

## Valorização de saberes populares relacionados com a produção de queijo

Silvane Prigol (IC)<sup>1\*</sup>, Luciana D. Venquiaruto (PQ)<sup>1</sup> ), silprigol@hotmail.com

URI- Campus de Erechim - Avenida Sete de Setembro 1621- Erechim RS.

Palavras Chave: saberes populares, queijo, química.

### Introdução

Em nosso dia-a-dia, somos, constantemente, envolvidos em processos de dominação e de subordinação sem, muitas vezes, darmos conta. Na escola, a cultura dominante é transmitida como algo natural, legítimo, muitas vezes, proveniente de uma tradição acadêmica.

A escola, dificilmente, valoriza outro saber que não seja validado pela Academia ou por instituições de pesquisa, saberes estes, denominados acadêmicos. Há propostas que discutem que é função da escola valorizar também o saber popular, o saber local, próprio da comunidade onde está inserida, não como algo inusitado ou folclórico, ou ainda, para que este sirva, simplesmente, de ponte para a aquisição do saber acadêmico. É nesta dimensão que está inserido este trabalho.

Valorizar saberes populares e fazê-lo saber escolar é um dos objetivos da disciplina Resgate dos Saberes Populares, do curso de Química Licenciatura da URI - CAMPUS de Erechim. O presente trabalho é um recorte de uma pesquisa em que se estudou os saberes populares referentes à produção caseira de queijo.

Com o objetivo de enfatizar os saberes populares relacionados com a química no processo do fabrico de Queijos, destaca-se, neste trabalho, o uso do coalho, produto químico de ação fundamental na produção do queijo.

### Resultados e Discussão

Os saberes referentes ao fabrico do queijo foram pesquisados com uma família de pequenos produtores rurais, que residem na região norte do Rio Grande do Sul. A técnica utilizada por essa família foi/é passada de geração a geração, sendo praticada até os dias atuais.

O queijo já foi produzido com o coalho preparado pela própria família. Sendo este proveniente de enzima digestiva extraída do estômago dos mamíferos durante o período de alimentação Láctea. Quimicamente, é uma enzima chamada de renina ou quimosina.

Segundo os informantes desta pesquisa, do estômago do porco ou de terneiros, retira-se um "limo", no qual adiciona-se sal. Depois coloca-o dentro de um litro com vinho branco e deixa-o cinco

dias em descanso. Ficando, assim, pronto o coalho para ser utilizado na fabricação do queijo.

Do limo que se retira do estômago de bovinos, encontram-se enzimas: renina e pepsina, as quais tem a propriedade de alterar as proteínas do leite e transformá-lo em uma coalhada. O coalho é, portanto, um produto de extrema importância, dando ao queijo sua forma, sabor e consistência.

Quando se trabalhar na Escola Básica saberes populares é possível propiciar aos alunos e alunas reflexões sociais, culturais e da ordem econômica ao associar aspectos técnicos a conhecimentos formais.

Valorizar, no currículo de ciências, os saberes populares que envolvem a produção de queijos possibilita, também, relacionar esse conhecimento com as exigências de conteúdos que compõem esse currículo. Assim, muitos conceitos podem ser estudados como Funções Inorgânicas e Orgânicas.

### Conclusões

O desenvolvimento deste trabalho oportunizou leituras, discussões em sala de aula, onde posicionamentos foram defendidos e, também, revistos. Contribuiu ainda para um conhecimento maior acerca da química envolvida na produção de queijo.

Essa é apenas uma maneira que encontramos de valorizar saberes populares no currículo de ciências, assim como a fabricação de queijo artesanal outros saberes, também, podem ser estudados e valorizados.

Aqui abre-se um interessante campo para pesquisas em educação, onde a ciência a ser estudada integrasse com outras áreas do saber em busca de um ensino de ciências mais próximo do cotidiano dos alunos e das alunas.

### Agradecimentos

URI-campus de Erechim

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

<sup>2</sup>. Lopez, A.,C., Conhecimento Escolar: Ciência e Cotidiano, RJ: EdUERJ, 1999.