



“QUÍMICA NA COZINHA: Sabores que Ensinam”.

Douglas João Fonseca de Lima | douglas.jf1993@alunoifsc.edu.br¹

Alexandre Paio Mastelari | alemastellari@gmail.com¹

Jonathan Weirich C. da Silva | jonathanweirich360@gmail.com¹

Yonara Soares | yonarasoaes17@gmail.com¹

Marcos Paulo da Silva | marcos.paulo@ifsc.edu.br²

Editais PROEN/DIREN N°08/2024 e PROEN/DIREN N°09/2024
Trabalho de Ensino

DT 3 - Educação, Cidadania, Desenvolvimento Social e Práticas Inclusivas

Resumo:

O Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na modalidade Educação de Jovens e Adultos (PROEJA) busca integrar formação geral e qualificação profissional, considerando as especificidades dos estudantes trabalhadores. Este artigo analisa as contribuições do projeto “Química na Cozinha: Sabores que Ensinam” para a aprendizagem de conceitos químicos em uma turma do PROEJA Cozinha do IFSC - Campus Florianópolis - Continente. A pesquisa, de abordagem qualitativa, foi desenvolvida com estudantes brasileiros e haitianos, utilizando observação participante, registros das atividades e questionário semiestruturado. Dos nove encontros previstos, cinco foram realizados devido ao encerramento do semestre letivo. Os resultados indicaram participação ativa dos estudantes, maior compreensão de fenômenos químicos relacionados à alimentação e aproximação entre conhecimentos científicos e experiências cotidianas. As atividades também subsidiaram a elaboração do livro “Química na Cozinha: Sabores que Ensinam”. Conclui-se que a cozinha constituiu um espaço educativo favorável à aprendizagem contextualizada de Química e ao engajamento dos estudantes.

Palavras-chave: PROEJA; Ensino de Química; Metodologias Ativas; Aprendizagem Significativa.

Introdução

O PROEJA constitui-se como política pública voltada à ampliação do acesso à educação para trabalhadores, integrando formação básica e profissional (Brasil, 2006, 2007). A EJA desempenha papel fundamental na inclusão educacional, embora enfrente desafios históricos, como descontinuidade de políticas e dificuldades na adoção de práticas pedagógicas significativas (Carvalho *et al.*, 2022).

Diante disso, torna-se essencial desenvolver propostas que considerem as especificidades desses sujeitos, promovendo um ensino contextualizado e conectado às suas vivências (Duarte, 2004). Nesse contexto, foi desenvolvido o projeto “Química na

¹ Estudante do Curso Superior de Licenciatura em Química do Instituto Federal de Santa Catarina - Campus São José.

² Servidor da Assessoria de Química - DALTEC do Instituto Federal de Santa Catarina - Campus Florianópolis.



Cozinha: Sabores que Ensinam”, no IFSC, com uma turma do PROEJA – Técnico em Panificação.

A proposta tem como objetivo utilizar a cozinha como espaço educativo para favorecer a compreensão de conceitos químicos, articulando saberes científicos e cotidianos por meio de atividades interdisciplinares, como pesquisa de receitas, análise de processos químicos e elaboração de um livro coletivo.

Fundamentação teórica

A Educação de Jovens e Adultos (EJA) deve ser compreendida para além da escolarização tardia, considerando dimensões sociais, culturais e políticas que influenciam a aprendizagem. Nessa perspectiva, o PROEJA (Brasil, 2006, 2007) propõe a integração entre formação geral e profissional, enquanto Carvalho *et al.* (2022) ressaltam a necessidade de práticas pedagógicas que articulem conhecimentos científicos, saberes profissionais e experiências de vida.

Essa concepção dialoga com Freire (2005), que defende uma educação baseada no diálogo e na valorização da realidade dos educandos. Da mesma forma, Arroyo (2000) destaca a importância de reconhecer as trajetórias e os saberes dos estudantes da EJA, enquanto Haddad e Di Pierro (2000) compreendem essa modalidade como um direito social historicamente marcado por desafios estruturais.

No campo da aprendizagem, Ausubel (2003) afirma que novos conhecimentos tornam-se mais significativos quando relacionados aos conhecimentos prévios dos estudantes. No ensino de Química, a contextualização de conteúdos em situações do cotidiano, como a cozinha, favorece essa aprendizagem ao aproximar teoria e prática (Cavalcante; Souza, 2018).

Além disso, as metodologias ativas promovem a participação e autonomia dos estudantes (Moran, 2018). Entre elas, o ensino por investigação estimula a formulação de hipóteses e a construção de explicações científicas (Carvalho, 2013). Somado a isso, Almeida (2024) e Paulino (2024) evidenciam que a afetividade fortalece o engajamento e a permanência dos estudantes na escola.



Assim, a articulação entre contextualização, investigação, diálogo e afetividade constitui um importante fundamento para práticas pedagógicas significativas no ensino de Química na EJA.

Procedimentos metodológicos

O projeto “**Química na Cozinha: Sabores que Ensinam**” foi desenvolvido em uma turma do PROEJA Cozinha do IFSC do câmpus Florianópolis, composta por aproximadamente 15 estudantes, com faixa etária entre 27 e 75 anos. A turma caracterizava-se pela diversidade cultural e social de seus integrantes, contando com estudantes brasileiros e haitianos, cujas experiências de vida e trajetórias educacionais contribuíram para a construção coletiva das atividades propostas.

A pesquisa caracterizou-se como uma intervenção pedagógica realizada no ambiente real de sala de aula, com o objetivo de analisar as contribuições de metodologias ativas e atividades práticas para a aprendizagem de conteúdos de Química na EJA. Embora o planejamento inicial previsse nove encontros, apenas cinco puderam ser realizados em razão das limitações do calendário acadêmico e do encerramento do semestre letivo.

O planejamento metodológico foi organizado conforme descrito a seguir:

1º Encontro – Apresentação do Projeto

2º Encontro – Receitas que Contam Histórias

3º Encontro – Misturas e Mudanças

4º Encontro – Do Supermercado à Tabela Periódica

5º Encontro – Organização e Registros do Projeto e Montagem do Livro de Receitas (figura 1)

Figura 1- QR code do Livro: Química na cozinha: sabores que ensinam



Fonte: Os autores (2025)

A coleta de dados ocorreu por meio da observação participante, dos registros das atividades desenvolvidas, das interações em sala de aula e da aplicação de um questionário semiestruturado ao final da intervenção. Os dados foram analisados de forma descritiva, considerando aspectos relacionados ao envolvimento da turma, às manifestações durante as discussões, à compreensão dos conceitos abordados e às percepções dos participantes sobre a proposta desenvolvida. Foram respeitados os princípios éticos da pesquisa educacional, preservando-se a identidade dos participantes e utilizando-se os dados exclusivamente para fins acadêmicos.

Resultados e discussões

Este estudo teve como objetivo analisar as contribuições do projeto “Química na Cozinha: Sabores que Ensinam” para a aprendizagem de conceitos químicos em uma turma do PROEJA Panificação. Embora o planejamento prevísse nove encontros, apenas cinco foram realizados em razão do encerramento do semestre letivo. Ainda assim, os registros das atividades, as observações realizadas e os questionários aplicados permitiram identificar resultados relevantes para a análise da proposta.



As atividades desenvolvidas favoreceram o envolvimento da turma e possibilitaram a abordagem de conceitos químicos a partir da alimentação e da interpretação de rótulos de produtos. As discussões realizadas durante os encontros evidenciaram relações entre os conteúdos estudados e situações vivenciadas pelos participantes. Além disso, os materiais produzidos ao longo da intervenção permitiram a elaboração do livro “Química na Cozinha: Sabores que Ensinam”, reunindo receitas, registros e reflexões construídos coletivamente.

Mesmo sem a realização das etapas finais, foi possível elaborar um livro de receitas coletivo, destacando o protagonismo dos estudantes. De modo geral, os resultados indicam que a abordagem contextualizada e com metodologias ativas favorece o engajamento, a aprendizagem significativa e a valorização dos saberes dos alunos, contribuindo para práticas pedagógicas mais integradoras.

Considerações finais

Este estudo teve como objetivo analisar as contribuições do projeto “Química na Cozinha: Sabores que Ensinam” para a aprendizagem de conceitos químicos em uma turma do PROEJA Cozinha. As atividades desenvolvidas favoreceram o envolvimento da turma e possibilitaram a abordagem de conceitos químicos a partir da alimentação e da interpretação de rótulos de produtos. As discussões realizadas durante os encontros evidenciaram relações entre os conteúdos estudados e situações vivenciadas pelos participantes. Além disso, os materiais produzidos ao longo da intervenção permitiram a elaboração do livro “Química na Cozinha: Sabores que Ensinam”, reunindo receitas, registros e reflexões construídas coletivamente.

O projeto também destacou a importância do PIBID na formação docente, ao incentivar práticas pedagógicas inovadoras. Conclui-se que a proposta alcançou resultados significativos e apresenta potencial para fortalecer uma educação mais crítica e contextualizada, recomendando-se sua continuidade em trabalhos futuros.



Referência ao fomento recebido

Agradecemos ao Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) e à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pelo apoio e incentivo por meio do Programa PIBID. O presente trabalho foi financiado através de bolsas concedidas pelos Editais PROEN/DIREN N°08/2024 e PROEN/DIREN N°09/2024.

Referências

ALMEIDA, Eliane Alves da Silva. *A afetividade e os processos de ensino-aprendizagem na EJA*. João Pessoa: UFPB, 2024.

ARROYO, Miguel G. *Ofício de mestre: imagens e autoimagens*. Petrópolis: Vozes, 2000.

AUSUBEL, David Paul. *Aquisição e retenção de conhecimentos: uma perspectiva cognitiva*. Lisboa: Plátano Edições Técnicas, 2003.

BRASIL. Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006. Institui o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 14 jul. 2006.

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, DF: Presidência da República, 1996.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. *Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA): documento base*. Brasília, DF: MEC/SETEC, 2007.

CARVALHO, Anna Maria Pessoa de (org.). *Ensino de Ciências por investigação: condições para implementação em sala de aula*. São Paulo: Cengage Learning, 2013.



CARVALHO, Daniela da Silva et al. A identidade epistemológica dos educadores de EJA no Brasil: um construto histórico. *Revista Epistemologia e Práxis Educativa*, v. 5, n. 1, p. 1–10, 2022.

CAVALCANTE, Carolina Toledo; SOUZA, Franciele Drews de. Química na cozinha: relato de uma experiência de ensino de química na educação de jovens e adultos. *Revista Electrónica de Investigación y Docencia (REID)*, monográfico 4, p. 177–192, 2018.

DUARTE, M. C. A história da ciência na prática de professores portugueses: implicações para a formação de professores de Ciências. *Ciência & Educação*, v. 10, n. 3, p. 317–331, 2004.

FREIRE, Paulo. *Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa*. 5. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2005.

HADDAD, Sérgio; DI PIERRO, Maria Clara. Escolarização de jovens e adultos. *Revista Brasileira de Educação*, n. 14, p. 108–130, 2000.

MORAN, José. Metodologias ativas para uma aprendizagem mais profunda. In: BACICH, Lilian; MORAN, José (org.). *Metodologias ativas para uma educação inovadora: uma abordagem teórico-prática*. Porto Alegre: Penso, 2018. p. 35–76.

PAULINO, Gabrielle Merêncio. *A importância da amorosidade e afetividade na Educação de Jovens e Adultos*. 2024. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Pedagogia) – Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2024.