



Educação Ambiental em Diálogo com
Ensino de Química na Terra do Basalto
44^º EDEQ - 4^º Profquisul
NOVA PRATA/RS

Um recorte de uma análise de revisão sobre estudos com foco na temática da região doceira de Pelotas e sua aproximação com a Educação em Química

Matheus de Lima Rufino (PG)*; Bruno dos Santos Pastoriza (PQ); Alessandro Cury Soares (PQ).

Palavras-Chave: Doces de Pelotas; Educação em Química; Contextualização.

Área Temática: Diversidade, Inclusão, Saberes e Culturas.

Resumo: A cidade de Pelotas está localizada no sul do Rio Grande do Sul e é conhecida como a Capital Nacional do Doce, sendo seus produtos caracterizados como doces finos (à base de ovos) e doces de frutas. O doce de Pelotas possui um valor patrimonial que vai além do âmbito local, tendo sido reconhecido, em 2018, como patrimônio cultural brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Desse modo, a pesquisa tem como objetivo identificar se e como a comunidade acadêmica aborda a temática dos doces de Pelotas, além de analisar suas discussões no campo da Educação em Química. A pesquisa se caracteriza por ser de natureza qualitativa, incorporando elementos quantitativos de forma complementar. A categorização foi realizada por meio da análise de conteúdo. Como resultado, constatou-se que as discussões sobre o tema não ocorrem no âmbito da Educação em Química, distanciando-se do ensino contextualizado defendido por diversos pesquisadores. Nesse sentido, propôs-se uma forma de aproximar essas discussões da Educação em Química, a fim de preencher essa lacuna.

INTRODUÇÃO

A diversidade e o reconhecimentos das diferenças constituem pautas centrais de discussões em diversos países do mundo. O processo de colonização deixou marcas na constituição social, cultural e identitária de várias nações, especialmente do Brasil, cuja formação histórica se caracteriza por uma intensa pluralidade étnica e cultural. Desse modo, o país apresenta uma ampla diversidade cultural, racial e de etnias, que se expressa nos costumes, tradições e nos modos de vidas de diferentes grupos sociais. Sob essa perspectiva, torna-se potente aproximar o processo de Ensino de Química com estes conjuntos de significados que fazem parte da sociedade (Wartha; Silva; Bejarano, 2013). Tal perspectiva, dialoga em certa medida, com a Base Nacional Comum Curricular, em que defende o ensino como um processo de compreensão e intervenção dos estudantes para o meio em que vivem (Brasil, 2018).

A cidade de Pelotas, localizada no estado do Rio Grande do Sul, constitui um exemplo dos impactos deixados pelo processo de colonização, que se refletem tanto na diversidade étnico-racial e cultural, quanto na persistência de preconceitos enraizados nesse contexto histórico. Nesse cenário, diferentes

APOIO

Sociedade Brasileira de
Ensino de Química





Educação Ambiental em Diálogo com
Ensino de Química na Terra do Basalto
44^º EDEQ - 4^º Profquisul
NOVA PRATA/RS

etnias, como a pomerana e a africana, juntamente com nacionalidades como a portuguesa, a alemã e a francesa, contribuíram para a formação da tradição doceira de Pelotas, reconhecida como Patrimônio Imaterial e Material do Brasil.

Pelotas, é conhecida nacionalmente como a “Capital Nacional do Doce”, assim, essa tradição atravessa todos os sujeitos da cidade, tendo na Feira Nacional (FENADOCE) um evento gastronômico que promove a tradição doceira para turista nacionais e do exterior. Neste sentido, considera-se que os doces também possam impactar os estudantes. Em 2023, estima-se que 63 mil alunos de diversos municípios tenham visitado a FENADOCE e, conseqüentemente, sido imersos no universo “açucarado”. Esse dado evidencia como os doces estão presentes na vida dos estudantes. Nesta perspectiva, o presente trabalho realiza um recorte da revisão da literatura (RL), com o objetivo de investigar se e como a comunidade acadêmica, identificada por meio do Portal de Periódicos da CAPES, aborda a temática dos Doces de Pelotas no campo da Educação em Química.

Para contextualizar o leitor sobre a temática da região doceira de Pelotas o tópico a seguir apresenta um breve histórico dessa tradição.

UM BREVE HISTÓRICO SOBRE OS DOCES DE PELOTAS

No final do século XVIII, a região da Antiga Pelotas foi alvo de acordos de fronteiras entre espanhóis e portugueses, os bois que estavam soltos na natureza se tornaram presos nas propriedades privadas (charqueadas). As charqueadas estavam localizadas às margens dos arroios Pelotas, São Gonçalo e Santa Barbara, onde os escravizados abatiam os animais e separavam as carnes, os couros e os ossos.

Construiu-se nessa região uma sociedade escravagista, sustentada pelo “suor do negro”, tornando a região, no começo do século XIX, uma potência comercial de exportação de carne salgada, com objetivo de alimentar os escravizados (Ferreira; Cerqueira, 2012). No século XIX, o núcleo produtor de Pelotas foi responsável por 75% a 90% de toda carne comercializada na província, se tornando uma região a qual movimentava muito capital (Vargas, 2012).

Os charqueadores buscaram tornar a região de Pelotas mais europeizadas, desde os costumes, hábitos, infraestrutura (principalmente da arquitetura - casarões, traçado das ruas) e teatros. É nesse contexto que o doce começa a ser servido nos intervalos e espaços ditos como “cultos”. De acordo com Magalhães (1993), era uma sociedade do sal, que procurava atenuar seus rituais de brutalidade adocicando-se em cortesias.

Vale destacar que não se sabe a origem precisa dos doces de Pelotas, mas infere-se que teve forte influência do contexto do charque, tanto pela utilização do açúcar proveniente da região Nordeste, quanto pelas confraternizações. É importante evidenciar a influência africana nessa tradição,

APOIO

Sociedade Brasileira de
Ensino de Química





Educação Ambiental em Diálogo com
Ensino de Química na Terra do Basalto
44º EDEQ - 4º Profquisul
NOVA PRATA/RS

não só como escravizados, mas pelo seu conhecimento ancestral na fabricação dos doces para oferta aos orixás (Ferreira; Cerqueira, 2012).

Assim como ocorre no processo de apagamento do negro no Rio Grande do Sul, marcado pela invisibilização de sua história, cultura, religiões e contribuição para a formação da identidade gaúcha, a tradição doceira de Pelotas também revela aspectos semelhantes, em que as contribuições de negros e negras são frequentemente esquecidas (IPHAN, 2018).

Ao observar o cenário atual, os doces ainda fazem parte da cidade de Pelotas, estando presentes no cotidiano dos cidadãos pelotenses, através das vendas dos doces, de eventos, como a FENADOCE e a Rua do Doce, localizada no centro da cidade de Pelotas, como forma de enriquecer/fortalecer/destacar esta tradição.

Neste contexto, fica evidente que a temática dos doces está no contexto dos cidadãos da região doceira de Pelotas, tendo potencial de pensar sua utilização para a Educação em Química, uma vez que a “ciência é, na contemporaneidade, o tecido de nossa vivência cotidiana” (Soares, 2016, p. 24).

METODOLOGIA

Esta pesquisa se caracteriza como uma RL. A partir disso, é possível que os pesquisadores alcancem um mapeamento e um panorama atual da comunidade científica, identifiquem as abordagens já exploradas, os caminhos percorridos e os vieses estudados recentemente (Brizola; Fantin, 2017). O presente trabalho é de natureza mista, identificando aspectos qualitativos e quantitativos dos textos analisados (Mattar; Ramos, 2021).

O repositório utilizado foi o Portal de Periódicos da CAPES, reconhecido como um espaço relevante para a comunidade acadêmica. Para a busca, empregaram-se termos e operadores booleanos, como: Doce* Pelotas e Doce* Tradiciona* Pelotas. A seleção dos artigos ocorreu com base no título, resumo e palavras-chave. Foram incluídos os textos que abordassem a temática dos doces de Pelotas, independentemente da área de conhecimento, visando identificar possíveis aproximações com a Educação em Química. Salienta-se que as buscas foram realizadas em maio de 2023. Considerando o objetivo de analisar tendências, foram considerados trabalhos publicados até o ano de 2022.

A análise dos materiais selecionados foi conduzida em duas etapas, sendo a primeira destinada a identificar: a análise dos materiais selecionados foi realizada, primeiramente de forma quantitativa, com o objetivo de identificar: a) ano das publicações; b) autores; c) revistas as quais os textos foram publicados. Em relação à análise qualitativa, por meio de uma Análise de Conteúdo foi possível identificar categorias emergentes com o objetivo de observar e sistematizar as discussões que acontecem dentro do corpus de análise, sendo elas: i) espaços físicos; ii) globalização e seus impactos; iii) patrimônio cultural; iv) aproximação com a Educação em Química”. Destaca-se que como recorte

APOIO

**Sociedade Brasileira de
Ensino de Química**





Educação Ambiental em Diálogo com
Ensino de Química na Terra do Basalto
44º EDEQ - 4º Profquisul
NOVA PRATA/RS

para este trabalho, foi discutida a categoria “Aproximação com a Educação em Química.

A Análise de Conteúdo, assumida neste trabalho a partir de Bardin (2011), é realizada a partir de três passos: pré análise, exploração do material e tratamento dos resultados. Durante a pré análise é realizada a escolha dos documentos (corpus), a formulação das hipóteses e objetivos e, por fim, a elaboração dos indicadores. Em um segundo momento, é realizada a exploração do material. Neste passo é feita a codificação, sendo ela dividida em um recorte dos artigos que seriam analisados e quais não seriam e a categorização sendo dividida em categorias e subcategorias. Os artigos selecionados, foram inseridos dentro do software Atlas.ti¹, ferramenta de análise de dados qualitativos que possibilita armazenar, organizar e tratar as informações de forma sistemática.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A partir da busca inicial foi possível selecionar 475 artigos. Dentre esses, 17 apresentavam relações com a temática dos doces da região de Pelotas – 3,58% da amostra total, sendo o número de trabalhos organizados para a análise quantitativa e qualitativa apresentada abaixo.

O número encontrado de artigos pode estar relacionado com: uma temática específica apresentada em um contexto específico; conhecimento articulado a uma tradição (que as vezes não é interesse da ciência); reconhecimento recente da tradição doceira de Pelotas como patrimônio imaterial brasileiro (IPHAN, 2018). Dessa forma, a quantidade de textos não impede a análise qualitativa, pois é possível identificar o panorama da academia sobre as discussões da temática, além de tendências, autores. Sendo assim, a Quadro 1 ilustra os textos selecionados.

Quadro 1: Corpus de análise

Código do texto	Referência
T ₁	MICHELON, Francisca Ferreira; LEAL, Nôris Mara Pacheco Martins; SILVA, Adriane Borda Almeida da; SALASAR, Desirée Nobre. A Casa do Conselheiro Maciel: visita animada pela sede do museu do doce da ufpe. Mouseion , [S. l.], n. 35, p. 85, 7 jul. 2020.
T ₂	MOTA, Aline Regiane de Jesus; GONÇALVES, Amanda Ferreira; LEAL, Noris Mara Pacheco Martins. A Coleção Fotográfica da Confeitaria Nogueira do Museu do Doce da UFPel: Desafios e Processos. Pelotas – RS. Revista Eletrônica do Museu e Arquivo Histórico La Salle , Canoas/RS, v. 1, n. 38, p. 1-13, 2021.
T ₃	BERSELLI, Cristiane; ZUCCO, Fabrícia Durieux. A imagem da Festa Nacional do Doce – FENADOCE em Pelotas (RS), Brasil, Perante a

¹ Software de análise qualitativa de dados, com recursos para estabelecer relações que possibilitam o tratamento e a inferência dos resultados. A ferramenta é compatível com os sistemas operacionais Windows e MacOS e possui licenciamento pago.

APOIO

Sociedade Brasileira de
Ensino de Química





Educação Ambiental em Diálogo com
Ensino de Química na Terra do Basalto
44^º EDEQ - 4^º Profquisul
NOVA PRATA/RS

	percepção dos residentes. Applied Tourism , [S. l.], v. 4, n. 1, p. 41-56, 1 maio 2019.
T ₄	PERALTA, P. P.; MORGADO, M. C. R.; SILVA, E. F. DA; TERUYA, D. Y. A Indicação de Procedência como instrumento de diferenciação: o caso do Doce de Pelotas. Redes , v. 21, n. 3, p. 306-318, 30, 2016.
T ₅	SALASAR, D. N.; MICHELON, F. F. Acessibilidade cultural no Museu do Doce da Universidade Federal de Pelotas: a trajetória de uma proposta sensorial. Revista Interdisciplinar em Cultura e Sociedade , p. 191–206, 2021.
T ₆	KRONE, E. E.; MENASCHE, R. Confiança e reputação, doces coloniais e Queijo Serrano: percepções de qualidade de alimentos tradicionais em contextos de proximidade entre agricultores e consumidores. Amazonica - Revista de Antropologia , v. 11, n. 2, p. 801-825, 30 dez. 2019.
T ₇	RIBEIRO, M. de F. B.; MELLO, C. R. de C.; RIBEIRO, Ângela M. B. Cultura, patrimônio e turismo: narrativas e sociabilidades urbanas. RELACult - Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade , v. 6, n. 2, 2020.
T ₈	KRONE, E. Doces da Resistência: A Luta pela Manutenção das Práticas Tradicionais de Produção de Doces Coloniais de Pelotas (RS). ILUMINURAS , Porto Alegre, v. 20, n. 51, 2019.
T ₉	DEL PUERTO, C. B.; VIEIRA, M. F. Doces Tradicionais de Pelotas/RS: a Gastronomia como Atrativo Turístico e Fator na Construção da Identidade Cultural. RELACult - Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade , v. 5, n. 4, 2019.
T ₁₀	BERSELLI, C.; ZUCCO, F. D.; AÑAÑA, E. da S. FENADOCE: Uma experiência gastronômica ou um símbolo de pertencimento para os residentes? Dos Algarves: A Multidisciplinary E-Journal , n. 39, p. 15-36, jun. 2020.
T ₁₁	LEOTI, A.; PUERTO, C. B. del. Museu do Doce em Pelotas, Rio Grande do Sul: uma análise a partir das avaliações e dos comentários no tripadvisor. Turismo e Sociedade , v. 14, n. 1, p. 58-76, 2021.
T ₁₂	ANJOS, F. S. dos; CALDAS, N. V.; SERRES, J. C. P. O gosto amargo do esquecimento: origens rurais da indústria do pêssego em Pelotas, RS, Brasil. Desenvolvimento Socioeconômico em Debate , v. 6, n. 1, p. 144–157, 2020.
T ₁₃	PORCIÚNCULO, Cristina Russo Gerales da. O uso de instrumentos de relações públicas na construção da memória institucional estudo de caso Fenadoce feita nacional do doce. 2008. 277 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Pós-Graduação em Comunicação Social, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre/RS, 2008.
T ₁₄	BERSELLI, C.; TRICÁRICO, L. T.; ROSSINI, D. de M. Os signos e símbolos do patrimônio nas ações do marketing, uma relação possível? Reflexões a partir das campanhas da Feira Nacional do Doce (Fenadoce) de

APOIO

Sociedade Brasileira de
Ensino de Química





Educação Ambiental em Diálogo com
Ensino de Química na Terra do Basalto
44^º EDEQ - 4^º Profquisul
NOVA PRATA/RS

	Pelotas/RS, Brasil. Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo , v. 13, n. 1, p. 72–91, 2019.
T ₁₅	KNEIPP, J. M.; MARCHI, J. J.; GOMES, C. M.; ROSA, L. A. B. da. Proposições estratégicas a partir da análise da rede de valor e do capital social: um estudo no polo de doces de Pelotas/RS. Revista de Ciências da Administração , v. 15, n. 36, p. 175-192, 2013.
T ₁₆	FERREIRA, M. L. M.; CERQUEIRA, F. V. Mulheres e doces: o saber-fazer na cidade de Pelotas. Patrimônio e Memória , São Paulo, v. 1, n. 8, p. 255-276, 2012.
T ₁₇	FIGUEIREDO, Marina Dantas de; CAVEDON, Neusa Rolita. Transmissão do Conhecimento Prático como Intencionalidade Incorporada: etnografia numa doceria artesanal. Revista de Administração Contemporânea , v. 19, n. 3, p. 336 354, jun. 2015.

ASPECTOS QUANTITATIVOS: TENDÊNCIAS

De acordo com o Gráfico 1, no período de 2019 a 2022, é possível destacar um crescimento significativo nas publicações. Esse crescimento pode estar associado ao reconhecimento da tradição doceira como Patrimônio Imaterial do Brasil pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, o qual ocorreu no ano de 2018 (IPHAN, 2018). É possível identificar que grande parte dos trabalhos, após esse ano, citam o reconhecimento, dentre os 12 trabalhos, nove discutem sobre. Além disso, dois autores que participaram do processo de reconhecimento do IPHAN, apareceram como coautores em Ferreira e Cerqueira (2012).



Gráfico 1: Distribuição anual de publicação

Neste sentido, é esperado que as discussões continuem acontecendo no âmbito acadêmico, porém, como em 2022 não foi possível encontrar nenhum trabalho relacionado a temática, a projeção é que as publicações sigam o padrão anterior ao ano de 2018, devido ao recorte atípico evidenciado pelo reconhecimento realizado pelo IPHAN. Destaca-se que nenhum dos autores possui formação relacionada à área de Educação em e/ou Química. Da mesma

APOIO

Sociedade Brasileira de
Ensino de Química





Educação Ambiental em Diálogo com
Ensino de Química na Terra do Basalto
44º EDEQ - 4º Profquisul
NOVA PRATA/RS

forma, nenhuma das publicações foi veiculada em espaços dedicados à divulgação de discussões nesse campo.

A revista ReLAcult foi a única do corpus de análise que possui a Educação como área de conhecimento reconhecida pela CAPES. No entanto, ao analisar os trabalhos publicados, não foram encontrados estudos diretamente vinculados a esse campo de atuação. Além disso, não apareceu revistas com sua área de conhecimentos voltadas para o Ensino, mesmo que a temática faça parte do contexto dos estudantes Pelotense. Esse cenário vai em direção oposta à que diversos pesquisadores defendem um ensino contextualizado (Wartha; Silva; Bejarano, 2013; Santos; Mortimer, 2002) e a BNCC (Brasil, 2018). Assim, com base nos textos analisados, apontamos algumas possibilidades de aproximação com a Educação em Química.

Neste contexto, reconhecendo a necessidade de integrar a Educação em Química a outras fronteiras de culturas e saberes, a categoria abaixo busca atender a essa demanda, identificando elementos para estabelecer aproximações. Com base nos textos analisados, apontamos algumas possibilidades de conexão com a Educação em Química.

APROXIMAÇÃO COM A EDUCAÇÃO EM QUÍMICA

Destaca-se um esquecimento da Educação em Química nas discussões. Assim, os textos não discutem a relação ou potencial da Educação em Química para com a temática. Desse modo, o presente tópico surgiu por meio do silenciamento da Educação em Química para a discussão dos Doces de Pelotas.

No tópico 2 (Um breve histórico sobre os doces de Pelotas) foi evidenciado a importância da relação entre o sal (charque) e o açúcar (cana de açúcar) para a temática. Os textos também evidenciam essa relação, como o caso do T4 (p. 332) “Foi a partir da interação entre os produtores de açúcar e os de charque que se criou a competência da produção de doces” e no T5 em que se analisou a acessibilidade do museu na exposição “Entre o sal e o açúcar: o doce através de sentidos”.

Um dos fatores que explica a relevância do charque para a tradição doceira de Pelotas está relacionado à expressiva produção local, a qual contribuiu de forma significativa para o desenvolvimento econômico da cidade e, consequentemente, para a manutenção da prática doceira. Ao aproximar essa discussão para o campo da Educação em Química, é possível levantar questões que estimulam a reflexão do pensamento científico, como: por que o sal era utilizado na carne e de que forma ele atua em sua conservação? A resposta pode ser compreendida a partir da diferença de pressão osmótica entre o meio externo e o interno da célula. Nesse processo, a osmose consiste na passagem do solvente de uma solução menos concentrada para outra mais concentrada

APOIO

**Sociedade Brasileira de
Ensino de Química**





Educação Ambiental em Diálogo com
Ensino de Química na Terra do Basalto
44^º EDEQ - 4^º Profquisul
NOVA PRATA/RS

através da membrana plasmática. Esse movimento reduz a concentração de água no charque, aumentando sua estabilidade microbiana e retardando a multiplicação de microrganismos (Vasconcelos; Melo, 2010).

Os T8 e T12, ao discutir as interferências das redes de vigilância sanitárias, destacam a proibição da utilização do tacho de cobre para fabricação dos doces de Pelotas. É notório que os conhecimentos científicos estão sendo implementados cada vez mais nas políticas públicas, como na ANVISA (2022), que procura embasar suas decisões no conhecimento científico. A utilização do tacho de cobre suscita debates relacionados à possível contaminação dos doces por esse metal, questão que tem recebido maior atenção nos últimos anos. Nesse sentido, destaca-se que, no contexto de Minas Gerais, o uso desse utensílio foi regulamentado e autorizado.

Ressalta-se que este artigo não tem como propósito invalidar as ações adotadas pela ANVISA, mas evidenciar como tais medidas interferiram nos significados da tradição doceira. Além disso, busca-se destacar o potencial dessa discussão para o campo da Educação em Química, considerando que os estudantes também são impactados por essas restrições. Desse modo, a restrição fundamenta-se nos efeitos da absorção excessiva de cobre, que podem ocasionar danos ao fígado, rins e sistema nervoso, além de provocar a perda de glóbulos vermelhos e distúrbios neurológicos. Por outro lado, a *European Food Safety Authority* (EFSA) ressalta que o organismo humano apresenta mecanismos eficientes de regulação dos níveis desse metal, eliminando o excesso por meio da bile, produzida pelo fígado (EFSA, 2008).

Além disso, a temática dos Doces de Pelotas possibilita a inserção da Lei 10.639/03, discutindo as relações étnico-raciais por meio da invisibilidade negra dentro da temática. O debate sobre as questões étnico-raciais permeia a tradição doceira de Pelotas, já que a sociedade frequentemente torna invisível a presença negra, muitas vezes atribuindo essa tradição apenas às etnias europeias. A exemplo do T12 (p. 195) “a tradição doceira pelotense inclui doces finos (à base de ovos) que remetem à origem portuguesa (doçaria conventual)”. Diante ao exposto, a Educação em Química pode auxiliar para a valorização dessa etnia para a temática, uma vez que as discussões étnico-raciais ganharam ênfase pela Lei Federal 10.639/2003 (Francisco Junior, 2008).

Desse modo, a articulação entre a tradição doceira e a Educação em Química revela-se significativa, pois possibilita abordar questões sanitárias, conceitos químicos e bioquímicos, bem como promover reflexões sobre as relações étnico-raciais, proporcionando um ensino contextualizado para os estudantes de Pelotas. Ressalta-se, portanto, a importância de formar professores que valorizem tanto a contextualização do ensino quanto as discussões étnico-raciais. Além disso, esse processo pode ser fortalecido por

APOIO

Sociedade Brasileira de
Ensino de Química





Educação Ambiental em Diálogo com
Ensino de Química na Terra do Basalto
44º EDEQ - 4º Profquisul
NOVA PRATA/RS

meio de articulações entre universidades comprometidas com a interação entre escola e sociedade, envolvendo projetos e outras iniciativas.

CONCLUSÃO

Assumindo o objetivo deste trabalho, que é investigar se e como a comunidade acadêmica, identificada por meio do Portal de Periódicos da CAPES, aborda a temática dos Doces de Pelotas no campo da Educação em Química. Diante ao exposto, foi verificar que a comunidade acadêmica, em geral, não aborda a temática doceira no contexto da Educação em Química. Entretanto, no âmbito deste campo, os autores deste trabalho identificaram possíveis aproximações e articulações entre a temática dos doces de Pelotas e o Ensino de Química, evidenciando o potencial de abordar as relações étnico-raciais nesse contexto, bem como as interseções da temática com outras áreas, tais como: a história do Rio Grande do Sul, considerando a participação dos lanceiros negros; a sociologia, que permite reflexões mais aprofundadas sobre a sociedade eurocêntrica em que vivemos; e a e a antropologia, que auxilia na compreensão das formas como as doceiras se relacionam com as normas sanitárias.

O presente trabalho abre a possibilidade de contribuir para a mudança de um cenário em que existem poucos estudos sobre as relações étnico-raciais no Ensino de Química, embora esse não seja o foco principal deste estudo. Ressalta-se que se trata de um tema que necessita de maior aprofundamento, reconhecendo as iniciativas existentes em Pelotas relacionadas a essas discussões. Nesse contexto, a temática doceira valoriza a abordagem das questões étnico-raciais, não apenas em seu contexto local, mas também fortalecendo a presença dessas discussões no currículo da educação básica.

REFERÊNCIAS

- BARCELOS, T. D. J. **Cobre: vital ou prejudicial para a saúde humana?** 2008. 70 f. Dissertação - Curso de Mestrado em Medicina, Universidade da Beira Interior, Covilhã, 2008.
- BRASIL. Ministério da Educação. Base Nacional Comum Curricular. Brasília, 2018.
- BRIZOLA, J.; FANTIN, N. Revisão da Literatura e Revisão Sistemática da Literatura. **Revista de Educação do Vale do Arinos**, v. 3, n. 2, 2017.
- EFSA - EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY. **Tolerable upper intake levels for vitamins and minerals**. 2008. Disponível em: https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/efsa_rep/blobserver_assets/ndatolerableuil.pdf. Acesso em: 22 set. 2024.
- FERREIRA, M. L. M; CERQUEIRA, F. V. Mulheres e doces: o saber-fazer na cidade de Pelotas. **Patrimônio e Memória**, v. 8, n. 1, p. 255-276, 2012.

APOIO

Sociedade Brasileira de
Ensino de Química





Educação Ambiental em Diálogo com
Ensino de Química na Terra do Basalto
44º EDEQ - 4º Profquisul
NOVA PRATA/RS

IPHAN. Tradições Doceiras de Pelotas (RS) se tornam patrimônio imaterial. 2018. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4642>. Acesso em: 25 set. 2024.

LIMA, J. F. S. **Uso do cobre no preparo de alimentos e sua importância para a saúde humana**. 2022. 33 f. TCC - Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2022.

MAGALHÃES, M. O. **Opulência e Cultura na Província de São Pedro do Rio Grande do Sul**: um estudo sobre a história de Pelotas (1860-1890). Pelotas: EdUFPel; co-edição Livraria Mundial, 1993.

MATTAR, J.; RAMOS, D. K. **Metodologia da pesquisa em educação**. São Paulo: Almedina, 2021.

MUNANGA, K. O mundo e a diversidade: questões em debate. **Estudos Avançados**, [S.L.], v. 36, n. 105, p. 117-129, ago. 2022.

SILVEIRA, K. P.; MORTIMER, E. F. Tradição Maxakali e conhecimento científico: diferentes perspectivas para o conceito de transformação. **Revista Brasileira de Pesquisa em Educação em Ciências**, v. 11, n. 3, p. 9-34, 2012.

SOARES, A. C.; LOGUERCIO, R. de Q. Do enredo à passarela do samba: a visibilidade da ciência no carnaval. **Textos Escolhidos de Cultura e Arte Populares**, v. 14, n. 1, 2018.

VARGAS, J. M. Um olho no Atlântico, outro na fronteira. Os charqueadores de Pelotas, o comércio de carne-seca e as suas propriedades na fronteira com o Uruguai (século XIX). In: **Clio-Revista de Pesquisa Histórica**, n.30.2; Pernambuco/UFPEL, 2012.

WARTHA, E. J.; SILVA, E. L.; BEJARANO, N. R. R. Cotidiano e Contextualização no Ensino de Química. **Química Nova na Escola**, v. 35, n. 2, p. 84-91, maio 2013.

APOIO

Sociedade Brasileira de
Ensino de Química

