

CULTURA, TERRITÓRIO E CIÊNCIA: A CULINÁRIA CAMPEIRA COMO EIXO INTEGRADOR NO ENSINO DE QUÍMICA

Cledir Paz Lopes[1]

Denise da Silva Goerch[2]

Círculo de Saber: Formação Inicial e Continuada de Professores

Resumo: Este trabalho apresenta a produção de um material didático intitulado “A Culinária Campeira e o Ensino de Química”, elaborado com o intuito de aproximar os conteúdos científicos das vivências culturais dos estudantes da Campanha Gaúcha. A proposta está ancorada nos princípios da Educação do Campo e nas diretrizes da Base Nacional Comum Curricular (BNCC), buscando promover um ensino mais significativo, contextualizado e sensível às realidades territoriais. Adotou-se uma abordagem qualitativa, de caráter exploratório, com revisão bibliográfica em periódicos especializados e análise de conteúdo dos artigos selecionados. A partir desse estudo, foi confeccionada uma cartilha que relaciona conceitos químicos — como reações químicas, calor, fermentação, combustão e funções orgânicas — a alimentos tradicionais da culinária regional, como churrasco, arroz de carreteiro e doce de leite. A cartilha propõe atividades que integram ciência, cultura e identidade, valorizando os saberes locais e fortalecendo o vínculo entre escola e comunidade. Espera-se que o material contribua com a formação docente e com a construção de práticas pedagógicas que respeitem a diversidade cultural, promovendo a aprendizagem de forma crítica, criativa e socialmente comprometida.

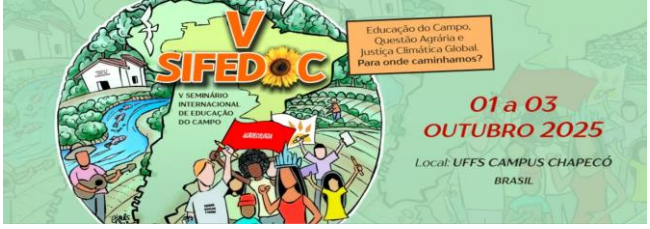
Palavras-chave: Culinária Campeira; Ensino de Química; Educação do Campo.

Introdução

A Educação do Campo tem como premissa proporcionar uma educação que atenda às demandas dos povos campesinos. Nesse sentido, é fundamental que o ensino seja desenvolvido em diálogo com as comunidades e seus territórios. Segundo Kato (2025), esse modelo educacional rompe com a subalternização histórica da população do campo, afirmando seu direito à educação como parte de um projeto coletivo de emancipação e transformação social. Na mesma perspectiva, Sant Ana (2023) destaca que a Educação do Campo desempenha um papel fundamental não só na promoção da aprendizagem dos alunos, mas também como ato político em face do atual modelo educacional e das circunstâncias enfrentadas pelas comunidades rurais No Brasil, a organização dos conteúdos e conceitos a serem desenvolvidos na Educação Básica é orientada pela Base Nacional Comum Curricular – BNCC

[1] Profa. Especialista - Secretaria de Educação do Município de Dom Pedrito-RS. E-mail: cledirpazlopes48@gmail.com.

[2] Profa. Dra. em Educação em Ciências – Curso de Educação do Campo – licenciatura com ênfase em Ciências da Natureza da Unipampa- Campus Dom Pedrito. E-mail: deniseds@unipampa.edu.br.



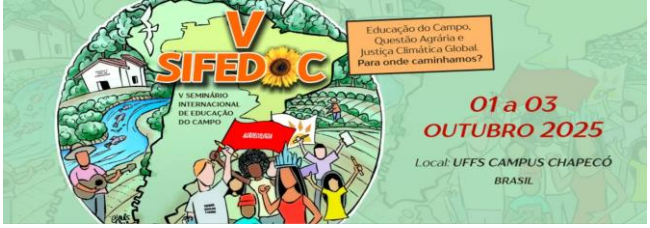
(BRASIL, 2018), que propõe que os processos de ensino e aprendizagem promovam a compreensão da sociedade, com vistas à formação para a cidadania. Para isso, são estabelecidas competências e habilidades a serem desenvolvidas ao longo do percurso formativo.

Neste trabalho, que é um recorte de uma pesquisa mais ampla, o objetivo é apresentar um material didático produzido para o desenvolvimento de conceitos químicos. O Ensino de Química está previsto na BNCC, na área de Ciências da Natureza para o Ensino Fundamental e Ciências da Natureza e suas Tecnologias no Ensino Médio, a qual tem “um compromisso com o desenvolvimento do letramento científico”, com a concepção de promover a capacidade de “compreender e interpretar o mundo (natural, social e tecnológico)”, a partir desta perspectiva (BRASIL, 2018, p.321).

Ao propor um material que articula o ensino de Química ao território da Campanha Gaúcha, buscamos também responder às demandas colocadas pela Educação do Campo, que pressupõe um ensino construído em diálogo com os sujeitos, os saberes e as dinâmicas dos territórios campesinos. Nesse sentido, Kato (2025) destaca que a Educação do Campo rompe com a lógica homogênea da escolarização tradicional, ao afirmar a cultura camponesa como base para a construção do conhecimento. Sant Ana (2023) complementa que essa abordagem contribui não apenas para a aprendizagem, mas para o fortalecimento identitário e a resistência das comunidades do campo, reconhecendo a escola como espaço de expressão e valorização da vida no campo.

Tal proposta se justifica, pois ainda hoje o Ensino de Química é frequentemente percebido como uma disciplina de difícil compreensão, muitas vezes descontextualizada da realidade dos alunos, especialmente aqueles em contextos campesinos (Lima, 2019). Elaborar um material que dialoga com o território, portanto, é realizar um exercício de aproximação entre os conhecimentos científicos e as vivências concretas dos estudantes campesinos, tornando o ensino mais significativo, acessível e comprometido com a diversidade cultural e os saberes locais.

Metodologia



Para o desenvolvimento deste trabalho, adotou-se uma abordagem qualitativa, por se tratar de uma investigação que busca compreender e descrever, em profundidade, um processo de produção pedagógica inserido em um contexto educacional específico. Segundo Lüdke e André (1986), a pesquisa qualitativa valoriza o ambiente natural como fonte direta de dados e concentra-se na interpretação dos significados que os sujeitos atribuem às suas práticas, experiências e contextos.

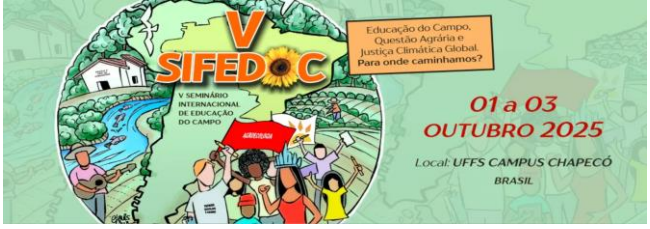
Quanto aos seus objetivos, esta pesquisa é classificada como exploratória, pois tem como propósito proporcionar maior familiaridade com o problema investigado, tornando-o mais explícito e permitindo a formulação de questões mais precisas. De acordo com Gil (2019), a pesquisa exploratória é frequentemente utilizada em investigações iniciais, nas quais o pesquisador busca aprofundar o conhecimento sobre determinado tema ou fenômeno pouco estudado, sem a pretensão de oferecer respostas conclusivas.

Desenvolvimento – confecção da cartilha

Denominamos o material de cartilha “A Culinária Campeira e o Ensino de Química”. Para sua confecção, inicialmente realizamos uma revisão de literatura centrada na temática “Alimentos”, com o objetivo de compreender como essa abordagem tem sido explorada no Ensino de Química. A busca foi realizada em periódicos de reconhecida relevância na área, a saber: Revista Química Nova na Escola (QNEsc), Revista Debates em Ensino de Química (REDEQUIM) e Revista Brasileira de Ensino de Química (REBEQ), considerando publicações dos últimos dez anos.

Ao todo, foram identificados 11 artigos, os quais foram submetidos à Análise de Conteúdo, conforme os procedimentos metodológicos propostos por Bardin (2011). A análise resultou em duas categorias principais: *(i) Abordagem prático-experimental* e *(II) Abordagem teórico-conceitual*. A partir do estudo desses materiais, foi possível constatar a relevância da temática dos Alimentos para o Ensino de Química, revelando seu potencial para favorecer uma compreensão mais clara e contextualizada dos conceitos químicos.

Reconhecemos também a importância do desenvolvimento de ações pedagógicas no processo de formação docente, especialmente aquelas que promovem o diálogo entre



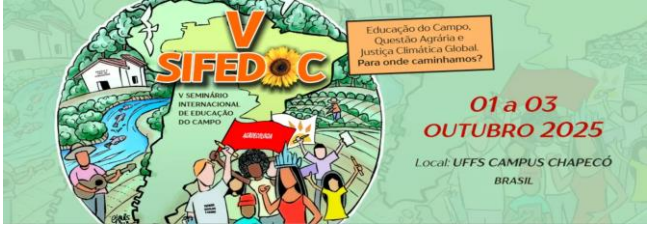
a universidade e as escolas, por meio da formação continuada. Observamos que os estudantes envolvidos nessas experiências demonstraram interesse e maior compreensão dos conteúdos químicos, corroborando as conclusões dos autores analisados quanto à qualificação das aprendizagens.

Com base na sistematização desse estudo inicial, deu-se início uma nova etapa da investigação, voltada à exploração da culinária tradicional do território onde se insere as pesquisadoras. Detivemo-nos, assim, à Campanha Gaúcha, região de campos abertos, marcada por uma forte identidade rural, com linguagem própria, tradições enraizadas e vínculos profundos com a terra. Partimos dos anseios das pesquisadoras em tornar o ensino de Química mais acessível, relevante e conectado à realidade local, possibilitando aos professores mais uma ferramenta que os auxilie nos processos de ensino e aprendizagem.

A cartilha – *A Culinária Campeira e o Ensino de Química*

A produção de materiais pedagógicos é uma prática essencial para o desenvolvimento de um ensino mais contextualizado e significativo, pois permite que os conteúdos escolares se aproximem das vivências culturais e sociais dos estudantes. Eichler e Del Pino (2010) afirmam que a elaboração de materiais didáticos, quando integrada à formação docente, contribui para a construção de práticas pedagógicas mais críticas, possibilitando aos professores mediar o conhecimento científico a partir das realidades locais. Complementando essa perspectiva, Lopes e Porfírio (2020) destacam que materiais bem planejados funcionam como importantes recursos metodológicos, favorecendo a aprendizagem significativa ao promoverem a articulação entre teoria e prática, ciência e cotidiano. Assim, ao considerar elementos da cultura regional, como a culinária gaúcha, tais materiais tornam-se potentes ferramentas para o ensino de Química que dialoga com o território e com a identidade dos estudantes.

Ao longo do material, são apresentados pratos emblemáticos da culinária gaúcha, como o churrasco, o arroz de carreteiro, o queijo colonial, o doce de leite e as geleias. Cada uma dessas iguarias é acompanhada por registros históricos, elementos culturais (poesias, músicas, curiosidades), receitas tradicionais e, especialmente,



sugestões de conteúdos químicos que podem ser explorados a partir de cada alimento.

A proposta articula conceitos fundamentais da Química — como reações químicas, funções orgânicas, combustão, calor, fermentação, ligações químicas, métodos de separação e compostos orgânicos presentes em alimentos — a partir daquilo que é familiar aos estudantes, fortalecendo a identidade local e promovendo aprendizagens significativas.

Além de valorizar o território, a linguagem e os saberes da cultura regional, o material busca integrar arte, ciência e tradição de forma sensível e criativa. O uso de poemas, músicas e referências históricas reforça a ideia de que a ciência não está dissociada da vida, mas presente em cada prática cotidiana, especialmente naquelas que envolvem afeto, memória e pertencimento.

Esta cartilha, portanto, é mais que um recurso didático: é um convite à valorização dos saberes populares e à construção de pontes entre a escola, a comunidade e o conhecimento científico. Espera-se que ele possa subsidiar práticas docentes mais envolventes, que dialoguem com a realidade dos alunos e respeitem a diversidade cultural como fonte legítima de aprendizagem.

A seguir, a Figura 1, a Figura 2 e a Figura 3 ilustram partes da cartilha *“A Culinária Campeira e o Ensino de Química”*. As páginas destacadas evidenciam a articulação entre elementos da cultura regional e os conteúdos químicos abordados no material.

Figura 1: Capa da Cartilha: A Culinária Campeira e o Ensino de Química



Fonte: Elaborado pelas autoras (2024)

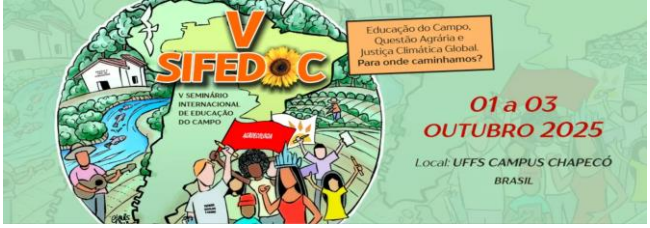
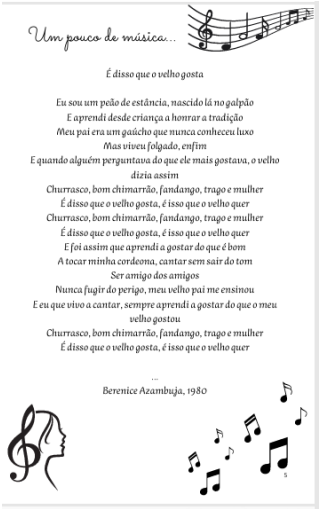


Figura 2 – Exemplo de Integração Cultural na Cartilha



Um pouco de música...

É disso que o velho gosta

Eu sou um peão de estância, nascido lá no galpão
E aprendi desde criança a honrar a tradição
Meu pai era um gaúcho que nunca conheceu luxo
Mas viveu folgado, enfim
E quando alguém perguntava do que ele mais gostava, o velho dizia assim
Churrasco, bom chimarrão, fandango, trago e mulher
É disso que o velho gosta, é isso que o velho quer
Churrasco, bom chimarrão, fandango, trago e mulher
É disso que o velho gosta, é isso que o velho quer
E foi assim que aprendi a gostar do que é bom
A tocar minha cordeona, cantar sem sair do tom
Ser amigo dos amigos
Nunca fugir do perigo, meu velho pai me ensinou
E eu que vivo a cantar, sempre aprendi a gostar do que o meu velho gostou
Churrasco, bom chimarrão, fandango, trago e mulher
É disso que o velho gosta, é isso que o velho quer

Berenice Azambuja, 1980

Fonte: Elaborado pelas autoras (2024)

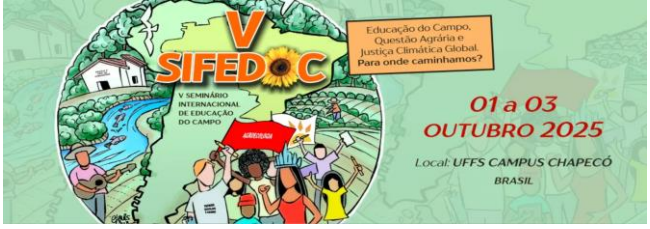
Figura 3: Arroz de Carreteiro e o Ensino de Química na Cartilha



Fonte: Elaborado pelas autoras (2024)

Conclusão

O material pedagógico apresentado, intitulado "A Culinária Campeira e o Ensino de Química", constitui uma proposta que articula os conhecimentos científicos com os saberes culturais da Campanha Gaúcha, buscando promover um ensino de Química mais significativo, contextualizado e próximo da realidade dos estudantes campesinos. Fundamentado em uma abordagem qualitativa e com objetivos



exploratórios, o trabalho partiu de uma revisão da literatura especializada e de um processo reflexivo sobre o potencial educativo da alimentação como tema integrador no Ensino de Ciências.

Ao articular conteúdos curriculares às práticas culturais locais, este material contribui para a valorização da identidade dos sujeitos do campo, ao mesmo tempo em que amplia as possibilidades de compreensão dos conceitos químicos, muitas vezes percebidos como abstratos e descontextualizados. Dialogando com os princípios da Educação do Campo e com as diretrizes da BNCC, a cartilha propõe caminhos didáticos que respeitam a diversidade territorial, linguística e cultural dos estudantes, reconhecendo que o conhecimento científico pode — e deve — estar a serviço da transformação social, da leitura crítica do mundo e do fortalecimento das comunidades.

Espera-se que esta proposta contribua com a formação docente e com o desenvolvimento de práticas educativas mais sensíveis aos contextos nos quais se inserem, reafirmando a importância de materiais pedagógicos que levem em consideração o território, os saberes locais e a vivência concreta dos sujeitos da educação. Ao final, reafirmamos que pensar o ensino de Química a partir da realidade dos estudantes é também um ato de compromisso político e pedagógico com uma educação pública, inclusiva e emancipadora.

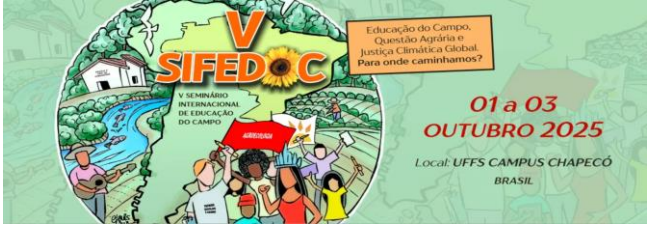
Referências bibliográficas

BARDIN, Laurence. Análise de conteúdo. São Paulo: Edições 70, 2011.

BRASIL. Base Nacional Comum Curricular. Brasília: Ministério da Educação, 2018. Disponível em: https://basenacionalcomum.mec.gov.br/, acesso em jun. 2025.

EICHLER, Marcelo Leandro; DEL PINO, José Claudio. A produção de material didático como estratégia de formação permanente de professores de ciências. Revista Electrónica de Enseñanza de las Ciencias, v. 9, n. 3, p. 633–656, 2010. Disponível em: https://reec.webs.uvigo.es/volumenes/volumen09/ART8_Vol9_N3.pdf. Acesso em: 6 jun. 2025.

GIL, Antônio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2019.



KATO, Danilo Seithi. Educação do campo incorpora características da vida dos alunos e integra cultura local. Jornal da USP, 7 fev. 2025. Disponível em: https://jornal.usp.br/campus-ribeirao-preto/educacao-do-campo-surge-da-necessidade-e-busca-sociedade-justa-e-sustentavel/. Acesso em: 6 jun. 2025.

LIMA, Josiel Albino . Contextualização e ensino de química na educação básica: uma estratégia para promoção de aprendizagem significativa. Revista Docentes v.4, n. 9 Disponível em: https://www.scribd.com/document/860192072/CONTEXTUALIZACAO-E-ENSINO-DE-QUIMICA-NA-EDUCACAO-BASICA-UMA-ESTRATEGIA-PARA-PROMOCAO-DE-APRENDIZAGEM-SIGNIFICATIVA. Acesso em: 6 jun. 2025.

LOPES, Ana Lúcia de Souza; PORFIRIO, Amanda. Aprendizagem significativa: os materiais didáticos como recurso metodológico de ensino. Brazilian Journal of Development, Curitiba, v. 6, n. 2, p. 5816–5828, fev. 2020. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/339729612. Acesso em: 6 jun. 2025.

LÜDKE, Menga; ANDRÉ, Marli Eliza Dalmazo Afonso de. Pesquisa em educação: abordagens qualitativas. São Paulo: EPU, 1986.

SANT ANA, Helena Amaral. A Educação do Campo como espaço de aprendizagem coletiva, resistência e fortalecimento identitário. Revista Educação Pública, v. 24, n. 2, 2023. Disponível em: https://educacaopublica.cecierj.edu.br/artigos/24/2/a-educacao-do-campo-como-espaco-de-aprendizagem-coletiva-resistencia-e-fortalecimento-identitario. Acesso em: 6 jun. 2025.