



São João Sergipano: Curiosidades químicas a respeito dos tradicionais santos e pratos juninos

Alessandra Chagas¹

Márcia Valéria Gaspar de Araújo²

Resumo: Este trabalho promoveu uma contextualização dos festejos juninos envolvendo os componentes químicos, por meio de um breve histórico dos três santos juninos e a associação de cada um dos santos aos componentes químicos de alimentos tradicionais destas festas. Santo Antônio foi associado aos carboidratos, devido ao pão de Santo Antônio, São João foi associado à gordura devido ao leite de coco do mungunzá; e São Pedro às proteínas, devido aos ovos contidos no bolo de milho. Essa associação foi apresentada em aula ministrada aos alunos do ensino médio com o intuito de analisar a princípio o que eles tinham de conhecimento tradicional de química. Em um segundo momento foram apresentadas a contextualização, a associação e a temática do trabalho com o objetivo de inserir o aluno em um contexto diferenciado, tornando evidente que a abordagem dessa diferenciação no processo de ensino e aprendizagem promove um melhor aproveitamento dos conhecimentos em foco pelos discentes. Dessa forma, foi verificado que relacionar os conteúdos químicos às comidas típicas das festas de São João contribuiu para participação dos alunos nas aulas de forma mais crítica, sendo esta uma ferramenta que facilitou o processo de ensino-aprendizagem como fonte motivadora, investigativa e reflexiva.

Palavras-chave: Curiosidades químicas. Alimentos. Santos e festas juninas.

Abstract: This work promoted a contextualization of the June celebrations involving the chemical components, through a brief history of the three saints of June and the association of each of the saints with the chemical components of traditional food of these parties. Santo Antônio was associated with carbohydrates due to the bread of Santo Antônio, São João was associated with fat due to the coconut milk of the mungunzá, and São Pedro to the proteins due to the eggs contained in the corn cake. This association was presented in a class taught to high school students in order to analyze at first what they had of traditional knowledge of chemistry. In a second moment, the contextualization, the association and the thematic of the work were presented with the objective of inserting the student in a differentiated context, making evident that the approach of this differentiation in the process of teaching and learning promotes a better use of the knowledge in focus by the Students. In this way, it was verified that to relate the chemical contents to the typical foods of the celebrations of São João contributed to the students' participation in the classes in a more critical way, being this a tool that facilitated the teaching-learning process as a motivating, investigative and reflexive source.

Keywords: Chemical curiosities. Foods. Saints and June festivities.

¹Licenciada em Química pela Faculdade Pio Décimo. E-mail: <fs.nayara@hotmail.com>.

² Professora doutora pela Universidade Federal do Paraná, coordena o grupo de pesquisa em Síntese de Polímeros (CARBOPOL-PIO), atua em pesquisas voltadas para síntese de polímeros e de experimentação para o ensino de química. Atualmente é professora Titular na Faculdade Pio Décimo. E-mail: <araujomvg@gmail.com>

INTRODUÇÃO

Segundo Nascimento (2004), o homem é visto como receptor de conhecimentos, e os professores no cenário educacional são responsáveis por apresentar esses conhecimentos para eles seja por via oral ou por via escrita, utilizando livros didáticos, aulas em DVD e outros discursos disponíveis. O professor da atualidade deve fazer uso dos diversos recursos disponíveis para poder apresentar o conteúdo e se fazer entender.

Os Parâmetros Curriculares do Ensino Médio apresentam um conjunto de habilidades e competências que devem ser desenvolvidas na área do conhecimento químico como: os alunos devem descrever as transformações químicas em linguagem discursiva, devem traduzir a linguagem simbólica da química em linguagem discursiva, devem fazer leitura dos gráficos e interpretação de tabelas, identificar fontes e meios de informação de modo a obter subsídios importantes para o conhecimento da Química, Brasil (2002).

De acordo com Siqueira e Lima (2012), o fator que leva o aluno atingir esses objetivos é a compreensão da leitura e, por outro lado, quando não existe uma interpretação do que se lê a aprendizagem torna-se cada vez mais difícil, e conseqüentemente, o aluno de química se torna aquele aluno que decora fórmulas e conceitos que acabam sendo esquecidos em um curto espaço de tempo deixando assim de obter o que é mais importante o verdadeiro conhecimento.

Segundo Del Pino (1993), o estudo de uma química contextualizada é de suma importância para o aluno, já que a química deve fazer parte do cotidiano e, então, pode ser caracterizada como a aplicação do conhecimento químico estruturado, buscando explicações para a compreensão da leitura dos fenômenos químicos com quais os indivíduos se deparam nas mais diversas situações do cotidiano.

O homem alimenta-se para sobreviver, suprir suas necessidades fisiológicas, porém o que realmente o faz dispende tempo e dinheiro para comer é o ato de satisfazer-se pelo prazer de se alimentar, isso inclui o ato de compartilhar, de conviver, fatores importantes na vida em sociedade. O que o homem come é fruto do meio cultural em que ele vive, portanto, a forma e as técnicas que serão utilizadas vão diferir na maneira como se prepara os alimentos de acordo com o know-how de cada sociedade (CLAVAL,2001). A forma que o homem utiliza para interagir com o seu meio, é determinada por suas heranças culturais, a partir das técnicas, como parafraseia Santos (2006): É por demais sabido que a principal forma de relação entre o homem e a natureza,

ou melhor, entre o homem e o meio, é dada pela técnica. As técnicas são um conjunto de meios instrumentais e sociais, com as quais o homem realiza sua vida, produz e, ao mesmo tempo, cria espaço.

Santo Antônio e os carboidratos

Pode-se atribuir à formação humana, bem como às práticas realizadas por Santo Antônio como fatores fundamentais aos quais se pode relacionar a sua popularização verificada em diversas partes do mundo. Diante disso, as características do santo refletem a sua própria origem e preceitos, vez que, nascido em Lisboa, no seio de uma família portuguesa, obteve a sua formação nos prestigiosos mosteiros de São Vicente de Fora, Lisboa e de Coimbra, antes de tornar-se um pregador Missionário Franciscano. Assim, é lembrado como casamenteiro, pois presenteava as jovens sem dote para que estas conseguissem se casar. O santo também ficou conhecido como o advogado das causas perdidas, pois segundo os seus fiéis as orações para o referido auxiliam a encontrar objetos perdidos de grande valor (GOMES; SILVA, 2012).

9

De acordo com Nascimento (2005, p. 16), o enraizamento das manifestações culturais religiosas transmitidas por diferentes gerações no sentido de resgatar as memórias que envolvem a comensalidade dos alimentos tradicionais aliadas à devoção popular de Santo Antônio, considerado “[...] o santo de todo mundo; mas é amado preferentemente pelo povo humilde, que vislumbra nele o distribuidor dos tesouros celestiais e o protetor decidido dos interesses dos pobres”.

Segundo Nascimento (2005), o pão de Santo Antônio teve sua origem em Pádua ainda no tempo da construção da Basílica, uma criança teria caído em um poço e se afogou, a mãe aflita promete dar uma porção de trigo igual ao peso da criança a um determinado número de pobres no caso de o santo ressuscitar o seu filhinho, e foi o que aconteceu: o pedido foi atendido e a criança teria ressuscitado. A partir de então, no século XIV, na França, ficaram conhecidas as formas litúrgicas de benção do trigo *ad poduspueri*, dado na quantidade que se pretendia da proteção de Santo Antônio.

Desde o final de do século XIX tornou-se um hábito no dia 13 de junho a benção das crianças que se querem colocar sob o patrocínio de Santo Antônio. O ritual é feito por meio de fórmulas, ao lado da benção dos pãezinhos e da benção dos lírios.

De acordo com Wolke (2003), os carboidratos são uma classe de substâncias químicas naturais que desempenham papel vital em todos os organismos vivos. São fabricados pelas plantas e pelos animais, que armazenam e consomem amidos e açúcares para terem energia, um exemplo de carboidrato vindo das plantas é a celulose, um carboidrato complexo, que constitui as paredes das células e o arcabouço estrutural das plantas.

São João e os lipídeos

A festa em homenagem a São João é de alegria transbordante como as realizadas na antiguidade, mas comemorando o santo católico à semelhança de um deus amável e dionisíaco. Os festejos realizados no dia 24 de junho são acompanhados de alimentação farta, músicas, danças, bebidas. O Nordeste assimilou o aspecto sagrado das festas muito adequadas a uma sociedade agrícola onde se vivencia largamente a colheita do milho.

No Brasil-colônia, os escravos africanos se alimentavam do milho e, também, da mandioca. Eles comiam o milho cozido na espiga e, ainda, preparavam o mungunzá (grãos de milho branco, ou amarelo, cozinhados em água, leite de coco, açúcar, uma pitada de sal, manteiga a gosto, cravo e canela). Mungunzá é uma a palavra de origem africana, derivada da locução mu'kunza, 'milho cozido'. Costume alimentar herdado das senzalas e que foi sendo modificado ao logo dos anos, recebendo influências de acordo com a região. Existem versões acrescidas de amendoim, coco ralado, paçoquinha, leite condensado etc.

O leite de coco é, reconhecidamente, uma importante fonte de lipídios. O coco é a fruta de uma palmeira (*Cocas nucifera*) trazida das praias de Cabo Verde para a Bahia pelos colonizadores portugueses. O plantio do coco se alastrou por todo o litoral baiano até alcançar o Ceará, e fixar-se por todo o litoral nordestino (RADEL, 2006).

A produção brasileira de coco está distribuída por quase todo o território nacional, com exceção dos estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, em função das suas limitações climáticas durante parte do ano. Mas o cultivo de coco seco concentra-se na região litorânea do Nordeste, sendo o fruto comercializado *in natura* ou vendido para indústrias de alimentos que produzem o leite de coco e/ou coco ralado como principais produtos (CUENCA, 2007).

Também conhecido como coco-da-baía, é rico em proteínas, fibras e sais minerais (RADEL, 2006). Na culinária da região litorânea do nordeste brasileiro, boa parte dos pratos com peixes, camarões e frutos-do-mar é preparada com leite de coco. No geral, estas preparações apresentam

elevado valor calórico e elevado teor de lipídios (CAMPOS *et al.*, 2010). O coco possui em cada cem gramas 411kcal, 3,6g de proteínas, 11g de carboidratos e teor lipídico de 42,2g. Dentre os lipídios há presença de ácidos graxos saturados (30g/100g), e insaturados em menores quantidades, monoinsaturados (1,5g/100g) e polinsaturados (0,3g/100g) (TACO, 2006).

De acordo com Wolke (2003), a gordura é um dos principais componentes de nossos alimentos que requer mais preocupação, não no que se refere a comer o suficiente desse nutriente especial, mas no que se refere à quantidade ingerida ou aos tipos errados de gordura. Ainda segundo o autor, a palavra lipídio, derivada do grego *lipos* que significa gorduras. Esse termo possui um uso muito mais amplo. É tido como um termo geral para tudo que seja oleoso e gorduroso nas coisas vivas incluindo não apenas os monoglicerídios, os diglicerídios e triglicerídios, mas também outras substâncias químicas como os fosfatídeos, os esteróis e as vitaminas solúveis em gorduras conhecidas como lipossolúveis. Existe uma confusão na culinária entre as gorduras e os ácidos graxos, o autor sugere ser importante reconhecer que, embora a palavra gordura signifique um tipo de substância química, os triglicerídeos, este é diferente de uma proteína e de um carboidrato. No cotidiano a palavra gordura é usada para designar uma mistura de gorduras tais como: banha, manteiga, óleo de amendoim e etc.

11

São Pedro e as proteínas

O dia de São Pedro é comemorado em 29 de junho. Segundo a Bíblia Sagrada, antes de ser batizado, Pedro se chamava Simão e trabalhava como pescador. Um dia Jesus pediu sua barca para falar a uma multidão de pessoas, na Galileia. Ao voltar, teria dito a Pedro que pescasse em mar mais profundo. Como Pedro acreditava nas palavras de Jesus, tentou uma nova pesca, sendo abençoado com uma grande quantidade de peixes.

Escolhido como o líder dos apóstolos, criou mais tarde a comunidade cristã de Roma, vindo a se tornar o primeiro Papa da Igreja Católica. Daí se originam as credices populares de que São Pedro ganhou as chaves do céu por ter sido escolhido como líder e, quando chove muito, dizemos que ele está lavando o céu. Ou ainda que, para entrar no céu, precisaríamos ganhar autorização de São Pedro. Os católicos, no dia de São Pedro, comemoram com uma grande festa junina. Nesta acontecem várias queimas de fogos com danças e muitas comidas típicas. As danças mais praticadas nesse período são o forró e a quadrilha.

As proteínas são de extrema importância para a vida e a falta delas pode provocar atrofiamento dos músculos, aumento do ventre (através de retenção de líquidos), diminuição na resistência às doenças e atraso intelectual. As proteínas são necessárias para formação e manutenção de todos os tecidos de nosso corpo e agem no crescimento do indivíduo, por isso são importantes na vida de qualquer ser humano.

O ovo é uma das melhores fontes de proteína de alta qualidade. Ele faz parte da dieta da maioria dos praticantes de exercícios pesados que necessitem de uma dieta com alimentos ricos em proteína. O ovo de galinha é constituído por duas partes distintas, a gema e a clara. Não contando com a água, a gema é constituída essencialmente por lipoproteínas, enquanto a clara é quase totalmente composta por proteínas (ovoalbumina: cerca de 60 %, ovotranferina, ovomucóide, ovoglobulinas lisozima, ovomucina e flavorproteína).

Metodologia

Este estudo foi realizado a partir de uma pesquisa exploratória na busca por uma familiarização com a temática que foi desenvolvida na fundamentação teórica deste texto. A pesquisa é classificada exploratória quando tem por objetivo familiarizar-se com um assunto ainda pouco conhecido, pouco explorado. Ao final de uma pesquisa exploratória, você conhecerá mais sobre aquele assunto, e estará apto a construir hipóteses. Como qualquer exploração, a pesquisa exploratória depende da intuição do explorador (neste caso, da intuição do pesquisador). Por ser um tipo de pesquisa muito específica, quase sempre ela assume a forma de um estudo de caso (GIL, 2008).

O conteúdo desenvolvido neste trabalho é uma nova abordagem do ensino da Química nas escolas, um jeito mais envolvente de ministrar o conteúdo com o objetivo de promover um melhor entendimento entre os estudantes. Esse novo modelo rompe com o modelo de ensino tradicional de Química, com os alunos preocupados somente em decorar as fórmulas sem realmente aprenderem o conteúdo. Esse novo método é baseado na contextualização didática dos assuntos, o que promove uma maior aprendizagem.

A pesquisa foi realizada no Instituto Federal de Sergipe, na capital Aracaju, com alunos do primeiro ano do Ensino Médio, tendo sido contemplada a turma E, no turno da tarde, com uma matrícula de 20 (vinte) alunos. A aplicação da pesquisa foi realizada no dia 28 de maio de 2014 e dividida em três momentos.

No primeiro momento, aplicou-se, um questionário, como instrumento de coleta de dados, abordando o assunto que foi ministrado em sala de aula e que serviu para mensurar tanto o perfil da turma quanto o nível de conhecimento prévio da Química pelos alunos. Antes da aplicação do questionário de sondagem foi feita uma explanação sobre os santos juninos e o que cada um deles representa no universo da Química, buscou-se fazer uma associação de Santo Antônio com os carboidratos devido ao Pão de Santo Antônio; de São João, com o mungunzá, abordando os lipídios devido à utilização da gordura do leite de coco no preparo da iguaria; e, por fim, de São Pedro, com as proteínas, devido ao uso de ovos na feitura do bolo de milho. No terceiro momento, foi solicitado aos alunos que fizessem uma redação, para medir o nível do aprendizado do conteúdo ministrado e que se manifestassem dizendo se gostaram do tipo de aula dada.

No segundo momento foi ministrado o conteúdo químico em si, de maneira resumida, devido ao curto espaço de tempo a ser trabalhado. Procurou-se esclarecer os conceitos de cada um dos componentes químicos a serem trabalhados neste estudo.

No terceiro momento, foi solicitado aos alunos que produzissem uma redação, para que o professor pudesse medir o nível do aprendizado do conteúdo ministrado e efetivasse a avaliação dos alunos em relação à metodologia utilizada.

13

Resultados e Discussão

A coleta de dados foi realizada por meio da aplicação de um questionário de sondagem dirigido aos discentes do Instituto Federal de Sergipe, o que aconteceu durante a aula que foi ministrada. A aplicação do questionário de sondagem foi feita para analisar o nível de entendimento que os alunos possuíam em relação aos festejos, aos santos juninos, e o que os alunos entendiam da associação feita a partir da apresentação de um breve histórico dos três santos juninos e a associação de cada um dos santos aos componentes químicos de alimentos tradicionais destas festas: carboidratos, lipídios e proteínas que são o objeto desse estudo.

As questões utilizadas no instrumento de pesquisa foram questões do tipo abertas, utilizadas na propositura dos questionários. Foram aquelas que permitem aos entrevistados buscar a resposta aos questionamentos por meio de pesquisa. As autoras Marconi e Lakatos (2005, p. 203) conceituam, assim, este instrumento de coleta: "questionário é um instrumento de coleta de dados, constituído por uma série ordenada de perguntas, que devem ser respondidas por escrito sem a presença do entrevistador".

O resultado da pesquisa se apresenta sob a forma de análise discursiva levada a efeito após a apuração do questionário que buscou a sondagem acerca de informações relevantes (conhecimento prévio dos alunos) para o início da aplicação deste estudo. A pesquisa foi realizada em um universo de 20 participantes, sendo onze os meninos e nove as meninas.

A primeira questão abordada no questionário foi: Para você qual a origem dos festejos juninos? Dentre as respostas obtidas o maior percentual ficou com a opção Não Sei, para um percentual de 30% dos participantes, isto reflete que, embora se saiba o que são festejos juninos, os jovens não conhecem a verdadeira origem dessas comemorações. Em seguida, com 20%, para alguns alunos, os festejos juninos têm origem católica; e, para outros, 20%, têm origem europeia, e o restante das respostas cada um com 10%, compreenderam que os festejos juninos tiveram origem folclórica, rural e pagã.

A segunda questão abordada foi em relação aos pratos juninos preferidos pelos estudantes, o mais votado, com 35%, foi o bolo de milho, objeto de nosso estudo no que se refere a São Pedro e as proteínas, seguido da canjica com 25%, um alimento associado ao São João, devido aos lipídios contidos nesse alimento. Os demais alunos, com 10%, escolheram como resposta o arroz doce, o amendoim, a pamonha e outros. Diante das respostas destas questões ficou compreendido que a turma tem conhecimento de quais são os alimentos juninos e demonstram de forma clara as suas preferências.

A terceira questão continua envolvendo os alunos na seara dos alimentos juninos. Foi trabalhada em sala de aula a música “ Feira de Mangaio”, interpretada em sua primeira versão por Clara Nunes e Sivuca. Perguntou-se, então, quais os alimentos mais citados nas músicas e quais deles são os mais consumidos. A maioria das respostas corresponde a um percentual de 80%, fizeram a associação da música a um conjunto de alimentos juninos que são: bolo de milho, cocada e pé de moleque; os outros 20% citaram outros alimentos. Essa resposta evidenciou o comprometimento e o conhecimento do que são alimentos juninos.

A quarta questão já introduz o aluno no universo da Química e, aproveitando o conteúdo explanado, é perguntado em relação aos alimentos citados no texto qual a relação deles com o Ensino da Química. A questão serve como um balizador do estudo, já que a intenção deste é fazer uma contextualização dos santos e festas juninos com o ensino de Química. Dentre as respostas obtidas foi percebido que 60% dos alunos conseguiram identificar na música os componentes químicos, 20% identificaram o processamento químico, 10% afirmaram que não sabiam e 10%

disseram tratar-se da estrutura molecular. Desta forma pode-se destacar que a mensagem em sala de aula foi transmitida para mais de 50% da turma de forma clara e evidenciando que esses alunos estão conectados com o estudo da Química e o conteúdo abordado; no que tange aos outros 30%, é visto que existe o conhecimento químico, mas que este precisa ser mais apurado.

A quinta questão é direcionada ao conhecimento químico. Foi perguntado o que os alunos entendem por carboidratos e sua função no organismo humano. Essa questão mostrou certo equilíbrio nas respostas, os padrões de respostas observados foram: para a formação dos carboidratos, 30% dos alunos; outros 30% sobre a função dos carboidratos e os surpreendentes 30% dos alunos afirmaram não saber o que é um carboidrato; 10% dos alunos deram outro padrão de resposta. Talvez essa questão não tenha obtido o percentual de respostas esperado, o que mostra que o conteúdo passado em uma aula de Química tradicional em muitos casos não é absorvido de maneira satisfatória pelo aluno.

A sexta questão, acerca do que o aluno entende por lipídios e sua função no organismo humano, assim como aconteceu com os carboidratos, o índice de respostas mostrou uma deficiência da turma no que tange ao aproveitamento do conteúdo químico. O padrão de resposta obtido foi o de que 40% dos entrevistados conceituaram a função dos lipídios, enquanto 15% sobre sua formação e, surpreendentemente, 40% dos alunos não entendem nada sobre lipídios; 5% dos alunos fizeram uma colocação desconexa, mas que envolvia os lipídios.

15

A sétima questão aborda o entendimento dos alunos sobre o que são proteínas e sua função no organismo humano. O padrão de respostas dadas a esta questão acompanhou a tendência das outras duas questões anteriores: 45% dos alunos responderam que se refere à função das proteínas, seguidos de 40%, que não souberam responder e 10% responderam que se refere à formação das proteínas; outros 5% dos alunos fizeram uma colocação desconexa, mas que envolvia as proteínas.

A oitava questão pede que o aluno associe um alimento junino a cada santo junino e qual seria essa associação. A proposição gerou um resultado curioso devido a confusão que foi provocada pela chuva de ideias. A maioria dos alunos fez menção a São Pedro e o bolo de milho, seguido de Santo Antônio e o pão de Santo Antônio e, por fim, São João e o mungunzá; alguns alunos se arriscaram a citar somente os santos sem fazer nenhuma associação com os alimentos e outros citaram somente os alimentos sem os santos.

Uma questão dissertativa foi pedida para uma melhor avaliação dos conhecimentos dos alunos no que se refere ao entendimento do conteúdo explanado no desenvolvimento deste trabalho e se os alunos aprovaram a maneira como o conteúdo foi ministrado. Foram escolhidos para mostrar o entendimento deste trabalho três dissertações que serão transcritas abaixo, não serão, entretanto, identificadas o nome dos alunos, simbolicamente tratados como aluno 1, aluno 2 e aluno 3.

O aluno 1 escreveu:

Os carboidratos são mais conhecidos como açúcares e são a principal fonte de energia do corpo humano, pois estão presentes na maioria dos alimentos. São exemplos dele: arroz, feijão, bolachas, batata e queijo. No pão tem muito carboidrato, tem o trigo, a manteiga e por isso ele engorda se for ingerido em excesso. O mungunzá e o bolo de milho têm o milho como carboidrato e esse último tem também o ovo como um carboidrato vegetal.

O aluno 2 respondeu que:

Os carboidratos são fonte de energia para o corpo humano, para seu funcionamento adequado. Os carboidratos são encontrados no cotidiano em alimentos como: pão, macarrão, bolos, leite e etc. em relação aos carboidratos, no pão, por tratar-se de ter em sua composição monossacarídeos. Lipídios são os óleos e gorduras encontrados em alguns alimentos até mesmo usando para fazer outros alimentos. Podemos encontrá-los em óleo de cozinha, leite de coco, azeite e etc. no caso do mungunzá, em sua composição é usado o leite de coco que é uma fonte de lipídios. Proteínas são catalisadores construtores dos músculos e tecidos do corpo, hormônios. É encontrada em alimentos como: ovos, carnes, peixes e em alguns vegetais. O bolo de milho contém ovo em sua composição e no ovo encontramos a proteína chamada albumina.

16

O aluno 3 respondeu:

Carboidratos são fontes de energia para o nosso organismo, encontrados facilmente nos alimentos. Algumas fontes de carboidratos são: trigo e as massas em geral. Por serem energéticos lutadores de MMA utilizam o macarrão (rico em carboidratos) como principal alimento antes das lutas. A relação entre o pão é que o trigo também é fonte de carboidrato. Os lipídios (também conhecidos como gorduras) têm como funções a fonte de reservas de energia e nos animais endotérmicos atuam também como isolantes térmicos. As margarinas e os óleos vegetais (como o de soja) são bons exemplos de lipídios. A relação entre o mungunzá e eles é que o leite de coco é rico em lipídios. As proteínas encontradas facilmente nas carnes, ovos e no leite detêm várias funções em nosso organismo, dentre elas a nutrição e reconstrução do músculo após atividade física que dure médios e longos esforços.

Considerações finais

Considerando as respostas obtidas no questionário inicial foi verificado que a maioria dos alunos não sabia a origem dos festejos juninos, todavia conseguiram relacionar o conteúdo químico nos alimentos típicos que são consumidos durante essa época de festas. Em relação aos conceitos de carboidratos, lipídeos e proteínas, apenas 40% deram respostas significativas. Entretanto, pode-se observar que após a aplicação da metodologia proposta, os textos dissertativos que foram redigidos pelos alunos sobre o tema debatido, mostraram uma evolução significativa na compreensão da importância de tal temática.

O ensino de química vem sofrendo uma progressiva mudança no que se refere à forma de transmissão do conteúdo, busca-se fazer associação de coisas e momentos do cotidiano com o assunto da Química, visando uma maior participação e melhora no rendimento do aluno.

Dessa forma, foi verificado que relacionar os conteúdos químicos com as comidas típicas das festas de Santo Antônio/ São João/ São Pedro contribuíram para a satisfatória participação dos alunos nas aulas, adotando uma posição analítico-crítica, sendo este procedimento didático facilitador do processo de ensino-aprendizagem como fonte motivadora, investigativa e reflexiva.

17

REFERÊNCIAS

BLANC, Rose. **Mungunzá**: uma delícia junina herdada da senzala. Disponível em: http://observatoriofeminino.blog.br/agua-na-boca-gastronomia/munguza-uma-delicia-junina-herdada-dassenzala/#.U40IC_lDUVo. Acesso em 08 de novembro de 2015.

BRASIL. Ministério da Educação. **Parâmetros Curriculares Nacionais**: ensino médio: linguagens, códigos e suas tecnologias. Brasília, 2002.

CAMPOS, E. S. et al. **Características morfológicas e físicas de grãos secos e hidratados de cinco cultivares de feijão-caupi**. Revista Agroambiente, Roraima, v.4, n. 1, p. 34-41, 2010.

CLAVAL, P. A. **Geografia cultural**, EDUFSC, Florianópolis, 2001.

GIL, A.C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 2008.

LAKATOS, Eva Maria. MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo: Editora Atlas, 2005.

NASCIMENTO, Luiza Maria da Costa. **Os três santos juninos**. Academia Sergipana de Letras, Aracaju, 2005.

A. Chagas; M. V. D de Araújo

RADEL, Guilherme. **A cozinha africana da Bahia**. Salvador, 2006, 480p

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço-técnica e tempo, razão e emoção**. 4. ed. 2. reimpr. - São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006.

WOLKE, Robert L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro**: a ciência na cozinha. Tradução: Helena Londres. Ed. Jorge Zahar. Rio de Janeiro, 2003.

WOLKE, Robert L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro 2**: mais ciência na cozinha. Tradução: Maria Inês Duque Estrada. Ed. Jorge Zahar, Rio de Janeiro, 2005.

Artigo recebido em 20 de junho de 2016.
Aprovado em 06 de setembro de 2016.