

RESUMO

Este trabalho identifica aspectos significativos da aplicação de uma proposta de ensino de Química que envolve a pesquisa dos estudantes a respeito dos saberes populares do preparo do pão e do vinho. Através do estudo de processos fermentativos, buscou-se contribuir para apropriação da linguagem química. A aplicação da proposta foi realizada com uma turma de 3º ano do Ensino Médio de uma escola da rede estadual de ensino, a Escola Estadual de Ensino Médio Nossa Senhora do Patrocínio, localizada no município de Dom Pedrito, no Estado do Rio Grande do Sul. Os dados dessa pesquisa foram coletados através de questionários, produções textuais, exercícios, elaboração de relatórios e anotações realizadas pelo pesquisador durante as intervenções, e analisados por meio de uma aproximação da Análise Textual Discursiva. A proposta apostou no protagonismo dos estudantes que se mantiveram motivados desde o início dos trabalhos, e principalmente durante as atividades experimentais. Dentre os resultados da pesquisa, destacam-se a contextualização das aulas de química, que contribuiu como um instrumento diferenciado para a compreensão do cotidiano e especialmente da relação entre os saberes populares e os conteúdos escolares, assim como a participação ativa dos estudantes, contribuindo para a melhoria do processo de ensino e aprendizagem.

Palavras-chave: saberes populares, produção artesanal de pão e vinho, processos fermentativos, contextualização