

A aprendizagem através dos saberes populares

Giovana C. Menegat (IC)^{1*}, Luciana D. Venquiaruto (PQ)¹), giocmn@yahoo.com.br

URI- Campus de Erechim – Departamento de Química - Avenida Sete de Setembro 1621- Erechim / RS.

Palavras Chave: saberes populares, geléias, ciências.

Introdução

Este trabalho é parte de uma pesquisa em que se investigou saberes populares com o intuito de torná-lo saber escolar na disciplina Resgate dos Saberes Populares, do curso de Química Licenciatura da URI - CAMPUS de Erechim.

A proposta da disciplina consistia na identificação da existência, de saberes populares que estavam sob risco de extinção. Para tanto se solicitou que cada um dos alunos entrevistasse uma pessoa, que detinha um conhecimento referente a saberes populares. O passo seguinte foi estudar esse conhecimento, e viabilizá-lo em conhecimento escolar.

Resultados e Discussão

A produção de geléias como método de conservação de alimentos, propicia o desenvolvimento de um currículo integrado, no qual, a ciência a ser estudada comunica-se com outras áreas do saber, com a tecnologia e com a sociedade.

Geléia é o produto obtido pela cocção das frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até a consistência gelatinosa.

O processo de preparação das geléias, segundo a informante desta pesquisa, contava com a ajuda de toda a família. Enquanto uns lavavam os frutos, outros cuidavam da parte de descascar e moer. Realizada esta etapa colocava-se a massa obtida da moagem em uma panela grande de ferro e acrescentava-se açúcar e um pouco de água, lembrando que a quantidade de açúcar era proporcional a quantidade de massa. Estando a massa no fogo, inicia-se outra etapa no preparo da geléia. Mexer a massa com uma colher de pau, sendo que não deve-se mexer constantemente, apenas algumas vezes para evitar que a massa grudasse no fundo da panela.

Após, um longo tempo de fervura, notava-se que a massa começava a ficar com aspecto consistente, o que indicava que não demoraria muito para ficar pronto. O ponto certo para retirar é quando nas bordas da panela notava-se a formação de uma camada grossa de massa, quase que açucarada.

Uma das formas de aumentar o tempo de conservação dos alimentos é desidratá-los. Isso pode ser feito de duas formas básicas: salgando ou colocando em calda com açúcar.

O uso do açúcar na produção de alimentos funciona como um bom agente para sua conservação. Isto porque aumenta a pressão osmótica, diminuindo a sua atividade de água, criando um ambiente desfavorável para a multiplicação das bactérias e da maioria dos bolores e leveduras. São exemplos de produtos conservados pelo uso do açúcar: geléias, doces em massas, frutas cristalizadas, frutas glaceadas, leite condensado, melaço e mel.

Estes produtos são conservados em geral, mas não obrigatoriamente, em recipientes hermeticamente fechados. Quando uma fruta é colocada numa calda – solução aquosa concentrada de açúcar – a água se movimenta da fruta (solução diluída de açúcar) para a calda (solução concentrada) até que os dois meios fiquem com iguais concentrações de açúcar. Conseqüentemente, a fruta fica com uma consistência mais rígida e adocicada que a fruta natural. A alta concentração de açúcar no fruto dificulta o desenvolvimento de microrganismos que causariam sua deterioração.

Esse processo de movimentação de líquidos através de uma membrana é denominado osmose. A membrana semipermeável impede a passagem de solutos, mas permite a passagem de água, do meio mais diluído para o mais concentrado.

Conclusões

O estudo dos saberes populares referentes à conservação de alimentos com a produção de geléias viabilizaram ações que contribuiram para um ensino de ciências mais político, mais crítico, mais cheio de realidades.

Essa experiência foi gratificante, pois possibilitou discussões em sala sobre estes saberes e, também, relacionado a conhecimentos formais. Discussões estas que, muitas vezes, provocaram questionamentos relacionados com a construção do conhecimento e com a valorização na Escola Básica de certos saberes em detrimento de outros.

Agradecimentos

URI-campus de Erechim

¹. Chassot, A., Alfabetização Científica, Ijuí/RS: Unijuí, 2001.