

## **A química além do eurocentrismo: Um relato de experiência do PIBID no dia da consciência negra.**

ALVES, Kassia <sup>1</sup>  
SANTOS, Alcides <sup>2</sup>

**RESUMO:** O ensino de química demanda práticas que superem o eurocentrismo e promovam uma educação mais inclusiva e representativa, articulando conhecimentos científicos e culturais. Nesse sentido, este trabalho tem como objetivo relatar uma experiência pedagógica que utiliza a culinária africana como tema gerador, buscando favorecer o engajamento dos estudantes e a valorização das relações étnico-raciais no contexto escolar. A pesquisa adotou abordagem qualitativa, do tipo relato de experiência, desenvolvida no âmbito do PIBID com estudantes do 2º ano do ensino médio, por meio de uma oficina realizada em alusão ao Dia da Consciência Negra. Os estudantes foram organizados em grupos, orientados por pibidianos, realizando pesquisas, produção e apresentação de pratos de origem africana, com enfoque nos conceitos químicos envolvidos no preparo. Observamos que os estudantes assumiram papel ativo na construção do conhecimento, demonstrando compreensão de conceitos como misturas, emulsões e transformações químicas. Identificamos maior participação, desenvolvimento do pensamento crítico e capacidade de relacionar a química ao cotidiano. Verificamos também que a atividade contribuiu para a valorização cultural e para uma compreensão mais ampla da ciência. Os resultados indicam que o uso de metodologias ativas e contextualizadas favorece uma aprendizagem significativa. Assim, a proposta demonstra a importância de integrar o ensino de química às questões étnico-raciais, promovendo uma educação mais crítica, inclusiva e socialmente relevante.

**PALAVRAS-CHAVE:** cultura afro-brasileira; protagonismo discente; contextualização.

### **1 INTRODUÇÃO**

Ensinar química na atualidade exige do professor uma competência que vai além de domínio técnico, a capacidade de tornar a ciência inclusiva e representativa. Um dos maiores desafios enfrentados por educadores é a superação de um currículo eurocêntrico, que historicamente inviabiliza as contribuições científicas e tecnológicas de matriz africana, conforme discutem autores como Nilma Lima Gomes (2017) e Munanga (2005).

---

<sup>1</sup> Graduanda em Licenciatura em Química, Bolsista PIBID (Programa de Institucional de Bolsas de Iniciação a Docência), UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE (UFAC), *Campus* Rio Branco, Acre, Brasil [kassia.alves@sou.ufac.br](mailto:kassia.alves@sou.ufac.br)

<sup>2</sup> Docente do Curso de Química na Universidade Federal do Acre, Coordenador de área Bolsista PIBID (Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Docência), UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE (UFAC), *Campus* Rio Branco, Acre, Brasil, [alcides.santos@ufac.br](mailto:alcides.santos@ufac.br)

Relatar experiências que utilizam a culinária africana como tema gerador não é apenas uma estratégia de ensino, mas uma resposta à dificuldade de implementar uma educação antirracista e cientificamente sólida de forma simultânea.

A inserção de temas transversais no ensino de química mostra-se fundamental para a construção de uma prática pedagógica mais contextualizada e integrada. Ao adotar essa abordagem, o processo educativo deixa de se restringir a transmissão de conteúdos e passa a relacionar o conhecimento científico às vivências dos estudantes, favorecendo a aprendizagem mais significativa e conectada a realidade social. Nesse sentido, a transversalidade possibilita o desenvolvimento de propostas interdisciplinares, promovendo o diálogo entre diferentes áreas do conhecimento e qualificando o processo de ensino e aprendizagem. Segundo Amorin (2018), a importância dos temas transversais para o ensino de química está relacionada às diversas formas que o docente tem para trabalhar as questões vivenciadas no cotidiano do discente, transformando saberes do senso comum em científico, além de aliá-los a inúmeras áreas do conhecimento.

Trabalhar com temáticas transversais permite que o professor se direcione a partir das experiências dos alunos para ressignificar saberes do cotidiano à luz da ciência. Esse movimento amplia a compreensão da realidade e contribui para a formação cidadã, ao garantir o acesso a conhecimentos socialmente relevantes e necessários para uma participação crítica na sociedade.

Para além disso, é válido ressaltar que o conhecimento desenvolvido na sala de aula não deve ser limitado a conteúdos disciplinares para obtenção de nota, já que estes alunos estão inseridos na sociedade e devem possuir um papel nela. A educação não deve se restringir à transmissão de conteúdos disciplinares, mas contribuir para a formação de sujeitos críticos, capazes de compreender a realidade e atuar de forma consciente na sociedade (Freire, 1996).

No âmbito do Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência (PIBID), essa perspectiva torna-se ainda mais relevante para a formação inicial dos licenciandos. A vivência no ambiente escolar, associada à aplicação de metodologias diversificadas, favorece a aproximação entre teoria e prática, tornando o ensino mais dinâmico e alinhado às demandas educacionais contemporâneas. Como exemplo dessa abordagem, destaca-se a realização de uma oficina sobre comidas de origem africana articulada ao ensino de química.

Diante deste cenário, o presente trabalho relata uma atividade desenvolvida no âmbito do PIBID, que buscou mitigar tais dificuldades através de uma oficina sobre a culinária africana, proporcionando simultaneamente o engajamento e protagonismo dos alunos.

## **2 METODOLOGIA**

A pesquisa caracteriza-se como qualitativa, do tipo relato de experiência, desenvolvida no âmbito do Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência (PIBID), com estudantes do 2º ano do ensino médio do Colégio de Aplicação da Universidade Federal do Acre, no ano de 2025. O trabalho consistiu em uma intervenção pedagógica por meio de uma oficina realizada no dia 21 de novembro de 2025, em alusão ao Dia da Consciência Negra, fundamentada em metodologias ativas e na articulação entre conhecimentos científicos e aspectos socioculturais

Para a coleta e construção dos dados, utilizaram-se observações das atividades desenvolvidas, registros das interações em sala e durante a feira escolar, além de pesquisas realizadas pelos estudantes em artigos científicos, materiais didáticos e fontes digitais confiáveis. Os alunos foram organizados em grupos, sob orientação de pibidianos, responsáveis pelo acompanhamento do planejamento e execução das atividades ao longo de uma semana.

A proposta envolveu a seleção, produção e apresentação de pratos de origem africana, com investigação de sua trajetória histórica e dos conceitos químicos relacionados ao preparo, como misturas, emulsões, propriedades físico-químicas e transformações decorrentes do aquecimento. A atividade culminou na apresentação dos trabalhos em uma feira escolar, na qual os estudantes socializaram os conhecimentos construídos, permitindo a análise do desenvolvimento do protagonismo, da aprendizagem significativa e da articulação entre teoria e prática.

## **3 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A realização da oficina pedagógica evidenciou resultados significativos no que se refere à aprendizagem dos estudantes e ao desenvolvimento de uma postura ativa frente à construção do conhecimento científico. Ao longo do processo de orientação e

preparação das apresentações, observou-se que os alunos do 2º ano do ensino médio assumiram progressivamente o papel de protagonistas, deixando de ser meros receptores de informações para atuarem como sujeitos ativos na investigação, sistematização e socialização dos conhecimentos

No grupo orientado pela autora deste relato, responsável pela abordagem do vatapá, sendo um “prato” trazido pelos iorubás e comumente utilizado na culinária brasileira, especialmente na Bahia, os estudantes demonstraram apropriação dos aspectos históricos e culturais associados ao alimento, reconhecendo sua origem africana e sua relevância na constituição da cultura alimentar afro-brasileira. Essa compreensão contribuiu para a valorização de saberes historicamente marginalizados, ao mesmo tempo em que possibilitou a integração desses conhecimentos ao ensino de química.

Durante a produção e a apresentação do prato, os alunos explicitaram, com linguagem acessível ao público visitante, diversos conceitos químicos envolvidos nos processos de preparo. Destacaram-se explicações relacionadas à formação de misturas e emulsões, à interação entre fases aquosas e oleosas, às propriedades físico-químicas de lipídios e proteínas e às transformações físicas e químicas decorrentes do aquecimento dos ingredientes. A capacidade dos estudantes de relacionar tais conceitos a etapas concretas da preparação do vatapá evidenciou a consolidação da aprendizagem e a compreensão da química como ciência presente no cotidiano.

A apresentação realizada durante a feira escolar revelou-se um momento privilegiado de socialização do conhecimento, no qual os alunos assumiram o papel de mediadores entre o saber científico e a comunidade educativa. Ao explicarem os processos químicos enquanto apresentavam o prato, os estudantes demonstraram autonomia, domínio conceitual e segurança na comunicação, aspectos que reforçam a importância de metodologias ativas e contextualizadas no ensino de química.

Além disso, a dinâmica da oficina favoreceu o desenvolvimento de competências como o trabalho colaborativo, o pensamento crítico e a capacidade investigativa, uma vez que os alunos precisaram pesquisar, selecionar informações, esclarecer dúvidas e articular diferentes áreas do conhecimento. A atuação dos pibidianos, nesse contexto, configurou-se como mediação pedagógica, promovendo o diálogo entre teoria e prática e incentivando a construção coletiva do saber.



A atividade possibilitou explorar conceitos científicos presentes no preparo dos alimentos como transformações químicas, processos de mistura, fermentação e conservação ao mesmo tempo em que promoveu reflexões sobre cultura, história e valorização das matrizes africanas na formação da sociedade brasileira. Dessa forma, a oficina contribuiu para o trabalho com temas transversais, como diversidade cultural, educação para as relações étnico-raciais e cidadania.

Além de favorecer o engajamento dos estudantes, a atividade demonstrou que a contextualização dos conteúdos amplia o alcance formativo do ensino de química, ao integrar conhecimento científico e responsabilidade social. Assim, a incorporação de temas transversais nas ações do PIBID, aliada a práticas pedagógicas contextualizadas como a oficina proposta, fortalece a identidade docente e potencializa a construção de aprendizagens mais consistentes, críticas e interdisciplinares.

Os resultados observados destacam a potencialidade de abordagens que integram a educação científica à discussão das relações étnico-raciais, contribuindo para uma prática pedagógica antirracista e socialmente relevante. Ao reconhecerem a química presente em um prato de matriz africana e ao se tornarem protagonistas na explicação desses processos, os estudantes ampliaram sua compreensão sobre a ciência e sobre o papel dos saberes culturais na produção do conhecimento.

Figura 01: “Oficina de saberes” em alusão ao Dia da Consciência Negra.



Fonte: O autor, 2025.

## **4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A experiência desenvolvida contribuiu de forma significativa para a formação docente da autora, ao possibilitar a vivência de uma prática pedagógica que articulou conteúdos de química, questões socioculturais e a abordagem das relações étnico-raciais.

A atuação no âmbito do PIBID favoreceu o desenvolvimento de competências relacionadas ao planejamento, à mediação pedagógica e à reflexão crítica sobre a prática educativa.

Observou-se que a proposta metodológica adotada promoveu o protagonismo discente, evidenciado pela participação ativa dos estudantes na pesquisa, na produção do prato e na explicitação dos processos químicos durante as apresentações. Ademais, a atividade reforça a necessidade de que a temática das relações étnico-raciais seja incorporada de forma contínua ao ensino de química, não se restringindo a ações pontuais ou comemorativas, como aquelas concentradas no mês de novembro. Assim, evidencia-se a importância de uma educação científica contextualizada, antirracista e socialmente comprometida.

## **5 AGRADECIMENTOS**

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001, do Centro de Ciências Biológicas e da Natureza (CCBN) Universidade Federal do Acre (UFAC).

## **REFERÊNCIAS**

AMORIM, M. A. C.; SOUSA, A. B.; SARMENTO, E. C. D. Importância dos temas transversais para o ensino de Química. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE QUÍMICA, 58., 2018, São Luís, MA. Anais [...]. Rio de Janeiro: Associação Brasileira de Química, 2018. ISBN 978-85-85905-23-1.

BASILIO, T. A.; FRANÇA, M. G. O Ensino de química na perspectiva da educação das relações étnico-raciais. Revista Kwanissa, São Luis, n. 6, p. 238-270, nov,2020.

BRASIL. Lei n.º 10.639/2003, de 9 de janeiro de 2003.

BRASIL. Ministério da Educação. Base Nacional Comum Curricular. Brasília, 2018.

FAIAD, C. Arte afro-brasileira e Química: caminhos interdisciplinares para a Educação das Relações Étnico-Raciais. *ReDiPE: Revista Diálogos e Perspectivas em Educação*, v. 2, n. 2, p. 213-228, 26 dez. 2020

FARIA, Crislaine Vaz de Souza. A importância dos temas transversais na formação da cidadania no contexto escolar. *ISCI Revista Científica*, v. 12, n. 62, 2025. DOI: 10.5281/zenodo.16384257.

FREIRE, Paulo. *Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa*. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

SILVA, J. P. et al. Tem dendê, tem axé, tem química: sobre história e cultura africana e afro-brasileira no ensino de química. *Química Nova na Escola*, v. 39, n. 1, p. 19–26, 2017.