

O uso de rótulos de produtos alimentícios no ensino da química orgânica.

Blyeny H. P. Alves¹ (FM).

¹ Colégio Estadual Polivalente "Dr. Menezes Jr."- Itumbiara/Go;

¹ Escola Estadual Professor Inácio Castilho – Uberlândia/MG.

blyeny@yahoo.com.br

Palavras Chave: Contextualização, alimentos, informação.

Introdução

A contextualização pode ser entendida, segundo Silva¹ (2003), como um recurso para realizar aproximações/inter-relações entre conhecimentos escolares e fatos/situações presentes no dia-a-dia dos alunos. A aprendizagem contextualizada é associada, nos PCNEM, à preocupação em retirar o aluno da condição de espectador passivo, em produzir uma aprendizagem significativa e em desenvolver o conhecimento espontâneo em direção ao conhecimento abstrato (Lopes²,2002).

O conhecimento sobre a produção, processamento e composição dos alimentos é importante para o desenvolvimento da sociedade. No que tange à escolha de alimentos industrializados ou não, surge uma preocupação crescente com a qualidade e o uso de agrotóxicos, defensivos e fertilizantes químicos na produção desses alimentos.

As mudanças dos hábitos alimentares da população foram e são influenciados por diversos fatores, entre eles, Santos³ et al. (2005) destaca: o crescimento da população, a evasão das pessoas do campo para as cidades, intensificação da produção industrial de alimentos e da propaganda, etc..

Tendo em vista o consumo crescente de alimentos industrializados, principalmente os "salgadinhos", por nossos alunos, esse trabalho visa contextualizar o ensino de química através da análise de rótulos de produtos alimentícios.

Resultados e Discussão

Os produtos analisados pelos alunos foram: margarina, bolacha com recheio de chocolate, pipoca de microondas, suco em pó, chocolate em barra, creme de leite, bolacha de água e sal, maionese, refrigerante de cola, tempero em pó, cereal matinal, salsicha e catchup. Foram analisados diversos aspectos referentes aos rótulos dos produtos alimentícios, tais como a informação nutricional, a composição e/ou ingredientes, tipo de embalagem e processo de conservação.

Os alunos analisaram os itens acima e tentaram identificar a função de cada componente no alimento. A maior dificuldade apresentada pelos alunos foi relacionada à identificação dos aditivos

(emulsificantes, estabilizantes, etc..), já que muitos não sabiam para que os mesmos serviam. Foi feito um trabalho de pesquisa para sanar essas dúvidas, nos grupos de trabalho. Como atividade final, todos os grupos receberam um rótulo em comum para analisarem, como segue na figura 1.



Figura 1. Rótulo do produto analisado.

Conclusões

Os alunos demonstraram maior interesse e participação nas atividades, e uma maior assimilação dos assuntos trabalhados, pois estavam diretamente envolvidos na construção desses conhecimentos.

Agradecimentos

Aos alunos que participaram do desenvolvimento desse trabalho.

¹ Silva, R.M.G. Contextualizando Aprendizagens em Química na Formação Escolar. *Química Nova na Escola*. **2003**, 18, 26-30.

² Lopes, A. C. Os parâmetros curriculares nacionais para o ensino médio e a submissão ao mundo produtivo: o caso do conceito de contextualização. *Educ. Soc.* **2002**, 80, 386-400. Disponível em: <http://www.cedes.unicamp.br>. Acesso em 07 jun. 2007.

³ Santos, W.L. et al. *Química e sociedade*. **2005**, 19.