

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL – UFRGS  
CAMPUS LITORAL NORTE  
LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO DO CAMPO  
CIÊNCIAS DA NATUREZA**

**ELIANE MARCIA ROEHRS**

**FABRICAÇÃO DE CONSERVAS COMO RESGATE CULTURAL: UM OLHAR DE  
UM GRUPO DE MULHERES EM UMA COMUNIDADE DO MUNICÍPIO DE  
OSÓRIO - RS**

Orientador: Dr. Roniere Fenner

Tramandaí, RS

2020

**ELIANE MARCIA ROEHRS**

**FABRICAÇÃO DE CONSERVAS COMO RESGATE CULTURAL: UM OLHAR DE  
UM GRUPO DE MULHERES EM UMA COMUNIDADE DO MUNICÍPIO DE  
OSÓRIO - RS**

Trabalho de conclusão de curso  
apresentado como requisito parcial para  
obtenção do título de licenciatura em  
Educação do Campo – Ciências da  
Natureza na Universidade Federal do Rio  
Grande do Sul.

Orientador: Prof. Dr. Roniere Fenner

Tramandaí  
2020

**ELIANE MARCIA ROEHRS**

**FABRICAÇÃO DE CONSERVAS COMO RESGATE CULTURAL: UM OLHAR DE  
UM GRUPO DE MULHERES EM UMA COMUNIDADE DO MUNICÍPIO DE  
OSÓRIO - RS**

Trabalho de conclusão de curso  
apresentado como requisito parcial para  
obtenção do título de licenciatura em  
Educação do Campo – Ciências da  
Natureza na Universidade Federal do Rio  
Grande do Sul.

Banca Examinadora

---

Prof. Dr. Roniere Fenner – Orientador

---

Prof. Karen Cavalcanti Tauceda

---

Prof. Neila Seliane Pereira Witt

Tramandaí, 15 de novembro de 2020.

## **DEDICATÓRIA**

---

Dedico este trabalho aos homens da minha vida: ao meu marido César por estar sempre ao meu lado me apoiando, aos meus filhos Jean Carlo e Charles, razão do meu viver, e ao meu amado neto Enzo, que veio ao mundo para me ensinar a amar em dobro e querer deixar para futuras gerações um mundo melhor.

## **AGRADECIMENTOS**

Primeiramente, tenho que agradecer a Deus por me dar o dom da vida. Também agradeço a família pelo apoio, os amigos pelas palavras de incentivo, as minhas fiéis amigas de quatro patas Nina e Sofia, por levantarem às 6 (seis) horas da manhã comigo para estudar e ficar sempre ao meu lado, assim nunca me senti só.

Agradeço igualmente aos amigos Nivaldo e Maria Augusta que foram a ponte entre eu e o grupo de mulheres que participou da Oficina de Fabricação de Conservas e fez parte desta pesquisa. Obrigada também para estas mulheres que colaboraram com os questionamentos realizados. E, claro, obrigada à comunidade da Primeira Igreja Batista de Osório, pela cedência do espaço físico.

Também, e não menos importante, agradeço ao meu orientador, que me apoiou e me ajudou durante todo meu percurso neste caminho.

Saber que ensinar não é transferir conhecimento, mas criar as possibilidades para a sua própria produção ou sua construção.

Paulo Freire

## RESUMO

O presente Trabalho de Conclusão de Curso buscou demonstrar por meio da análise de uma Oficina de Fabricação de Conservas, realizada e coordenada pela autora, como se dá a troca de saberes entre os conhecimentos científicos, aqueles advindos da análise de fatos reais e cientificamente comprovados e os saberes populares, repassados de geração a geração e que formam a cultura de uma determinada localidade. A devida análise da Oficina e o questionamento específico realizado às 12 participantes moradoras do Município de Osório, RS, permitiram perceber que o conhecimento científico adquirido em sala de aula pode se comunicar muito bem com os saberes populares. Este trabalho tem como objetivo geral investigar, através da realização de uma oficina de conservas, como ocorrem trocas de saberes populares, científicos e resgate cultural com os participantes. Para tanto o trabalho possui como objetivos específicos: a) Analisar se houve resgate cultural através da observação direta em uma roda de conversa e com entrevistas utilizando-se um questionário semiestruturado; b) Analisar se ocorreu troca de saberes populares (culturais) com os saberes científicos; c) Relacionar a importância das ciências com os saberes populares; d) Reconhecer os potenciais da ciência como complemento da aplicação cotidiana dos saberes populares; e) Descobrir se ocorreu interesse em empreender em uma produção artesanal. Nesse intuito, a investigação utilizou a fundamentação teórica para construir o conhecimento acerca do tema, bem como o estudo de caso realizado por meio de um questionário respondido pelas participantes da Oficina de Fabricação de Conservas. Conclui-se no trabalho que os saberes populares estão intrinsecamente ligados com os conhecimentos científicos para auxiliar no dia a dia de quem realiza as conservas, uma vez que várias etapas da produção de conservas só foram aperfeiçoadas por meio do conhecimento científico advindo de experiências que comprovaram estes fenômenos. Portanto, foi possível identificar uma valiosa troca de saberes populares com os conhecimentos científicos e também realizar o resgate cultural da tradição de conservas com as mulheres dessa comunidade.

Palavras-chave: Resgate Cultural – Saberes Populares – Produção Artesanal – Cultura de Conservas Coloniais.

## **ABSTRACT**

The present Course Conclusion Work sought to demonstrate, through the analysis of a Canning Manufacturing Workshop, carried out and coordinated by the author, how knowledge is exchanged between scientific knowledge, those arising from the analysis of real and scientifically proven facts and the popular knowledge, passed on from generation to generation and that form the culture of a given location. The due analysis of the Workshop and the specific questioning made to the 12 participants living in the Municipality of Osório, RS, allowed us to realize that the scientific knowledge acquired in the classroom can communicate very well with popular knowledge. This work has the general objective of investigating, through the realization of a canning workshop, how exchanges of popular and scientific knowledge and cultural rescue occur with the participants. For this purpose, the work has as specific objectives: a) To analyze if there was a cultural rescue through direct observation in a conversation circle and through interviews using a semi-structured questionnaire; b) Analyze whether there was an exchange of popular (cultural) knowledge with scientific knowledge; c) Relate the importance of science to popular knowledge; d) Recognize the potential of science as a complement to the daily application of popular knowledge; e) Find out if there was interest in undertaking an artisanal production. To this end, the investigation used the theoretical foundation to build knowledge about the theme, as well as the case study carried out through a questionnaire answered by the participants of the Canning Manufacturing Workshop. It is concluded in the work that popular knowledge is intrinsically linked with scientific knowledge to assist in the daily life of those who make preserves, since several stages of canning production were only perfected through scientific knowledge arising from experiments that proved these phenomena. Therefore, it was possible to identify a valuable exchange of popular knowledge with scientific knowledge and also to carry out the cultural rescue of the canning tradition with the women of this community.

**Keywords:** Cultural Rescue - Popular Knowledge - Artisanal Production - Colonial Canning Culture.



## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>10</b>
<b>1 REVISÃO DE LITERATURA.....</b>	<b>13</b>
1.1 Métodos de conservação de alimentos.....	13
1.2 A produção artesanal de comida tradicional como patrimônio imaterial: perspectivas e possibilidades .....	17
1.3 Setor de conservas da região de Pelotas – RS: Mudanças na produção e conservadorismo nas relações de trabalho .....	19
1.4 Hortaliças em conserva – Agregando valor à pequena produção .....	22
1.5 Estudo das alternativas para a melhoria do empreendimento feminino: Doces e Conservas Frutos do Vale.....	25
<b>2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA .....</b>	<b>29</b>
2.1 Os saberes populares.....	30
2.2 Os conhecimentos científicos .....	31
2.3 Os saberes populares em união com os conhecimentos científicos .....	35
<b>3 METODOLOGIA DE PESQUISA .....</b>	<b>38</b>
3.1 A pesquisa de campo e o diálogo com a teoria .....	38
3.2 Pesquisa e seu contexto .....	41
3.3 Participantes da pesquisa e instrumentos de pesquisa .....	42
<b>4 RESULTADOS.....</b>	<b>43</b>
4.1 O resgate cultural em uma Oficina de Fabricação de Conservas .....	43
4.2 A troca de saberes populares com os conhecimentos científicos e a relação entre esses dois tipos de conhecimentos .....	46
4.3 Potencialidade dos conhecimentos científicos na aplicação cotidiana dos saberes populares.....	49
4.4 Percepções finais em relação ao estudo de caso .....	50
<b>CONCLUSÃO.....</b>	<b>52</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>56</b>
<b>APÊNDICES.....</b>	<b>59</b>
Apêndice A: Questões Utilizadas Nas Entrevistas Com As Participantes Da Oficina De Fabricação De Conservas .....	60

## INTRODUÇÃO

A fabricação de conservas é algo que sempre esteve muito presente na vida da autora, uma vez que desde a infância acompanhava o preparo de conservas de alimentos de época pela própria genitora, bem como auxiliava na produção artesanal das conservas.

Nessa esteira, surgiu o interesse em compartilhar os próprios conhecimentos, que foram adquiridos conjuntamente pela cultura popular e por curso científico específico acerca do tema, com mais pessoas que poderiam se interessar em aprender a arte da conserva de alimentos de época, tanto para consumo próprio quanto para angariação de renda. Surgindo a ideia de realizar e coordenar uma “Oficina de Fabricação de Conservas” para um grupo de mulheres da Primeira Igreja Batista da localidade de Osório, Estado do Rio Grande do Sul, na intenção de obter respostas diante da problemática, por parte das participantes e pela possibilidade de passar novos conhecimentos, como se demonstrará adiante.

O presente estudo tem como principal componente a investigação do resgate cultural ocasionado pela fabricação de conservas de produtos da estação por um grupo de Mulheres que participaram da “Oficina de Fabricação de Conservas”, realizado por meio de um Projeto de Extensão do Curso de Licenciatura em Educação do Campo – Ciências da Natureza.

Durante a realização da oficina, surgiu o problema desta pesquisa: **De que forma ocorre o resgate cultural e a troca de saberes populares com os conhecimentos científicos por meio de uma Oficina de Fabricação de Conservas?**

O presente trabalho visa investigar se através da realização de uma oficina de conservas houve trocas de saberes populares, científicos e resgate cultural com as participantes.

O trabalho possui, ainda, como objetivos específicos: a) Analisar se houve resgate cultural através da observação direta em uma roda de conversa e com entrevistas utilizando-se um questionário semiestruturado; b) Analisar se ocorreu

troca de saberes populares (culturais) com os saberes científicos; c) Relacionar a importância das ciências com os saberes populares; d) Reconhecer os potenciais da ciência como complemento da aplicação cotidiana dos saberes populares; e) Investigar se ocorreu interesse em empreender em uma produção artesanal.

De um modo geral este estudo visa abordar os conhecimentos científicos, adquiridos por meio de investigação de fatos reais e comprovados cientificamente, em contrapartida aos saberes populares, repassados de geração em geração, por meio de tradições familiares e que acabam formando a cultura de uma determinada região.

Para tanto, o presente trabalho está organizado em quatro capítulos, além da introdução e conclusão, sendo que a introdução apresenta as questões norteadoras da pesquisa, os objetivos, a relevância da pesquisa e a estrutura da monografia como um todo.

No primeiro capítulo, aborda-se a revisão de literatura por meio da apresentação de cinco textos estudados e analisados pela autora para devida complementação do tema abordado.

No segundo capítulo apresenta-se a fundamentação teórica do presente trabalho, buscando fazer uma relação dos conhecimentos científicos com os saberes populares e a possibilidade de interação entre tais conhecimentos no decorrer de uma Oficina de Fabricação de Conservas.

No terceiro capítulo a metodologia desvenda os conhecimentos científicos, fornecendo ferramentas para a construção de novos saberes. Representa a forma como foram buscados elementos factíveis, através das teorias já vivenciadas e da pesquisa de campo específica deste trabalho, para alicerçar o presente estudo.

O quarto capítulo constitui-se nas conclusões angariadas do estudo de caso propriamente dito, no qual foi realizada a análise e também a interpretação dos dados da pesquisa de campo, consistente nos questionamentos respondidos pelas participantes da Oficina de Fabricação de Conservas, a fim de refletir sobre o problema apresentado no trabalho.

Por fim, são apresentadas as considerações finais, nas quais se estabelecem as conclusões dos cruzamentos dos dados levantados e a consequente discussão e análise da pesquisa como um todo, verificando-se o cumprimento dos objetivos do projeto de pesquisa, o qual culminou nesta monografia.

Assim, a presente pesquisa buscou contribuir para as práticas socioculturais da região de Osório, por meio do ensino às participantes da Oficina realizada e coordenada pela autora, na medida em que demonstra a importância de complementar os saberes populares com os conhecimentos científicos já comprovados acerca da conserva de alimentos de época.

## 1 REVISÃO DE LITERATURA

Para a realização do presente trabalho foram analisados diversos textos sobre o tema apresentado, dentre eles cabe trazer uma análise individual de alguns estudos particularmente importantes e que estão diretamente relacionados com o tema estudado.

### 1.1 MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS<sup>1</sup>

Esta pesquisa bibliográfica foi realizada por Jéssica Gabriela Leonardi, Graduada no Curso de Nutrição do Centro Universitário Amparense, Amparo, SP e Bruna Marcacini Azevedo, Coordenadora e Docente do referido curso, foi publicado na Edição nº 10, no ano de 2018, na Revista Saúde em Foco, na página 51, dando ênfase à importância da conservação adequada dos alimentos (LEONARDI, 2018).

De acordo com este artigo, são considerados alimentos todas as substâncias ou misturas de substâncias nos estados líquidos, sólidos, pastoso ou de outra e qualquer forma adequada, destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento. Em todas as fases de processamento os alimentos estão sucessíveis a processos deteriorantes e de contaminação por microrganismos, enzimas e reação do oxigênio com o ar, o que conseqüentemente modifica suas estruturas primárias (LEONARDI, 2018).

As autoras Jéssica G. Leonardi e Bruna M. Azevedo apresentam um estudo bibliográfico dos diferentes métodos de conservação dos alimentos e sua importância na alimentação dos indivíduos, salientando que o homem nos primórdios de sua existência possuía o hábito de conservar os alimentos de uma maneira rudimentar, sem nenhum conhecimento científico, sofrendo o alimento muitas vezes com modificações estruturais, alteração de gosto, cheiro, entre outras características da conservação errônea (LEONARDI, 2018).

A pesquisa de Leonardi e Azevedo (2018) demonstrou que o século XX foi marcado pelo estudo e aprimoramento tecnológico na industrialização dos alimentos, na maneira de preservação e conservação dos mesmos, tendo estes um

---

<sup>1</sup> Título da pesquisa escrita por Jéssica Gabriela Leonardi e Bruna Marcacini Azevedo.

tempo maior nas prateleiras de comércios, sem que isso venha a alterar qualidade e apresentação do alimento ao público.

Conservação é a arte que consiste em manter o alimento o mais estável possível, mesmo em condições que não seriam viáveis. Segundo Leonardi e Azevedo (2018) a conservação dos alimentos envolve três aspectos: físicos, químicos e biológicos, sendo que o método frio de conservação permite ao alimento, de origem animal ou vegetal, ser conservado em temperaturas abaixo do ideal para impedir a proliferação e disseminação microbiológica. Ocorre que estes agentes contaminantes, quando em suas temperaturas normais e ideais, mantêm as suas reações enzimáticas deteriorando os alimentos.

Outro método de conservação dos alimentos é a refrigeração, na qual ocorre o abaixamento de temperatura de uma forma temporária até que se aplique outro método ou o alimento seja consumido. Porém, este método não é aconselhável a todos os alimentos de origem vegetal, tendo em vista que ocorre uma mudança estrutural da membrana plasmática das células, ocasionando o murchamento das folhas e alteração de cor e envelhecimento. A temperatura da refrigeração deve ser controlada durante o processo de conservação dos alimentos evitando a proliferação de microrganismos contaminantes. No processo de refrigeração a assepsia é necessária para evitar a proliferação patogênica dos locais de armazenamento (LEONARDI, 2018).

O congelamento é outro método de conservação dos alimentos a uma temperatura chegando aos 40 graus negativos, congelando em até 80% da água que constitui os alimentos, ocorrendo a formação de gelo, reduzindo a ação ou estabilizando a atividade metabólica dos microrganismos.

Os aspectos nutritivos e sensoriais, as proteínas e gorduras são macros nutrientes suscetíveis a modificações durante o seu armazenamento, expressando perda de solubilidade e enrijecimento nas proteínas. Podem ocorrer alterações no valor nutricional dependendo do tempo de armazenamento dos alimentos (LEONARDI, 2018).

Em equivalência, Leonardi (2018) apresenta a conservação dos alimentos pelo calor, o qual tem a função de destruir os microrganismos em altas temperaturas, inativando a produção de enzimas necessárias ao metabolismo microbiano. O calor não possui efeito residual, depois de terminada a sua ação pode ocorrer recontaminação do produto. Há também o branqueamento, consistente em

mergulhar o alimento em água quente e logo após em água fria para o seu resfriamento, deve-se observar o alimento que será utilizado para este método, nem todos os alimentos se adequam a este método. O branqueamento tem como funções fixar a cor, reduzir a carga microbiana inativando a produção enzimática que tornará o alimento escuro, mas também mais saboroso e macio.

Outro meio é a pasteurização dos alimentos (LEONARDI, 2018), que consiste na elevação da temperatura dos alimentos a quase 100 graus centígrados e na sequência resfriá-los, este método é eficaz para a segurança alimentar conservando as características naturais dos alimentos, inativando a produção de enzimas e destruindo bactérias vegetativas, bolores e leveduras, sem modificar o valor nutritivo e sensorial dos alimentos, prolongando o seu tempo de prateleira.

A esterilização, por outro lado, consiste num tratamento térmico que inativa todos os organismos patogênicos (aqueles que produzem infecção ou doenças infecciosas nos hospedeiros em condições favoráveis para isso) que possam crescer sob condições normais de estocagem. Neste método ocorrem algumas alterações sensoriais nos alimentos como: alteração na cor, sabor, aroma e alterações nas perdas de vitaminas C, A e E, se não houver presença de oxigênio e de vitamina B1 e em alimentos que possuem baixa acidez (LEONARDI, 2018).

A secagem natural consiste em expor os alimentos a ação da luz solar e a sombra para preservar o aroma e a cor natural do produto. A secagem artificial consiste na utilização de ar quente ocorrendo a transferência de calor por convecção, mas pode ocorrer por transferência de calor por radiação. A retenção de vitaminas é maior por secagem artificial do que solar (LEONARDI, 2018).

Apertização é o aquecimento do produto preparado anteriormente em recipientes hermeticamente fechados usando o vácuo, submetidos a altas temperaturas para a destruição de microrganismos sem modificação dos resultados finais dos alimentos (LEONARDI, 2018).

Tindalização consiste em submeter o alimento a altas temperaturas que podem ser de 60 graus a 90 graus durante alguns minutos e intercalá-los por períodos, este método consiste em preservar as qualidades organolépticas do produto (LEONARDI, 2018).

A desidratação consiste na remoção controlada da água e/ou a sua interação com outros compostos, de forma a reduzir a quantidade de água e consequentemente reduzir assim as taxas microbiológicas. Quando os alimentos

desidratados sofrem o processo de reidratação apresentam as mesmas características sensoriais, podendo ocorrer alterações mínimas (LEONARDI, 2018).

Liofinização é o processo em que o alimento é colocado num aparelho chamado liofilizador sob vácuo que consiste na retirada da água do alimento por sublimação, o qual o alimento fica desidratado, a vantagem deste processo é que o alimento quando reidratado apresenta perdas mínimas de nutrientes no produto final (LEONARDI, 2018).

A concentração por evaporação consiste na remoção parcial da água por evaporação, na qual a remoção baseia-se na diferença de volatilidade entre a água e os solutos. Ocorrendo a redução de água contida no produto, maior rendimento, alterações na cor, redução do sabor, peso e volume do produto, maior economia na estocagem e transporte e distribuição do produto. Com a perda de alguns voláteis durante a evaporação ocorre a alteração sensorial do produto (LEONARDI, 2018).

O método de conservação pelo uso de produtos aditivos consiste na adição de produtos químicos aos alimentos, sem propósito de nutrir, mas sim de alterar as características físico, químico, biológico e sensoriais durante o processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, embalagem, transporte dos alimentos. O uso do ácido cítrico consiste na preparação da fermentação do melaço com certas estirpes de fungos para intensificar a capacidade de outros aditivos, evitando a descoloração de frutos e desenvolvimento de sabores estranhos e contribuindo para a retenção da vitamina C (LEONARDI, 2018).

Os nitritos e nitratos são utilizados para o combate da proliferação da bactéria “Clostridium Botulinum”, atacando os grupos aminos do sistema desidrogênase das células microbianas, inibindo o sistema. Os nitritos e nitratos são muito utilizados em carnes e derivados, sendo associados a obtenção da cor, sabor e textura, além de servir como antioxidante. Reagem com o pigmento da hemoglobina da cor determinando a cor escura. O dióxido de enxofre é um sulfito que tem uma ação antimicrobiana nas células, atuando como antioxidantes e inibidores de escurecimento dos alimentos (LEONARDI, 2018).

A conservação dos alimentos pelo uso da radiação permite ao alimento aumentar a sua vida na prateleira sem se tornar radioativo, este método preserva a qualidade do alimento sem alterar o sabor, a aparência e o seu aroma, o alimento não entra em contato com a fonte de irradiação, este método é amparado pela Legislação Brasileira havendo normas e regras a serem seguidas para a produção,



transporte e armazenamento, sendo obrigatório constar na rotulagem nos produtos que passam por este processo: “Alimento tratado pelo método de irradiação” (LEONARDI, 2018).

Assim, as autoras Leonardi e Azevedo (2018) destacam que os métodos convencionais de conservação dos alimentos tem como funções modificar e melhorar as condições sensoriais dos mesmos, aumentar a estabilidade dos produtos e o seu tempo de vida nas prateleiras, promovendo a segurança alimentar dos consumidores.

## 1.2 A PRODUÇÃO ARTESANAL DE COMIDA TRADICIONAL COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL: PERSPECTIVAS E POSSIBILIDADES<sup>2</sup>

A autora Berenice Giehl Zanetti Von Dentz (2017) realizou uma pesquisa de caráter qualitativo, sendo que inicia seu trabalho referenciando um importante ponto do consumo de alimentos na atualidade:

“Hoje em dia as famílias estão consumindo muito mais alimentos industrializados, em virtude da comodidade, pois são alimentos pré-prontos, não necessitando de preparos, cozimentos, facilitando a vida dos indivíduos, mas ao consumirem estes alimentos processados industrialmente estão consumindo uma grande quantidade de produtos químicos acrescidos a eles para poderem manter o sabor original, terem um prazo maior de validade” (DENTZ, 2017, p. 95).

Em contrapartida a essa maioria que adere muito aos produtos industrializados também há algumas famílias preocupadas com o seu bem estar, que passaram a consumir comidas feitas artesanalmente, são alimentos sem acréscimo de nenhum tipo de produto químico, valorizando as pequenas e médias empresas caseiras.

A colonização feita por diferentes culturas em determinadas regiões contribuiu para o surgimento de diferentes tipos de empresas alimentícias, como as agroindústrias familiares, uma vez que cada uma apresenta características próprias dos seus ancestrais. A produção de embutidos, queijos, cachaças, massas, bolachas, entre outros produtos, seguem ensinamentos advindos dos seus ancestrais que começaram a produzir e comercializar os produtos como uma forma de sobrevivência, mantendo vivos os costumes dos povos que colonizaram estas

---

<sup>2</sup> Título da pesquisa escrita por Berenice Giehl Zanetti Von Dentz.

regiões e unindo muitas famílias, pois as pessoas passaram a trabalhar em escalas, nas quais cada um tem uma função determinada em certas etapas da produção dos alimentos e em outras etapas todos trabalham juntos (DENTZ, 2017).

O excedente na produção de determinados produtos fez com que as famílias passassem a comercializar em outros lugares, as chamadas vendas externas, auxiliando financeiramente na sobrevivência das famílias produtoras. Assim, diversos alimentos ainda são produzidos de forma artesanal, conforme aprendido com os antepassados de cada família, apresentando um sabor específico que caracteriza a identidade cultural do local de origem de cada produto.

A autora destaca a importância dos produtos artesanais serem consumidos em um espaço menor de tempo, pois a sua sobrevivência é mínima, necessitando muitas vezes de refrigeração para o seu consumo. Alguns destes produtos artesanais, coloniais ou caseiros sofreram algumas modificações na sua forma de produzir, uma vez que nem sempre a matéria prima a ser utilizada estava disponível, havendo variadas adaptações (DENTZ, 2017). A matéria prima de origem vegetal sofre muito com a sazonalidade, então as famílias precisam se adaptar para continuarem a produzir os alimentos desta origem, aproveitando a época da safra para produzir em grande escala e guardar de forma adequada o excedente.

Algumas famílias além de produzir os alimentos artesanalmente desenvolvem atividades típicas da sua colonização como forma de atrair compradores e visitantes, guardando acervos dos seus ancestrais que possam ser visitados por pessoas interessadas não apenas pela gastronomia de certas localidades, mas também pela cultura e história que guardam. Essas regiões se tornaram pontos turísticos, atraindo investimentos de órgãos municipais, estaduais e federais, de acordo com normas e leis em vigência, existindo uma fiscalização rígida para que possam receber certificados de funcionamento (DENTZ, 2017).

Ao cumprirem todas as normas estabelecidas passam a receber o certificado que apresenta três modalidades específicas: a) *Apelação ou denominação de origem protegida*, quando o produto é produzido em uma determinada região específica deste espaço físico; b) *Indicação geográfica protegida*: é quando o produto produzido apresenta uma característica apenas de uma determinada região; c) *Especialidades tradicionais garantidas*: é quando o produto a ser produzido possui uma característica de origem ancestral, ou seja, passada de geração a geração sendo que a matéria prima é a mesma, não sofrendo alterações (DENTZ, 2017).

Outro ponto ressaltado pela autora (DENTZ, 2017) é de que os produtores artesanais sofrem certas dificuldades em relação às exigências da vigilância sanitária, como não dispõem de recursos financeiros para adquirirem equipamentos específicos precisam se adequar diante da sua realidade, isso levou alguns órgãos a dispor de recursos financeiros para auxiliar na aquisição destes equipamentos.

A legislação brasileira que norteia os processos de produção, armazenamento e comercialização das agroindústrias precisa se adequar com a realidade de cada uma auxiliando de maneira coerente para que não sofram perdas e nem multas (DENTZ, 2017). Existe uma relação entre produtores e consumidores e estes últimos passam a confiar naquilo que estão consumindo, de maneira que tudo que for produzido deve estar em conformidade com as normas de segurança alimentar.

### 1.3 SETOR DE CONSERVAS DA REGIÃO DE PELOTAS – RS: MUDANÇAS NA PRODUÇÃO E CONSERVADORISMO NAS RELAÇÕES DE TRABALHO<sup>3</sup>

Escrito por Laura Senna Ferreira, doutoranda em Ciências Humanas na Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ, no ano de 2010. A metodologia baseou-se em uma narrativa qualitativa, usando como fonte primária entrevistas narrativas e história oral. Este texto retrata o desemprego das mulheres no setor de conservadorismo na região de Pelotas, causas e consequências para as famílias. (FERREIRA, 2011).

Pelotas é uma cidade que se caracterizava como produtora de conservas artesanais por pequenas famílias rurais, até que houve o surgimento de indústrias que passaram a produzir em grandes escalas tornando o produto mais acessível. Durante este período de industrialização muitas pessoas ficaram sem emprego, aumentando o número de desempregados no município e na região (FERREIRA, 2011). Algumas empresas rurais resistiram ao avanço da industrialização, se modernizaram e hoje ainda sobrevivem.

Para elaborar este texto em estudo a autora (FERREIRA, 2011) realizou inúmeras entrevistas com pessoas que trabalharam nestas pequenas indústrias de conservas, bem como ouviram muitas histórias contadas por eles e por outras pessoas envolvidas auxiliando na elaboração e conclusão da pesquisa para

---

<sup>3</sup> Título da pesquisa escrita por Laura Senna Ferreira.

complementar o texto, foram utilizados reportagens de jornais antigos, artigos de revistas e documentos datados nos anos de 1990, para entender o porquê do aumento do desemprego nesta época.

Constatou-se a construção de um distrito industrial onde estavam localizadas as principais indústrias de conservas do município, com o apoio de políticas públicas houve a expansão dos negócios atraindo empresas de outras regiões e diversificando a produção, mas após alguns anos de funcionamento o setor passa por uma crise financeira e a maioria das empresas encerra o seu trabalho (FERREIRA, 2011).

As fábricas resistentes a essa crise procuraram inovar para competir com o mercado de alimentos adotando novas tecnologias, demissão de mão de obra e a substituição da mesma por máquinas de automação. Algumas pequenas fábricas de conservas sobreviveram e como não tem um aporte financeiro para competir com grandes empresas vendem a sua produção para as mesmas, que apenas rotulam os produtos colocando-os no mercado (FERREIRA, 2011).

Nesse meio, também surge a chamada responsabilidade ambiental, sendo que as fábricas de conservas tiveram que se adequar as exigências ambientais, tratando dos efluentes e destinando o lixo resultante do processo de fabricação de maneira correta, obedecendo às normas ambientais vigentes. Este setor conta com incentivos fiscais a níveis municipal, estadual e federal, para continuar produzindo as conservas e para poder competir neste mercado tão acirrado, já que estamos numa era de globalização (FERREIRA, 2011).

Atribui-se alguns fatores que levaram ao fechamento de muitas fábricas de conservas como o fato dos empresários serem conservadores, não se reestruturando, e nem ocorrendo investimentos de ampliação e não adotando as mudanças tecnológicas surgidas (FERREIRA, 2011). Isso fez com que não pudessem competir com os produtos estrangeiros que passaram a ser comercializados.

Este setor produtivo baseia-se principalmente na produção de conservas de pêssego, fruta esta cultivada no município de Pelotas e seus vizinhos. Na época da safra contrata-se empregados safristas (temporários), diminuindo o custo das fábricas, não apresentando nenhum vínculo trabalhista, trabalham na colheita do fruto com altas jornadas sem nenhuma assistência e sem observar a carga horária determinada pela legislação trabalhista (FERREIRA, 2011).

Esses trabalhadores não possuem uma organização da categoria, devido ao trabalho ser temporário, não recebem nenhum direito previsto na legislação trabalhista e a maioria dos empregados são mulheres que após a colheita voltam a ser donas do lar, algumas tem a sua carga horária diminuída, pois além de trabalhar na colheita precisam cuidar dos seus filhos diariamente. Como a maioria dos safristas é do sexo feminino e seus chefes são do sexo masculino ocorrem muitos assédios, em muitos casos constatou-se até estupros. Infelizmente, também se constatou que por serem mulheres as trabalhadoras safristas recebem um valor por hora trabalhada inferior à hora paga aos safristas do sexo masculino, ocorrendo uma gritante discriminação e desvalorização das mulheres que trabalham nesse campo (FERREIRA, 2011).

Mesmo havendo um aumento na produtividade e expansão de vendas nas conservas, os trabalhadores envolvidos perderam muitos dos seus direitos devido às ameaças sofridas por seus superiores e, posteriormente, com o medo de perder o emprego (FERREIRA, 2011). Não há uma valorização salarial e os empregados precisam desempenhar suas funções em cargas horárias excessivas, sem receber o bônus por horas extras, também não passam por cursos de capacitação, apenas trabalham de sol a sol e cumprem ordens.

A autora destaca por fim que infelizmente os trabalhadores precisam manter-se em seus trabalhos, devido a ausência de vagas em outros empregos e com a inovação tecnológica, onde houve uma expansão das máquinas substituindo a mão de obra braçal, cada vez mais aumenta o número de desempregados deste setor (FERREIRA, 2011).

Hoje o sindicato dos trabalhadores de conservas tem a sua ação restrita devido a falta de recursos para financiar as suas campanhas sindicais, nas quais os próprios associados não dispõem de recursos para tal. E como o setor de conservas está passando por um processo de estagnação, cada trabalhador está conservando o seu emprego, pois há mais trabalhadores do que vagas disponíveis. Ainda destaca-se o predomínio da mão-de-obra feminina e a sazonalidade da produção, que também dificultam a melhoria das condições desse tipo de trabalho.

#### 1.4 HORTALIÇAS EM CONSERVA – AGREGANDO VALOR À PEQUENA PRODUÇÃO<sup>4</sup>

Manual Publicado pela Embrapa – Coleção Agroindústria Familiar (2006), escrito por Ana Cristina Richter Krolow. O objetivo deste manual é servir de instrumento de informação aos agricultores familiares. Verticalização da produção com agregação de valor, de forma a reduzir perdas e melhorar a renda dos produtores. Conservação de alimentos com qualidade e segurança independentemente de o processamento ser artesanal ou industrial. Qualidade de matéria-prima, uso de tecnologia adequada e manipulação correta. A Embrapa preocupada em auxiliar os agricultores que formam a agroindústria familiar de uma maneira simples, mas eficiente em aproveitar as matérias primas produzidas em suas propriedades, lançou um Manual no qual constam todas as etapas desde o cultivo até a venda das conservas agrofamiliares (KROLOW, 2006).

Segundo a autora, a Embrapa define hortaliça em conserva como todas as partes comestíveis das hortaliças, passíveis de serem colocadas em ambientes contendo líquidos especiais ou não para a sua conserva. Dessa forma, as conservas são classificadas em: a) Simples quando constituídas de apenas um tipo de hortaliça; b) Mista quando são utilizadas dois tipos diferentes de hortaliças; c) Miscelânea quando são utilizadas mais de dois tipos diferentes de hortaliças (KROLOW, 2006).

As hortaliças devem ser colhidas em horários em que a temperatura seja amena e logo após devem ser armazenadas em ambientes apropriados a sua conservação, antes de serem utilizadas para a conserva propriamente. Todas as hortaliças passam por um processo chamado de seleção, aonde vão ser selecionadas a fim de que apresentando qualquer anormalidade venham a ser descartadas.

Todas as hortaliças passam pela pré-lavagem com a finalidade de retirar todas as sujeiras encontradas nas mesmas e ficam imersas em água para a retirada de sujeiras impregnadas nas partes a serem utilizadas posteriormente (KROLOW, 2006). Algumas hortaliças necessitam passar por um processo de retirada da casca ou da pele para a sua utilização.

---

<sup>4</sup> Título da pesquisa escrita por Ana Cristina Richter Krolow.

Outras passam por um processo chamado de corte, sendo utilizados instrumentos adequados a cada tipo de hortaliça e esses cortes são feitos de maneira uniforme para dar um embelezamento a conserva. Algumas também passam por um processo de branqueamento, sendo imersas em água com ácido cítrico para manter a sua cor e não ocorrer o processo de escurecimento da mesma. Ocorre também que algumas passam por um processo de pré-aquecimento aonde são imersas em água quente para que fiquem um pouco macias para melhorar o sabor das mesmas (KROLOW, 2006).

Após os processos citados acima as hortaliças vão ser embaladas para a comercialização, geralmente são acondicionadas em vidros que anteriormente são esterilizados para o uso, nas embalagens em vidro o produto fica exposto, em latas não.

Antes do fechamento das embalagens são colocados líquidos adequados a cada tipo de hortaliça para a sua conservação e futuramente ao consumo. Quando prontas as conservas, elas passam por um processo de exaustão com a finalidade da retirada do ar de dentro das embalagens, evitando a contaminação das mesmas e sua possível deterioração (KROLOW, 2006).

As hortaliças já embaladas passam por um processo de tratamento térmico aonde são colocadas em cozimento para eliminar a proliferação de microrganismos patogênicos. Logo após o cozimento são colocadas para resfriar, para manter a cor, sabor e textura das mesmas. Toda conserva após ser embalada deve ser rotulada de acordo com as normas estabelecidas em decreto-lei e após devem ser colocadas em caixas de papelão e armazenadas até a distribuição (KROLOW, 2006).

As caixas contendo as embalagens devem ser armazenadas em ambientes frescos e arejados, bem como uma caixa deve estar em cima da outra sem estarem em contato com o solo. O transporte das conservas deverá ser feito de acordo com cada tipo de conservas. Existem utensílios e equipamentos específicos que auxiliam em todos os processos desde o corte até a conserva das hortaliças que não interferem no seu sabor, cor e textura (KROLOW, 2006).

Semanalmente o ambiente no qual são manuseadas as hortaliças para a conserva deve passar por processos de higienização que consiste em (KROLOW, 2006): a) pré-lavagem - aonde são removidas as sujeiras grossas; b) lavagem - aonde são removidas as sujeiras que ficaram aderidas ao ambiente; c) enxágue - para a retirada dos produtos usados nos processos anteriores e facilitar a secagem;

d) sanitização ou higienização - última etapa do processo, onde são utilizados produtos que eliminam microrganismos patogênicos ou deteriorantes.

Para a conserva do vegetal ter qualidade é preciso saber a procedência da matéria-prima, para ter conhecimento se algum alimento foi produzido em solos eventualmente contaminados ou que usem agrotóxicos na produção. O ambiente no qual estas hortaliças vão ser manipuladas deve ter o máximo de higiene observando as normas exigidas em lei, evitando assim a proliferação de microrganismos patogênicos causadores de doenças, bem como evitando a perda e a deterioração dos produtos a serem conservados (KROLOW, 2006).

A construção de uma agroindústria obedece aos padrões exigidos pela Secretaria de Vigilância Sanitária, a qual estabelece o tipo de construção, como devem ser as paredes, o teto, os pisos utilizados, disposição de portas e janelas, aonde e como deverão ser colocados os equipamentos, o espaço que deverá ter a área externa e como será essa área externa, aonde deverão ser instalados os vasos sanitários e os vestiários (KROLOW, 2006). Fiscais da Vigilância acompanham todo o processo de construção até a finalização da mesma.

Para o funcionamento da agroindústria todos os trabalhadores deverão passar por treinamentos periódicos de atualização de práticas de manuseio das hortaliças, hábitos de higiene, bem como receberão treinamento para saber o que usar durante o seu período de trabalho no manuseio dos vegetais para evitar a contaminação do produto manuseado.

As hortaliças devem ser armazenadas em ambientes propícios a sua conservação, e quando utilizadas para a produção de conservas devem ser manuseadas de maneira correta, evitando a sua contaminação ou de outros vegetais. Deve-se ter o máximo de higiene no controle de pragas que possam se proliferar dentro das agroindústrias, utilizando telas nas janelas, portas fechadas, eliminando o resto de vegetais não utilizados e fazendo o seu descarte em área externa e adequada (KROLOW, 2006).

Por último a autora destaca no manual que para a construção de uma agroindústria e o seu devido funcionamento ela deve seguir normas estabelecidas pelo município, quando estiver de acordo com a legislação vigente receberá o alvará de registro da mesma.



## 1.5 ESTUDO DAS ALTERNATIVAS PARA A MELHORIA DO EMPREENDIMENTO FEMININO: DOCES E CONSERVAS FRUTOS DO VALE<sup>5</sup>

Este trabalho foi realizado na Universidade do Estado do Mato Grosso, UNEMAT – MT. A metodologia foi um estudo de caso, e identificou as dificuldades nas etapas do agro-processamento e comercialização dos produtos do empreendimento feminino, Doces e Conservas Frutos do Vale, em Tangará da Serra – MT. A pesquisa aborda a importância da Agricultura Familiar no Brasil para a economia e abastecimento do país, onde 84% dos alimentos incluídos na cesta básica provém da Agricultura Familiar, ainda destaca a importância do papel da mulher neste espaço (BUTNARIU et al, 2016).

Este trabalho redigido em forma de manual foi criado após o estudo das dificuldades enfrentadas pelas mulheres que fazem parte do empreendimento denominado “Doces e Conservas Frutos do Vale”. Durante o estudo foi possível aos autores apresentar soluções para todas as dificuldades relatadas, fazendo com que este empreendimento gerasse lucros para os envolvidos (BUTNARIU et al, 2016).

O trabalho da mulher na agricultura familiar sempre teve um papel relevante, sendo que esta desempenha várias funções dentro da sua propriedade rural, mesmo muitas vezes não sendo valorizada. A mulher está buscando se inovar no mercado de trabalho ou no seu local de morada, adquirindo novos conhecimentos e ampliando os seus negócios. Deixou de ser apenas geradora de filhos, tornando-se muitas vezes a responsável pelo sustento da família.

A Comunidade Frutos do Vale no município de Tangará da Serra surgiu com o intuito de aproveitarem os frutos e os açúcares doados pelas suas integrantes para a produção de doces e conservas, sendo comercializados entre os seus familiares. Através de convites feitos a esta comunidade por órgãos municipais, universidades e órgãos federais houve a capacitação das mulheres através de cursos onde puderam aprender sobre técnicas de manipulação dos alimentos e práticas de higienização, auxiliando-as para que pudessem produzir os seus próprios produtos e comercializá-los legalmente (BUTNARIU et al, 2016).

---

<sup>5</sup> Título da pesquisa escrita pelos seguintes autores: Alessandra Regina Butnariu, Amanda Loiola De Carvalho, Raimundo Nonato Cunha De Franca, Santino Seabra Júnior, Aparecida De Fátima Alves De Lima, Tadeu Miranda De Queiroz, Cristina Sanini, Pércia Graczyk De Souza.

Durante o estudo das dificuldades desta comunidade observou-se que a maioria dos produtos de horticultura e fruticultura é produzida em épocas específicas do ano, então os autores da pesquisa sugeriram para as mulheres produtoras que as conservas e doces deveriam ser produzidas de acordo com a disponibilidade da sua matéria prima. Foi sugerida também a elas a aquisição de eletrodoméstico específico para armazenamento de frutos e hortaliças, para o melhor aproveitamento da matéria prima (BUTNARIU et al, 2016). O leite é um produto que também é utilizado na produção de doces e conservas, e precisa de um armazenamento específico para ser melhor aproveitado, como não era produzido o suficiente na comunidade foi sugerido que comercializassem de comunidades próximas.

Durante os cursos desenvolvidos para os membros da comunidade foi ensinado às mulheres produtoras o uso correto das hortaliças e frutas, bem como o aproveitamento dos resíduos descartados em outros subprodutos, evitando o desperdício de matéria prima, auxiliando na diminuição de resíduos para o descarte e, por fim, aumentando o retorno financeiro da venda dos produtos (BUTNARIU et al, 2016).

Após a produção das conservas e doces foi sugerida as integrantes da comunidade que utilizassem embalagens adequadas para guardar cada tipo dos produtos produzidos, tornando-as atrativas aos olhos dos compradores e auxiliando na comercialização. Cada embalagem deve conter um rótulo específico, com os dados necessários para identificação dos ingredientes e validade. Destaca-se também que há um incentivo na devolução de embalagens de vidro, as quais, após a higienização, poderão ser reaproveitadas, evitando assim o seu descarte no meio ambiente e colaborando para uma menor produção de lixo desse tipo (BUTNARIU et al, 2016).

Foi constatado que um dos problemas enfrentados pela comunidade é a comercialização dos produtos, ficando restritos apenas a comunidade local, não havendo uma divulgação mais ampla, limitando a produção e comercialização dos mesmos. Assim, juntamente com a comunidade, foram estudadas novas alternativas de divulgação dos produtos, aumentando o consumo e atingindo uma nova clientela (BUTNARIU et al, 2016).

A comunidade possui uma *fanpage* para a divulgação dos produtos, mas a maioria das integrantes não sabe utilizar essa ferramenta, então foi oferecido às integrantes cursos de inclusão digital, para ensiná-las a utilizar o computador como

ferramenta de divulgação dos seus trabalhos, em diversos canais criados para atendimento ao público. Através de redes sociais foi possível divulgar por meio de fotos os frutos produzidos, facilitando a comercialização e oferecendo contatos de futuras encomendas. Nesta rede social criada foi possível apresentar um cardápio de tudo o que é produzido na comunidade, para que os futuros clientes conheçam e venham a adquirir os alimentos. Ao utilizar estes canais através da internet o consumidor passa a conhecer a comunidade e junto a esta ferramenta é possível desenvolver campanhas de devolução das embalagens oferecendo bônus ao adquirir novos produtos (BUTNARIU et al, 2016).

Destacam ainda os autores que é necessária criação de folders com os produtos produzidos, contendo endereço e número de telefones, além de distribuí-los em locais onde existe um fluxo de pessoas para aumentar as vendas e tornar os produtos conhecidos pelas pessoas que não utilizam as redes sociais. Ressalta-se que como a comunidade não apresenta uma máquina de impressão de folders é possível fazer uma tomada de preços junto a empresas que disponibilizam este serviço, observando a qualidade do material e a quantidade. Outro ponto que foi salientado pelos autores é o fato de que os integrantes desta comunidade utilizam cadernetas para anotar a quantidade de produtos produzidos e o que foi comercializado, assim, sugeriu-se a utilização de uma planilha simples na qual constassem os principais dados para gerenciar de maneira mais precisa o negócio, relatando a quantidade produzida, valor dos produtos e quantidade vendida (BUTNARIU et al, 2016).

Após a realização do curso de informática as integrantes passam a manusear a ferramenta da planilha que será desenvolvida através do Programa Excel, sendo que poderão colocar todos os itens necessários para a gestão da própria produção e venda dos produtos, melhorando a possibilidade de análises contínuas dos resultados (BUTNARIU et al, 2016). Por fim, estes resultados poderão ser analisados diariamente auxiliando na tomada de decisões necessárias ao aperfeiçoamento dos produtos e na busca de qualificação das integrantes.

Além destes problemas citados acima se observou que a comunidade apresenta algumas dificuldades em relação ao convívio entre as integrantes, necessitando de um acompanhamento e aconselhamento de entidades que trabalham com estas questões, desenvolvendo atividades relacionadas a relações interpessoais (BUTNARIU et al, 2016).

No fim, observaram os autores (BUTNARIU et al, 2016) que a infraestrutura desta comunidade é precária, havendo a necessidade de uma reestruturação física, que auxiliará as produtoras a adquirir novos eletrodomésticos adequados ao armazenamento e refrigeração da matéria prima, bem como a adquirir a matéria prima necessária para produção de doces e conservas e ainda diversificar o cardápio.

## 2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O presente capítulo tem por finalidade apresentar o conhecimento científico como complemento aos saberes populares e a importância de unir estes dois campos de conhecimentos nas atividades cotidianas das pessoas e também nos ensinamentos escolares.

Antigamente as famílias tinham o hábito de cultivar e produzir seus próprios alimentos, até mesmo porque pouquíssimos alimentos eram industrializados. Ocorre que com o passar do tempo o cotidiano das pessoas foi se alterando, empregos fora de casa começaram a exigir que a alimentação da população fosse mais prática, bem como houve a crescente demanda industrial. Tudo isso fez com que a alimentação antes restrita ao ambiente doméstico fosse se perdendo e cada vez mais surgisse nas mesas das famílias alimentos industrializados.

Ocorre que algumas crises na indústria alimentícia fizeram com que muitas pessoas voltassem a pensar na qualidade daquilo que consomem diariamente em suas residências, havendo uma crescente valorização dos produtos coloniais e dos agricultores que cultivam hortaliças localmente (DENTZ, 2017).

Essa crescente valorização de produtos feitos localmente em diversas regiões do país também tem impulsionado a produção artesanal por meio de pequenas ou médias produções regionais. Esta produção artesanal, por fim, acaba por resgatar tradições populares de cada região, que antigamente eram repassadas de geração em geração como meio de sobrevivência das famílias produtoras. Sobre o assunto:

Esses alimentos, conhecidos na região como produtos coloniais, continuam, juntamente com a agricultura familiar, a serem os responsáveis pelo abastecimento alimentar da região e correspondem a um importante fator de identidade regional que vêm acompanhando a história e a formação econômica, social e cultural da região (DENTZ, 2017, p. 94).

Dessa forma, os produtos coloniais auxiliam não somente no abastecimento de alimentos de uma região, como também são responsáveis pela identidade cultural de uma região tradicionalmente colonial.

Nesse ínterim, cabe trazer a lume como são definidos os saberes populares perpassados de geração a geração e qual sua importância na sociedade e ensino atuais.

## 2.1 Os saberes populares

O saber popular pode ser conceituado como aquele saber que é passado de geração a geração, por meio de narrativas, histórias passadas e tradições familiares, as quais não estão embasadas em qualquer comprovação científica, apenas nos conhecimentos de senso comum das pessoas. Conforme os autores Severino F. da Silva e José F. de Melo Neto mencionam:

A evolução da espécie humana só tem sido possível devido, inicialmente, ao acúmulo de saberes intuitivos ou conhecimentos práticos, desenvolvidos pelos próprios humanos, que tornam possível sua existência até os dias de hoje. Nessa caminhada da humanidade, foi ocorrendo um processo seletivo de saberes, desde o começo da relação entre o homem e a natureza, que se reproduziram e vêm sendo repassados para as novas gerações. Houve momentos estritamente orgânicos, que asseguraram a existência biológica, e, posteriormente, de saberes intuitivos morais ou práticos. (DA SILVA e DE MELO NETO, 2015, p. 139)

De uma forma geral, os saberes populares estão presentes no cotidiano de todos por meio de diversas formas de conhecimentos intuitivos e práticos que as pessoas conhecem desde a tenra infância e vão aprendendo até a vida adulta.

Como exemplo de saber popular citamos nessa pesquisa a tradição de realizar conservas de alimentos caseiras ou coloniais em determinadas regiões do país, principalmente regiões que abrigaram antigamente os primeiros imigrantes. Aqui cabe trazer a definição de Dorigon e Renk (2011, p. 103):

Estes alimentos, processados pelos agricultores nas regiões colonizadas, ficaram conhecidos como produtos coloniais, os quais são entendidos como um conjunto de produtos tradicionalmente processados no estabelecimento agrícola pelos colonos para o autoconsumo familiar.

Um fator que contribui muito para o surgimento de alimentos que eram processados nas próprias regiões em que viviam os primeiros imigrantes foi justamente a dificuldade de acesso a alguns gêneros alimentícios, bem como a necessidade de conservação de muitos alimentos durante os períodos de entressafra, nos quais não havia colheita, assim surgiram alimentos como as geleias de frutas e as conservas de hortaliças (DENTZ, 2017).

Esses novos tipos de alimentos processados eram produzidos no interior das propriedades rurais, por meio de um processo artesanal de produção, salientando-se

que foram denominados de alimentos coloniais em referência à Colônia que os imigrantes formavam quando chegavam no Brasil, passando o termo “colonial” a abarcar os conhecimentos envolvidos na produção do produto, enquanto que o termo “artesanal” se refere ao produto realizado em pequena escala, nas casas dos produtores (DENTZ, 2017).

Também, juntamente com o surgimento dessas novas formas de cultivo e conserva de alimentos surgiram tradições familiares que começaram a ser repassadas para as gerações seguintes como saberes populares. Importante ressaltar que as tradições envolvem um conjunto de valores dentro dos quais o indivíduo acaba se estabelecendo (BORNHEIM, 1997).

Assim, esses produtos compreendidos como artesanais, étnicos, coloniais, são a herança cultural de um determinado local, sendo que essa herança cultural está justamente embasada na ideia de transmitir o “saber fazer” para as gerações seguintes, dando características únicas para um determinado produto e o tornando singular em uma determinada região (SCHLÜTER, 2003).

A importância da perpetuação desses saberes populares está justamente no fato de que eles complementam os saberes científicos na prática diária de diversas atividades aprendidas com os ancestrais, como por exemplo, a fabricação de conservas.

Os produtos artesanais tem uma herança cultural pautada na ideia de transmitir o saber fazer, o que acaba dando a característica para aquele produto ser especial na sua localidade de fabricação. É o fazer herdado de geração a geração que caracteriza aquele produto colonial como único na região em que é produzido.

Em contrapartida, existem os conhecimentos científicos, os quais são extremamente necessários para a evolução da sociedade como um todo e complementam os saberes populares perpassados pelas gerações sem comprovações científicas.

## **2.2 Os conhecimentos científicos**

Os conhecimentos científicos se traduzem por aqueles conhecimentos que foram analisados e comprovados pela ciência, os quais são ensinados nas escolas para os alunos aprenderem as teorias e práticas do que envolve não só o cotidiano

das pessoas, mas também as origens dos conhecimentos ensinados (DRIVER, 1999).

Ocorre que cada vez os alunos aprendem menos em sala de aula, bem como têm menos interesse em aprender as matérias ensinadas sobre os conhecimentos científicos, causando uma crise educacional.

Segundo os autores Pozo e Crespo (2009), existem algumas dificuldades na aprendizagem das ciências por parte dos alunos, sendo que essas dificuldades não são somente conceituais, mas também tem forte ligação com o tipo de estratégia de raciocínio e solução de problemas próprios do trabalho científico. Nesse sentido:

Muitas vezes, os alunos não conseguem adquirir as habilidades necessárias, seja para elaborar um gráfico a partir de alguns dados ou para observar corretamente através de um microscópio, mas outras vezes o problema é que eles sabem fazer as coisas, mas não entendem o que estão fazendo e, portanto, não conseguem explicá-las nem aplicá-las em novas situações. Esse é um déficit muito comum (POZO E CRESPO, 2009, p. 16).

Portanto, está ocorrendo uma dificuldade de aprendizagem dos conhecimentos científicos, tendo em vista que as matérias complexas não prendem a atenção dos alunos e ainda precisam ser ensinadas de formas diversas para que os alunos compreendam, uma vez que cada estudante tem sua individualidade. Boa parte dessas dificuldades de aprendizagem, segundo Pozo e Crespo (2009, p. 17),

[...] é consequência das próprias práticas escolares de solução de problemas, que tendem a estar mais centradas em tarefas rotineiras ou delimitadas, com escasso significado científico (“qual será a velocidade alcançada aos 43 segundos por um projétil que, partindo do repouso, está submetido a uma aceleração constante de  $2\text{m/s}^2$ ?”), do que em verdadeiros problemas com conteúdo científico (“por que os dias são mais longos no verão do que no inverno?”).

Ou seja, as práticas escolares não focam em aprendizados que são úteis e já aplicáveis no cotidiano dos alunos, fazendo assim com que os alunos percam o interesse no aprendizado, ou mesmo não consigam entender o motivo de estarem aprendendo tais conteúdos, justamente por faltar a significação do aprendizado transmitido nas escolas ou mesmo a não identificação da aplicabilidade na prática desse conhecimento ensinado pelos professores.



Assim, ressaltam Pozo e Crespo (2009, p. 17): “Essa perda de sentido do conhecimento científico não só limita sua utilidade ou aplicabilidade por parte dos alunos, mas também seu interesse ou relevância”.

Havendo a perda de interesse no aprendizado do conhecimento científico, ele tem recebido menos atenção e conseqüentemente muitas pessoas, principalmente estudantes, deixam de perceber a comunicação que existe entre os conhecimentos científicos e os saberes populares no dia a dia da população. A forma como tais saberes se complementam é que deveria fazer parte dos ensinamentos escolares:

O desajuste entre a ciência que é ensinada (em seus formatos, conteúdos, metas, etc.) e os próprios alunos é cada vez maior, refletindo uma autêntica crise na cultura educacional, que requer adotar não apenas novos métodos, mas, sobretudo, novas metas, uma nova cultura educacional que, de forma vaga e imprecisa, podemos vincular ao chamado construtivismo (POZO E CRESPO, 2009, p. 19).

Enquanto não houver um reconhecimento de que a educação nas escolas da forma como está sendo realizada já não permite que os conhecimentos científicos sejam realmente interessantes aos alunos, as dificuldades de aprendizagem permanecerão, eis a importância do enfoque construtivista nos ensinamentos:

A ideia básica do chamado enfoque construtivista é que aprender e ensinar, longe de serem meros processos de repetição e acumulação de conhecimentos, implicam transformar a mente de quem aprende, que deve reconstruir em nível pessoal os produtos e processos culturais com o fim de se apropriar deles (POZO E CRESPO, 2009, p. 20).

Apesar de não ser novidade essa ideia, a necessidade de estender essa nova forma de produzir, organizar e divulgar os conhecimentos científicos para os demais âmbitos formativos que é a inovação buscada pelos profissionais da educação. Sobre a importância de construir uma ponte entre o conhecimento científico e os saberes populares:

Isso significa que a aprendizagem das ciências envolve ser iniciado nas formas científicas de se conhecer. As entidades e idéias científicas, que são construídas, validadas e comunicadas através das instituições culturais da ciência, dificilmente serão descobertas pelos indivíduos por meio de sua própria investigação empírica; aprender ciências, portanto, envolve ser iniciado nas idéias e práticas da comunidade científica e tornar essas idéias e práticas significativas no nível individual. O papel do professor de ciências, mais do que organizar o processo pelo qual os indivíduos geram significados sobre o mundo natural, é o de atuar como mediador entre o conhecimento científico e os aprendizes, ajudando-os a conferir sentido

pessoal à maneira como as asserções do conhecimento são geradas e validadas. Portanto, essa perspectiva pedagógica difere fundamentalmente da perspectiva empirista (DRIVER, 1999, p. 32-33).

O papel dos educadores é fundamental para que os alunos aprendam as ciências ensinadas no currículo escolar e ao mesmo tempo entendam o sentido do que estão aprendendo ao validar esses conhecimentos nos cotidianos de cada um. Além disso, a elaboração do conhecimento científico tem peso fundamental nessa nova ideia do enfoque construtivista. Nesse sentido

Aprender ciência deve ser, portanto, um exercício de comparar e diferenciar modelos, não de adquirir saberes absolutos e verdadeiros. A chamada mudança conceitual, necessária para que o aluno progrida dos seus conhecimentos intuitivos aos científicos, requer pensar nos – e não só com os – diversos modelos e teorias a partir dos quais é possível interpretar a realidade (POZO E CRESPO, 2009, p. 21).

Então existem vários pontos a serem concebidos no ensino das ciências, podendo haver diversos conceitos que auxiliem o aluno no aprendizado de matérias científicas, sendo que o aluno vai progredir a partir dos conhecimentos intuitivos que ele tem para os conhecimentos comprovados. Desse modo,

[...] a ciência deve ser ensinada como um saber histórico e provisório, tentando fazer com que os alunos participem, de algum modo, no processo de elaboração do conhecimento científico, com suas dúvidas e incertezas, e isso também requer deles uma forma de abordar o aprendizado como um processo construtivo, de busca de significados e de interpretação, em vez de reduzir a aprendizagem a um processo repetitivo ou de reprodução de conhecimentos pré-cozidos, prontos para o consumo (POZO E CRESPO, 2009, p. 21).

Em verdade a sociedade vive em um cenário de aprendizado contínuo. É normal que diante do ritmo das mudanças científicas e tecnológicas cada vez surjam mais coisas para aprender, o que inviabiliza descrever aquilo que será certo no futuro, porém, de qualquer forma a educação escolar continuará a ser obrigatória e precisa ganhar um enfoque construtivo para os alunos, apresentando maior significação nos conhecimentos ensinados do que meros conteúdos repetidos em livros didáticos.

Pozo e Crespo (2009) ainda salientam que os seres humanos precisam se adaptar a condições mais variáveis no cotidiano, o que implica em ter mecanismos de adaptação mais flexíveis também, assim os humanos precisam de processos de

ensino mais potentes por causa dessas variáveis. Esses processos de ensino que devem ser aperfeiçoados com o passar do tempo vão definir a eficácia da educação científica, conforme segue:

A eficácia da educação científica deverá ser medida pelo que conseguimos que os alunos realmente aprendam. E para isso é necessário que as metas, os conteúdos e os métodos de ensino da ciência levem em consideração não apenas o saber disciplinar que deve ser ensinado, mas também as características dos alunos a quem esse ensino vai dirigido e as demandas sociais e educacionais que esse ensino deve satisfazer (POZO E CRESPO, 2009, p. 27).

Mais do que ensinar matérias repetidas igualmente ao longo de diversas séries na escola, é necessário que os métodos de ensino sejam inovados de forma a se considerar individualmente as características dos alunos, bem como o contexto social e cultural em que esses alunos estão inseridos diariamente.

Por fim, para que haja a maior absorção dos conhecimentos científicos dentro das escolas é necessário demonstrar aos alunos a sua aplicabilidade cotidiana e o sentido desse aprendizado em seus meios culturais e sociais.

### **2.3 Os saberes populares em união com os conhecimentos científicos**

Evidente que os saberes populares podem contribuir muito em sala de aula, como é o exemplo das fabricações de conservas ressaltadas nessa pesquisa. A fabricação de cada tipo de conserva envolve diversos fenômenos estudados nas ciências das escolas, nas matérias de química e física.

Todo o processo de fabricação da conserva, desde a higienização dos alimentos e utensílios até a finalização com o fechamento do produto, envolvem fenômenos químicos aprendidos nas escolas, mas que dificilmente são demonstrados aos alunos, impossibilitando que os próprios alunos consigam visualizar como os ensinamentos científicos podem se conectar com suas vidas cotidianas. Por isso,

A escola dificilmente valoriza outros saberes que não sejam validados pela academia ou por instituições de pesquisa. Sabe-se que muitas alternativas estão sendo pensadas e colocadas em prática a fim de contribuir com a construção de uma nova educação científica. Uma das alternativas que vem se desencadeando no processo educacional é a valorização dos saberes populares (VANZETO et al, 2011, p. 135).

Essa nova valorização dos saberes, portanto, é fundamental dentro dos ambientes escolares a fim de dar significação aos conhecimentos perpassados para os alunos. Sobre a importância da contextualização dos ensinamentos nas vidas culturais e sociais dos alunos, destaca-se:

É sabido que nem todo discurso científico é necessariamente verdadeiro, além do que esse conhecimento científico é capaz de explicar uma série de questões pertinentes ao mundo em que vivemos, mas certamente não é capaz de solucionar todos os problemas. Dessa forma, não parece válido exigir que os alunos estudem somente o conhecimento científico muitas vezes descontextualizado, abandonando formas de produção do conhecimento vinculadas às suas raízes e às suas culturas. Há múltiplos saberes que estão associados a diferentes culturas e diferentes práticas sociais e fazem parte do nosso cotidiano, seja nas lutas diárias por sobrevivência, seja nas simples ações que compõem o nosso dia a dia (VANZETO et al, 2011, p. 135).

Cada região do país apresenta muitas diferenças culturais e diversos costumes herdados por tradições de colonizadores e imigrantes que aportaram antigamente no Brasil, essas diferenças culturais devem ser valorizadas dentro do âmbito escolar de cada região, vinculando os conhecimentos científicos às raízes e práticas culturais dos alunos envolvidos.

Em verdade, os alunos não necessitam de cada vez mais informações científicas, mas sim, de meios para organizar e interpretar os conteúdos aprendidos nas escolas, a fim de identificarem o sentido daquilo que lhes é ensinado, conforme dispõe abaixo:

Sendo assim, já não se trata de a educação proporcionar aos alunos conhecimentos como se fossem verdades acabadas, mas que os ajude a construir seu próprio ponto de vista, sua verdade particular a partir de tantas verdades parciais (POZO E CRESPO, 2009, p. 24/25).

Devido à individualidade adstrita a cada ser humano podem surgir muitas interpretações diferentes de cada conteúdo ensinado aos alunos, mas essa é justamente a ideia de unir os saberes populares aos conhecimentos científicos, contribuir para que cada aluno crie seu próprio meio de identificar nas práticas sociais e culturais o seu próprio entendimento dos conteúdos ensinados. Sobre isso:

A partir dessa perspectiva, o conhecimento e o entendimento, inclusive o entendimento científico, são construídos quando os indivíduos se engajam

socialmente em conversações e atividades sobre problemas e tarefas comuns. Conferir significado é, portanto, um processo dialógico que envolve pessoas em conversação e a aprendizagem é vista como o processo pelo qual os indivíduos são introduzidos em uma cultura por seus membros mais experientes (DRIVER, 1999, p. 34).

Não há outro meio de mudar o interesse dos alunos em sala de aula se não conferindo significado prático ao que é ensinado. O ensino dos conteúdos deve estar atrelado a conversações com membros mais experientes da comunidade em que os alunos estão inseridos, a fim de que haja a captação do conteúdo e também se busque cultivar as tradições locais. Sobre o papel do professor em sala de aula:

O papel do professor, como autoridade, possui dois componentes importantes. O primeiro deles é introduzir novas ideias ou ferramentas culturais onde for necessário e fornecer apoio e orientação aos estudantes a fim de que eles próprios possam dar sentido a essas ideias. O outro é ouvir e diagnosticar as maneiras como as atividades instrucionais estão sendo interpretadas, a fim de subsidiar as próximas ações. O ensino visto nessa perspectiva é, portanto, também um processo de aprendizagem para o professor (DRIVER, 1999, p. 39).

Além do importante papel do professor de ensinar os conteúdos científicos aos alunos, ele também deve buscar introduzir novas formas de repassar esses conteúdos aliando os conhecimentos aos costumes locais e tantas tradições que são cultuadas na região específica de cada escola (DRIVER, 1999). Os conhecimentos populares podem contribuir exponencialmente para o aprendizado em sala de aula, uma vez que conferem significado e aplicabilidade prática aos conhecimentos científicos.

Trazer para as salas de aulas exemplos práticos da aplicabilidade das matérias de ciências auxilia a despertar o interesse do aluno por aquele aprendizado, justamente porque ele pode associar aquele ensinamento que está sendo passado pelo professor em sala de aula a uma prática da sua vida cotidiana.

O profissional da educação escolar que saiba construir essa ponte entre os conhecimentos científicos e os saberes populares fará com que não somente o interesse pelo aprendizado aumente, mas também proporcionará àquele aluno a possibilidade de identificar no conhecimento popular que ele já carrega consigo a explicação científica para determinada prática, sem valorar um conhecimento mais do que o outro, apenas fazendo com que ambos caminhem juntos no rumo da evolução do ensino escolar.

### **3 METODOLOGIA DE PESQUISA**

A metodologia é quem confere à pesquisa científica o conhecimento dos métodos disponíveis para desenvolver o trabalho e posteriormente apresentar resultados. Conceituando metodologia de forma simplificada é possível referir que é ela que apresenta as ferramentas empregadas na busca dos dados ou a forma como foram descobertas as evidências para a pesquisa (GIL, 2010).

#### **3.1 A pesquisa de campo e o diálogo com a teoria**

O resultado do presente trabalho é a organização de um conjunto de dados observados, vivenciados, coletados e, por isso, apresenta uma distância entre o que a pesquisadora viu, ouviu e sentiu e o que o público toma conhecimento (WAGNER, 2010). No presente caso, o tempo de trabalho com as mulheres da comunidade da Primeira Igreja de Osório, que se deu por meio da Oficina de Fabricação de Conservas, proporcionou um conhecimento de muitos aspectos de suas vidas, sendo possível identificar a importância da fabricação de conservas para cada uma.

Como ensinou Oliveira (1998), o pesquisador se resigna em ver, ouvir e anotar o que vivenciou. No presente caso a autora teve a oportunidade de conviver com o grupo pesquisado durante a realização da Oficina de Fabricação de Conservas, no entanto, a roda de conversa que se objetivava efetuar para a entrevista da pesquisa de campo não pode ser realizada, considerando que atualmente o mundo vive uma pandemia pelo Covid-19, precisando de maiores cuidados de saúde por parte das pessoas.

Desse modo, as entrevistas foram realizadas de forma virtual e a distância para evitar o contato pessoal, que está temporariamente proibido pelas autoridades governamentais em prol da saúde de todos.

Ressalta-se que, conforme Matta (1981), é preciso colocar o outro, o entrevistado, como prioridade numa pesquisa de campo, para então realizar a coleta de dados necessária. Dessa forma, é de suma importância o trabalho de campo como condição imprescindível para que se pense o outro. Assim, com a observação da autora durante a Oficina de Fabricação de Conservas e as respostas obtidas por meio dos questionários respondidos pelas participantes da pesquisa, compreendeu-

se melhor a importância da transmissão dos conhecimentos científicos, até mesmo para as participantes que já tinham o saber popular para produção das conservas.

É necessário aliar o conhecimento produzido pela ciência com as vivências sociais, conforme Santos (2010), valorizar os inúmeros saberes existentes no dia a dia das pessoas, rompendo com o modelo racional no qual somente a ciência seria capaz de sustentar as explicações da vida em sociedade.

Conforme afirma Minayo (2012, p. 39) “as questões de investigação estão, portanto, relacionadas a interesses e circunstâncias socialmente condicionadas”. Assim, todos os sujeitos participantes de uma pesquisa, incluindo tanto o pesquisador quanto o pesquisado, irão influenciar na constituição de um novo conhecimento.

Nesse íterim, a metodologia desta pesquisa será através de uma abordagem qualitativa, utilizando-se o estudo de caso, juntamente com uma investigação bibliográfica pertinente ao tema pesquisado. Na perspectiva de pesquisa qualitativa o método de pesquisa do estudo de caso tem maior relevância e do ponto de vista metodológico Yin (2001) ainda estabelece:

A investigação de estudo de caso enfrenta uma situação tecnicamente única em que haverá muito mais variáveis de interesse do que pontos de dados, e, como resultado, baseia-se em várias fontes de evidências, com os dados precisando convergir em um formato de triângulo, e, como outro resultado, beneficia-se do desenvolvimento prévio de proposições teóricas para conduzir a coleta e a análise de dados. (YIN, 2001, p. 32-33.)

Um estudo de caso, portanto, não apenas colhe dados aleatoriamente, mas também se ocupa em fazer o encontro de todos os dados coletados convergir no resultado objetivado pelo projeto de pesquisa e agora finalizado com este trabalho. São os objetivos da pesquisa que guiam a realização do estudo de caso para discernir os dados mais importantes a serem coletados.

Por todos estes fatores, a pesquisa qualitativa pelo procedimento de estudo de caso foi a mais adequada para esta pesquisa. Sobre o assunto:

A pesquisa qualitativa preocupa-se, portanto, com aspectos da realidade que não podem ser quantificados, centrando-se na compreensão e explicação da dinâmica das relações sociais. Para Minayo (2001), a pesquisa qualitativa trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis. Aplicada inicialmente em estudos de Antropologia e Sociologia, como contraponto à

pesquisa quantitativa dominante, tem alargado seu campo de atuação a áreas como a Psicologia e a Educação. A pesquisa qualitativa é criticada por seu empirismo, pela subjetividade e pelo envolvimento emocional do pesquisador (GERHARDT e SILVEIRA, 2009, p. 32).

Por fim, na prática, é preciso ressaltar que no estudo de caso a revisão de literatura se torna muito importante para demonstrar um norte ao pesquisador que está percorrendo o mesmo caminho de pesquisa:

É importante fazer uma “varredura” pela literatura especializada, sintetizando e refletindo sobre o que foi pesquisado e publicado na área de interesse. Além disso, a revisão da literatura informa sobre os caminhos metodológicos percorridos de forma que possam mapear os principais paradigmas orientadores de pesquisa já desenvolvidas. (GODOY, 2006, p. 132)

Assim, a revisão da literatura também auxilia a descobrir um caminho que já foi percorrido por outras pesquisas, e que serviu como orientação para a pesquisa atual. Deste modo, o estudo de caso investiga um fenômeno contemporâneo partindo do seu contexto real, utilizando-se de diversas fontes de evidência, no intuito de esclarecer decisões a serem tomadas em relação a esse fenômeno em estudo (YIN, 2005).

Não há dúvidas de que o estudo de caso é o método mais adequado para conhecer a fundo todas as nuances de um determinado fenômeno, e no presente caso foram utilizadas técnicas de investigação baseadas em respostas ao questionário e por meio da observação das colaboradoras durante a realização da Oficina de Fabricação de Conservas.

John Creswell (2010) aborda que a pesquisa qualitativa é uma pesquisa interpretativa, com o investigador envolvido em uma experiência sustentada e intensiva com os participantes, introduzindo questões estratégicas, éticas e pessoais, mencionando, inclusive, que o pesquisador pode conduzir as entrevistas por vários meios, seja face a face, por telefone ou outro meio disponível.

Os escritores LÜDKE e ANDRÉ (2013), ressaltam ainda que a entrevista representa um dos instrumentos básicos para a coleta de dados. Na presente pesquisa utilizou-se um questionário com questões pré-definidas a serem respondidas pelas colaboradoras e posteriormente enviadas para a autora, como forma de entrevista, tendo em vista o momento de crise mundial da saúde e a



impossibilidade de entrevista pessoal, uma vez que se deve respeitar o distanciamento social.

### **3.2 Pesquisa e seu contexto**

A pesquisa ocorreu em uma comunidade da cidade de Osório. O município de Osório localiza-se na microrregião do litoral setentrional do Rio Grande do Sul, Litoral Norte do Estado. O nome da cidade foi uma forma de homenagear um estimado cidadão que ali nasceu:

Em 1934, sem consulta popular, Conceição do Arroio passa a chamar-se Osório, por ordem do Interventor Federal Flores da Cunha, como forma de homenagear Marechal Manoel Luiz Osório, patrono da Cavalaria Nacional, ali nascido (BRASIL, 2020, p. 1).

Popularmente o município é conhecido como Cidade das Lagoas, por ter uma rede de 23 lagoas, muitas delas interligadas, e também como "Cidade dos Bons Ventos", devido aos grandes ventos desta região (BRASIL, 2020). Nesse ínterim:

Ela está geograficamente bem situada ao pé da Serra Geral e entre águas doces e salgadas. É uma das poucas cidades brasileiras que reúne serra, lagoas e mar num mesmo lugar. Ladeada pelo Oceano Atlântico, o município dispõe de duas belas praias: Atlântida Sul e Mariápolis. Além de possuir um magnífico complexo de lagoas em seu entorno, avista-se a Serra, formada por morros cobertos pela exuberante Mata Atlântica. Cidade de natureza privilegiada reúne a beleza e a riqueza de seu ecossistema (BRASIL, 2020, p. 1).

A localização da cidade é excelente para o turismo, sendo que historicamente se destacou pelo desenvolvimento da navegação lacustre, a qual possibilitou a ligação da cidade de Osório com outros municípios, prosperando a economia e o desenvolvimento político e cultural da região:

Historicamente, no período de 1921 a 1960, a exploração das vias navegáveis de Osório a Torres, transformando-se em um meio de comunicação e transporte de Osório - Torres, foi importante para o desenvolvimento econômico, cultural e educacional, não só para o município de Osório como para todo o Litoral Norte (BRASIL, 2020, p. 1).

Além disso, historicamente também tem em seus fundadores imigrantes alemães e italianos, que colaboraram muito para o crescimento da cidade e

marcaram culturalmente a região. Conforme informações do Município:

Osório localiza-se em região de extrema importância histórica, considerando-se os primeiros tempos de proteção e colonização das terras extremas do território. No final do século XVII, a faixa litorânea tornou-se conhecida pelos paulistas e lagunenses que vinham em busca de gado. Também era o modo de chegar ao ponto das invasões castelhanas. O caminho ficou conhecido como Estrada da Laguna. Em 16 de dezembro de 1857, o município de Osório emancipou-se de Santo Antônio da Patrulha, levando consigo uma vasta área, de Palmares do Sul a Torres. O colonizador e o imigrante alemão ou italiano foram se instalando nas redondezas de Conceição do Arroio (BRASIL, 2020, p. 1).

Esses colonizadores e imigrantes que foram se instalando na região acabaram por trazer suas culturas de origem para a cidade, propagando diversas tradições para seus descendentes e formando os saberes populares característicos desse município gaúcho.

### **3.3 Participantes da pesquisa e instrumentos de pesquisa**

Como instrumento de pesquisa foi utilizado um questionário estruturado com questões abertas e fechadas (Apêndice A), aplicado a todas as participantes da Oficina de Fabricação de Conservas, totalizando 12 colaboradoras.

As colaboradoras ficaram cientes dos objetivos da investigação, riscos e benefícios desta pesquisa por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, descrito no Apêndice A, que foi assinado por cada colaboradora.

Foi utilizado um questionário com as mesmas perguntas para todas as participantes da Oficina de Fabricação de Conservas, culminando na interpretação de dados que é apresentada no Capítulo 4 desta pesquisa, com as devidas observações das colaboradoras que responderam ao questionário e conclusões da pesquisadora.

Este capítulo teve por finalidade conceituar os elementos da pesquisa científica e descrever os métodos utilizados no presente trabalho, a fim de demonstrar a importância da metodologia para o resultado final desta monografia.

## **4 RESULTADOS**

O presente capítulo tem por finalidade transcrever as conclusões do estudo de caso propriamente dito, sendo realizadas a análise e interpretação dos dados da pesquisa de campo, a fim de refletir sobre as respostas que advieram das perguntas realizadas ao grupo de mulheres da Comunidade da Primeira Igreja Batista de Osório que participou da Oficina de Fabricação de Conservas.

Além disso, a partir da pesquisa de campo e dos dados apresentados será realizada uma reflexão sobre como ocorrem trocas de saberes populares, científicos e o resgate cultural com as participantes da Oficina de Fabricação de Conservas.

Nesse ínterim, o estudo de caso se realizou com o envio de perguntas organizadas em um questionário semiestruturado (Apêndice A) para o grupo de mulheres que participou da Oficina de Fabricação de Conservas, totalizando 12 (doze) colaboradoras entrevistadas por esse método.

### **4.1 O resgate cultural em uma Oficina de Fabricação de Conservas**

Para falar-se em resgate cultural, primeiramente há que se questionar se existe uma cultura no sentido da fabricação de conservas a ser resgatada. Desse modo, a primeira questão abordada foi para saber se as colaboradoras da pesquisa já realizavam algum tipo de conserva de alimentos em suas próprias casas e com quem haviam aprendido essa tradição.

A partir das respostas recebidas percebeu-se que das 12 (doze) colaboradoras do estudo de caso, 6 (seis) declararam nunca terem feito qualquer tipo de conserva de alimentos antes da Oficina realizada pela autora. Outras 4 (quatro) colaboradoras declararam já ter realizado conservas, sendo que aprenderam na internet, com terceiros e em cursos específicos realizados na comunidade, sendo que estas fazem vários tipos de conservas, como de ovo, cebola, pepino e de doce de abóbora.

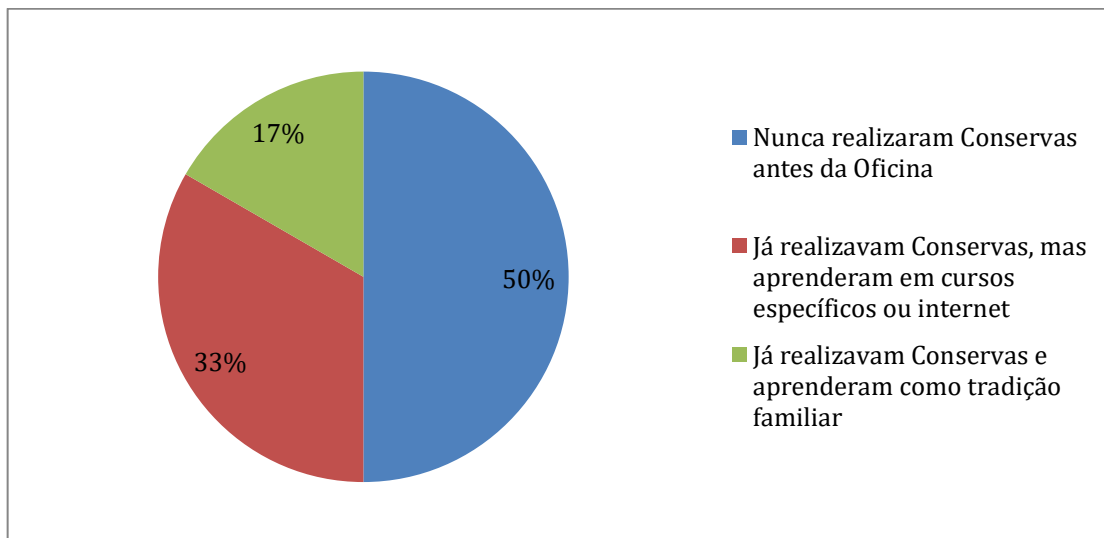
Outras duas declararam já realizar conservas em suas casas, fazendo parte da tradição familiar delas, tendo aprendido com a genitora ou avó, incluindo conservas com variados tipos de legumes, doces em barra, compotas e bebidas, chegando até a realizar conservas de embutidos e carnes salgadas e secas. Outra

colaboradora ainda faz doces de abóbora e figo para festas de final de ano e as conservas de verduras para o ano inteiro.

Assim, o interesse das colaboradoras no aprendizado de conservas pode estar ligado com o que descreve a autora Berenice Dentz (2017, p. 93): “Nas últimas décadas, países de capitalismo avançado têm experimentado uma crescente valorização dos produtos locais, impulsionando a produção artesanal através de pequenas ou médias produções regionais”.

Portanto, percebe-se que aquelas colaboradoras que cultuam realmente a fabricação de conservas como tradição familiar são minoria dentro do grupo pesquisado, conforme pode-se perceber melhor através do gráfico abaixo:

Gráfico 1: Realização de fabricação de conservas pelas colaboradoras antes da Oficina



Fonte: Elaboração da autora.

Posteriormente, foi questionado para as colaboradoras se algum familiar delas já fazia esse tipo de conserva e a tradição familiar não estava sendo cultuada ou foi deixada de lado por alguma razão. Além disso, se questionou sobre a Oficina de Fabricação de Conservas ter auxiliado a resgatar alguma cultura já preexistente na família das entrevistadas.

Dentre as colaboradoras, 6 (seis) delas responderam que não possuíam qualquer familiar ou ancestral que realizasse conservas de alimentos, porém referiram que aprenderam muito na oficina, tanto em relação ao modo de preparar

os alimentos, quanto em relação ao modo de esterilizar e vedar os potes com os alimentos a serem conservados.

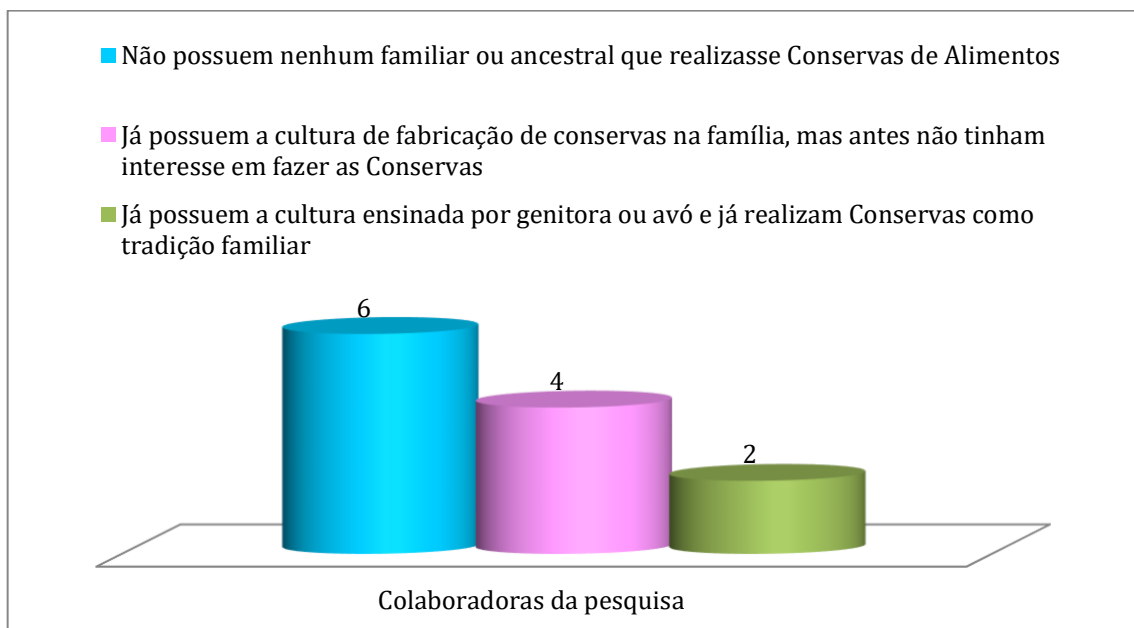
Uma das colaboradoras também referiu que a Oficina despertou nela a importância de se estar atenta à alimentação como um todo. Outra colaboradora referiu que apesar de nunca ter feito conservas antes achou importante a realização destas para uma alimentação saudável, tendo despertado o interesse por cuidar mais os alimentos consumidos diariamente, além de ter considerado um momento relaxante aquele em que se faziam as conservas.

As outras 6 (seis) colaboradoras referiram já ter algum familiar que realizasse as conservas, normalmente a genitora ou avó materna. Uma colaboradora mencionou fazer parte da tradição de sua família a realização de conservas, inclusive para angariação de renda por parte de seus familiares.

Outra delas relatou que não aprendeu com a tradição familiar por não ter tido interesse até o momento, porém teve seu interesse despertado pela Oficina realizada, vindo a aprender então com os ensinamentos passados pela autora desta pesquisa.

Outra colaboradora ainda mencionou ter resgatado essa tradição familiar que não era praticada há algum tempo, beneficiando a alimentação saudável e a economia doméstica. Pode-se representar tais dados com o seguinte gráfico:

Gráfico 2: A cultura da fabricação de conservas na família de cada colaboradora.



Fonte: Elaboração da autora.

Sobre essa busca cada vez maior por alimentos mais saudáveis e naturais, em contrapartida aos industrializados, que reflete diretamente na cultura popular e tradições de cada região, destaca-se:

Esses alimentos, conhecidos na região como produtos coloniais, continuam, juntamente com a agricultura familiar, a serem os responsáveis pelo abastecimento alimentar da região e correspondem a um importante fator de identidade regional que vêm acompanhando a história e a formação econômica, social e cultural da região (DENTZ, 2017, p. 94).

Dessa forma, o resgate cultural da tradição de Fabricação de Conservas ocorreu diante do interesse despertado nas colaboradoras que agora pretendem perpetuar o hábito de fazer Conservas de alimentos, tanto pela questão de ingerir alimentos mais saudáveis e caseiros, quanto pela economia doméstica.

#### **4.2 A troca de saberes populares com os conhecimentos científicos e a relação entre esses dois tipos de conhecimentos**

Outro ponto questionado para as participantes da Oficina de Fabricação de Conservas foi sobre a oficina ter proporcionado algum tipo de novo conhecimento para as colaboradoras. Conforme menciona a escritora Berenice Dentz:

Nestes produtos a principal diferenciação é o “saber” que transpassa a produção artesanal, onde o conhecimento aplicado é transmitido entre gerações, herdado da cultura familiar ou de um grupo que representa toda uma região, o que acaba por originar produtos com características singulares (DENTZ, 2017, p. 100).

De maneira geral a oficina ofertada proporcionou algum tipo de conhecimento para todas as colaboradoras desta pesquisa, uma vez que todas referiram algo que chamou a atenção nos ensinamentos, como a preparação dos alimentos, a colocação nos potes e vidros específicos, a higienização do material utilizado e a vedação correta do pote que contém o alimento para que não haja proliferação de bactérias.

Além disso, foi questionado como ponto principal deste trabalho se durante a realização da Oficina de Fabricação de Conservas houve trocas de saberes populares com saberes científicos entre as participantes e as instrutoras da referida

oficina. Em relação a esse questionamento, 10 (dez) colaboradoras referiram que houve muitos momentos de trocas desses saberes.

Algumas das trocas de saberes referidas pelas colaboradoras foram: interdisciplinaridade da Oficina realizada, a contextualização dos saberes populares e a divulgação dos conhecimentos científicos considerados claramente explicados pela autora desta pesquisa.

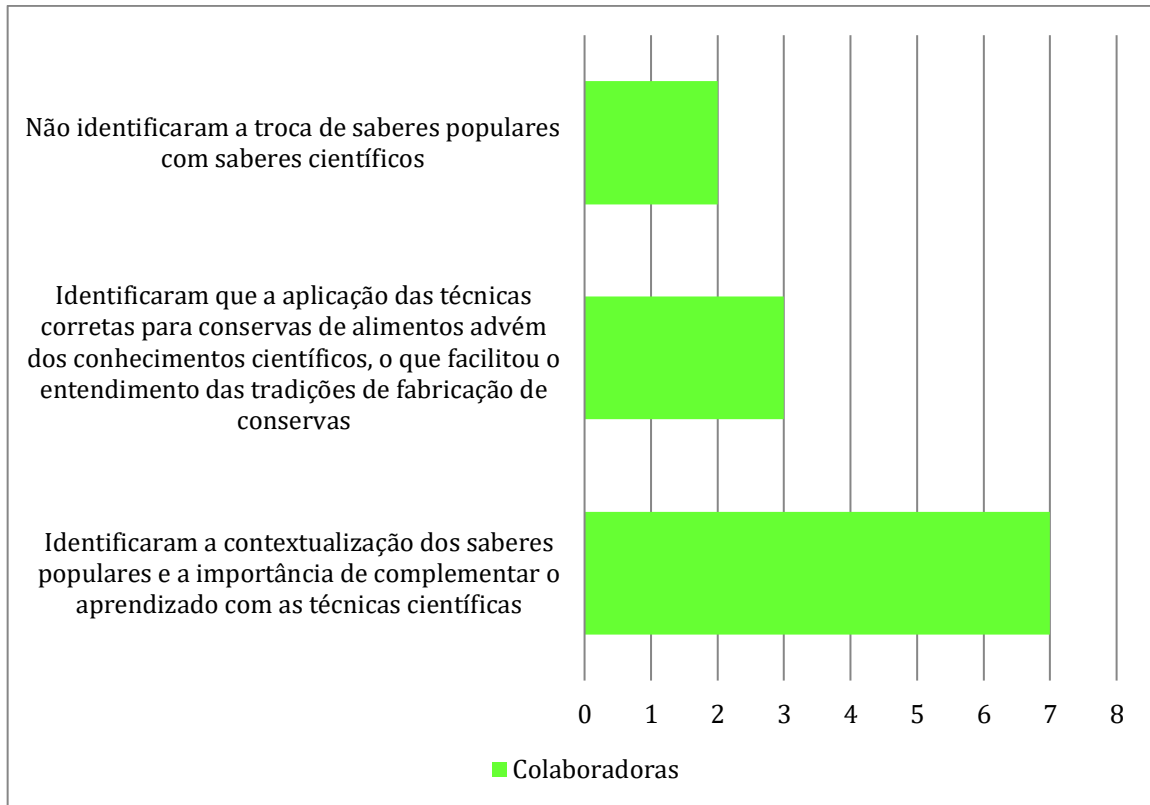
Outro ponto destacado foi a diferenciação entre o conhecimento popular, o qual é perpetuado entre gerações, sem nenhuma comprovação, enquanto o conhecimento científico é baseado em estudos e fatos comprovados por observações já realizadas em pesquisas.

Também foi destacado por uma colaboradora que muitas dúvidas foram sanadas no decorrer da Oficina, oportunizando perceber que a ciência caminha junto com os saberes populares, pois as práticas caseiras são complementadas pela ciência facilitando o dia a dia das pessoas. Destacou-se que o saber científico em todo o momento da Oficina dialogou com a sabedoria popular.

Outrossim, destacou-se que a autora da presente pesquisa, ao transmitir seus conhecimentos na realização da Oficina, demonstrou ter domínio do tema apresentado ao explicar a importância da aplicação das técnicas corretas para realização das conservas, o que facilitou muito o entendimento do conteúdo pelas participantes da Oficina.

Apenas duas colaboradoras não conseguiram identificar a troca de saberes populares com os saberes científicos, demonstrando dificuldade de entender algumas questões do questionário (Apêndice A) realizado.

Gráfico 3: A comunicação dos saberes populares com os conhecimentos científicos



Fonte: Elaboração da autora.

De forma geral, a Oficina realizada esclareceu para as participantes o porquê de utilizar certas técnicas de fabricação de conservas, que anteriormente as colaboradoras aprenderam sem saber o motivo de utilizá-las, ou o porquê utilizar determinado ingrediente na fabricação das conservas.

Nesse caminho destaca-se a importância do conhecimento científico no resultado final da fabricação de conservas de alimentos de época:

Na elaboração de conservas vegetais, devem ser tomados todos os cuidados para que o produto final não apresente riscos de deterioração ou perigo à saúde do consumidor. Sendo assim, é de fundamental importância a utilização de matérias-primas de qualidade e a adoção de boas práticas de fabricação (BPF), além da estrita obediência de todas as etapas de elaboração do produto (KROLOW, 2006, p. 9).

Portanto, percebe-se que a troca de saberes populares com os saberes científicos existiu claramente dentro da Oficina de Fabricação de Conservas, considerando que a maioria das colaboradoras pôde identificar a cooperação da ciência para as técnicas de conservas funcionarem como é necessário para o alimento ser devidamente consumido.



### **4.3 Potencialidade dos conhecimentos científicos na aplicação cotidiana dos saberes populares**

Entendem-se como potenciais da ciência aqueles conhecimentos que realmente agregam no cotidiano das pessoas, que podem complementar aquele saber que elas adquiriram de gerações passadas, descobrindo inclusive se aquele determinado conhecimento está correto ou equivocado do ponto de vista científico. No caso da fabricação de conservas, esses potenciais seriam a importância das técnicas de higiene dos alimentos, esterilização dos materiais, entre outras técnicas necessárias para a fabricação.

Então, em relação à pergunta que solicitou para as colaboradoras citarem um saber científico adquirido com a participação na Oficina de Fabricação de Conservas, 5 (cinco) colaboradoras referiram o quanto consideraram importante aprender sobre a fervura do vidro para o correto fechamento do alimento, a fim de que se mantenha protegido da proliferação das bactérias e conseqüentemente ocorra a conserva de forma correta.

Outro ponto citado também por 3 (três) colaboradoras foi a importância da higienização dos alimentos e dos utensílios utilizados para a fabricação das conservas.

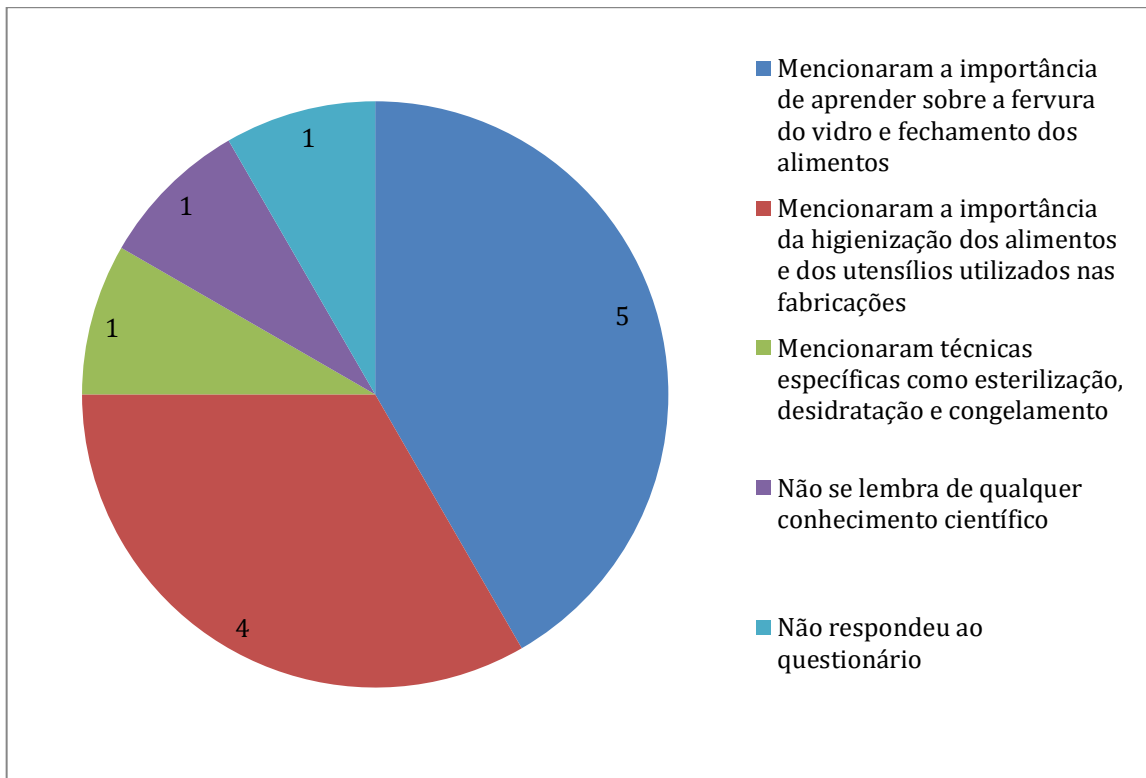
Uma das colaboradoras mencionou especificamente como foi útil aprender as quantias corretas dos ingredientes que compõem as conservas, além da vedação correta dos potes e higienização dos utensílios utilizados.

Ainda, outra colaboradora citou as práticas da esterilização, desidratação e congelamento, bem como destacou o uso de aditivos químicos como métodos discutidos na conservação das propriedades dos alimentos, a fim de permitir que a validade do produto seja estendida. Nesse sentido cabe destacar:

A conservação de alimentos com qualidade e segurança, independentemente de o processamento ser artesanal ou industrial, baseia-se em três fatores principais: qualidade da matéria-prima, uso de tecnologia adequada e manipulação correta (KROLOW, 2006, p. 9).

Por fim, uma colaboradora referiu não se lembrar de qualquer conhecimento científico e outra não respondeu ao questionamento. As respostas podem ser resumidas no gráfico a seguir:

Gráfico 4: Potenciais da ciência em relação aos saberes populares



Fonte: Elaboração da autora.

Desse modo, no questionário realizado para as colaboradoras buscou-se perceber se elas haviam identificado algum saber científico que acrescentou nos saberes populares que elas já traziam consigo, entendendo que a maioria das participantes da oficina demonstrou ter adquirido algum saber científico que auxiliou em uma prática cotidiana da vida social das participantes.

#### 4.4 Percepções finais em relação ao estudo de caso

Com a realização do estudo de caso, percebeu-se que a participação das colaboradoras da pesquisa na Oficina de Fabricação de Conservas permitiu atingir os objetivos específicos do presente trabalho.

O resgate cultural demonstrou-se com a possibilidade das mulheres entrevistadas aprofundarem seus conhecimentos em uma prática de seus ancestrais e também de aprender uma prática que por si só já fazia parte da cultura da região em que as colaboradoras residem.

É através desses novos conceitos ensinados para as entrevistadas na Oficina de Conservas que o resgate cultural ocorre, demonstrando como a ciência

acrescenta conhecimentos de suma importância em práticas que já são realizadas no dia a dia das pessoas, mas que muitas vezes não se sabe o motivo pelo qual realizam determinado ato.

Por fim, também se descobriu que todas as colaboradoras pretendem continuar as suas próprias produções artesanais de Conservas de Alimentos, seja por uma questão de saúde, de melhorar a alimentação, pela economia doméstica e até mesmo pela importância de saber a procedência e como são produzidos os alimentos consumidos em cada residência.

De forma geral, foram analisadas aleatoriamente no decorrer deste capítulo todas as respostas às perguntas que foram realizadas para as participantes da Oficina de Fabricação de Conservas, sendo que o estudo de caso demonstrou aspectos mais próximos da comunicação entre os saberes populares e os conhecimentos científicos, demonstrando como ocorre efetivamente o resgate cultural de uma prática como a realização de conservas de alimentos. Nesse ínterim, parte-se, finalmente, para a conclusão da pesquisa no próximo capítulo.

## CONCLUSÃO

Por meio do presente estudo foi possível entender como a evolução cultural da sociedade de uma determinada região influencia nas tradições que são perpassadas de geração para geração e que acabam por caracterizar os costumes de uma determinada região, como no presente caso com a tradição da Fabricação de Conservas realizadas no município de Osório.

Esse trabalho buscou contribuir justamente para essas práticas socioculturais que já eram realizadas na região de Osório, ensinando para as participantes da Oficina de Fabricação de Conservas as técnicas necessárias para a produção artesanal de alimentos de época, complementando muitos saberes populares que a maioria das participantes já tinha com os saberes científicos.

A presente pesquisa teve como objetivo principal investigar, através da realização de uma oficina de conservas, como ocorrem trocas de saberes populares, científicos e resgate cultural com os participantes, o que foi devidamente respondido com a análise dos questionamentos do estudo de caso e complementaram os objetivos específicos, conforme segue.

O primeiro objetivo era analisar se houve resgate cultural através da observação direta em uma roda de conversa e com entrevistas utilizando-se um questionário semiestruturado. Em relação a roda de conversa, a mesma foi suspensa no presente trabalho considerando que o mundo passa por uma crise de saúde em razão da proliferação do “Covid-19”, impossibilitando reuniões sociais.

O questionário foi devidamente aplicado para as colaboradoras da pesquisa, sanando a dúvida principal em relação ao resgate cultural, o qual ocorreu por meio do ensinamento de uma prática muito valiosa no município de Osório, qual seja a fabricação de conservas de alimentos de época.

O segundo objetivo buscava analisar se ocorreu troca de saberes populares (culturais) com os saberes científicos, o que se deu durante a realização da oficina, considerando que algumas participantes já possuíam o conhecimento popular de como se realizavam conservas de alimentos e outras estavam ali aprendendo do zero esta prática. Nesse meio se deu a troca dos saberes populares, com as

participantes que já sabiam, e os conhecimentos científicos, por meio dos ensinamentos realizados pela autora da pesquisa como coordenadora da Oficina.

Os saberes científicos explicaram o motivo das técnicas de conservação serem aplicadas da forma que são, qual a importância dentro da fabricação de conservas de se aplicar, por exemplo, a higienização de alimentos e potes, de fechamento das conservas, entre outros ensinamentos importantes para a fabricação artesanal de conservas.

Com o terceiro objetivo buscou-se relacionar a importância das ciências com os saberes populares, sendo que esta relação se dá justamente no momento em que se tem um conhecimento popular advindo de gerações passadas, mas que não se entende os fundamentos principais desse conhecimento. É então que os saberes científicos complementam esses conhecimentos com as explicações da ciência e traz sentido para aquele conhecimento que já existia.

No quarto objetivo buscou-se reconhecer os potenciais da ciência como complemento da aplicação cotidiana dos saberes populares, o que está intrinsecamente ligado com a capacidade da ciência de explicar os fenômenos cotidianos por meio de comprovações científicas. Exemplificando, como no caso desse trabalho, tem-se a realização de conservas de alimentos, uma das ações realizadas para a conserva é a fervura dos alimentos e utensílios utilizados. Esta prática é uma das explicações que mais trouxe esclarecimentos para as participantes da pesquisa, considerando que antes não se entendia o motivo de realizar a fervura e agora as colaboradoras entendem que faz parte do processo de conservação, tanto para higienizar os alimentos, quanto estender a durabilidade dos alimentos.

O último objetivo visou descobrir se ocorreu interesse em empreender em uma produção artesanal. Nessa questão, todas as colaboradoras da pesquisa referiram ter o interesse em manter a prática da realização de conservas caseiras de alimentos de época, devidamente aprendidas na Oficina de Fabricação de Conservas. Algumas colaboradoras já fazem conservas como empreendimento artesanal gerando acréscimo na renda familiar. As que não realizavam conservas antes pretendem continuar com tal prática apenas em seus ambientes domésticos, não sabendo especificar se mais tarde surja o interesse em empreender nessa área de conhecimento.

Por fim, apresentou-se como problema a ser investigado a seguinte questão norteadora: De que forma ocorre o resgate cultural na troca de saberes populares com os conhecimentos científicos por meio de uma Oficina de Fabricação de Conservas?

O resgate cultural é determinado pelo fato dos ensinamentos científicos repassados pela autora da pesquisa durante a oficina serem justamente um complemento aos saberes populares que as participantes da pesquisa já possuíam. A cultura da fabricação de conservas é algo que já existe no município de Osório e é perpetuado na comunidade em que se realizou o estudo de caso, é essa cultura que veio a ser resgatada com a realização da Oficina de Fabricação de Conservas, uma vez que muitas participantes tinham interesse em aprender e outras já tinham o conhecimento popular que veio a ser complementado pelo conhecimento científico.

Verificou-se a importância da contribuição científica nas práticas cotidianas e complementação dos saberes populares, uma vez que esses saberes são repassados de geração para geração sem qualquer comprovação científica, apenas pelos conhecimentos que fazem parte das tradições que estão sendo repassadas. Já os conhecimentos científicos apresentam a comprovação desses fenômenos e atividades que executamos diariamente, complementando e dando sentido aos saberes populares.

Portanto, é de grande importância que os saberes científicos também se comuniquem com os saberes populares nos ambientes escolares, acrescentando sentido para aqueles conhecimentos que são ensinados pelos professores. A partir da comunicação entre esses dois tipos de conhecimentos é que se terá nas escolas o real interesse do aluno no aprendizado.

É nesse passo que o presente trabalho tem fundamental importância na formação da autora como futura professora de Ciências da Natureza, uma vez que o conteúdo aqui estudado contribuiu imensamente para aprender novas técnicas e futuramente realizar em sala de aula a comunicação entre os saberes populares e os saberes científicos.

Afinal, o presente trabalho teve o condão de demonstrar como realmente é possível que os saberes científicos caminhem ao lado dos saberes populares na vida cotidiana das pessoas. Acrescentando novos conhecimentos e, principalmente, sentido às práticas tradicionais realizadas seja por uma família ou mesmo na região em que se vive.

É justamente no caminhar conjunto desses dois saberes que se torna possível resgatar e também manter as práticas culturais de uma determinada região, como no presente caso, em que se realizou o resgate cultural da conserva de alimentos de época por meio da Oficina de Fabricação de Conservas em uma comunidade do município de Osório.

## REFERÊNCIAS

BORNHEIM, Gerd A. **O conceito de tradição**. In: NOVAES, Adauto (Org.). *Cultura Brasileira: tradição/contradição*. 2ª ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1997.

BRASIL, Prefeitura de Osório. **História do Município**. Disponível em: <<https://osorio.atende.net/#!/tipo/pagina/valor/1>>. Acesso em: 19 de outubro de 2020.

BUTNARIU, Alessandra Regina; LOIOLA DE CARVALHO, Amanda; CUNHA DE FRANCA, Raimundo Nonato; SEABRA JÚNIOR, Santino; ALVES DE LIMA, Aparecida de Fátima; MIRANDA DE QUEIROZ, Tadeu; SANINI, Cristina; GRACZYK DE SOUZA, Pércia. **Estudo das alternativas para melhoria do empreendimento feminino: Doces e conservas frutos do vale**. *Revista Conexão, UEPG*, vol. 12, núm. 2, maio-agosto, 2016, pp. 278-291. Ponta Grossa, PR: Universidade Estadual de Ponta Grossa.

CRESWELL, John W. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto**. Tradução Magda Lopes. 3 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2010.

DA SILVA, Severino Felipe; DE MELO NETO, José Francisco. **Saber Popular e Saber Científico**. *Revista Temas em Educação*, João Pessoa, v.24, n. 2, p. 137-154, jul. - dez. 2015. Disponível em: <<https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:EEI8Cle0llcJ:https://periodicos.ufpb.br/index.php/rteo/article/download/25060/14567/+&cd=9&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>>. Acesso em: 12 de outubro de 2020.

DE MATTOS, Carmem Lúcia Guimarães. **A abordagem etnográfica na investigação científica**. Campina Grande: EDUEPB, 2011. P. 49-83. Disponível em: <<http://books.scielo.org/id/8fcfr/pdf/mattos-9788578791902-03.pdf>>. Acesso em: 28 de setembro de 2020.

DENTZ, Berenice Giehl Zanetti Von. **A produção artesanal de comida tradicional como patrimônio imaterial: perspectivas e possibilidades**. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindústria e Ruralidade – Rivar*, vol. 4, num. 11, p. 92-115, 2017. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=469550538006>>. Acesso em: 25 de agosto de 2020.

DORIGON, Clóvis; RENK, Arlene. **Técnicas e métodos tradicionais de processamento de produtos coloniais: de “miudezas de colonos pobres” aos mercados de qualidade diferenciada**. São Paulo: *Revista de Economia Agrícola* Volume 58, n.1. janeiro/junho 2011, p. 101-113. Disponível em: <<http://www.iea.sp.gov.br/ftpiea/publicacoes/rea/2011/rea8-1-11.pdf>>. Acesso em 23 de setembro de 2020.



DRIVER, Rosalind; et al. **Construindo Conhecimento Científico na Sala de Aula.** Revista Química Nova na Escola: MAIO, 1999. Nº 9.

FERREIRA, Laura Senna. **Setor de conservas da região de Pelotas (RS): mudanças na produção e conservadorismo nas relações de trabalho.** Rev. Dig. Florianópolis, n. 5, p. 47-63, 2011.

GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo (Org.). **Métodos de pesquisa.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/cursopgdr/downloadsSerie/derad005.pdf>>. Acesso em 28 de agosto de 2020.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 5. Ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GODOY, Arilda Shmidt. **Pesquisa qualitativa em estudos organizacionais: paradigmas, estratégias e métodos/** Christiane Kleinubing Godói., Rodrigo Bandeira-de-Mello, Anielson Barbosa da Silva(organizadores). 1. ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

KROLOW, Ana Cristina Richter. **Hortaliças em conserva – Agregando valor à pequena produção.** Brasília, DF. Embrapa Informação Tecnológica, 2006.

LEONARDI, Jéssica Gabriela; AZEVEDO, Bruna Marcacini. **Métodos de conservação de alimentos.** Revista Saúde em Foco, nº 10, p. 51-61, 2018.

LÜDKE, Menga; ANDRÉ, Marli. E. D. A. **Pesquisa em educação: Abordagens qualitativas.** São Paulo: Editora GEN, 2013.

MATTA, Roberto da. **Relativizando: introdução à antropologia social.** Petrópolis: Vozes, 1981.

MINAYO, M.C.S. (Org.). **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade.** 32 ed. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2012.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. **O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever.** São Paulo: Unesp/Paralelo, 1998.

POZO, Juan Ignacio; CRESPO, Miguel Angel Gómez. **A Aprendizagem e o Ensino de Ciências: Do Conhecimento Cotidiano ao Conhecimento Científico.** 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

SANTOS, Boaventura de Souza. **A gramática do tempo: para uma nova cultura política.** 3.ed. São Paulo: Cortez, 2010.

SCHLÜTER, Regina. **Gastronomia e Turismo.** São Paulo: Aleph, 2003.

VANZETO, Jenifer; DEL PINO, José Claudio; VENQUIARUTO, Luciana D; DALLAGO, Rogério M. **Saberes Populares Fazendo-se Saberes Escolares: Um Estudo Envolvendo a Produção Artesanal do Pão.** Revista Química Nova na

Escola: AGOSTO, 2011. Vol. 33, N° 3. P. 135-141.

WAGNER, Roy. **A invenção da cultura**. Tradução Marcela Coelho de Souza e Alexandre Morales. São Paulo: Cosac Naify, 2010.

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2005.

## APÊNDICES

## **APÊNDICE A: QUESTÕES UTILIZADAS NAS ENTREVISTAS COM AS PARTICIPANTES DA OFICINA DE FABRICAÇÃO DE CONSERVAS**

**Título da Pesquisa:** Fabricação de conservas como resgate cultural na concepção de um grupo de senhoras da comunidade da Primeira Igreja Batista de Osório

**Nome do Pesquisador Responsável:** Eliane Marcia Roehrs

Estou realizando uma pesquisa que tem como objetivo investigar se houve resgate cultural e troca de saberes populares com saberes científicos na oficina. Para tanto, a Sra. está sendo convidada para participar da mesma. Agradeço a colaboração para a realização desta atividade de pesquisa e coloco-me à disposição para esclarecimentos adicionais.

### **Questionário:**

1 – Você já fazia algum tipo de conserva?  
Se sim, como você aprendeu? Com quem?  
Quais tipos de conservas?

2 – Para você a oficina ofertada sobre conservas lhe proporcionou algum tipo de conhecimento? Comente.

3 - Alguém de sua família (mãe, avós, parentes mais velhos) faziam suas conservas e você deixou de lado esta cultura, como essa oficina ajudou a resgatar essa cultura de fazer sua própria conserva? Comente?

4 – Durante a realização da oficina de fabricação de conservas, entre as participantes e as instrutoras, em seu ponto de vista, houve trocas de saberes populares com saberes científicos?

5 – Cite um saber científico que você identificou durante a oficina de conservas.

Tendo em vista os itens acima apresentados, eu, de forma livre e esclarecida, manifesto meu consentimento em participar da pesquisa.

\_\_\_\_\_  
Assinatura da participante

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_