



CIÊNCIA, HISTÓRIA E CULTURA: A PIZZA COMO FERRAMENTA DE APRENDIZAGEM ATIVA

João Paulo de Menezes Pereira¹, Elaine Kikuti²

¹ Universidade Federal de Uberlândia/ Instituto de Química, joaopaulo9938@hotmail.com

² Universidade Federal de Uberlândia/ Instituto de Química, elaine.kikuti@ufu.br

Resumo

Este trabalho explora o potencial pedagógico da gastronomia, utilizando especificamente o preparo de massas de pizza como eixo integrador de conhecimentos. A abordagem interdisciplinar conecta aspectos históricos, geográficos e visibiliza as contribuições africanas, conforme a Lei 10.639/03, destacando as origens do pão fermentado no Egito Antigo até a pizza napolitana, com conceitos científicos fundamentais. Na dimensão biológica, analisa-se a morfologia do grão de trigo, na química, os processos de hidrólise e formação da rede de glúten, já na física, as transformações durante o assamento. O caráter bioquímico da fermentação serve como exemplo da necessidade de interconexão entre as ciências naturais. Alinhada à Base Nacional Comum Curricular (BNCC), a proposta valoriza a relação entre cultura, história e ciência, transformando a pizza em uma ferramenta pedagógica versátil. A metodologia desenvolvida em formato de oficina teórico-prática demonstrou eficácia com diferentes públicos (ensino médio, graduação e idosos), promovendo aprendizagem ativa e contextualizada. Ao investigar as contribuições multiculturais deste prato, os participantes obtêm uma nova perspectiva sobre a construção da história. Os resultados evidenciam que esta abordagem rompe com a fragmentação curricular tradicional, além de estimular o protagonismo discente através da troca de experiências e torna o ensino mais acessível ao relacionar conceitos abstratos com vivências cotidianas. A pizza, enquanto objeto de estudo, revelou-se particularmente eficaz para integrar saberes científicos, históricos e socioculturais, comprovando que a gastronomia pode ser uma poderosa aliada na construção de aprendizagens significativas e interdisciplinares.

Palavras-chave: Interdisciplinaridade; Fermentação, Ferramenta metodológica; Pizza;

Abstract

This work explores the pedagogical potential of gastronomy, specifically using the preparation of pizza dough as an integrating axis of knowledge. The interdisciplinary approach connects historical, geographical aspects and makes visible African contributions, in accordance with Law 10.639/03, highlighting the origins of leavened bread in Ancient Egypt to Neapolitan pizza, with fundamental scientific concepts. In the biological dimension, the morphology of the wheat grain is analyzed; in chemistry, the processes of hydrolysis and formation of the gluten network; and in physics, the transformations during baking. The biochemical character of fermentation serves as an example of the need for interconnection between the natural sciences. Aligned with the National Common Curricular Base (BNCC), the proposal emphasizes the relationship between culture, history and science, transforming pizza into a versatile pedagogical tool.

The methodology developed in the format of a theoretical-practical workshop has proven effective with different audiences (high school, undergraduate and senior citizens), promoting active and contextualized learning. By investigating the multicultural contributions of this dish, participants gain a new perspective on the construction of history. The results show that this approach breaks with traditional curricular fragmentation, in addition to stimulating student protagonism through the exchange of experiences and making teaching more accessible by relating abstract concepts to everyday experiences. Pizza, as an object of study, proved to be particularly effective in integrating scientific, historical and sociocultural knowledge, proving that gastronomy can be a powerful ally in the construction of meaningful and interdisciplinary learning.

Keywords: *Interdisciplinarity; Fermentation; Methodological tool; Pizza;*

Referências

- Brasil. (2003). *Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências.* Diário Oficial da União. https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.639.htm.
- Brasil. Ministério da Educação. (2018). *Base Nacional Comum Curricular do Ensino Médio.* <http://basenacionalcomum.mec.gov.br>.
- Dalla Bona, F. (2010). A pizza: Delícia de súditos e reis entre a oralidade e a literatura. *Revista de Italianística*, 0 (19-20), 140–154. <https://doi.org/10.11606/issn.2238-8281.v0i19-20p140-154>.
- RUBEL, William. (2011). *Bread: A global history.* Reaktion Books.

Devem ser elaboradas seguindo as normas da APA (Arial 12; espaçamento simples)
