

## Educação alimentar: possibilidades interdisciplinares a serem exploradas no ensino médio a partir das aulas de Química

Cícera Silva (IC)\*, Amanda Cristina Silva (IC) e Paulo Rogério Miranda Correia (PQ) \*cisilva@usp.br

Escola de Artes, Ciências e Humanidades, Universidade de São Paulo, Av Arlindo Bettio 1000, 03828000, São Paulo, SP

Palavras Chave: Alimentos industrializados, aditivos químicos, consumidor.

### Introdução

A explosão do conhecimento científico e tecnológico verificada ao longo do século XX causou enormes transformações no estilo de vida dos cidadãos<sup>1</sup>. Esse fenômeno pode ser facilmente percebido por meio das profundas alterações nos hábitos alimentares da população. Atualmente, há uma enorme fartura de alimentos processados e industrializados, que podem ser preparados rapidamente. Isso atende as necessidades dos consumidores modernos, que optam cada vez mais por refeições ligeiras<sup>2</sup>.

A engenharia genética, a engenharia de alimentos e a indústria química desempenham um papel importante nesse processo<sup>3</sup>. A legislação vigente torna obrigatória a indicação dos aditivos químicos intencionais nos rótulos dos produtos, porém essas informações escapam ao entendimento do consumidor, devido à codificação técnica que é utilizada e ao baixo interesse do consumidor com relação a essas questões<sup>4</sup>.

As disciplinas relacionadas com as ciências da natureza deveriam apresentar aos alunos a temática nutricional de maneira mais explícita durante o ensino médio. Apesar disso, o conteúdo escolar que está relacionado com a educação alimentar trata, na maioria das vezes, de conceitos isolados com pouca relação com o cotidiano do aluno. Por esse motivo, o objetivo desse trabalho foi avaliar o conhecimento e a atitude de alunos ingressantes no ensino superior, com relação aos alimentos industrializados e ao uso de aditivos químicos.

### Resultados e Discussão

Um questionário contendo 14 afirmações foi elaborado e respondido eletronicamente por 119 alunos do 1º ano da Escola de Artes, Ciências e Humanidades (EACH/USP). As respostas foram avaliadas utilizando-se a escala de Likert<sup>5</sup>, e os resultados médios são apresentados na Figura 1.

As questões que apresentaram menor pontuação média estão relacionadas com o uso de aditivos químicos em alimentos. O posicionamento dos alunos mostra uma percepção estereotipada e negativa da química. As afirmações 6 ("É importante acrescentar conservantes nos alimentos industrializados para preservar suas características originais"), 8 ("Não vejo problemas em adicionar substâncias químicas para manter o sabor e o aroma

de um produto industrializado") e 13 ("Os alimentos industrializados têm seu valor nutritivo diminuído quando há o acréscimo de aditivos químicos") apresentaram baixas pontuações médias ( $2,2 \pm 1,7$  e  $2,2 \pm 1,3$  e  $1,9 \pm 1,8$ ). A dificuldade de compreender as informações do rótulo também foi confirmada pela pontuação média verificada para a afirmação 2 ("É difícil entender as informações apresentadas nos rótulos dos produtos industrializados"), que obteve uma pontuação média igual a  $2,2 \pm 1,1$ .

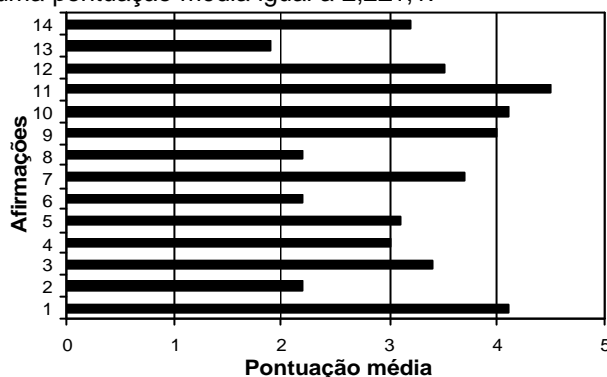


Figura 1. Valores médios obtidos a partir das respostas dos alunos (n=119). A escala de pontuação varia entre 0 (não sabe responder) e 5 (concorda totalmente).

### Conclusões

A educação alimentar deve ser mais explorada no ambiente escolar, a fim de permitir que os alunos avaliem criticamente seus hábitos alimentares. Essa é uma excelente oportunidade para integrar os saberes fragmentados em disciplinas isoladas, promovendo atividades a partir da perspectiva interdisciplinar. Somente dessa maneira, o conhecimento científico adquirido na escola poderá fazer sentido para a vida do aluno, permitindo que ele reflita criticamente sobre como se alimentar.

### Agradecimentos

Bolsa Trabalho (COSEAS/USP)

<sup>1</sup>Hobsbawn, E. J. *Era dos extremos: o breve século XX (1914-1991)*. São Paulo: Companhia das letras, 2001.

<sup>2</sup>Schlosser, E. *País fast food*. São Paulo: Ática, 2001.

<sup>3</sup>Simão, A. M. *Aditivos para alimentos sob aspecto toxicológico*. São Paulo: Nobel, 1985.

<sup>4</sup>Bobbio, P.; Bobbio, F. O. *Química do processamento de alimentos*. São Paulo: Varela, 1992.

<sup>5</sup>Best, J. W.; Kahn, J. V. *Research in education*. 7ª ed. Boston: Allyn and Bacon, 1993.