**Introdução à Ciência Através de Atividade Culinária Investigativa: Fermentação Láctica**

*Roberto Luvisutto Martins; Pricila Veiga-Santos\*; Sarah Giminez Castilho.*

**INTRODUÇÃO:** Diferentes formas de pensar podem ser apresentadas aos alunos para construir um perfil conceitual dentro de domínios específicos. Neste sentido, a utilização de uma atividade investigativa envolvendo a culinária pode resultar em uma maneira de aproximar tópicos abordados no ensino em ciências com a realidade da criança; produzindo significado para os alunos envolvidos.

**OBJETIVO:** Este projeto propôs a elaboração de um material didático-pedagógico que aborda uma atividade investigativa sobre fermentação através de culinária, abordando a produção de iogurte.

**MATERIAL E MÉTODOS**: Elaboração de material didático-pedagógico constituindo 6 ferramentas: 1) texto explicativo sobre fermentação, 2) slides em power point sobre fermentação, 3) slides detalhando, passo-a-passo, como fazer o iogurte e como fazer o indicador de acidez, 4) vídeo sobre o processamento de iogurte, 5) vídeo de como fazer um indicador de acidez e 6) tabela e texto sobre como realizar a atividade investigativa com os alunos.

**RESULTADOS:** *Aplicação do material na escola parceira:* O material didático-pedagógico desenvolvido foi utilizado para a realização da atividade investigativa com 4 salas de aula do ensino fundamental da escola municipal “Professor Luiz Carlos Aranha Pacheco”, Botucatu-SP, envolvendo 20 crianças por sala. O material foi apresentado em etapas: *Interação dialógica com os alunos*: cujo objetivo foi verificar quais significados sobre fermentação e iogurtes os alunos apresentavam anteriormente. As discussões culminar no seguinte problema: O que faz com o leite se transforme em iogurte? *Atividade investigativa:* Para que a criança percebesse que a diferença entre o leite e o iogurte é a acidez e que a adição do microorganismo resultou em produção de ácido, que por sua vez faz com que o leite se transformar em iogurte. *Aula expositiva:* utilizando os slides em power point e vídeos desenvolvidos para fixação dos conteúdos. *Registro dos alunos:* Através de desenhos e interação dialógica. Indicaram fixação dos principais conceitos ministrados.

**CONCLUSÃO:** O retorno positivo dos professores envolvidos, a motivação apresentada pelos alunos e o detalhamento de seus desenhos indicaram que o material proposto pode ser utilizado para apresentar significado lógico a tópicos relacionados ao ensino de ciências. Também indica que atividades investigativas envolvendo culinária podem ser uma interessante forma de construir um perfil conceitual relacionado a domínios já existentes no universo da criança.

**AGRADECIMENTOS:** À PROEX-UNESP e ao NE e PROGRAD-UNESP, pelas bolsas de estudo e financiamento.