

PROPOSTA DE MINICURSO - EIXO 02 - ENSINO E APRENDIZAGEM NOS ANOS FINAIS DO ENSINO FUNDAMENTAL, ENSINO MÉDIO E EJA

**A QUÍMICA DO PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL COMO ESTRATÉGIA PARA IMPLEMENTAR A CONTEXTUALIZAÇÃO NO ENSINO.**

*Aroldo Nascimento Silva (aroldo\_ns@yahoo.com.br)*

*Fabiana Campacci Fríscio (fcriscio@gmail.com)*

Os professores de ciências/química, de modo geral, valorizam o uso do cotidiano no ensino como uma forma de atribuir significado ao conhecimento escolar. É usual ouvirmos entre os professores a ideia de que tal abordagem aproxima o conhecimento científico da realidade do aluno, resultando em maior interesse pela matéria a ser ensinada e, por consequência, favorecendo o aprendizado. Nos documentos oficiais, na literatura e na prática docente encontramos os termos cotidiano e contextualização sendo mobilizados com uma multiplicidade de sentidos, o que resulta em apropriações distintas dessas duas perspectivas. Mas afinal, qual o nosso entendimento em relação a esses termos? Como esse tipo de abordagem pode ser utilizada na sala de aula? No intuito de problematizar essas questões, esse minicurso, voltado para professores da educação básica e licenciandos, procura esclarecer os pressupostos epistemológicos e pedagógicos relacionados ao uso de ambos os termos no ensino de química e propor, por meio da interface entre o conhecimento prático e científico, as etapas de preparação do pão de fermentação natural e algumas possibilidades para inserir esse tema no ensino de química. Dentre elas, destaco o estudo de diferentes aspectos da química orgânica, como a importância do glúten na formação da estrutura da massa do

pão, a constituição e as interações entre as cadeias de proteínas e o estudo dos aspectos físico-químicos envolvidos na produção do pão e a interpretação de rótulos de pães industrializados. O uso dessa temática no ensino é um meio de repensar, por meio de uma abordagem contextualizada, nossos hábitos alimentares, refletir sobre a importância da feitura do nosso alimento e do papel que indústria alimentícia assumiu em nossa história recente. Isso é importante para que os estudantes sejam capazes de se posicionar criticamente diante de questões complexas que exigem, além do conhecimento científico, o entendimento das dimensões social, econômica e tecnológica que impactam a nossa alimentação.