



34^o EDEQ
INOVAÇÃO NO ENSINO DE QUÍMICA:
METODOLOGIAS, INTERDISCIPLINARIDADE E POLITECNIA

UNISC
UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL

Estudo sobre os saberes populares utilizando conhecimentos científicos

Isadora Salvático Waskevicz (IC)^{*1}, Maristela de Aguiar (IC)¹, Júlia Luísa Antonelo (IC)¹, Elenise Tiepo (IC)¹, Clóvia Marozzin Mistura (PQ)¹. *113371@upf.br.

¹Universidade de Passo Fundo - UPF, BR 285, Bairro São José, Passo Fundo, RS. CEP 99052-900.

Palavras-Chave: resgate saberes populares, educação química.

Área Temática: Ensino e Cultura – EC

RESUMO: ESTE RELATO DE PESQUISA TEM O PROPÓSITO DE RESGATAR SABERES POPULARES COM O TEMA “COLORAU COMO TEMPERO” E “CHÁ ANTIGRIPIAL CASEIRO” PARA UTILIZAR COMO TEMAS DE ENSINO DE CIÊNCIAS E QUÍMICA. REALIZOU-SE UM ESTUDO SOBRE O USO DO COLORAU, QUE NOS DIAS ATUAIS FOI SUBSTITUÍDO PELO TOMATE, E UMA RECEITA CASEIRA DE CHÁ COMO ALTERNATIVA PARA PREVENÇÃO DA GRIPE. COMPARANDO-OS COM OS CONHECIMENTOS CIENTÍFICOS, FORAM DISCUTIDOS, TESTADOS, RELATADOS E ANALISADAS AS ORIGENS DOS SABERES POPULARES COMO AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA DE METODOLOGIA DO ENSINO DE CIÊNCIAS-QUÍMICA DO CURSO DE LICENCIATURA DA UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, RS.

Introdução

Como diz Almouloud (2001), a escrita é uma coisa e o saber é outra. A escrita é a fotografia do saber, mas ela não é o saber em si. O saber é uma luz que está dentro do Homem. Ele é a herança de tudo que os antepassados haviam conseguido conhecer, e que eles nos transmitiram em sementes. Pratica-se ciências a todo o tempo, no dia a dia, e é por isso que ela não deve ser tida como algo distante da realidade. Restrita apenas a linguagens técnicas e fórmulas complicadas, solucionáveis apenas por cientistas. É necessário romper a barreira entre os dois saberes, pois um não existe sem o outro. Resgatando os conhecimentos que outrora estavam esquecidos, e que passam de geração para geração, pode-se conseguir despertar o interesse dos educandos por disciplinas nas área de ciências. Acredita-se no resgate dos saberes populares, com o intuito de criar as possibilidades para a construção de um saber com bases sólidas e na aproximação do científico com o cotidiano. Não só no que diz respeito a questão pedagógica, mas na social. Essa metodologia pode sim ser proveitosa e promover a integralização entre o conhecimento de sala de aula com o da família. Ensinando sobre tudo, a importância dos conhecimentos primevos, que na sociedade tão tecnológica estão se perdendo, e com isso, talvez, também esteja se perdendo a possibilidade de criar novas invenções e descobrir novos cientistas.

Resultados e Discussão

A questão proposta na Disciplina de Metodologia do Ensino de Ciências-Química aos(as) acadêmicos(as) do curso de Química Licenciatura da Universidade de Passo Fundo, RS, teve como objetivo colocá-los(as) na condição de estudante pesquisador(a). Instigados(as) a pesquisar um conhecimento popular, praticado pelos membros de suas famílias. Foi uma oportunidade de descobrir que estas pessoas há muito tempo já vem praticando química no seu dia a dia, somente não sabiam que estes se encaixam nos conceitos estudados em uma graduação. Também foi possível perceber como esses saberes são importantes para o próprio aprendizado, na consolidação de cidadãos preocupados com uma sociedade melhor e com a difusão do saber científico a todos os membros da sociedade. Através de pesquisa sobre saberes atribuídos a duas mães de acadêmicos(as), buscou-se explicações científicas para, tentar chegar a elucidação de por que o colorau foi substituído pelo tomate nos dias atuais e se é verídico que o chá caseiro antigripal tradicionalmente consumido pelos



34º EDEQ
INOVAÇÃO NO ENSINO DE QUÍMICA:
METODOLOGIAS, INTERDISCIPLINARIDADE E POLITECNIA

UNISC
UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL

integrantes da família no início do inverno minimiza o efeito dos sintomas da doença. Esta discussão foi levada em atividades experimentais nos encontros da Disciplina de Metodologia do Ensino de Ciências-Química ao longo do primeiro semestre de 2014. Primeiramente foi pesquisada a composição do colorau (LEMOS, 2008), e com isso pode-se resgatar que a semente de urucum está na composição. Assim também, com o chá antigripal, buscou-se as principais ervas utilizadas. Investigou-se a origem, curiosidades históricas, propriedades das plantas e onde se pode encontrar e como identificar as mesmas. Os(as) acadêmicos(as) desenvolveram suas atividades no seu lugar de origem e as registraram através de depoimentos, fotos e vídeos, que foram anexadas a uma apresentação seguindo de exibição em aula. Para verificar a diferença do molho preparado com tomate e o preparado com colorau, foi elaborada uma carne em molho. Já para verificar a produção do chá antigripal foi preparado na casa do(a) acadêmico(a). A exposição em aula possibilitou a troca das experiências obtidas pelos(as) estudantes e uma valorização ainda maior desses para com os saberes primevos de seus familiares e a devolução das discussões feitas para os membros de suas famílias.

Conclusões

Para os(as) acadêmicos(as), a pesquisa aproximou os saberes científicos dos saberes populares (CHASSOT, 2003) e segundo seus relatos, o experimento e a produção contextual das discussões científicas realizadas, proporcionaram uma descoberta da valorização dos conhecimentos que a academia muitas vezes desconhece ou ignora (CHASSOT, 2008). A ideia de que o senso comum não pode gerar conhecimentos científicos e a compreensão de que o conhecimento tem raízes no passado histórico cultural da sociedade, pode ser um motivador para a construção do pensamento e alfabetização científica.

Referências

- ALMOULOUD, Saddo Ag. *A palavra negra africana e Mali, Terra de Amadou Hampaté Bâ*, 2001. Disponível em: <<http://www.forumafrika.com.br/amadouhampatébâ.pdf>> Acesso em: 28 jun. 2014.
- CHASSOT, A.I. *Alfabetização científica: questões e desafios para a educação*. Ijuí: Unijuí, 2003.
- _____, A.I. *Fazendo educação em ciências em um curso de Pedagogia com inclusão de saberes populares no currículo*. Química Nova na Escola, n. 27, p. 09-12, 2008.
- LEMOS, Alana Rocha. *Caracterização Físico-Química, Bioquímica e Avaliação da Atividade Antioxidante em Genótipos de Urucuzeiros (Bixa Orellana L.)*. Itapetinga – BA: UESB, 2008. 65p. Mestrado em Engenharia de Alimentos – Engenharia de Processos de Alimentos.