latino-americanos e que refletissem sobre os seus próprios. O facilitador, nesse momento, também conduziu à uma observação de como manter uma alimentação saudável ao indagar quais dos alimentos apresentados promovem uma dieta conveniente e quais das iguarias os alunos costumam incluir nas suas refeições diárias. Assim, foi possível perceber que nesse momento a aula se constituiu em um cenário propício para que o estudante ponderasse sobre o seu hábito alimentar: “Desse modo, é possível criar na sala de aula um ambiente de comunicação significativa e real que propicie o desenvolvimento de habilidades e competências” (BARROS & COSTA, 2010:95-96). Em seguida, ocorreu a oportunidade de degustação, quando os estudantes serviram a todos os presentes as iguarias. É válido destacar que a grande maioria das refeições apresentadas foram especialmente preparadas pelos próprios discentes.

Nas duas exposições orais, cada aluno foi avaliado por sua participação. E todas as fotos, as atividades escritas e os conteúdos analisados foram compartilhados pelo e-mail e

pelo Facebook para futuras consultas e estudos. Por fim, uma proposta para a atividade de conclusão foi a montagem de um livro virtual de culinária, com as receitas e fotos dos pratos típicos apresentados pelo grupo.

Com isso, foi interessante perceber a importância de que um professor de Língua Estrangeira transmita em suas aulas não apenas a gramática e a cultura do idioma estudado, mas, também, o ambiente cultural nativo dos seus alunos. Segundo o estudo de Paraquett (2010), a cultura do outro idioma precisa ser trabalhada de forma que o estudante se utilize dela para aumentar o conhecimento cultural do seu próprio entorno. Assim, o discente além de adquirir informações culturais sobre o idioma estrangeiro, também assimila os seus valores e costumes da comunidade nativa, os quais não seriam possíveis sem o contato com a cultura do Outro.

Por essa razão, este projeto enfatizou o ensino do Espanhol como Língua Estrangeira (ELE) para brasileiros com o objetivo de trabalhar suas práticas sociais, a fim de nortear os alunos a refletirem sobre seus hábitos alimentares e a superarem os desafios que enfrentam na aprendizagem de uma outra linguagem.

## **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

As tecnologias são parte integrante do cotidiano social e auxilia na comunicação entre os povos. A brevidade na propagação de informações, cada vez mais, revela como diferentes regiões apresentam acessibilidade às notícias locais e do mundo de forma instantânea. Com isso, o uso de novas ferramentas tecnológicas também provoca oportunidades de interação no ensino-aprendizagem inseridos em um âmbito educacional e podem ser consideradas como um instrumento de contribuição para a prática pedagógica.

Dessa maneira, é possível afirmar que o emprego dos meios midiáticos na sala de aula permitiu aos docentes desenvolverem um trabalho dinâmico pela razão de unirem texto, imagem e som em um único recurso e, dessa forma, oferecerem uma flexibilidade de inúmeras semioses (MARCUSCHI, 2005). Uma “forma híbrida, dinâmica e flexível de linguagem que dialoga com outras interfaces semióticas, adiciona e condiciona à sua superfície formas outras de textualidade” (XAVIER 2005:171) denominada por Hipertexto. Esse, por sua vez, não apenas possibilita ao seu usuário uma “decodificação das palavras que flutuam sobre a realidade imediata” (XAVIER, 2005:172), mais que isso, faz com que o mesmo se torne um “leitor inserido nas principais discussões em curso no seu mundo ou, se

preferir, fazê-lo adquirir apenas uma visão geral das grandes questões do ser humano na atualidade” (XAVIER, 2005:172).

Com isso, o professor, através da utilização dos meios midiáticos, estimulou os alunos a compreenderem o novo idioma, como também, concedeu “ao aprendiz a possibilidade de atingir um nível de competência linguística capaz de permitir-lhe acesso a informações de vários tipos, ao mesmo tempo em que contribua para a sua formação geral enquanto cidadão” (BRASIL, 2000:26).

Ainda se torna oportuno destacar que a comunicação em uma Língua Estrangeira compreende um exercício essencial ao indivíduo devido às transformações sociais, políticas e econômicas presentes no contexto social contemporâneo. Segundo Paulino (2009), apenas aprender um outro idioma não é suficiente, mas também, é necessário dispor de um conhecimento cultural da sociedade da Língua em estudo. Isso porque são nas práticas culturais que podem ser localizadas as crenças e os comportamentos que refletem as características diferenciais e a essência de uma comunidade.

Entende-se cultura como o “conjunto de elementos explícitos e/ou implícitos nos grupos sociais que revelam seu modo de vida, seus valores; e que através dele podemos diferenciar os vários grupos culturais existentes” (PAULINO, 2009:31). Os elementos explícitos são aqueles visíveis em um determinado grupo, como por exemplo, o idioma, a música, a culinária, entre outros; já os implícitos são os imperceptíveis de identificação como os comportamentos, a compreensão de mundo, os valores, dentre outros. Assim, reconhece-se que as atividades interculturais durante o ensino são necessárias para o aprendizado de um idioma.

Serrani (2005) ainda assinala que quando o professor trabalha assuntos culturais em suas aulas, o seu exercício apresenta conceituada utilidade pois é possível destacar tanto o valor da cultura estrangeira quanto à do próprio país dos seus discentes. Porque a língua não é só um objeto de ensino, mas também é o fundamento da formação da identidade de um povo: “É bom lembrar que até para que a língua seja um bom instrumento é preciso considerá-la como muito mais do que um mero instrumento. Ela é matéria prima da constituição identitária” (SERRANI, 2005:29).

Através de pesquisas, a autora também observou que 60% dos estudantes demonstraram surpresa com o conteúdo que aprenderam sobre o seu próprio país nas aulas de Língua Estrangeira. O ensino de um idioma torna-se, portanto, uma interação sociocultural e o professor um interculturalista, pois ao ministrar suas aulas, supera as práticas tradicionais do ensino de Línguas.



Por conseguinte, compreendeu-se que ao aplicar as ferramentas da ciência ao estudo das Línguas Estrangeiras direcionou o aluno não só ao domínio de vocabulários ou novas expressões linguísticas, mas também permitiu o conhecimento sobre diferentes culturas, e contribuiu para a sua compreensão do mundo ao valorizar e respeitar a cultura do Outro e a sua própria.

A abordagem metodológica apresentada correspondeu a um conjunto de atividades sequenciais para o ensino do Espanhol como Língua Estrangeira (ELE) com o auxílio das ferramentas tecnológicas. Os resultados desse material contribuíram para o trabalho do professor em sala de aula e favoreceram as reflexões e o aprendizado dos alunos sobre os aspectos culturais.

## CONCLUSÕES

As tarefas organizadas mediante o uso das novas tecnologias em torno do tema gastronomia revelaram a finalidade de conduzir o aluno ao conhecimento do gênero Receita e às suas particularidades, à ampliação das funções comunicativas no idioma Espanhol, à história do prato típico investigado e ao seu valor cultural.

Para que os objetivos fossem alcançados foram propostos exercícios que incentivassem a interação entre os discentes e centrados no processo de comunicação das quatro habilidades: oralidade, escrita, leitura e audição. As atividades foram expositivas e dialogadas e proporcionaram uma maior participação dos alunos, e assim, os mesmos alcançaram um maior nível no idioma e superaram as suas competências que resultaram em uma progressiva desenvoltura da Língua Espanhola a cada encontro.

Como o processo de ensino e aprendizagem de um idioma não está desarticulado da sociedade na qual o aluno está inserido, o professor assumiu a função de um interculturalista, ao provocar reflexões sobre a própria identidade dos discentes enquanto sujeitos sociais do seu mundo, ao mesmo tempo, desenvolveu os conhecimentos dos alunos sobre a cultura gastronômica dos países da cultura hispânica, latino-americana e brasileira.

Dessa maneira, o ensino do Espanhol tornou-se um momento de interação social e cultural, com a superação das práticas tradicionais do ensino de Línguas. E, ressalta-se que, o estudante, além de adquirir informações sobre os temas culturais latinos, teve a oportunidade de conhecer mais sobre os costumes e valores do seu próprio meio social, e isso só foi possível com o conhecimento do valor cultural estrangeiro.

## REFERÊNCIAS

BARROS, Cristiano Silva de; COSTA, Elzimar Goettenauer de Marins. Elaboração de Materiais Didáticos para o ensino de espanhol. In: *Coleção explorando o ensino*. Espanhol: Ensino Médio. v.16. Brasília: Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica, 2010, p. 85-118.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Média e Tecnológica. *Parâmetros Curriculares Nacionais Ensino Médio*. Brasília: MEC, 2000.

MARCUSCHI, Luiz Antônio; XAVIER, Antônio Carlos dos Santos; et al. Gêneros textuais emergentes no contexto da tecnologia digital. In: \_\_\_\_\_. (orgs.). *Hipertexto e gêneros digitais: novas formas de construção do sentido*. 2. ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2005, p. 13-67.

MENDONÇA, Márcia. Análise linguística no ensino médio: um novo olhar, um outro objeto. In: M. Mendonça & C. Bunzen (orgs.). *Português no ensino médio e formação do professor*. São Paulo: Parábola Editorial, 2006, p. 204-217.

PAULINO, Suzana Ferreira. *Interculturalismo e ensino de Língua Inglesa: É na tua língua que falo, mas é na minha língua que te compreendo*. Recife, 2009. Dissertação de Mestrado – Universidade Federal de Pernambuco.

PARQUETT, Marcia. Multiculturalismo, interculturalismo e ensino/aprendizagem de espanhol para brasileiros. In: *Coleção explorando o ensino*. Espanhol: Ensino Médio. v.16. Brasília: Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica, 2010, p.137- 156.

SERRANI, Silvana. *Discurso e cultura na aula de língua/currículo-leitura-escrita*. São Paulo: Pontes, 2005.

## Anexo 1

**Aluna:** Elisa Jacques.

**Fruta:** Pêssego.

**Grupo Avançado, Vespertino, segundas e quartas, 14h-15h:30.**

### El Melocotón: Fruto de longevidad y belleza.

Conocido como melocotón o durazno, su semilla no es comestible debido a la presencia de un tipo de cianuro potencialmente mortal. Para ser cultivado requiere condiciones de frío invernal. Sin embargo, en verano, requiere temperaturas que faciliten el crecimiento de los brotes (entre 20-25°C).

**Regiones productoras:** Estados Unidos (California, Carolina del Sur, Colorado, Georgia), Canadá, norte de México, Venezuela, Puerto Rico, etc.

**Variaciones:** Blanquillo, briñón, chabacano, chato, damasquillo, duraznero, melocotón, pavía dulce, pavía teta de Venus, pérsigo, etc.

**Origen:** Tiene origen en China, Afganistán e Irán. Fue traído a occidente por los romanos que lo tomaron de Persia y le dieron muchas denominaciones populares ibéricas, como ejemplo, albérchigo.

**Beneficios para salud:** Rico en vitamina A, C, E, K, B1, B2, B3, B6, ácido fólico, ácido pantoténico, potasio, magnesio, hierro y manganeso. Tiene bajas calorías, gran cantidad de fibras y antioxidantes. Fornece alivio para las enfermedades neurodegenerativas y terapia para el cáncer, la obesidad y el colesterol.

### **Mascarilla revitalizante de melocotón.**

Esta mascarilla aporta vitalidad a la dermis por sus propiedades regeneradoras y antiarrugas. Por ello, es muy recomendada para cutis seco o reseco.

#### **Ingredientes:**

1/2 melocotón maduro

3 cucharadas de yogur natural

1 cucharadita de aceite de oliva

3 gotas de miel.

#### **Modo de aplicación:**

Triture los ingredientes hasta obtener una masa uniforme.

Luego, aplique y mantenga sobre la piel durante veinte minutos.

Retire con agua templada.



## Anexo 2

**Alunas:** Natália Lopes e Zélia Freitas.

**Exposição da iguaria Maria Isabel.<sup>1</sup>**

**Grupo Avançado, Vespertino, segundas e quartas, 14h-15h:30.**



Grupo avançado vespertino do Curso de Espanhol do Consulado da Venezuela em Recife, 2016.

---

<sup>1</sup> Prato tradicional do Estado do Piauí, Brasil. Localidade natalícia da aluna Zélia Freitas.

### Anexo 3

**Alunas:** Natália Lopes e Zélia Freitas.

**Prato típico:** Maria Isabel.<sup>2</sup>

**Grupo Avançado, Vespertino, segundas e quartas, 14h-15h:30.**



**Consulado General de la República  
Bolivariana de Venezuela en Recife.**

Natália Lopes y Zelia Maria Freitas  
dos Santos

Módulo avanzado

Prof. Mércia Paulino

**MARIA ISABEL  
PLATO TÍPICO DE PIAUÍ**

---

<sup>2</sup> Apresentação com o uso de recursos midiáticos.





## SU ORIGEN

- ✘ La historia de María Izabel se entrelaza con la colonización del Estado de Mato Grosso (siglo XVIII). El plato se convirtió típico de la región de Baixada Cuiabana y el Pantanal debido a la gran producción de ganado y la práctica de la carne seca para su conservación.
- ✘ Pero fue en Piauí que adquirió la importancia en el día a día en la cocina.



- ✘ Es la comida típica que las madres de Piauí preparan para sus hijos cuando son presionados. Al comer este manjar no hay que olvidar la famosa *cachaça*, el aperitivo conocido como *Cajuina* y los dulces de *Buriti*. Esta es una mesa típicamente de Piauí.





## INGREDIENTES:

- × 1 kg de carne seca
- × 1 kg de arroz
- × 2 cebollas ralladas
- × ½ manojó de cilantro
- × ½ manojó de cebollino
- × 2 dientes de ajo
- × 1 pimiento picante
- × 8 cucharadas de sopa de aceite
- × Agua para cocinar el arroz



## MODO DE PREPARO:

- × Corte la carne en conserva en cubos y rehóguela con la cebolla, el ajo y el aceite. Rehogue la carne con las especias hasta que se quede bien mezclada y bien coloreada. Añada el arroz, cocine durante unos minutos. Agregue suficiente agua. Cuando el arroz comenzar a ablandarse, ponga un olor de pimienta (poco para que no se caliente demasiado). Rectifique de sal, tape y espere unos 30 minutos. Sirva muy caliente y adorne con las cebollas verdes y el cilantro.