

Abordando conceitos Químicos a partir da Culinária dos Terreiros de Candomblé – Uma proposta de aplicação da Lei Federal 10639/03

Cláudia Thamires da Silva Alves^{1*} (IC), Maria Luiza Bezerra Cavalcanti¹ (IC), José Euzébio Simões Neto¹ (PQ). cacau.tsa24@gmail.com

1. Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE – Recife - PE

Palavras-Chave: *Cultura afro-brasileira, química, sequência didática.*

Introdução

Desde a sanção da lei federal 10.639/03, que obriga o ensino sobre História e Cultura Afro-Brasileira nos níveis Fundamental e Médio, os professores de ciências estão diante de um dilema: Como relacionar essa cultura aos conteúdos disciplinares? A dificuldade de fazer esta relação está ligada à visão eurocêntrica da ciência, propagada em contexto escolar e acadêmico, que valoriza as raízes europeias da cultura, ignorando ou pouco valorizando outras culturas (MOREIRA et al., 2011). Tal visão, de que os padrões brancos europeus são os únicos corretos, reproduz preconceitos e discriminações com outras culturas.

Consideramos a representatividade como algo relevante em situações de ensino e que pode gerar maior interesse dos alunos. Além disso, trabalhar com temas dessa cultura contribui na formação de cidadãos conscientes do multiculturalismo da nossa sociedade, reduzindo a discriminação, contribuindo para a aceitação/valorização de outras culturas e mudando a visão limitada no eurocentrismo.

Assim, o objetivo deste trabalho é propor uma sequência didática para o nono ano do Ensino Fundamental, tendo como temática a culinária usada nos terreiros de Candomblé.

Resultados e Discussão

Propomos uma sequência didática em 5 momentos, de 100 minutos cada, para o nono ano do Ensino Médio. No primeiro momento, o Candomblé é apresentado através de uma aula expositiva dialogada, apresentando alguns dos Orixás que são adorados nas cerimônias candomblecistas. Em seguida, exibiremos o vídeo “História completa dos Orixás”, disponível em: goo.gl/aYbWVb. Conhecendo os Orixás, poderemos relacionar os cultos aos pratos ofertados a cada um.

Para o segundo momento, os estudantes serão dispostos em pequenos grupos e levados ao laboratório de informática para pesquisar receitas de pratos ofertados a determinado Orixá. Em seguida, os alunos serão dispostos em semicírculo, para expor os resultados da pesquisa, com base nos ingredientes de cada prato pesquisado.

No terceiro momento, através de exposição dialogada, iniciaremos a discussão sobre a composição química dos principais componentes

químicos dos pratos. Trabalharemos conceito como: átomo, elemento químico, substâncias, misturas, e tabela periódica. As moléculas principais dos componentes dos alimentos dos Orixás, serão apresentadas, comentando as principais propriedades de cada substância. Ainda acerca dos conceitos químicos, falaremos mais especificamente sobre os átomos e teorias atômicas e ligações químicas, no quarto momento da sequência, sempre com o cuidado de relacionar os conceitos com elementos presentes nos pratos da culinária africana.

O último momento é centrado na apresentação e resolução da seguinte situação-problema: *Era dia de festa no terreiro, uma linda homenagem para Ogum. Dandara e sua mãe foram comprar alguns ingredientes que faltavam para a preparação dos pratos que seriam ofertados à Ogum - feijão-cavalo, carne bovina, feijoada... tudo seria preparado com o maior capricho pelas Iyabás. A mãe tinha falado que os pratos eram bem calóricos para representar sua força e vigor. Curiosa, Dandara procurou saber se componentes químicos nos ingredientes tinham propriedades que pudessem ser relacionadas à força e ao vigor. Com base no que foi discutido, vamos ajudar a fazer a conexão entre a composição dos ingredientes e as características de Ogum?* Dispostos em semicírculo, os alunos buscarão soluções para o problema, em pequenos grupos e posteriormente no grande grupo.

Conclusões

O presente trabalho apresenta a proposta de uma sequência didática para trabalhar uma temática da cultura afro-brasileira, que faz parte de um projeto maior. Esperamos que a partir da aplicação, os estudantes comecem a perceber que os conceitos científicos se fazem presentes em situações vivenciadas pelos mais variados grupos sociais, rompendo desta forma o padrão eurocêntrico que permeia a maneira de se ensinar ciência.

Agradecimentos

UFRPE

MOREIRA, P.F.S.D.; FILHO, G.R.; FUSCONI, R.; JACOBUCCI, D.F.C. *A Bioquímica do candomblé - possibilidades didáticas de aplicação da lei federal 10.639/03*. Química Nova na Escola, v. 33, p. 85-92, 2011.