

**LUÍS VINÍCIUS PEDROSO MARQUES**

**ALIMENTAÇÃO NA PENÍNSULA IBÉRICA: UM ESTUDO ATRAVÉS DOS  
MOSAICOS**

Objeto de Aprendizagem apresentado ao Programa de Pós-Graduação em História Ibérica (Mestrado Profissional) da Universidade Federal de Alfenas, como parte dos requisitos para a obtenção do título de Mestre em História Ibérica.

Orientador: Prof. Dr. Cláudio Umpierre Carlan

**ALFENAS/MG**

**2025**

Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal de Alfenas Biblioteca Central

Marques, Luis Vinícius Pedroso.

Alimentação na Península Ibérica: Um estudo através dos mosaicos /  
Luis Vinícius Pedroso Marques. - Alfenas, MG, 2025. 36 f. -

Orientador(a): Cláudio Umpierre Carlan.

Dissertação (Mestrado em História Ibérica) - Universidade Federal de  
Alfenas, Alfenas, MG, 2025. Bibliografia.

1. Ensino de História. 2. História Antiga. 3. Peninsula Ibérica. 4. Arte . I.  
Carlan, Cláudio Umpierre, orient. II. Título.

**LUÍS VINÍCIUS PEDROSO MARQUES**

**ALIMENTAÇÃO NA PENÍNSULA IBÉRICA: UM ESTUDO ATRAVÉS DOS  
MOSAICOS**

O Presidente da banca examinadora abaixo indicada assina a aprovação da Dissertação apresentada como parte dos requisitos para obtenção do título de Mestre em História Ibérica pela Universidade Federal de Alfenas. Área de concentração: Ensino e Pesquisa em História Ibérica.

Aprovada em: dia 04 de junho de 2025.

---

Prof. Dr. Claudio Umpierre Carlan  
(UNIFAL-MG)

---

Prof. Dr. Filipe Noé Silva  
(UDESC-SC)

---

Prof. Dr. Juan Manuel Bermúdez  
(URJC-ES) - (Universidad Rey Juan Carlos)



Documento assinado eletronicamente por **Claudio Umpierre Carlan, Professor do Magistério Superior**, em 04/06/2025, às 11:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.unifalmg.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.unifalmg.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **1529310** e o código CRC **DF181CEF**.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço primeiramente a Deus, Agradeço à minha mãe Maria Lúcia, por me apoiar neste grande passo em minha vida que foi o mestrado. À minha companheira, colega de graduação e mestrado, Bárbara, por todo apoio e carinho. Aos meus colegas, professores de graduação e ao meu orientador por todo apoio e colaboração, aos meus professores do mestrado, aos amigos e colegas que a vida me deu em Alfenas.

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001.

## RESUMO

Este trabalho tem como objetivo contribuir para o ensino de História por meio da análise das representações da alimentação no Império Romano, utilizando como fonte de investigação os mosaicos encontrados na Península Ibérica. A pesquisa parte do pressuposto de que as representações iconográficas constituem importantes vestígios históricos capazes de revelar aspectos culturais, sociais e econômicos das sociedades antigas. Nesse contexto, busca-se estabelecer uma relação entre as práticas alimentares da Antiguidade e sua representação visual nos mosaicos produzidos durante o período romano. Para alcançar esse objetivo, foi realizada uma investigação de caráter bibliográfico e histórico, baseada na análise de estudos sobre alimentação na Antiguidade, cultura material e iconografia romana, bem como na observação de mosaicos provenientes da Península Ibérica. A partir dessa análise, identificam-se elementos relacionados aos hábitos alimentares, aos alimentos consumidos e às formas de representação simbólica da alimentação na sociedade romana. Os resultados indicam que os mosaicos constituem fontes relevantes para a compreensão das práticas alimentares e das dinâmicas culturais do período, além de possibilitarem novas abordagens pedagógicas no ensino de História. Dessa forma, o estudo propõe a utilização dessas representações como recurso didático no Ensino Fundamental II, contribuindo para tornar o processo de ensino e aprendizagem mais visual, contextualizado e significativo.

**Palavras-chave:** história; antiguidade; império romano; península ibérica.

## RESUMEN

Este trabajo tiene como objetivo contribuir a la enseñanza de la Historia mediante el análisis de las representaciones de la alimentación en el Imperio Romano, utilizando como fuente de investigación los mosaicos encontrados en la Península Ibérica. La investigación parte del supuesto de que las representaciones iconográficas constituyen importantes vestigios históricos capaces de revelar aspectos culturales, sociales y económicos de las sociedades antiguas. En este contexto, se busca establecer una relación entre las prácticas alimentarias de la Antigüedad y su representación visual en los mosaicos producidos durante el período romano. Para alcanzar este objetivo, se realizó una investigación de carácter bibliográfico e histórico, basada en el análisis de estudios sobre alimentación en la Antigüedad, cultura material e iconografía romana, así como en la observación de mosaicos procedentes de la Península Ibérica. A partir de este análisis se identifican elementos relacionados con los hábitos alimentarios, los alimentos consumidos y las formas de representación simbólica de la alimentación en la sociedad romana. Los resultados indican que los mosaicos constituyen fuentes relevantes para comprender las prácticas alimentarias y las dinámicas culturales del período, además de posibilitar nuevos enfoques pedagógicos en la enseñanza de la Historia. De esta manera, el estudio propone el uso de estas representaciones como recurso didáctico en la Educación Básica, contribuyendo a un proceso de enseñanza y aprendizaje más visual, contextualizado y significativo.

**Palabras clave:** historia; antigüedad; imperio romano; península ibérica.

## ABSTRACT

This study aims to contribute to the teaching of History through the analysis of representations of food in the Roman Empire, using mosaics found in the Iberian Peninsula as the main research source. The research is based on the assumption that iconographic representations constitute important historical evidence capable of revealing cultural, social, and economic aspects of ancient societies. In this context, the study seeks to establish a relationship between food practices in Antiquity and their visual representation in mosaics produced during the Roman period. To achieve this objective, a bibliographical and historical investigation was conducted, based on the analysis of studies on food in Antiquity, material culture, and Roman iconography, as well as the observation of mosaics originating from the Iberian Peninsula. From this analysis, elements related to dietary habits, consumed foods, and symbolic representations of food in Roman society are identified. The results indicate that mosaics constitute relevant sources for understanding food practices and cultural dynamics of the period, while also enabling new pedagogical approaches in History teaching. Therefore, the study proposes the use of these representations as a didactic resource in elementary education, contributing to a more visual, contextualized, and meaningful teaching and learning process.

**Keywords:** history; antiquity; roman empire; iberian peninsula.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

|   |    |
|---|----|
| Figura 1 – Imagem original .....                | 8  |
| Figura 2 – Processo de criação 1 .....          | 9  |
| Figura 3 – Processo de criação 2 .....          | 9  |
| Figura 4 – Processo de criação 3 .....          | 10 |
| Figura 5 – Processo de criação 4 .....          | 10 |
| Figura 6 – Imagem para uso dos estudantes ..... | 11 |
| Figura 7 – Como salvar a imagem .....           | 11 |
| Figura 8 – Recriação dos Estudantes .....       | 12 |
| Figura 9 – Recriação dos Estudantes .....       | 12 |
| Figura 10 – Criação dos quebra-cabeças .....    | 13 |
| Figura 11 – Formato e quantidade de peças ..... | 13 |
| Figura 12 – Quebra-cabeça pronto .....          | 14 |
| Figura 13 – Hispania Romana .....               | 22 |

## SUMÁRIO

|           |   |           |
|-----------|---|-----------|
| <b>1.</b> | <b>APRESENTAÇÃO .....</b>   | <b>10</b> |
|           | <b>PARTE I – CRIAÇÃO DOS QUEBRA-CABEÇAS.....</b>  | <b>11</b> |
| <b>2.</b> | <b>PARA A MONTAGEM DO QUEBRA-CABEÇA .....</b>   | <b>12</b> |
| 2.1       | PARA DESCOLORIR AS IMAGENS.....   | 12        |
| 2.2       | “ARRASTE A IMAGEM.....  | 12        |
| 2.3       | PARA DESCOBRIR A IMAGEM.....  | 13        |
| 2.4       | O AJUSTE DO BRILHO E CONTRASTE.....   | 14        |
| 2.5       | APÓS O PROCESSO DE AJUSTE.....  | 15        |
| 2.6       | PARA SALVAR A IMAGEM.....   | 15        |
| <b>3.</b> | <b>IMAGENS CRIADAS A PARTIR DE CONCEPÇÕES DOS ESTUDANTES.....</b>                                   | <b>16</b> |
| 3.1       | DA CRIAÇÃO DOS QUEBRA-CABEÇAS .....   | 17        |
| 3.2       | FORMATO E QUANTIDADE DE PEÇAS.....  | 17        |
| 3.3       | QUEBRA-CABEÇA PRONTO.....   | 18        |
|           | <b>PARTE II – ARTIGO: ALIMENTAÇÃO NA PENÍNSULA IBÉRICA:<br/>UM ESTUDO ATRAVÉS DOS MOSAICOS.....</b> | <b>19</b> |
| <b>5.</b> | <b>INTRODUÇÃO .....</b>   | <b>21</b> |
| <b>6.</b> | <b>ALIMENTAÇÃO NO IMPÉRIO ROMANO.....</b>   | <b>24</b> |
| <b>7.</b> | <b>O QUE FOI A PENÍNSULA IBÉRICA PARA OS ROMANOS .....</b>  | <b>25</b> |
| <b>8.</b> | <b>A ALIMENTAÇÃO NA PENÍNSULA IBÉRICA NO PERÍODO ROMANO .....</b>                                   | <b>27</b> |
|           | <b>PARTE III – QUESTÕES METODOLÓGICAS .....</b>   | <b>29</b> |
| <b>9.</b> | <b>ENSINO DE HISTÓRIA .....</b>   | <b>30</b> |
| 9.1       | ENSINO DE HISTÓRIA ANTIGA.....  | 31        |
| <b>6.</b> | <b>REFERÊNCIAS.....</b>   | <b>34</b> |

## 1 APRESENTAÇÃO

Este projeto tem como objetivo central apresentar possibilidades de maior aproximação entre o ensino de História e o estudo do Império Romano, utilizando a iconografia dos mosaicos como recurso para compreender aspectos relacionados à história cultural da alimentação na Península Ibérica.

Nesse sentido, busca-se ampliar as possibilidades de aprendizagem nas aulas de História destinadas aos estudantes do 6º ano do Ensino Fundamental II, propondo estratégias didáticas que tornem o conteúdo mais atrativo e significativo. O objeto de aprendizagem desta dissertação consiste na utilização de mosaicos relacionados à alimentação na Península Ibérica durante o período romano como base para a elaboração de um quebra-cabeça para colorir. A proposta consiste em permitir que os estudantes recriem visualmente esses mosaicos e, posteriormente, utilizem a ferramenta GIMP para produzir seus próprios quebra-cabeças, possibilitando a troca das atividades entre colegas e a apresentação dos resultados aos familiares, configurando-se como uma estratégia pedagógica diferenciada.

Na Parte I do trabalho, apresenta-se a explicação sobre o uso da ferramenta digital, com a descrição dos materiais utilizados e das etapas necessárias para a edição das imagens. Ressalta-se que essa metodologia pode ser adaptada para diferentes conteúdos históricos, não se restringindo apenas ao estudo do Império Romano, mas constituindo uma alternativa didática para diversas abordagens no ensino de História.

Na Parte II é apresentado o artigo resultante da pesquisa, intitulado “*Alimentação na Península Ibérica: um estudo através dos mosaicos*”, que funciona como base teórica para o desenvolvimento do objeto de aprendizagem. Nesse estudo são analisados aspectos relacionados à alimentação no período romano, tais como os alimentos consumidos, as práticas alimentares e as formas pelas quais esses elementos eram representados nos mosaicos.

Por fim, na Parte III são discutidos os caminhos metodológicos relacionados ao ensino de História, destacando as possibilidades pedagógicas do uso dos mosaicos como recurso didático no processo de ensino e aprendizagem.

**PARTE I:**  
**CRIAÇÃO DOS QUEBRA-CABEÇAS**

## 2 PARA A MONTAGEM DO QUEBRA-CABEÇA

Inicialmente, deve-se escolher um mosaico para a atividade, como parte da pesquisa está relacionada com a alimentação na Península Ibérica, foi escolhido um mosaico com a representação de peixes encontrado na província romana de Tarraco. Com uma ideia de pesquisa interdisciplinar, também pode-se usar outros mosaicos de outras regiões ou ser usada como ferramenta para facilitar a aprendizagem de outros períodos históricos.

O objeto de aprendizagem consiste em descolorir a imagem original e os estudantes recriarem as obras com suas concepções artísticas. A imagem usada como piloto:

Figura 1 - Mosaico romano representando peixes.



Fonte: Elaborada pelo autor (2025).

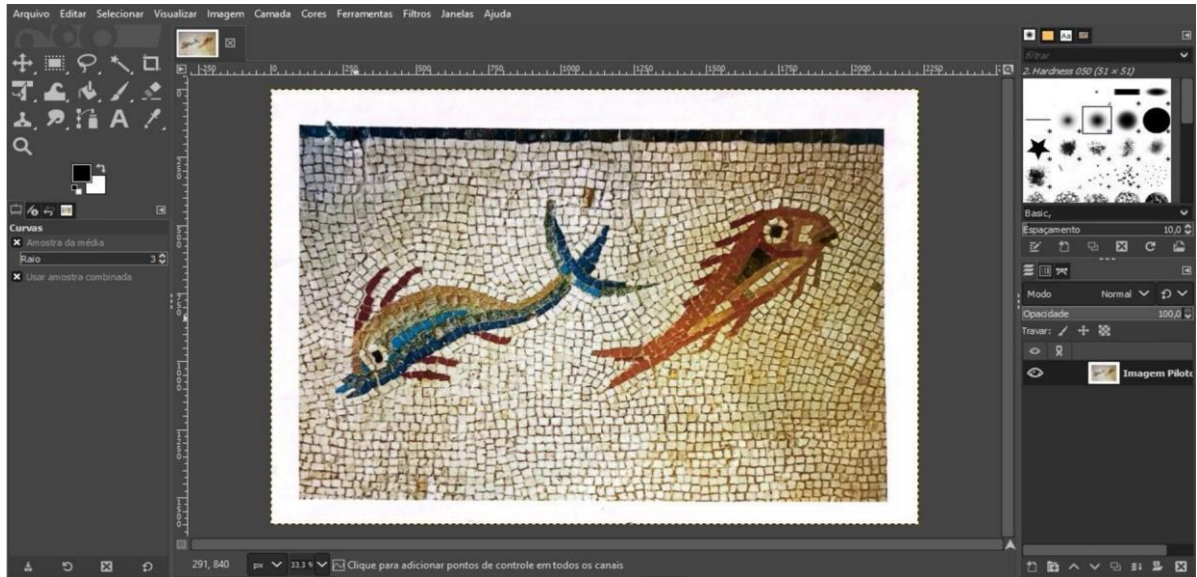
### 2.1 PARA DESCOLORIR AS IMAGENS:

Usa-se a ferramenta GIMP, observe o passo a passo a seguir;

### 2.2 “ARRASTE” A IMAGEM

Para o aplicativo (Maneira mais fácil) e siga as imagens abaixo.

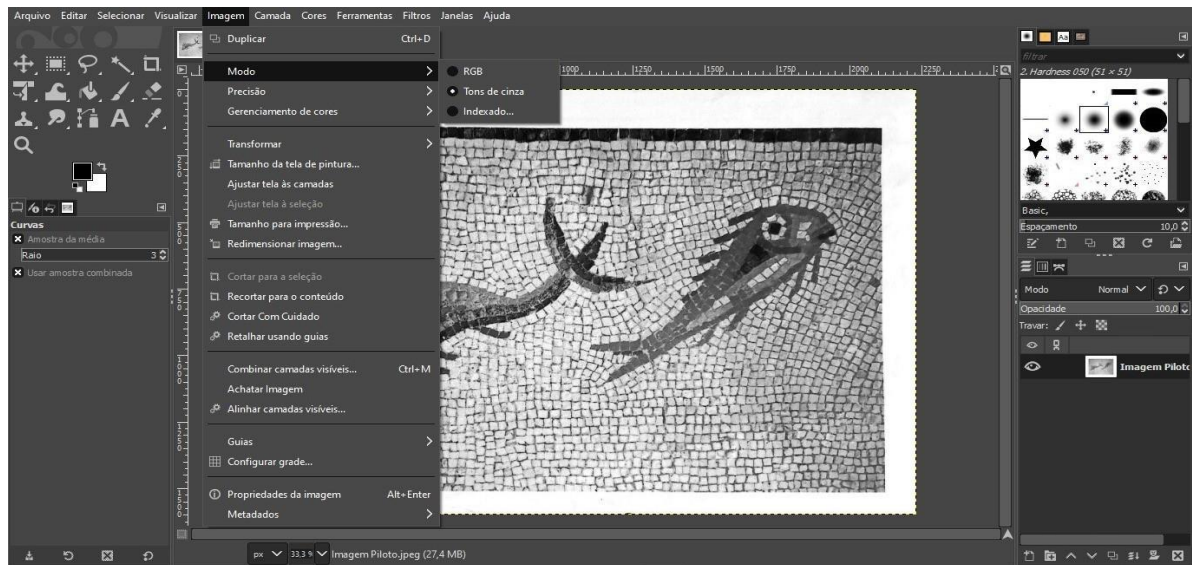
Figura 2 - Processo de criação 1



Fonte: Elaborada pelo autor (2025).

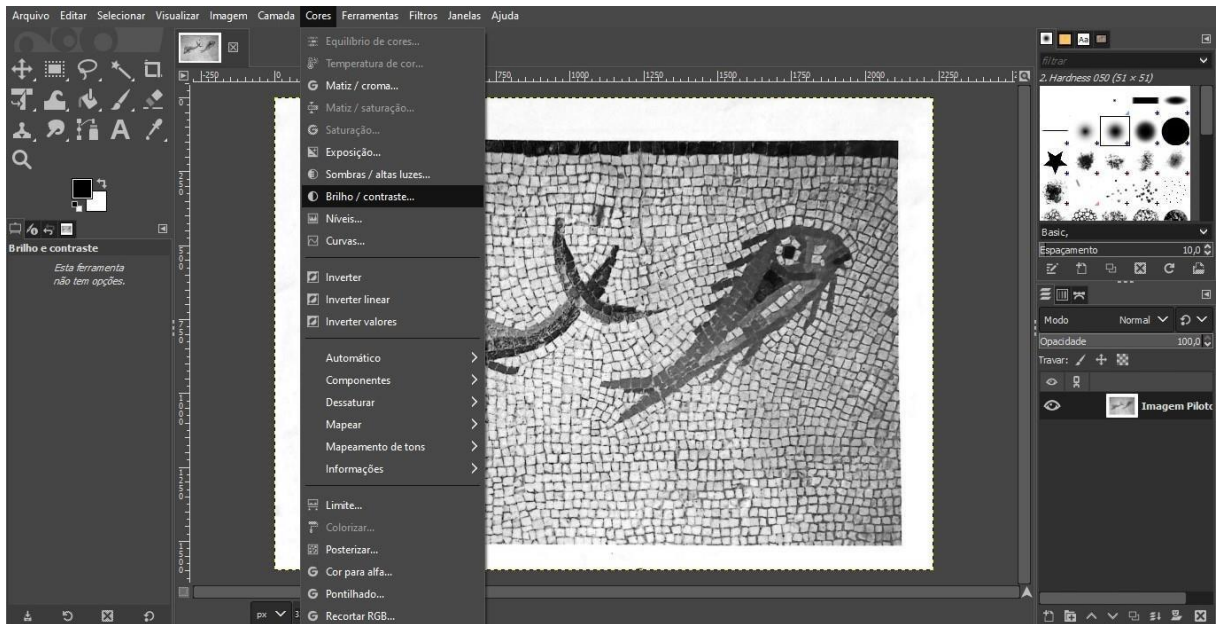
### 2.3 PARA DESCOBRIR A IMAGEM (acima)

Figura 3 - Processo de criação 2



Fonte: Elaborada pelo autor (2025).

Figura 4 - Processo de criação 3

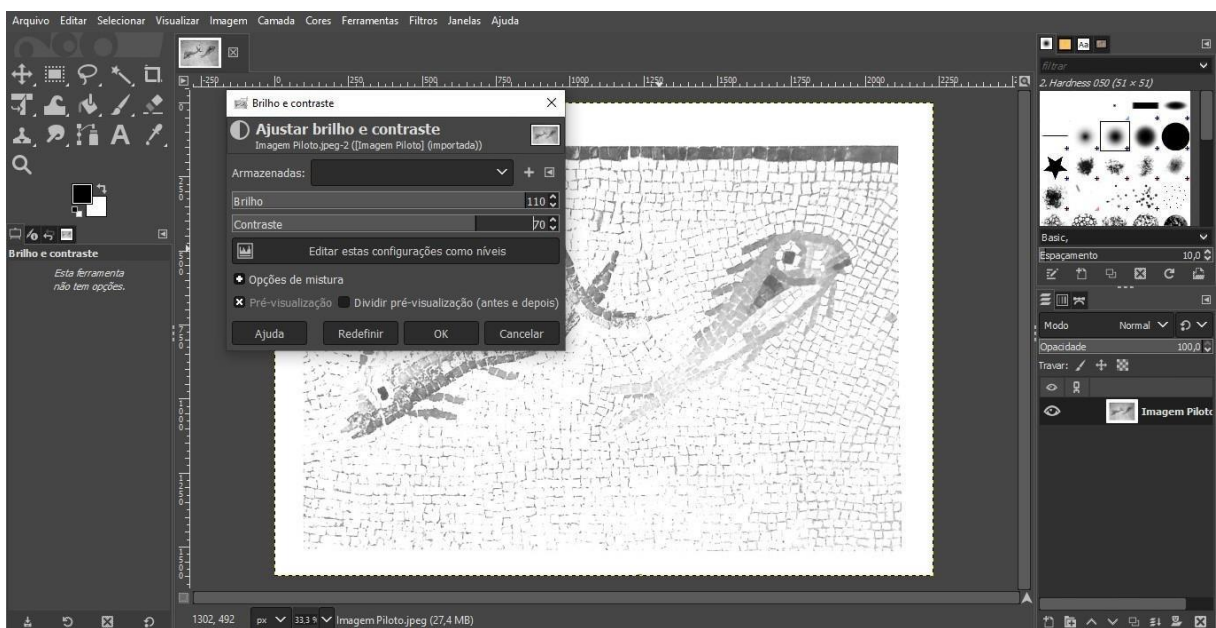


Fonte: Elaborada pelo autor (2025).

## 2.4 O AJUSTE DO BRILHO E CONTRASTE

É de suma importância para os alunos entenderem o que é o mosaico:

Figura 5 - Processo de criação 4



Fonte: Elaborada pelo autor (2025).

## 2.5 APÓS O PROCESSO (de ajuste)

A imagem deverá ficar como abaixo, de maneira que os estudantes possam visualizar a imagem original e colorirem de acordo com suas concepções, é interessante ter a imagem original e colorida, para os estudantes poderem analisar.

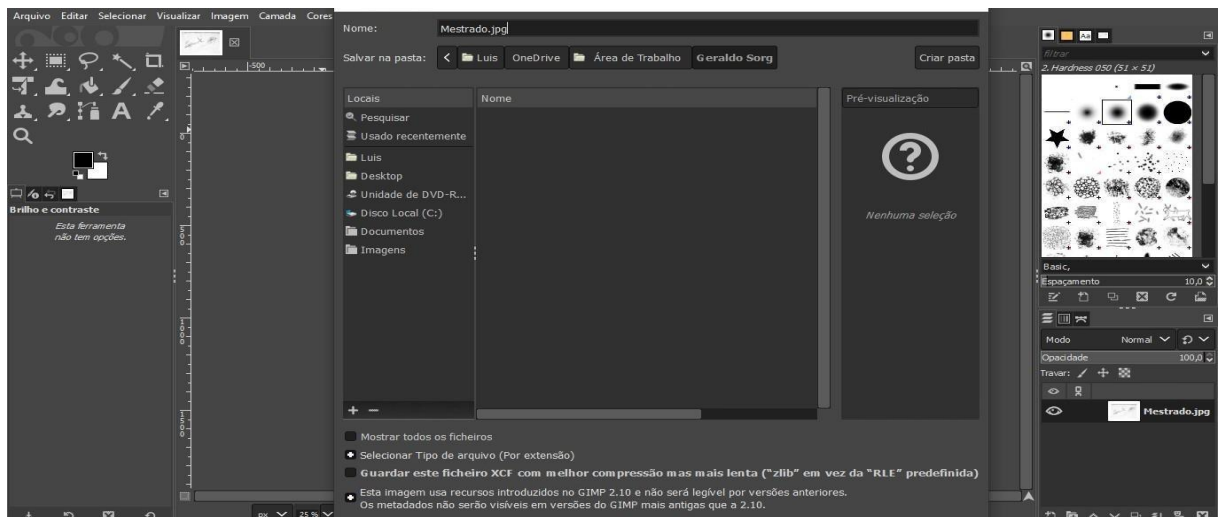
Figura 6 - Imagem para uso dos estudantes



## 2.6 PARA SALVAR A IMAGEM

Recomenda-se ir em “exportar” e colocar a imagem em formato “jpg”.

Figura 7 - Como salvar



Fonte: Elaborada pelo autor (2025).

### 3 IMAGENS CRIADAS A PARTIR DAS CONCEPÇÕES DOS ESTUDANTES

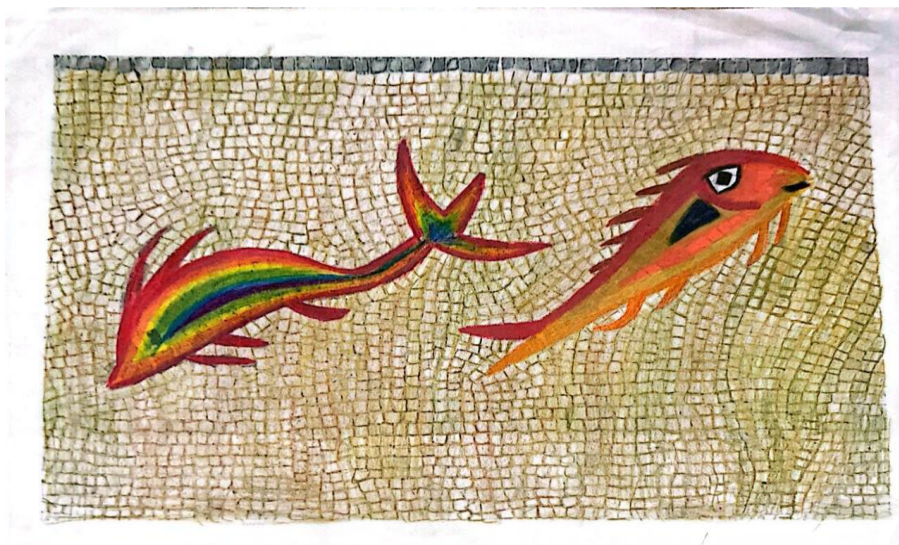
Na disciplina eletiva “Vamos conhecer o Império Romano” ministrada na Escola Estadual Professora Maria de Lourdes Lima no Município de Conchal-SP.

Figura 8 - Recriação dos estudantes



Fonte: Elaborada pelo autor (2025).

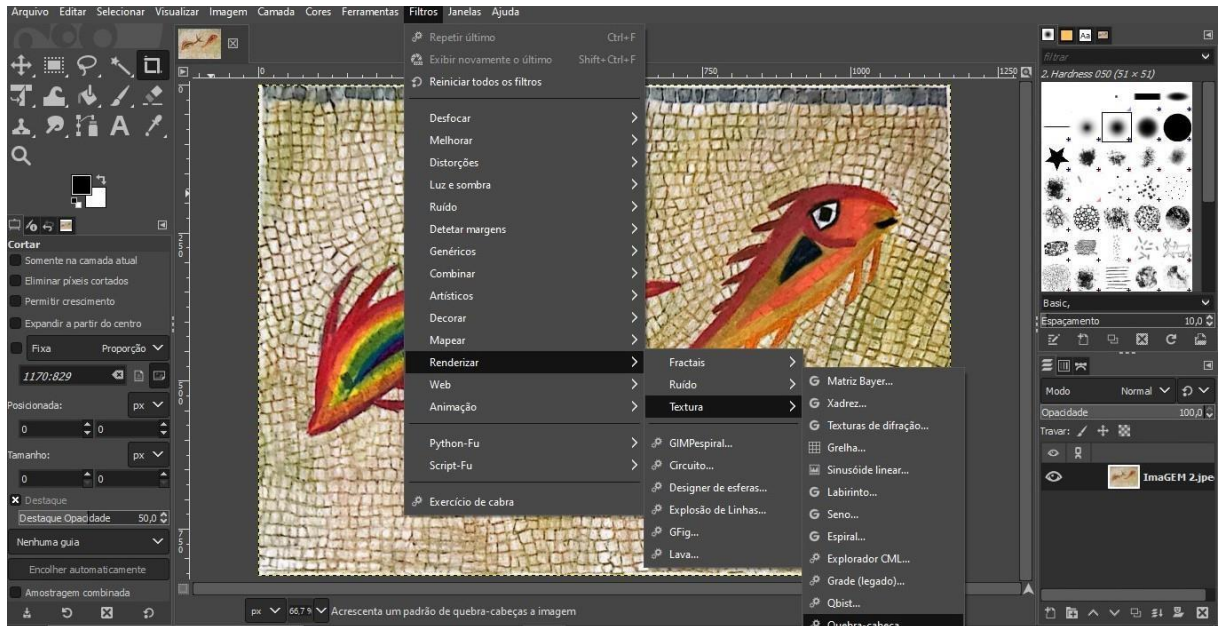
Figura 9 - Recriação dos estudantes



Fonte: Elaborada pelo autor (2025).

### 3.1 DA CRIAÇÃO DOS QUEBRA-CABEÇAS

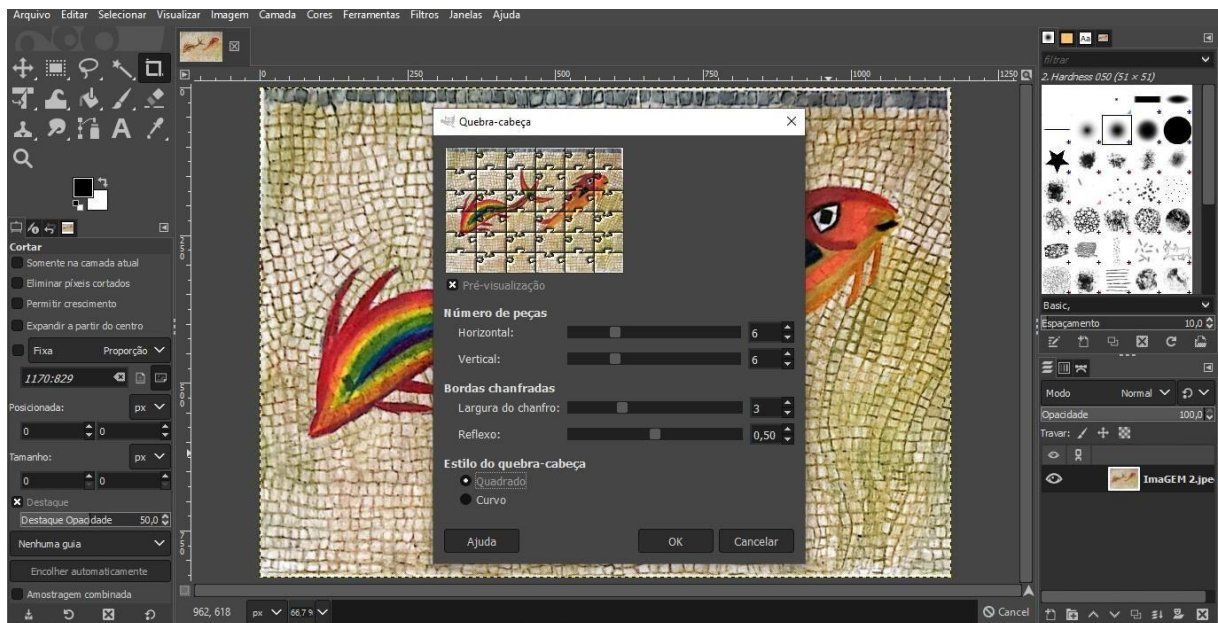
Figura - 10 Aplicação do filtro de quebra-cabeça na imagem do mosaico utilizando o software GIMP



Fonte: Elaborado pelo autor a partir do software GIMP (2025).

### 3.2 FORMATO E QUANTIDADE DE PEÇAS

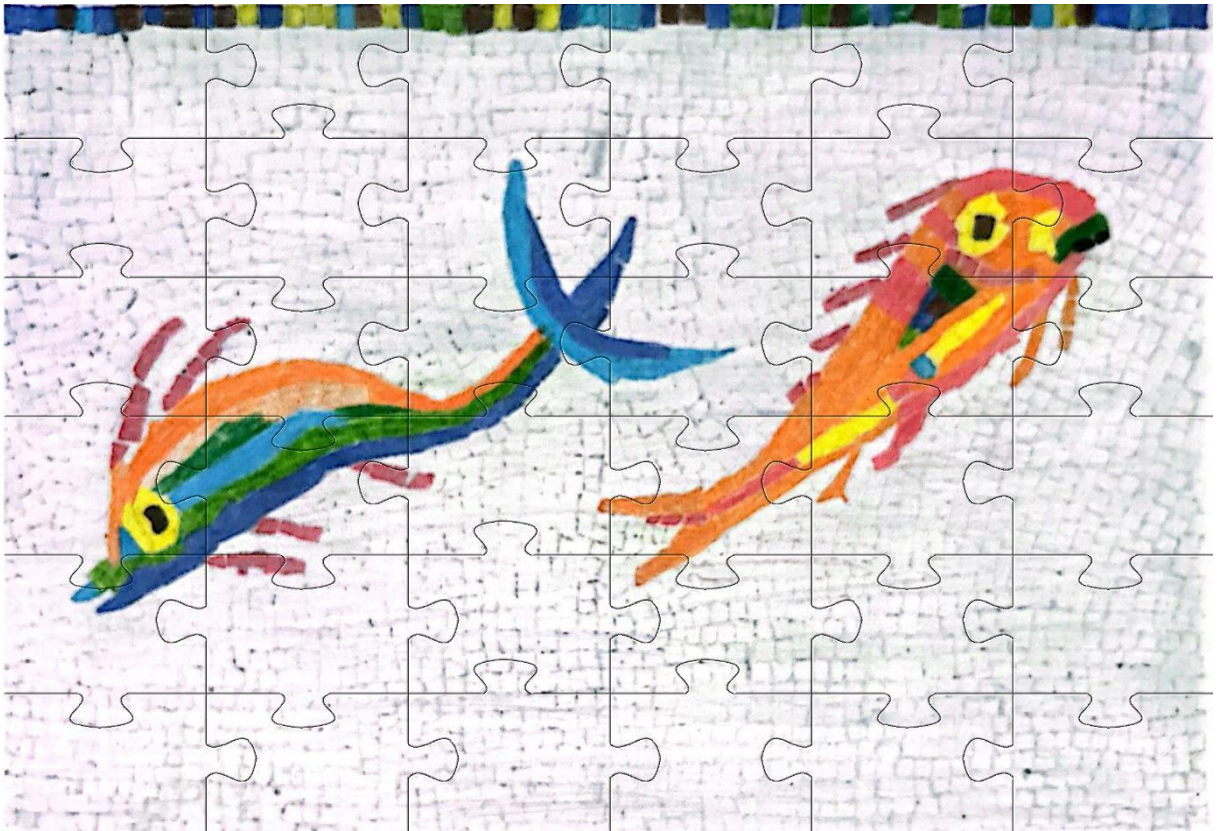
Figura - 11 Configuração do número de peças e parâmetros do quebra-cabeça no software GIMP



Fonte: Elaborado pelo autor a partir do software GIMP (2025).

### 3.3 QUEBRA-CABEÇA PRONTO (recomendo a impressão em papel fotográfico)

Figura - 12 Imagem final do mosaico transformada em quebra-cabeça para atividade didática.



**Fonte:** Elaborado pelo autor a partir do software GIMP (2025).

**PARTE II**

**ARTIGO: ALIMENTAÇÃO NA PENÍNSULA IBÉRICA: UM ESTUDO ATRAVÉS  
DOS MOSAICOS**

## ALIMENTAÇÃO NA PENÍNSULA IBÉRICA: UM ESTUDO ATRAVÉS DOS MOSAICOS

### RESUMO

Aulas com o componente curricular sobre o Império Romano no Brasil, normalmente são ao 6º ano do Ensino fundamental II, onde os alunos ainda estão a se adaptar com o ritmo dos novos componentes. O objetivo da pesquisa é fazer uma relação entre a alimentação na antiguidade e os mosaicos com o enfoque na Península Ibérica. Apresentando as particularidades da região e de seus mosaicos.

**Palavras-chave:** História; Península Ibérica; Império Romano.

### RESUMEN

Las clases con un componente curricular sobre el Imperio Romano en Brasil normalmente se imparten en el 6º año de la escuela primaria II, donde los estudiantes aún se están adaptando al ritmo de los nuevos componentes. El objetivo de la investigación es establecer una relación entre la comida antigua y los mosaicos con el foco en la Península Ibérica. Presentando las particularidades de la región y sus mosaicos.

**Palabras-chave:** Historia; Península Ibérica; Imperio Romano.

### ABSTRACT

Classes with a curricular component about the Roman Empire in Brazil are normally held in the 6th year of elementary school II, where students are still adapting to the pace of the new components. The objective of the research is to establish a relationship between ancient food and mosaics with a focus on the Iberian Peninsula. Presenting the particularities of the region and its mosaics.

**Keywords:** History; Roman Empire; Iberian Peninsula.

## 5 INTRODUÇÃO

Ao longo da História a alimentação desempenhou um papel importante para as sociedades, apresentando aspectos sociais, culturais e econômicos. As práticas na Antiguidade ou em qualquer outro período histórico, podem ser observadas como fator de suma importância social, já que a partir delas podemos compreender a importância da alimentação para o estudo Arqueológico e Antropológico de uma dada sociedade.

O ato de se alimentar também serve para impor limites, mas quais limites? Limites de fronteiras, sociais, políticos e religiosos, mas também nos apresentar, cada civilização tem sua eficiência produtiva e reprodutiva, já que a capacidade produtiva de uma civilização está ligada à sua capacidade de sobrevivência (Carneiro, 2005, p. 72).

Noutro ponto de observação, a maneira de preparo de um mesmo alimento pode ser diferente de um povo para outro, porém ainda que estejam ligados a fatores como diferenças tecnológicas, econômicas e sociais entre eles. As diferenças podem aparecer, já que nas diversas civilizações que conhecemos, por mais parecido que possa ser determinado alimento, seu preparo pode ser feito de maneira diferente (Flandrin; Montanari, 2018, p. 17), já que com o desenvolvimento de diferentes técnicas culinárias por diferentes povos ao longo dos anos pode ter influenciado diretamente a dieta ao longo do tempo.

A forma com que as pessoas se alimentaram, estará ligada à economia e à agricultura de cada região, onde a facilidade de manejo e produção de certos alimentos se tornam mais (ou menos) práticas e essas práticas acabam por moldar os hábitos alimentares desta sociedade.

Há, ainda, importante ligação entre o alimento e a saúde, pois ambos estão ligados às condições biológicas do ser humano, já que a alimentação, poderia estar relacionada a uma condição além do biológico, mas também condições de gênero e ou enfermidades (Carneiro, 2005, p. 73).

Para além desses aspectos todos, pode-se ainda reconhecer o aspecto religioso da alimentação, ou seja, a identidade religiosa, não raro é uma identidade alimentar que se relaciona com a religião, um exemplo claro é a abstenção de carne porco entre judeus e muçulmanos, ou o cristianismo, que tem em seu dogma a ingestão do pão e do vinho com a representação do corpo e do sangue de Jesus respectivamente (Carneiro, 2005, p. 72).

Ou até mesmo outros costumes que podemos observar, como o uso de talhares em algumas áreas do mundo, mas em outras não, comer sobre a mesa, algo bem comum de ser ver no Brasil por exemplo. Porém em outras partes do mundo há o hábito de comer sentado ao

chão. Essas pequenas observações para o estudo da alimentação por mais que pareçam simples, nos apresentam muito sobre as especificidades de cada região do mundo e seus gostos alimentares. Muitas das hierarquias presentes em uma dada sociedade também podem ser reconhecidas por meio da alimentação: o estudo clássico de Norbert Elias apresenta a questão da civilidade entre as pessoas, e a formação de seus costumes (Ocidentais) assim formando as características de uma sociedade, mas não só as características, também o comportamento humano de determinada sociedade (Elias, 1994, p. 69).

Quanto mais estudamos a alimentação, observamos comportamentos que se assemelham aos nossos, todo esse processo alimentar ao longo dos séculos, foram se moldando até chegar nos dias atuais. Por mais que a obra de Norbert Elias trabalhe um período diferente da antiguidade (Idade Média), pode-se observar a evolução clara dos hábitos alimentares, principalmente sobre a etiqueta à mesa, a maneira de se portar e de controlar os movimentos, com isso a proposta é estudar as transformações e conceitos através de determinada civilização por meio de sua alimentação (Elias, 1994, p. 72).

Outro ponto que não deve ser esquecido, é que como o Império Romano abrangeu grandes extensões, é que poderiam ocorrer diferenças entre os costumes de cada província, onde podem existir variações entre as tradições e variações dos padrões sociais (Elias, 1994, p. 75).

Conhecer e compreender a dieta romana em suas bases, a partir da documentação textual e arqueológica proveniente da Península Ibérica, constitui o objetivo central desta dissertação de mestrado. Dentro deste escopo, interessa-nos principalmente averiguar as representações iconográficas dos mosaicos de época romana (séculos I e IV d.C) encontrados no território peninsular. Por meio desta leitura, esperamos demonstrar a amplitude de temas relacionados à alimentação: religiosidade, relações sociais, práticas do cotidiano, entre outras características da sociedade em questão.

Mas afinal, qual a importância em se compreender a alimentação em um período tão distante? Podemos observar claramente a tríade alimentar da dieta mediterrânea dos romanos, que são: os cereais, o azeite e o vinho (Fabião, 2015, p. 31). Esta tríade alimentar hoje é um campo privilegiado, onde claramente vemos a importância do estudo alimentar durante o tempo, assim observamos essas necessidades básicas deste período como algo de grande valia, para melhor compreender a sociedade em questão.

Noutro fator, também ligada à alimentação, está a agricultura, já que boa parte da alimentação no período romano é atrelada a ela. As práticas de cultivo acabaram por formar uma identidade cultural entre os gregos e romanos, já que grãos uvas e olivas acabaram por

formar raízes culturais nessas civilizações (Montanari, 2003, p. 18). A importância da alimentação sempre será relacionada a cultura, saúde e a sobrevivência humana (Carneiro, 2015, p. 73).

Questões ligada à tríade alimentar já citada e associada aos romanos também devem receber olhares críticos, já que:

Provavelmente, a tríade alimentar estava já estabelecida nas regiões meridionais do espaço hoje português antes da chegada dos romanos, mas não dispomos de dados categóricos. Os cereais cultivados existiam em todo o território desde a época pré-históricas e a produção de farinhas está perfeitamente documentada pela presença de moinhos manuais. Menos Clara é a passagem do domínio das <<papas de cereais>> para a planificação. Para o azeite e o vinho as conclusões são ainda mais difíceis. Tanto a olea como a vitis são plantas nativas da Península Ibérica nas suas variantes silvestres (zambujeiro e vinha Silvestre), não sendo fácil determinar a partir dos vestígios se estamos perante variantes cultivadas. Contudo, parece aceitável supor que nas regiões da Estremadura Alentejo e Algarve já existiam olivas cultivadas: a mais antiga oliveira datada em Portugal está em Santa Iria da Azóia, Lourdes e tem cerca de 2.850 anos, ou seja, existia já há mais de 600 anos quando os romanos chegaram. Também no concelho de Serpa e no Algarve se conservam oliveiras milenares, no mínimo da época romana (Fabião, 2015, p. 32).

Do consumo do vinho no mundo antigo e sua importância como fonte de nutrientes na dieta romana e também seu uso medicinal, onde em comparativo das pessoas que só mantinham uma dieta a base de água com as pessoas que faziam o consumo do vinho, as que consumiam a bebidas tinham a possibilidade de ter uma vida mais longa e maiores chances de gerar descendência. Outro fator que podemos relacionar com a dieta romana é a diluição do vinho em água, de modo a melhorar a qualidade da água e seu uso medicinal como analgésico e desinfetante (Funari; Carlan; Duprat, 2019, p. 89).

Outro fator importante a se apresentar, é o fluxo comercial de bebida, onde os vinhos da Hispânia e da Gália competiam em termos de qualidade e com melhor preço em relação aos produtos comercializados na península itálica (Duprat, 2021, p. 57)

Da pesca no Mediterrâneo e as outras bases alimentares como por exemplo a carne e o queijo, onde ovelhas e cabras era animais essencialmente vivos (Montanari, 2003, p. 19), demais tipos de carne, de acordo com Fabião (2015), só eram consumidas nos dias festivos, onde animais eram sacrificados em honra aos Deuses isto no período da República Romana.

Com a expansão do Império, a alimentação e as refeições se tornam algo sofisticado e complexo, onde a alimentação era dividida em 3 etapas: *gustacio*, a *cena*, e a *secundae mesae*, a primeira consistia de vegetais, frutas e pescado, a segunda era mais sofisticada, com o uso gêneros das carnes, já a terceira, seria a sobremesa, onde eram servidos frutas e doces, essas refeições se tornaram grandes atos de convivência entre a sociedade romana (Fabião, 2015, p. 33).

O amplo comércio de produtos alimentícios pelo Império é observado por resquícios arqueológicos encontrados em ânforas, estas foram de grande importância para o transporte no período romano, já que estes recipientes de cerâmica transportavam somente artigos alimentares e ajudaram a compor as grandes rotas comerciais do período (Fabião, 2015, p. 34). Outro meio de se identificar o comércio e os locais onde as ânforas passaram, é por meio da Arqueologia, podemos observar a atividade econômica, a produção de vinhos e as exportações dos produtos (Funari; Carlan; Duprat, 2019, p. 47-48).

Podemos observar, portanto, que o comércio de diversos tipos de produtos entre as províncias romanas, entre eles, azeite, garum, vinho, cereais, estes que acabaram por nos informar de em tese quais os hábitos alimentares dos romanos.

## **6 ALIMENTAÇÃO NO IMPÉRIO ROMANO**

As práticas alimentares no Império Romano poderiam estar ligadas a fatores sociais culturais e econômicos, o desenvolvimento de métodos de preparação e práticas culinárias na antiguidade além de potencializar a dieta da população também a diversificou. O que temos sobre a dieta romana, vão desde de cereais misturados à água (*Puls*), com também legumes frescos, alho e cebolas, até banquetes com grande sofisticação, onde eram apresentadas carnes oriundas da caça ou de animais domésticos, como também frutos do mar como peixes, crustáceos e ostras (Fabião, 2015, p. 30).

Ao falarmos da forma da alimentação deste período, devemos lembrar de que a forma com que as pessoas se alimentavam, estava ligada a diversos fatores, o principal deles, a economia e a agricultura, onde as práticas culturais poderiam ocorrer variações para cada província, por mais que a Península Itálica fosse o centro do Império, a realidade geográfica do império era gigantesca, onde se estendia desde a costa mediterrânea, as ilhas britânicas e regiões do leste europeu (Fabião, 2015, p. 30). A forma com que eles se alimentavam, poderia ou não estar ligadas a valores como economia e agricultura, já que com o tamanho do Império outros fatores também deveriam ser levados em conta, a forma do cultivo como também os métodos agrícolas poderiam variar de região para região (Funari; Carlan; Duprat, 2019, p. 65).

Outro ponto de grande importância a se dizer é sobre as propriedades medicinais que estavam interligadas com a alimentação, onde o uso do azeite como forma medicinal para higiene corporal, ou para exercícios, onde era usado como lubrificante para o corpo, e também para outros usos ainda relacionado a saúde, como uso como desinfetante e cicatrizante, com

isso o azeite era usado de duas formas, como fonte de alimento e óleo multiuso (Funari; Carlan; Duprat, 2019, p. 121).

A *Amurca*, que também era um derivado do azeite, uma espécie de borra que sobrava ao fim da moagem das azeitonas para a extração do azeite, era usada tanto como remédios para humanos como para animais, usos como alimento para bovinos, também contra sarnas em ovelhas e contra pulgas em cães, impermeabilizantes para cerâmicas e também por propriedades farmacológicas por ter ações antimicrobianas, desta forma, podemos observar diversas outras utilidades para esse produto (Funari; Carlan; Duprat, 2019, p. 122).

Para além do uso alimentício, o azeite também poderia ser usado como lubrificante mecânico, até mesmo para cremações funerárias, mas o que chama mais a atenção é seu uso para iluminação quanto publica dentro deste escopo, podemos observar claramente a importância deste produto dentro da antiguidade romana (Funari; Carlan; Duprat, 2019, p. 123).

A qualidade que poderia estar ligada aos alimentos, também poderia estar ligada ao poder aquisitivo de quem irá consumi-lo, já que quanto maior a qualidade maior o status social. O livro de culinária intitulado *De re coquinaria*, de Marcus Gavius Apicius, e datado do século I d.C., apresenta uma grande lista de receitas com bebidas, molhos e condimentos, diversos frutos do mar, aves, embutidos e outras mais opções gastronômicas. Contudo todo este aparato culinário, estava destinado a mesa das elites, não fazendo parte da mesa da população comum (Fabião, 2015, p. 30), os cidadãos pobres, ou seja, aqueles com menor poder aquisitivo, durante a ceia, que era a principal refeição do dia, se alimentavam de pão, vegetais e vinhos de segunda qualidade (Funari, 2019, p. 123), já a alimentação dos escravizados, estes recebiam as sobras de seus senhores. Em contraponto, boa parte da população romana viva no campo, nas fazendas ou em aldeias, onde seu meio de subsistência era a venda ou a troca de suas produções por ou outros alimentos e ou ferramentas (Funari, 2019, p. 126).

## **7 O QUE FOI A PENÍNSULA IBÉRICA PARA OS ROMANOS**

Para uma melhor compreensão do que foi a Península Ibérica no período romano, devemos observar alguns fatos, de início a expansão de Roma para a região Ibérica, onde tem o início da Segunda Guerra Púnica, século III a.C., se estendendo também para os séculos II e I a.C, onde Roma obtém êxito no conflito com os cartagineses (Bonfá, 2020, p. 17).

Bonfá (2020) observa que as cidades eram denominadas em 4 categorias:

Colonia - era uma cidade nova, composta por imigrantes e veteranos do exército.  
Sua administração reproduzia a da cidade de Roma, com Senado, magistrados etc.

Municipium civium Romanorum e municipium Latinum - eram formadas por indígenas, mas também contavam com a presença de alguns imigrantes. Se diferenciavam da colonia por terem maior liberdade perante Roma. Possuíam costumes tradicionais e leis próprias.

Oppidum stipendiarium - Eram cidades formadas por indígenas e governadas segundo as próprias leis. Seus moradores não possuíam direitos civis, políticos e fiscais, estando assim propensos a cobranças de impostos e retaliações. Essa categoria era destinada a cidades que ofereciam resistência à Roma (Bonfá, 2020 p. 26).

Devemos observar as formas iniciais da divisão do território da Península Ibérica, a partir do século II a.C., Roma organiza seus territórios para administrá-los, para isso ela mantém as estruturas sociais e físicas antes de sua ocupação, e se aproxima de elites locais para manter e administrar o território (Bonfá, 2020, p. 28).

Outro ponto a se observar sobre a *Hispania* sua importância para Roma, a região contribuía economicamente com azeite, vinho e peixes, além de grande produção de minérios (Bonfá, 2020, p. 28), essa importância também pode ser observada através da arqueologia, que comprova que o setor econômico desta região era muito produtivo e gerava muitos empregos ligados a produção de *garum* (Funari; Carlan; Duprat, 2019, p. 78).

A Hispania romana era dividida em três províncias, elas eram Tarraconense, Baética e Lusitania, assim como disposto no mapa abaixo:

Figura - 13 Divisão administrativa da Hispânia Romana durante o período de Augusto (27 a.C.)



Mapa 1: <https://www.pinterest.es/pin/415527503094194631>

A questão política, devemos salientar que a *Hispania*, foi local de nascimento de três imperadores romanos, Trajano, Adriano e Teodósio, além dos próprios imperadores, as províncias forneceram diversos senadores (Bonfá, 2020, p. 29).

Bonfá (2020) apresenta a importância do governo do imperador Trajano em questões políticas e administrativas e sociais:

Tal fato pode ter contribuído para que o período do governo de Trajano, tenha sido um dos maiores a representar uma ordem política e administrativa, e a eficiência do governo da capital com as províncias, gerando um equilíbrio social e a universalidade da cultura sendo o ponto mais alto da civilização antiga (Bonfá, 2020, p. 30).

## 8 A ALIMENTAÇÃO NA PENÍNSULA IBÉRICA NO PERÍODO ROMANO

Para compreendermos a alimentação na Península Ibérica, devemos analisar a dieta mediterrânea, que consistia em cereais, eles poderiam ser trigos, azeite e vinhos, não esquecendo de vegetais e ervas aromáticas que acompanhavam esses alimentos (Fabião, 2015, p. 31).

É importante lembrar que nos espaços portugueses já existiam cereais cultivados desde tempos anteriores aos romanos, como já existiam nessas áreas oliveiras que datavam em 600 anos antes da chegada dos romanos, portanto em algumas regiões portuguesas já haviam partes das tradições mediterrâneas, entretanto, não se pode atestar a produção de vinhos e nem azeite (Fabião, 2015, p. 31,32).

Outros alimentos que podemos relacionar com a Hispânia Romana são o *garum*, o azeite, e o vinho, onde esses produtos, já desempenhavam um papel de destaque na economia antiga, mas não só na economia, mas também em rituais religiosos, como remédios, temos tais informações em nossos dias, graças as ânforas, que foram importantes recipientes de transporte durante a antiguidade, e a partir delas, é possível estimar rotas de comércio e seus volumes (Funari; Carlan; Duprat, 2019, p. 67).

Como o próprio nome já diz, a dieta mediterrânea, estava relacionada ao Mar Mediterrâneo, logo, devemos analisar o que o mar oferecia ao povo, este recurso marinho era de grande importância, não só para os romanos, mas para todos os povos que ocupam a região, já que o setor pesqueiro foi uma das atividades melhor desenvolvidas na Antiguidade (Funari; Carlan; Duprat, 2019, p. 69).

O pescado da Lusitânia, no período romano, apareceu como um dos principais recursos econômicos para a província, onde esses recursos marinhos eram exportados para diversas partes do império como também serviu como antepassado a indústria pesqueira portuguesa moderna (Fabião, 2015, p. 36).

As formas de conservação dos peixes na antiguidade eram limitadas, como por exemplo: peixe seco, defumado ou salgado. O ponto em questão, é o *garum*, conserva de peixes muito comum para os romanos, de acordo com Fabião (2015), as espécies mais utilizadas para a

fabricação da conserva na Lusitânia eram os denominados peixes azuis, que consistiam em atum, sardinha, cavala e anchova, alimentos ricos em ômega 3 que se mostravam saudáveis.

O condimento trouxe muitos benefícios para os antigos, no sentido de estabelecer alguma segurança alimentar àquelas sociedades pois, além da proteína, continha muitos aminoácidos, ômega 3 e vitamina B-12, entre outros micronutrientes indispensáveis ao funcionamento do organismo humano. O garum foi uma inestimável fonte de sal e proteína para um império em crescimento. Devido ao baixo pH do composto, poucas bactérias conseguiam prosperar, o que restringia o processo de deterioração ao termo desejado e alongava a vida útil do produto. De modo que acreditamos que esse condimento representou um aporte proteico indispensável ao povo romano e vamos buscar comprovar essa hipótese ao longo de nosso trabalho (Duprat, 2023, p. 24).

A importância espanhola na produção de vinhos, foi um dos principais pilares para a economia tanto regional, quanto para os romanos, essa produção além de gerar muitos empregos, também movimentava verdadeiras fortunas (Funari; Carlan; Duprat, 2019 p. 107).

As oliveiras e a sua e seu papel para os romanos, é nítido, que essa árvore encontrou boas condições para sua existência no mediterrâneo, onde temos vasta documentação material das exportações de azeite da Hispania através do Monte Testaccio, (neste monte eram descartadas as ânforas oleiras Dressel 20) (Funari; Carlan; Duprat, 2019 p. 113).

A notoriedade do fruto das oliveiras, a azeitona é um alimento de alto valor nutricional e são ricas em calorias e vitaminas, as azeitonas faziam parte da dieta tanto dos ricos quanto dos pobres, fazendo delas um alimento direto, ou o azeite que eram um de seus derivados (Funari; Carlan; Duprat, 2019, p. 116).

**PARTE III**  
**QUESTÕES METODOLÓGICAS**

## 9 ENSINO DE HISTÓRIA

Dentro da pesquisa sobre a romanização da Península Ibérica com o objetivo do estudo dos mosaicos, onde o estudo de identificar o que são, quem os confeccionava, e por quê. Esse projeto será baseado em um manual para professores, onde será apresentada de maneira breve a problemática acima, e se seguirá como recriar os mosaicos a partir de um quebra-cabeça. Uma questão a ser analisada, é que as obras em estudo foram criadas como ornamento de paredes ou pavimento, então, trazendo para dentro da sala de aula, essas obras serão recriadas com papel fotográfico tipo A4.

Esse desenvolvimento poderá ser usado em uma sequência didática, na disciplina Eletiva, do Projeto Inova, da Secretaria da Educação do Estado de São Paulo, podendo também ser adaptada para outros estado ou municípios, de acordo com cada projeto, ou para o 6º ano do ensino fundamental II, que é onde é estudado o Império Romano de acordo com a BNCC (Brasil, 2018), na habilidade (EF06HI11): *Caracterizar o processo de formação da Roma Antiga e suas configurações sociais e políticas nos períodos monárquico e republicano.*

Com as discussões em aula sobre o objeto de aprendizagem, podemos analisar a importância do OA, assim os objetos de aprendizagem são aqueles que podem interferir diretamente na aprendizagem (Braga; Meneses, 2014, p. 22), e de sua importância da formação dos alunos, para que assim tenham maior interesse na disciplina de História. Neste ponto, temos que buscar uma maior interatividade entre os alunos e o OA, já que com essa interatividade, a aprendizagem é mais eficaz (Braga; Meneses, 2014, p. 29-30).

Essas características devem ser marcantes para a vivência do aluno em sala de aula, já que estará estimulado cada vez mais a busca de conhecimento, estimulando a interatividade entre eles, a autonomia de cada um, em como fazer, a cooperação em como fazer, e sua motivação ao fazer a atividade como característica pedagógica (Braga; Meneses, 2014, p. 33).

Ainda, podemos fazer reflexões sobre o ensino, já que os alunos enxergam a disciplina de História como algo distante, algo não interessante, já os professores devem cativar o aluno para o aprendizado, buscar um senso crítico, entender melhor a sociedade em que vive através da História. Assim com cita Caimi (2006, p. 18-19), sobre a reclamação dos professores sobre os alunos desinteressados e desatentos, mais por outro lado, os alunos também querem um ensino mais significativo, onde o professor crie uma aula mais

agradável. Essas questões levam a reflexão, de como criar uma aproximação e interesse entre os alunos e o ensino de história.

Falando novamente do OA, por mais que eles possam ser criados em qualquer formato de mídia, ou ser uma simples apresentação de slides (Aguar; Flôres, 2014, p. 12), então é de grande importância o conhecimento do professor, para a aproximação com o aluno. Lembrando sempre, como apresenta Seffner (2011, p. 2) sobre os saberes da docência, que são os saberes de caráter prático, sobre o que ele aprender de como ser professor, gestão de sala de aula, e sua "sobrevivência" no ambiente escola. Mas também sobre toda a gerência da aula, desde conflitos até o conhecimento da cultura juvenil.

Todo esse processo de análise de fonte apresenta o processo de produção de conhecimento histórico, aonde através da análise do documento, pode ser transformado em material didático (Bittencourt, 2008, p. 333-334).

A justificativa para o desenvolvimento do projeto, é a aproximação do aluno com o Mundo Antigo, apresentado a eles, por mais que exista uma tremenda distância temporal entre eles, ainda existem similaridades, como o uso a língua portuguesa que é um derivado do Latim, diversas obras arquitetônicas, ou culturais, como os Arcos da Lapa, ou os chafarizes de Ouro Preto, ou a arquitetura neoclássica da Universidade Federal do Paraná (UFPR) que nada mais são que herança da engenharia romana.

A maior dificuldade no desenvolvimento dos alunos, são a falta de interesse com a disciplina, ou ver a história com algo distante de suas realidades, afinal o objetivo do professor é fazer essa aproximação. Uma das principais questões nos dias atuais para as escolas públicas, é a tecnologia, onde muitas delas, não tem a estrutura adequada, ou falta de apoio do corpo pedagógico, assim causando um afastamento dos alunos e professores.

A aproximação da transposição didática, onde os saberes acadêmicos se aproximam da disciplina, pode potencializar o ensino dos estudantes, independente de qual nível da educação ele está, Fundamental I, Fundamental II ou no Novo Ensino Médio. Esse fato alinhado ao OA, pode melhorar não só o ensino de História, mais sim a educação de maneira geral no país.

## 9.1 ENSINO DE HISTÓRIA ANTIGA

Para começar a falar de História Antiga, devemos observar seu histórico no Brasil, Barnabé (2019a) observa detalhadamente a presença da História Antiga a partir de compêndios escolares no Colégio Dom Pedro II, onde ele observa que materiais franceses

forma adaptados e utilizados no Brasil, desta forma observando a percepção da antiguidade no país.

Em outra análise Barnabé (2019b) em seu artigo "A história universal entre a escrita da história e a travessia atlântica: Produção e circulação de compêndios escolares franceses e brasileiros (1820-1855)", ele explora a circulação de materiais didáticos entre a França e Brasil destacando suas interações que moldaram o ensino de história, esse estudo é fundamental para se compreender a estudo da História Antiga no país.

A discussão a respeito da importância da História Antiga no Brasil se torna cada vez mais relevante por para desmistificar certas raízes culturais e históricas, Moerbeck (2018) nos apresenta uma importante perspectiva sobre o Ensino de História Antiga onde aborda especificamente mitos gregos, entretanto, de maneira geral, podemos abordar diversos temas para que desta forma buscar uma abordagem que potencialize a importância da antiguidade para os estudantes.

É essencial reconhecer a importância do Ensino de História Antiga não só como disciplina acadêmica, mas como uma maneira de compreender a evolução e formação da sociedade. O Ensino de História Antiga pode fornecer inúmeras formas e conceitos para a origem de instituições tanto políticas como sociais e práticas culturais que estão presentes até os dias atuais.

Esses conceitos podem nos apresentar um contexto valioso não só histórico, mas também arqueológico sobre as sociedades antigas, como interações culturais e comerciais e as transformações sociais que elas passaram. Com isso, o Ensino de História Antiga dentro do Ensino Fundamental II pode fomentar habilidades e conhecimento para os estudantes reconhecerem como diversas instituições atuais se formaram historicamente, assim observando suas repercussões históricas até a atualidade.

Para o ensino do Império Romano, podemos observar diversos aspectos importantes, como suas estruturas políticas, sociais e culturais, já que ele oferece uma perspectiva de integração e diversidade cultural muito ampla devido à grande expansão de suas fronteiras.

Muitos dos conceitos empregados para o estudo do mundo greco-romano tiveram origem no século XIX e, embora tenham sido resignificados em diferentes ocasiões, seguiram presentes nas interpretações dos estudiosos durante o século XX. Destacamos aqui, como exemplo, dois deles: Helenismo e Romanização. Estes conceitos, muito difundidos nos estudos sobre o mundo clássico, foram empregados de diferentes maneiras ao longo dos últimos anos. Discutir seus diversos usos é uma estratégia interessante para percebermos como as opções políticas do historiador interferem na produção de leituras sobre o passado (Funari; Garraffoni, 2004, p. 8)

De acordo com Funari (2012) apresenta a importância da renovação da História Antiga e buscar abordagens mais interativas e inclusivas em relação aos métodos tradicionais, sua proposta é que os alunos não só decorem fatos históricos, mas desenvolvam senso crítico sobre as origens de diversos eventos que vieram formar as sociedades atuais.

Já Silva (2022) aborda a questão de um currículo multicultural e sua influência dentro da disciplina de História Antiga, argumentando que ao se incorporar essas perspectivas, se torna algo mais inclusivo, também observando a importância de alterar a visão eurocêntrica, para que desta forma promova e apresente um currículo que valorize outras perspectivas das sociedades afro-asiáticas e em outras culturas que acabaram por se interligar dentro da antiguidade.

## REFERÊNCIAS

- AGUIAR, Eliane Vigneron Barreto; FLÔRES, Maria Lucia Pozzatti. Objetos de aprendizagem: teoria e prática. In: TAROUCO, Liane Margarida Rockenbach; ÁVILA, Bárbara Gorziza; SANTOS, Edson Felix dos; BEZ, Marta Rosecler; COSTA, Valeria (org.). **Objetos de aprendizagem: teoria e prática**. Porto Alegre: Evangraf, 2014.
- BARNABÉ, L. E. **A história antiga em compêndios franceses e brasileiros no Imperial Colégio de Pedro II ou o caso Justiniano José da Rocha: história, disciplina escolar e impressos (1820-1865)**. 2019. Tese (Doutorado em História) – Universidade Estadual Paulista, Assis, 2019.
- BARNABÉ, L. E. A história universal entre a escrita da história e a travessia atlântica: produção e circulação de compêndios escolares franceses e brasileiros (1820-1855). **Esboços: histórias em contextos globais**, v. 26, n. 43, p. 506-528, 2019.
- BITTENCOURT, Circe. Livros e materiais didáticos de História. In: BITTENCOURT, Circe. **Ensino de História: fundamentos e métodos**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2008. p. 291-324.
- BONFÁ, Douglas Cerdeira. **Península Ibérica na Antiguidade: o encontro entre romanos e os povos da Ibéria**. Alfenas, MG, 2020.
- BRAGA, Juliana Cristina; MENESES, Lilian. Introdução aos objetos de aprendizagem. In:
- BRAGA, Juliana Cristina (Org). **Objetos de aprendizagem: introdução e fundamentos**. v.1. Santo André : Editora da UFABC, 2014. p. 18-40. Disponível em: <https://pesquisa.ufabc.edu.br/intera/wp-content/uploads/2015/12/objetos-de-aprendizagem-v1.pdf>. Acesso em: jan. 2025.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Base Nacional Comum Curricular - BNCC**. Brasília: MEC, 2018. Disponível em: <https://basenacionalcomum.mec.gov.br/> Acesso em: fev. 2025.
- CAIMI, Flávia Heloísa. **Ensino de História: perspectivas e desafios**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2006.
- CARLAN, Claudio Umpierre; FUNARI, Pedro Paulo; SOUZA, Ricardo. **Encantos de Baco: vinho e cultura no sul de Minas Gerais**. São Carlos: Pedro & João Editores, 2021.
- CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, p. 72-80, 2005.
- DUPRAT, Paulo Pires. Vinho, prazeres e economia através dos tempos. In: CARLAN, Claudio Umpierre; FUNARI, Pedro Paulo; SOUZA, Ricardo. **Encantos de Baco: vinho e cultura no sul de Minas Gerais**. São Carlos: Pedro & João Editores, 2021.
- DUPRAT, Paulo Pires. **Garum: do mar à mesa dos romanos**. Campinas, SP, 2023.
- ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. 2. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.
- FABIÃO, Carlos. Roma: banquetes e frugalidade. **Visão História**, Lisboa, 2015.

FLADRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João Teixeira. **História da Alimentação**. 9. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2018. 885p.

FUNARI, Pedro Paulo Abreu; CARLAN, Claudio Umpierre; DUPRAT, Paulo Pires. **Arqueologia e economia antiga no Mediterrâneo**. São Paulo: Fonte Editorial, 2019.

FUNARI, Pedro Paulo. **Grécia e Roma**. 6. ed. São Paulo: Contexto, 2019.

FUNARI, Pedro Paulo. A renovação do ensino de História Antiga. In: KARNAL, Leandro (org.). **História na sala de aula**. São Paulo: Contexto, 2012.

FUNARI, Pedro Paulo Abreu; GARRAFFONNI, Renata Senna. **História antiga na sala de aula**. Campinas: Textos Didáticos, 2004.

MOERBECK, Guilherme. História Antiga no ensino fundamental: um estudo sobre os mitos gregos antigos e a consciência histórica. **História Hoje**, v. 7, n. 13, p. 225-247, 2018.

MONTANARI, Massimo. **A fome e a abundância: história da alimentação na Europa**. Bauru, SP: EDUSC, 2003.

SEFFNER, Fernando. Saberes da docência, saberes da disciplina e muitos imprevistos: atravessamentos no território do ensino de História. In: **Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH**. São Paulo, 2011.

SILVA, Filipe Noé. A Antiguidade, o ensino de História e o currículo multiculturalista. **Heródoto: Revista do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre a Antiguidade Clássica e suas Conexões Afro-asiáticas**, v. 6, n. 1, p. 177-188, 2022.