

CIÊNCIAS ALIMENTARES: UM ITINERÁRIO FORMATIVO INTEGRANDO FILOSOFIA, SOCIOLOGIA, BIOLOGIA E QUÍMICA.

José Wellington Tiburcio da Silva ¹

RESUMO

Este trabalho apresenta uma proposta de itinerário formativo interdisciplinar, fundamentado nos temas transversais “saúde” e “alimentação”, integrando as quatro áreas do conhecimento (filosofia, sociologia, biologia e química) conforme as diretrizes da BNCC. O curso, de duração anual e com aulas semanais de 150 minutos em dupla docência (professores de ciências humanas e naturais), articula atividades teóricas e práticas, como pesquisas acadêmicas, análises de dados, experimentos laboratoriais e práticas culinárias. O projeto foi concebido com os objetivos de: (1) Expandir e aprofundar o repertório dos estudantes sobre temas envolvendo saúde e alimentação a partir das óticas científica e filosófica; (2) Compreender a fome e a insegurança alimentar como questões sociais multidimensionais que demandam ações políticas; (3) Desenvolver habilidades que permitam decisões responsáveis sobre sua própria saúde e alimentação. Os eixos temáticos discutidos envolvem agricultura, ancestralidade, imigração, desigualdades sociais, sistema digestório, biomoléculas, reações químicas culinárias, ecologia, agrotóxicos, aditivos e relações de trabalho na cadeia alimentar. O principal instrumento de avaliação do curso é o conjunto de “desafios culinários”, em que ao final de cada trimestre, grupos de alunos planejam e preparam pratos conforme requisitos dos professores. Essas avaliações envolvem pesquisas sobre a história, composição química, valor nutricional dos ingredientes, transformações químicas pela cocção e aspectos culturais de sua utilização. A prática culmina em uma ação voluntária de produção e distribuição de alimentos nutritivos para populações vulneráveis. A proposta dialoga com autores que defendem a abordagem crítica e emancipatória na educação, como Paulo Freire e Miguel Arroyo, além de fundamentos descritos no Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. Ao longo de três anos de implementação, o projeto demonstrou potencial de transformação pedagógica e social, promovendo uma aprendizagem significativa e engajada com a realidade dos estudantes.

Palavras-chave: itinerários formativos, interdisciplinaridade, segurança alimentar, alimentação, educação.

¹ Professor de Química no Colégio Santo Ivo - SP, jwellington@colegiosantoivo.com.br;

