

Saberes populares fazendo-se saberes escolares: um estudo envolvendo a produção artesanal do vinho

Luciana D. Venquiaruto^{1*} (PQ), Rogério M. Dallago¹ (PQ), José Claudio Del Pino² (PQ), Daniel Santos¹(IC), Sabrina D. Camargo¹(IC). venquiaruto@uricer.edu.br

1-Curso de Química, Universidade Regional Integrado do Alto Uruguai e Missões, Campus Erechim, RS. Avenida, Sete de Setembro, 1621, Erechim, RS.

2- Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Departamento de Bioquímica, Rua Ramiro Barcelos, 2600, Porto Alegre, RS.

Palavras-Chave: saberes populares, saberes escolares, vinho artesanal.

Área Temática: Experimentação no Ensino

RESUMO: O PRESENTE TRABALHO FOI DESENVOLVIDO NA TENTATIVA DE TRANSFORMAR OS SABERES POPULARES DE UM DETERMINADO GRUPO SOCIAL, EM SABERES QUE FAÇAM PARTE DO CURRÍCULO ESCOLAR. À PARTE EMPÍRICA DESENVOLVEU-SE A PARTIR DE ENTREVISTAS SEMIESTRUTURADAS COM UM GRUPO DE AGRICULTORES CAMPESINOS DO NORTE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, QUE DETÊM CONHECIMENTOS SOBRE A PRODUÇÃO ARTESANAL DO VINHO.

Introdução

O presente trabalho foi desenvolvido na tentativa de transformar os saberes populares de um determinado grupo social em saberes que façam parte do currículo escolar. A parte empírica desenvolveu-se a partir de entrevistas semiestruturadas com um grupo de agricultores camponeses do norte do Estado do Rio Grande do Sul, que detêm conhecimentos sobre a produção artesanal do vinho.

A interlocução com estes informantes possibilitou reflexões a cerca desta investigação e estas, por sua vez, propiciaram a construção de atividades experimentais a serem desenvolvidas no âmbito escolar. Partindo das falas das informantes e, após análise das mesmas, foram desenvolvidas atividades práticas envolvendo acidez, pH, reações ácido-base e volumétrica de neutralização.

Resultados e Discussão

O aumento da acidez no vinho, também conhecido como azedia ou avinagramento, está relacionado, principalmente, à alta oxigenação do mesmo. O agente biológico responsável são as acetobactérias. Neste estudo foram avaliadas diferentes condições experimentais, considerando o volume de vinho utilizado, em relação ao volume da garrafa, e a forma de exposição do sistema ao ar atmosférico.

A acidez do vinho branco para as diferentes condições estudadas foi monitorada indiretamente pela variação do pH, utilizando fitas de pH com escala entre 1 e 7, por um período de 30 dias.

O pH da amostra de vinho branco empregada neste estudo foi 4. Observou-se que as únicas amostras que não apresentaram variação no valor de pH, em relação à amostra de partida, foram as que não tiveram contato com o ar atmosférico, evidenciando, assim, a preocupação demonstrada na fala dos depoentes em relação à etapa de armazenamento. Em relação às amostras expostas ao ar atmosférico, todas apresentaram a mesma alteração de pH, redução de uma unidade, de 4 para 3 (o que corresponde a um aumento de dez vezes na concentração de íons H⁺, responsáveis pela acidez). Entre elas, a principal diferença observada foi o tempo necessário para atingir pH 3.

Em virtude da pigmentação do vinho tinto interferir nas análises de acidez através do emprego de fitas de pH (escala 1 a 7), a variação da acidez, para o vinho tinto, foi acompanhada volumetricamente, empregando uma solução de NaOH 0,1 mol.L⁻¹ como titulante e fenolftaleína como indicador. As análises foram realizadas com 15 e 30 dias de armazenamento e conduzidas empregando 10 mL de amostra.

Confirmou-se, com os experimentos propostos, que o “ar atmosférico” (devido à presença de oxigênio) interfere na conservação do vinho. As amostras expostas à presença de ar atmosférico/oxigênio tiveram uma redução na escala de pH/aumento de acidez, indicando maior presença de ácido acético. As amostras armazenadas na ausência de ar atmosférico não apresentaram mudanças de pH ou acidez, confirmando, assim, que o oxigênio presente no ar atmosférico interfere na conservação do vinho.

Conclusões

Os saberes detidos por um grupo de agricultores sobre a fabricação do vinho são uma das muitas alternativas de tornar os saberes populares em saberes escolares, contribuindo para um ensino de Ciências mais contextualizado. Ao vincular o saber popular a um saber formal, possibilita-se, através de uma transposição didática, sua transformação em um saber escolar. Este trabalho foi uma maneira que encontramos para fazer com que saberes populares relacionados à produção do vinho façam parte do currículo como um conhecimento escolar.

Agradecimentos: URI, UFRGS, FAPERGS

-
- 1 CHASSOT, A. I. **Alfabetização científica**: questões e desafios para a educação. Ijuí: Unijuí, 2003.
 - 2 VENQUIARUTO L. *et al.* Saberes populares fazendo-se saberes escolares: um estudo envolvendo a produção artesanal do pão. **Química Nova na Escola**, 33, 3, 2011.