

MESA QUÍMICA: SABORES, TRADIÇÕES E CONHECIMENTO ESCOLAR

Kamilyly Santos de Andrade ¹
Paulo Deyvity Rodrigues de Sousa ²
Gilberlandio Nunes da Silva ³

RESUMO

O papel do professor e da escola na sociedade contemporânea é crucial, pois eles desempenham a função de guiar e auxiliar os alunos no processo de aprendizagem, capacitando-os a se tornarem indivíduos críticos, criativos, reflexivos, autônomos e capazes de enfrentar desafios em suas vidas pessoais, sociais e profissionais. Dessa forma, a busca por novas metodologias se torna essencial para estimular o interesse e a motivação dos alunos. Nesse contexto, este trabalho mostra a organização de uma mesa química a partir de alimentos tradicionais das festividades juninas, eventos de grande importância cultural na região Nordeste, como ferramentas auxiliares na articulação dos conteúdos escolares. Essa iniciativa foi realizada pelos residentes do curso de Licenciatura em Química, em colaboração com o professor preceptor do programa Residência Pedagógica (PRP). Para ornamentação desta mesa Química, houve um alinhamento com o professor responsável pela disciplina empresa pedagógica, integrante do currículo técnico do curso de comércio da escola. Um grupo de 30 estudantes do 3º ano do Ensino Médio foi encarregado de estudar, pesquisar, construir e apresentar a mesa durante a festividade junina escolar, proporcionando à comunidade escolar uma demonstração do que foi realizado. Os estudantes foram divididos em quatro grupos, sendo cada um responsável por três alimentos típicos da culinária nordestina relacionados às festividades juninas. Cada grupo se dedicou a estudar, pesquisar, produzir os alimentos e compartilhar seus conhecimentos com toda a turma. A avaliação dos estudantes abrangeu todo o processo de construção da mesa química, levando em conta aspectos como a socialização, o comprometimento com as pesquisas e estudos, a participação ativa nas discussões e críticas, a confecção dos adereços juninos, a produção dos alimentos e a apresentação expositiva. Essa abordagem ressalta a importância de buscar estratégias didáticas que promovam uma aprendizagem significativa e envolvente para os indivíduos.

Palavras-chave: Mesa química, Estratégias didáticas, Festividades juninas.

¹ Graduanda no Curso de Licenciatura em Química da Universidade Estadual da Paraíba- UEPB, kamilylyandrade178@gmail.com;

² Me. Programa de Pós-Graduação em Ensino de Ciências e Educação Matemática PPGECEM/UEPB e professor da rede na escola ECIT, Martiliano da Rocha paulodaivid@gmail.com;

³ Professor no departamento de Química da Universidade Estadual da Paraíba e Dnr no ensino de ciências e Matemática - PPGECEM /UEPB, gil.gilberlandionunes@gmail.com.



INTRODUÇÃO

A comunidade escolar enfrenta diversos desafios no processo da construção de conhecimento, dentre esses desafios incluem a desmotivação dos alunos, sendo em muitos casos consequência das aulas desmotivadoras e sem significado. Dessa forma, é um processo desafiador para professores articularem metodologias que auxiliem no processo de superação dessa lacuna, para proporcionar um avanço no ensino-aprendizagem, tornando o aluno sujeito ativo.

Segundo Viera *et.al* (2010) existe uma preocupação com a motivação e o interesse dos estudantes no processo de aprendizagem, sendo um fator importante na busca de novas metodologias que auxiliem os profissionais da educação, especialmente ao lidar com adolescentes, que estão naturalmente explorando diversas áreas de interesse durante essa fase de descobertas corporais e emocionais.

Pensando na busca de novas estratégias para o ensino de química, buscou-se uma maneira de envolver o aluno de maneira ativa no ambiente da sala de aula, promovendo a sua transição de um papel passivo de ouvinte para um agente ativo na construção do próprio conhecimento. Nesse sentido, requer-se mais do que simplesmente a transmissão didática dos conteúdos, estimular o interesse e a motivação para entender a ciência no seu cotidiano (NASCIMENTO e COUTINHO, 2016).

Para contextualizar a química com suas experiências e vivências, foi idealizado a produção de uma mesa química, que teve como objetivo abordar alimentos da culinária junina, buscando a articulação dos saberes químicos que estão presentes nestes alimentos, os saberes populares, a tabela nutricional dos alimentos industriais, dando significado a cultura, origem e as história que constituem os festejos juninos.

Ao discutir o tema festas juninas, é impossível não dialogar com os saberes populares, tendo em vista o quanto a cultura do São João se faz viva no coração dos nordestinos, é de suma importância valorizar a cultura local, transmitindo as tradições de geração a geração. Corroborando com Xavier e Flôr (2015) é perceptível a diversidade cultural e de crenças presente em nosso país, resultado de sua rica e longa história, o que confere a cada comunidade características únicas. É defendido que essa diversidade deve ser levada em conta na prática educacional local, que deve valorizar e incorporar os saberes populares provenientes da comunidade e das experiências individuais dos estudantes.

Na época do São João são produzidas diversas comidas típicas a base de milho e amendoim, comidas deliciosas que fartam as mesas juninas dos nordestinos nesse mês que é mágico para nosso povo, outro ponto que marca o São João são as vestimentas caipiras, vestidos

rodados, chapéus de palha, botas. A mesa química uniu ciência com tradição, cultura e história. A partir da mesa química foram abordadas inúmeras temáticas, desde o preparo de diversos alimentos como as vestimentas, quadrilhas, fogos.

A mesa química foi uma proposta finalizada de atividades que teve como objetivo, mostrar as belezas juninas e ligar com conteúdo escolares. Foi realizado um evento de culminância em comemoração ao São João, festa de grande renome no Nordeste, os estudantes apresentaram suas produções, com grande entusiasmo pelos apaixonados por comidas típicas e dança, buscando recordar e concretizar o quanto são importante a cultura local e os saberes populares e escolar para compreensão desta linda e maravilhosa festa.

METODOLOGIA

É fundamental destacar a importância de apresentar ferramentas e metodologias que promovam a criticidade e a reflexão na prática pedagógica, que engajem os jovens no centro do processo educativo e os incentivem a articular seus projetos de vida ancorados no processo de ensino. O papel do docente é crucial na sociedade, pois ele acompanha e auxilia no desenvolvimento do processo de aprendizagem, incentivando os alunos a se tornarem cidadãos críticos e criativos. Nesse sentido, a busca por novas metodologias se torna essencial para despertar o interesse e a motivação dos estudantes.

A proposta didática segue características qualitativas, conforme destacado por Bogdan e Biklen (1994), o que implica a capacidade de realizar especulações, considerar aspectos afetivos, identificar problemas, gerar ideias, oferecer palpites e sugestões. Além disso, essa abordagem possibilita o planejamento de futuras investigações para corrigir erros, superar incompreensões e aprimorar o entendimento do que deve ser aprendido.

Dessa forma, foi idealizada e desenvolvida uma mesa química, buscando a contextualização da cultura regional do São João, reconhecida pelos alimentos tradicionais, danças típicas, fogueiras, balões, tipicamente festividades da região Nordeste com a ciência.

A mesa foi realizada na escola ECIT Francisca Martiniano da Rocha, localizada no município de Lagoa Seca-Paraíba, referência no artesanato, cultura e agricultura. A proposta foi desenvolvida por bolsistas do programa institucional da residência pedagógica em química, a ação intitulada "*Mesa química: sabores, tradição e conhecimento*", enfatizando a união de elementos da cultura popular com os conhecimentos da ciência.

Para idealização da mesa, houve um alinhamento com o professor da base técnica que ministra a disciplina denominada empresa pedagógica, que faz parte do currículo técnico dos estudantes do curso de comércio. As atividades desenvolveram-se em uma turma de 3º série do

Ensino Médio, com 30 estudantes, com encontros semanais durante 3 aulas de química e 7 aulas da empresa pedagógica, totalizando 10 aulas de 45 minutos cada. Tendo em vista que a socialização é parte valiosa na convivência escolar, todos os encontros enfatizaram e reuniram a socialização no processo.

Resultado e Discussão

Nas atividades realizadas durante o desenvolvimento das ações, destacamos a importância da socialização no convívio escolar, os estudantes foram divididos em quatro grupos. Cada grupo, ficou responsável por 3 alimentos da culinária nordestina relacionados com as festividades juninas. Como é demonstrado na figura 1, o grupo era encarregado de estudar, pesquisar, produzir o alimento e socializar seus conhecimentos com toda a turma, a lista com os alimentos foram pré-estabelecidos pelo professor e residentes, conforme a tabela 1.

Tabela 1. Lista de comidas típicas da região Nordeste durante o período de São João.

Comidas típicas juninas.		
Pamonha	Chocolate Quente	Munguzá
Canjica	Tapioca	Cocada
Paçoca	Bolo de Milho	Bolo de Tapioca
Queijo Coalho	Pipoca	Pé de Moleque

Fonte: Residência Pedagógica (2023)

Figura 1. Socialização dos estudantes.



Fonte: A residente (2023)

A Figura 1 ilustra o momento que são levantadas as ideias e conhecimentos prévios dos alunos, dentre os conhecimentos é discutido, alimentos juninos, tradição, cultura e a bioquímica de cada alimento, assim, os estudantes são divididos em 4 grupos e cada grupo ficou responsável por 3 alimentos juninos, sendo cada grupo, responsável por produzir os alimentos, estudar a história, cultura e origem.

Figura 2. Preparação da tapioca durante a culminância.



FONTE: A residente (2023)

Na Figura 2 é ilustrado o momento que os estudantes estão produzindo e distribuindo para a comunidade escolar a tapioca, alimento bastante típico na região nordeste.

A tapioca é um alimento originário da região nordeste do Brasil, produzido a partir da fécula extraída da mandioca, também conhecida como aipim ou macaxeira em algumas regiões. É impossível tratar do São João e não envolver a tapioca, ela simboliza a tradição e a celebração das raízes regionais.

Outro alimento selecionado foi o queijo coalho que é bastante consumido pelos nordestinos, foi produzido pelo professor preceptor, todo o processo desde a fermentação, coagulação, cozimento foi gravado e explicado, etapa por etapa, através de vídeo.

Todas as aulas de preparação para o evento, foram caracterizadas pela formação de ideias em equipe, assim, houve a troca de opiniões que auxiliaram para o melhor desenvolvimento, tornando o aluno ativo, crítico e criativo, cooperando e estimulando a socialização.

O levantamento de concepções prévias foi a chave para o início do projeto, apresentando imagens, vídeos e charges, partindo do cotidiano dos alunos, ao utilizar os conhecimentos já adquiridos que proporcionam uma construção de conhecimento mais significativa.

Foram apresentados 4 cordéis, abordando as festividades juninas, comidas típicas, ciência, buscando contribuir dinamicamente na aprendizagem, buscando a interdisciplinaridade do ensino, desenvolvendo a oralidade e organização de ideias.

Destaca-se a necessidade de compreender a bioquímica de cada alimento, a transformação de ingredientes durante o processo de cozimento dos alimentos relacionadas à culinária junina, a fantástica mudança em cada processo, a união da ciência com o dia a dia é fascinante.

A construção da mesa química partiu dos alunos em todos os aspectos, toda a ornamentação da mesa foi construída pelos alunos, eles confeccionaram bandeiras, cartazes, montagem visual, conforme apresentado na Figura 3.

Figura 3. Confeção dos adereços para o dia da culminância.



Fonte 3: A residente (2023)

A Figura 3 ilustra os alunos realizando atividades em conjunto com os residentes, na confecção de cordel contando uma história de amor com aspectos do São João, esta atividade é uma riqueza em cultura regional e local, também possibilitou aos participantes interações com outros campos dos conhecimentos.

O professor preceptor, os bolsistas e os estudantes ornamentaram a mesa e apresentaram para toda comunidade escolar as atividades produzidas no âmbito dessa ação pedagógica, mostrando a articulação dos saberes escolar e popular que estão relacionados aos conhecimentos teórico e prático presentes nos alimentos juninos e adereços de ornamentação dessa linda festa. Após essa apresentação foi finalizado a atividade com a comemoração dos festejos juninos, e os alimentos produzidos foram compartilhados com todos os presentes, no momento de descontração e degustação, com a comunidade escolar e acadêmica, com a participação dos professores convidados professores da Universidade Estadual da Paraíba (UEPB), para prestigiar e participar junto à comunidade escolar os projetos desenvolvidos, especificamente, a mesa química.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A construção da mesa química revelou uma experiência enriquecedora, proporcionando aos alunos uma compreensão profunda das tradições gastronômicas e culturais associadas às festividades do São João. A química e a culinária foram evidenciadas ao analisarmos a preparação de pratos típicos, destacando as reações químicas envolvidas, e as influências na textura, aroma e sabor.

Ao explorar a relação entre a química e a gastronomia, observou-se que estão entrelaçadas, em cada reação e composição a química se faz presente, na produção do queijo coalho, analisou que desde a fermentação até o produto para consumo a química permaneceu ativa.

Foi possível fazer o alinhamento com os componentes da BNCC e as diretrizes que permeiam o Novo Ensino Médio (NEM), os estudantes a partir de uma temática fizeram todo processo de aprendizagem de maneira ativa, crítica, reflexiva e autônoma.

Dessa forma, a Mesa Química não é apenas um banquete festivo, mas um fenômeno cultural que une passado e presente, tradição e origem. A compreensão do projeto contribuiu para o enriquecimento da nossa apreciação pela interseção entre química, culinária e cultura.

Portanto, concluímos que a mesa química, sabores, tradição e conhecimento, foi de suma importância na valorização das origens culturais do São João, onde trabalhou pontos principais da cultura local. Todos os alunos se empenharam no desenvolvimento da mesa química.

AGRADECIMENTOS

Ao Programa Residência Pedagógica através da Fundação Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), à coordenadora Institucional Profa. Dra. Paula Almeida de Castro, o coordenador do subprojeto de Química Prof. Me. Gilberlandio Nunes da Silva, ao preceptor escolar Prof. Me. Paulo Deyvity Rodrigues de Sousa, à instituição de ensino que estou como residente. Com a presença, perseverança e partilha de conhecimento de cada um, a experiência gratificante para minha jornada profissional.

REFERÊNCIAS

BOGDAN, R.; BIKLEN, S. **Investigação qualitativa em educação: uma introdução à teoria e aos métodos.** Tradução Maria J. Alvarez, Sara B. Santos e Telmo M. Baptista. Porto (Portugal): Porto Editora, 1994.

NASCIMENTO, T, E; COUTINHO, C. Metodologias ativas de aprendizagem e o ensino de Ciências. **Revista Multiciência online**, UriSantiago, p. 134-153, 2016.

VIEIRA, F, L; SILVA, G, M; PERES, J, P, S; ALVES, E, D, L. **Causas do desinteresse e desmotivação dos alunos nas aulas de Biologia.** Universitas Humanas, Brasília, v. 7, n. 1.2, p. 95- 109, 2010.

XAVIER, P. M. A; FLÔR, C. C. C. Saberes populares e educação científica: um olhar a partir da literatura na área de ensino de ciências. **Ensino em Pesquisa Educação em Ciências**, 2015, 17(2), 308–328. <http://dx.doi.org/10.1590/1983-21172015170202>