



BIOQUÍMICA DELICIOSA: A CULINÁRIA ESTABELECENDO O ELO ENTRE A BIOLOGIA E A QUÍMICA.

Rosanne Lopes de Brito e Igor Cassimiro dos Santos
EREM DESEMBARGADOR ANTÔNIO DA SILVA GUIMARÃES

PALAVRA-CHAVE: Culinária Científica; Interdisciplinaridade; Química na Cozinha.

O ensino integral almeja formar os indivíduos em diversos aspectos cognitivos, técnicos, sociais, emocionais e espirituais, para isso é essencial aplicar estratégias que contemplem os diversos saberes e favoreçam o desenvolvimento das múltiplas habilidades dos educandos (GOMES, 2019). A interdisciplinaridade é um fator primordial a educação formal e favorece ao educador aplicar as estratégias que contribuem significativamente para o educando desenvolver as habilidades necessárias (BRASIL, 2018; CARVALHO, 2010). O presente relato de experiência almejou contextualizar e integrar o conteúdo de bioquímica ministrado nas aulas de biologia e química de modo prazeroso e delicioso ao pesquisar, selecionar e realizar as receitas que contemplem os conteúdos ministrados nas aulas de biologia e química; além dos estudantes analisarem as receitas cotidianas sobre a óptica das ciências biológicas e química, por meio de debates e reflexões e da integração existente entre os fenômenos biológicos e químicos; também visou-se instigar a aplicabilidade do conteúdo de bioquímica no cotidiano de forma crítica e reflexiva. A metodologia em ambos componentes curriculares deu-se, além das pesquisas e debates (DEMO, 2011), por meio da realização de aulas práticas com a execução de receitas culinárias que contemplassem conteúdos como osmose, desnaturação proteica, glicólise, fermentação láctea e alcoólica, enfatizando a importância das biomoléculas como carboidratos, lipídios, e proteínas, como estratégias didáticas adotou-se práticas, lúdicas e dinâmicas. Embora os estudantes tenham pesquisado receitas na internet, houve uma preocupação por parte dos mesmos em valorizar as receitas tradicionais familiares, resgatando o conhecimento histórico familiar e a diversidade saberes (BRASIL, 2018). A reflexão focou nas escolhas alimentares interfere no metabolismo e qualidade da saúde humana. Assim realizou-se a integração do conteúdo ministrado nas aulas com a realização de receitas deliciosas que instigaram os estudantes a identificar fenômenos bioquímicos presentes em contextos cotidianos, debatendo e refletindo sobre a importância dessas reações bioquímicas no metabolismo humano e como a compreensão de tais conteúdos podem facilitar o dia-a-dia e melhorar a adequação dos



hábitos nutricionais visando a melhoria da qualidade de vida individual e coletiva. Assim, houve o reforço dos elos existentes entre as ciências biológicas e química; proporcionando momentos didáticos dinâmicos, integrativos de maneira prazerosa e deliciosa. Portanto, percebe-se ser possível contextualizar os conteúdos e contribuir favoravelmente para um aprendizado significativo e salutar.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. Base nacional curricular comum – BNCC. 2018. 600p. Disponível em: <http://base.nacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC_EI_EF_110518-versaofinal_site.pdf>. Acesso em: 20 out 2019.
- CARVALHO, A.M.P. Ensino de ciência: unindo a pesquisa e a prática. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2010. 154p.
- DEMO, P. Educar pela pesquisa. Campinas: Autores associados, 2011. 148p.
- GOMES, D.J.L. Ensino médio e educação integral: apontamentos históricos sobre a gênese do programa de educação integral de Pernambuco. 2019. **Revista Brasileira de Ensino Médio**. v. 2. p. 84-99.