

Contextualização: Ferramenta para o Ensino e Aprendizagem de Química

Simone Barreto Santos (PQ)*1, Ana Luiza de Quadros (PQ)2

1 – Profª Auxiliar/DQE/UESB/Jequié/BA, desde 2008; Aluna de Pós-Graduação Latu Sensu. simonnebarreto@yahoo.com.br

2 – Professora Assistente/ DQE/UESB/Jequié/BA

Palavras Chave: Alimentos, Contextualização, Aprendizagem, Ensino.

Introdução

A partir da participação num programa de formação continuada, passamos a desenvolver o conhecimento químico com o eixo temático “Alimentos”. Dessa forma consideramos que alunos puderam perceber a importância do conhecimento químico apresentando menos resistência a esta disciplina, que é tão encantadora. Tínhamos a convicção de que o uso de temas geradores melhora o ensino e a aprendizagem, mas sabíamos que esta convicção ainda era bastante intuitiva. Procuramos com este trabalho verificar se o uso destes temas melhora a aprendizagem em Química. Selecionamos duas turmas de Ensino Médio nas quais o assunto “Cinética Química” havia sido recentemente trabalhado, sendo uma delas com o tema “Alimentos”.

Resultados e Discussão

Ao serem questionados sobre reações químicas perceptíveis ao nosso redor e fatores que pudessem alterar a velocidade das mesmas, os alunos de ambas as turmas mostraram pouco entendimento sobre reações.

Quadro 1: Reações que ocorrem ao seu redor

Exemplo de reação Química que ocorre no dia-a-dia	Turma A – Não-Contextualizada	Turma B – Contextualizada
Queima, incêndio	4 respostas	-----
Reação de fotossíntese	2 respostas	9 respostas
Chuva ácida	1 resposta	3 respostas
Digestão	1 resposta	3 respostas
Deterioração de alimentos	-----	7 respostas
Não respondeu/não entendemos	3 respostas	5 respostas
Exemplo de fenômeno físico	18 respostas	2 respostas

Ao solicitarmos uma explicação para o fato do leite, ao ser colocado na geladeira, conserva-se por mais tempo, observamos pouca relação com o

conhecimento desenvolvido em sala de aula. O quadro 2 mostra os resultados.

Quadro 2: Explicação sobre a conservação do leite na geladeira

Efeito da geladeira sobre o leite	Turma A – Não-Contextualizada	Turma B – Contextualizada
Relacionam temperatura à velocidade da reação	1 resposta	6 respostas
Repetiu o enunciado da questão	18 respostas	17 respostas
Explicações incoerentes	10 respostas	7 respostas

Ao serem questionados sobre o fato do coalho acelerar a coagulação do leite, observamos os seguintes resultados, constantes no quadro 3.

Quadro 3: Explicação: Efeito do coalho no leite

Efeito do coalho no leite	Turma A – Não-Contextualizada	Turma B – Contextualizada
O coalho acelera a reação	11 respostas	18 respostas
Dá consistência/sabor/durabilidade	4 respostas	5 respostas
Ajuda o processo de putrefação	-----	2 respostas
Sem idéia/não respondeu	4 respostas	4 respostas

Conclusão

A contextualização propiciou resultados melhores, provavelmente por ter motivado mais os alunos para as aulas e pelos mesmos terem percebido uma química presente em suas vidas. Mas ficou claro que é preciso ir além. Contextualizar parece-nos, agora, insuficiente, apesar de ser imprescindível. Associar à contextualização o trabalho com formação e evolução de conceitos para o qual os fenômenos naturais são explicados e as teorias são construídas e re-construídas a todo o momento é considerado agora, a maneira de tornar o ensino que fazemos mais capaz de produzir aprendizagem que tenha significado.