



HISTÓRIA, CIÊNCIA, NUTRIÇÃO E CULINÁRIA: RELATO DE EXPERIÊNCIA DA ELETIVA DE BASE “CORES, SABORES, SENSações E TRANSFORMAÇÕES”.

Isabelli Vieira Bernardi¹

Dafny Bianca Weber Ortiz Antunes²

Josiele Mezadre Mantovani³

Fabiana de Souza⁴

Jussane Gomes⁵

Instituição: Colégio Estadual Catuípe

Modalidade: Relato de Experiência

Eixo Temático: Ciências da Natureza e suas Tecnologias articulado com Ciências Humanas e suas Tecnologias.

1. Introdução

A alimentação é parte essencial da vida humana e se relaciona com aspectos sociais, culturais, históricos e científicos. A disciplina eletiva de Base 2, intitulada “Cores, Sabores e Sensações”, foi planejada para despertar os sentidos e ampliar o conhecimento dos estudantes sobre o universo alimentar, integrando teoria e prática.

O tema deste trabalho é o estudo da alimentação a partir de seus aspectos históricos, científicos, sensoriais e práticos, incluindo o estudo de açúcares, processos de fermentação, técnicas culinárias e história da alimentação. O objetivo é relatar as experiências vivenciadas pelos alunos durante a eletiva, destacando como os conhecimentos adquiridos contribuíram para o desenvolvimento de habilidades sensoriais, científicas, culinárias e de trabalho em equipe. A justificativa para a realização deste estudo está na importância de compreender a alimentação como recurso pedagógico multidisciplinar, capaz de enriquecer o processo de ensino-aprendizagem e despertar a percepção crítica e investigativa dos estudantes.

As eletivas articulam elementos técnicos associados às propriedades e benefícios dos ingredientes e insumos, relacionando gastronomia e nutrição. Elas unem dados históricos, físico-químicos e práticos da transformação dos alimentos, permitindo o

¹ Isabelli Vieira Bernardi, aluna do EMGTI. isabelli-vbernardi@estudante.rs.gov.br

² Dafny Bianca Weber Ortiz Antunes, aluna EMGTI. dafny-7019317@estudante.rs.gov.br

³ Josiele Mezadre Mantovani, aluna EMGTI. josiele-6919801@estudante.rs.gov.br

⁴ Professora Fabiana de Souza, fabiana-dsouza2@educar.rs.gov.br

⁵ Professora Jussane Gomes. jussane-gomes@educar.rs.gov.br

desenvolvimento de atividades integradas que acionam os componentes curriculares relacionados.

2. Procedimentos Metodológico:

As atividades foram desenvolvidas no Colégio Estadual Catuípe – EMGTI (Ensino Médio em Tempo Integral), em encontros semanais ao longo do trimestre letivo. O trabalho foi realizado em grupos, possibilitando a troca de experiências e o fortalecimento do trabalho colaborativo.

O percurso metodológico incluiu aulas expositivas, leituras orientadas, debates, atividades práticas em sala de aula e em laboratório, além de uma visita de campo aos cursos de Nutrição e Gastronomia da Unijuí, com acompanhamento da professora Eilamaria Libardoni Vieira. Nessas atividades, os alunos identificaram, organizaram e registraram informações por meio de anotações, relatos e produções práticas, que serviram de base para a análise dos resultados.

3. Resultados e Discussões

Durante as aulas práticas, os alunos tiveram a oportunidade de analisar diferentes aspectos da culinária, desde o entendimento dos sabores até a experimentação com ingredientes e técnicas de preparo.

A primeira atividade foi a comparação dos açúcares. Experimentamos diferentes tipos de açúcar misturados no café e, além da diferença de texturas e aparência, houve também a percepção dos variados sabores. Essa experiência demonstrou que a escolha do açúcar interfere não apenas no sabor, mas também na cor e na estrutura final da receita.



Figura 1 – Alunos durante a atividade de degustação dos tipos de açúcar

Fonte: Acervo da escola (2025).

Em seguida, realizamos a preparação de pães utilizando fermento biológico e fermento caseiro (fermento de batatinha). A atividade prática permitiu observar de perto os processos de fermentação, compreendendo a importância de respeitar o tempo de descanso da massa. Foi possível analisar o desenvolvimento dos dois tipos de pães e perceber a relação direta entre os ingredientes e o resultado final.



Figura 2 – Alunos durante a atividade produção do fermento caseiro de batatinha

Fonte: Acervo da escola (2025).



Figura 3 – Alunos durante a atividade produção dos pães

Fonte: Acervo da escola (2025).



Figura 4 – Alunos durante a atividade produção dos pães

Fonte: Acervo da escola (2025).



A culminância da eletiva foi a “disputa do bolo mais saboroso e de melhor aparência”. Cada grupo recebeu um sabor sorteado, pesquisou a receita e sua história, e depois realizou a produção do bolo. Na apresentação final, os alunos apresentaram tudo o que foi aprendido, desde a escolha dos ingredientes até as técnicas de preparo, integrando ciência, nutrição e cultura.



Figura 5 – Alunos durante a atividade de culminância

Fonte: Acervo da escola (2025)

Além das práticas culinárias, os alunos estudaram a história da alimentação, compreendendo sua evolução desde os povos caçadores-coletores até as sociedades contemporâneas, refletindo sobre seu papel social, cultural e simbólico, e sobre as transformações resultantes do comércio, da religião e do contato entre culturas.

A visita de campo à Unijuí, possibilitou o contato com práticas de fermentação e panificação orientadas por acadêmicos e professores, além de proporcionar reflexões sobre futuras profissões na área da gastronomia.



Figura 6 – Alunos durante a visita de campo à Unijuí

Fonte: Acervo da escola (2025).



Figura 7 – Alunos durante a visita de campo à Unijuí

Fonte: Acervo da escola (2025).

De forma geral, os resultados alcançados demonstraram que a eletiva favoreceu a integração de conteúdos científicos, culturais e nutricionais, além do fortalecimento do trabalho em equipe e da autonomia dos estudantes.

4. Conclusão

Ao longo das aulas práticas, os alunos aprofundaram seus conhecimentos sobre culinária, ciência, nutrição, técnicas e sensações. O estudo dos açúcares, da fermentação e da história da alimentação permitiu integrar ciência, cultura, nutrição e prática em experiências significativas.

A culminância com a produção dos bolos demonstrou que o aprendizado foi consolidado de maneira criativa, despertando o protagonismo dos alunos e incentivando a pesquisa, a colaboração e a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos.

5. Referências

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Estado da Educação. Subsecretaria de Desenvolvimento da Educação. Núcleo de Educação Integral. *Unidades curriculares eletivas: catálogo 2025*. Porto Alegre: SEDUC-RS, 2025.

CHEMELLO, Emiliano. A Química na Cozinha. *Revista Eletrônica Zoom*, São Paulo: Editora Cia da Escola, ano 6, n. 3, 2005. Disponível em: <http://www.ciadaescola.com.br/zoom/materia.asp?materia=277>. Acesso em: 29 ago. 2025.

CIÊNCIA INTERATIVA EDUCAÇÃO. *Ciência na cozinha: atividades lúdicas e receitas científicas*. [S.l.]: Ciência Interativa Educação, [s.d.]. Disponível em: <https://cienciainterativa.com.br/produto/ciencia-na-cozinha/>. Acesso em: 29 ago. 2025.