



A CIÊNCIA NOS SABORES: EDUCAÇÃO CIENTÍFICA EM COZINHAS QUILOMBOLAS E RURAIS DE AXIXÁ – MA

Thiago Davi Silva Leal¹; Isabelle Martins Melo²; Kelyson Silverio de Sousa Garces³; Vicente de Paula Campos Freitas⁴; Talita Cristina Raiol Carvalho⁵

1 Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – IEMA IP Axixá; thiago0p9o8i7u@gmail.com; 2 Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – IEMA IP Axixá; thiago0p9o8i7u@gmail.com; 3 Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – IEMA IP Axixá; thiago0p9o8i7u@gmail.com; 4 Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – IEMA IP Axixá; thiago0p9o8i7u@gmail.com; 5 Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – IEMA IP Axixá; thiago0p9o8i7u@gmail.com;

RESUMO

A pesquisa realizada em Axixá, MA, explorou as cozinhas das famílias quilombolas e rurais como espaços não formais de ensino de biologia e química. Através da observação direta dos processos culinários, como a fermentação, a extração de óleos e o preparo da farinha de mandioca, foi possível demonstrar a presença de conceitos científicos no cotidiano dessas comunidades. Essa abordagem permitiu uma troca de saberes enriquecedora, na qual os conhecimentos tradicionais foram valorizados e conectados ao ensino formal de ciências. Durante as visitas, os moradores compartilharam suas práticas e explicações sobre os processos culinários, revelando um conhecimento empírico transmitido por gerações. Ao relacionar essas práticas com conceitos científicos, os participantes ampliaram sua percepção sobre a ciência presente no dia a dia, tornando o aprendizado mais próximo da realidade local. Além disso, a interação entre os pesquisadores e as famílias reforçou a importância da preservação desses saberes e sua integração ao ensino formal. No entanto, um dos desafios identificados foi a ausência de materiais didáticos específicos que dialoguem com essa realidade. Produzir recursos educativos que abordem os saberes culinários tradicionais sob uma perspectiva científica pode ser um caminho essencial para fortalecer essa conexão. Cartilhas ilustradas, vídeos educativos e experimentos adaptados ao contexto local poderiam auxiliar professores e estudantes, ampliando o impacto desse conhecimento. Além disso, tais materiais poderiam contribuir para o registro e valorização dos conhecimentos tradicionais, garantindo sua continuidade para as novas gerações. A pesquisa demonstrou que as cozinhas tradicionais podem ser utilizadas como verdadeiros laboratórios vivos para a educação científica. Incorporar essa abordagem ao ensino de ciências fortalece a aprendizagem, valoriza a cultura local e promove uma educação mais inclusiva e significativa para os estudantes dessas comunidades.

Palavras-chave: Ciência, tradição, culinária, aprendizagem, cultura.

Eixo temático: Diversos espaços educativos na perspectiva da educação científica - não formais e informais