



Tem Ciência na cozinha!

Alana Higino Pessanha, Rodrigo Garrett da Costa

Os desafios enfrentados pela humanidade têm afetado cada vez um número maior de pessoas, seja no fornecimento suficiente de água e alimentos ou no controle de doenças, na geração de energia e na adaptação às alterações climáticas, demandando conhecimentos, competências e atitudes que são fundamentais para a vida pessoal, social e profissional dos indivíduos. Assim, o objetivo deste trabalho foi contribuir para o letramento científico dos estudantes a partir da investigação científica dos processos e fenômenos que ocorrem no contexto de um espaço não formal de aprendizagem - a cozinha. Para tanto, buscou-se: (i) relacionar os conhecimentos científicos da área de Ciências Naturais com os conhecimentos cotidianos dos estudantes; (ii) contribuir para o letramento científico dos estudantes, por meio da realização de uma oficina temática de caráter experimental; (iii) contribuir para a divulgação científica na área de Ciências Naturais por meio da apresentação do trabalho “Tem Ciência na Cozinha!” em escolas e eventos. A primeira etapa do trabalho consistiu no levantamento bibliográfico de materiais que abordam a temática do letramento científico e da investigação científica em espaços não formais de aprendizagem, para aprofundamento no tema. Ainda nessa etapa, realizou-se a leitura do texto de referência de Hervé This - “Um cientista na cozinha”, para relacionar os conhecimentos científicos da área de Ciências Naturais com os conhecimentos cotidianos dos estudantes quanto aos processos e fenômenos que ocorrem no contexto do cenário de uma cozinha, dentre os quais pode-se citar os fenômenos relacionados com a conservação e o preparo de alimentos. Na sequência, estruturou-se uma oficina temática destacando os conteúdos, procedimentos e transformações envolvidas no processo de fabricação de um bolo tradicional, com ênfase nos conteúdos de separação de misturas homogêneas e heterogêneas contendo óleo, água e farinhas (peneiração da farinha, mistura de leite, açúcar, sal, farinha e ovo); transformações físicas e químicas (fermento químico e biológico); estados físicos da matéria (diferentes apresentações dos ingredientes); origem dos ingredientes (origem dos alimentos in natura); rótulos de alimentos e experiências sensoriais (cor, textura, sabor). Esperava-se, com a oficina temática, alcançar um público formado por estudantes do ensino fundamental II de três escolas da rede oficial de ensino de Campos dos Goytacazes, mas devido ao isolamento social provocado pela Covid-19, foi preciso adequar o projeto para a forma online com produção de vídeo, renunciando à estratégia mais importante do nosso trabalho que é a interação vivencial por meio das oficinas.