

## OFICINA DE PREPARAÇÃO DE BOLO CONSIDERANDO A ALIMENTAÇÃO COMO QUESTÃO SOCIOCIENTÍFICA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA COM PROFESSORES DA EDUCAÇÃO BÁSICA

\*Bruno Bastos (IC)<sup>1</sup>, Isabel Martins (PQ)<sup>2</sup>

<sup>1</sup> [bruno01ribeiro@gmail.com](mailto:bruno01ribeiro@gmail.com); <sup>2</sup> [isabelgrmartins@gmail.com](mailto:isabelgrmartins@gmail.com)

Palavras-Chave: *alimentação, questões sociocientíficas, escola de educação básica.*

### Introdução

Neste trabalho, partimos do entendimento da alimentação como uma questão sociocientífica, visto que ela envolve discussões controversas e complexas – que carregam consigo aspectos sociais, culturais, econômicos e políticos – e demandam uma abordagem contextualizada por meio de conteúdos interdisciplinares. Neste sentido, os conhecimentos científicos são necessários tanto para a compreensão quanto para a busca por soluções destes problemas, sobretudo com a mobilização de habilidades, valores e atitudes (Conrado; Nunes-Neto, 2018).

Buscamos apresentar um relato de experiência com professores de uma escola da rede municipal do Rio de Janeiro, no segundo segmento de Ensino Fundamental, sobre a elaboração de uma oficina que contempla articulações interdisciplinares, em um projeto colaborativo.

### Resultados e Discussão

Decidimos por uma oficina de bolos de milho (**Figura 1**), devido à familiaridade dos estudantes com este alimento e à ampla gama de articulações interdisciplinares permitidas.



Figura 1. Bolos de milho.

Entre estas, destacamos:

1. *História e Cultura*: dimensões históricas, culturais e socioeconômicas dos ingredientes (ex. sementes transgênicas);
2. *Língua Portuguesa*: sentidos da linguagem em palavras/expressões que possuem múltiplos significados (ex. “milho crioulo”).
3. *Biologia*: macro e micronutrientes de alimentos (ex. tabela de alimentos).

4. *Química e Física*: fenômenos físico-químicos em alimentos (ex. Reação de Maillard).
5. *Matemática*: unidades de medidas científica e caseira (ex. quilograma, colher de sopa), além de regra de três e cálculos para precificação (ex. custo total da produção, lucro etc.).
6. *Gastronomia*: práticas culinárias (ex. *mise en place*, higiene e segurança alimentar, processo de preparo dos alimentos).

Estes exemplos revelam que é possível realizar um processo de construção cooperativa da oficina, além de incentivar aos alunos a desenvolverem habilidades relacionadas à criatividade, ao planejamento de projetos e à resolução de problemas por meio de aspectos interdisciplinares.

A oficina tem duração prevista de 2h30 e será realizada com grupos de até 15 alunos, no contraturno. Por razões de segurança a manipulação de alimentos é feita pelo dinamizador.

### Considerações Finais

O processo de preparação de um bolo, apresentado em forma de oficina para estudantes da escola, possibilita o entendimento de que é possível integrar diferentes disciplinas em uma atividade prática. Desta forma, a oficina pode proporcionar aos alunos o desenvolvimento de uma concepção de que é possível relacionar o conteúdo aprendido na escola com a vida cotidiana, elucidando também discussões sobre os aspectos políticos, econômicos, sociais e culturais da alimentação.

### Agradecimentos

Agradecemos ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), à Pró-Reitoria de Extensão (PR-5/UFRJ) e à Bruna Karl pela ajuda na confecção do resumo.

Conrado, D. M.; Nunes-Neto, N. **Questões sociocientíficas**: fundamentos, propostas de ensino e perspectivas para ações sociopolíticas. Salvador: EDUFBA, 2018.