

CONTEXTUALIZAÇÃO DO ENSINO DA QUÍMICA ATRAVÉS DA TEMÁTICA QUÍMICA DOS ALIMENTOS

Ladjane P. da Silva^{*1} (PG), Juliano C. R. Freitas² (PG), Marcelo Felipe Rodrigues da Silva²(IC), João R. de Freitas Filho³ (PQ). *ladjanepsbr@yahoo.com.br*

¹ Departamento de Educação, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Dois Irmãos, Recife-PE.

² Departamento de Química Fundamental, Universidade Federal de Pernambuco, Cidade Universitária, Recife-PE.

³ Universidade Federal Rural de Pernambuco, Unidade Acadêmica de Garanhuns, Garanhuns – PE.

Palavras Chave: Contextualização, Ensino de Química, Química dos Alimentos.

Introdução

A contextualização como um facilitador do ensino da química, vem sendo um tema de discussão em diversos trabalhos¹⁻⁵ ligados a área de educação.

Quando entendemos que, ao contextualizarmos conteúdos ligados a conceitos químicos de modo que mediem a construção do conhecimento através da vivência do aluno, não só possibilitamos uma educação que forme cidadão para a sociedade, mas também, traçamos um caminho para um aprendizado mais significativo.

Baseado nessas concepções, este trabalho se propôs a utilizar à temática 'Química dos Alimentos', para explicar aos alunos do 3º ano do ensino médio de uma escola da rede pública do Estado de Pernambuco, conceitos de química orgânica de forma contextualizada, para tornar a aprendizagem mais prazerosa e com aplicabilidade em seu cotidiano.

Resultados e Discussão

A proposta foi trabalhada através de uma intervenção sistematizada em momentos que se constituíram de três encontros distintos.

O 1º encontro resultou em um momento de interação entre o docente da disciplina de química e os alunos do 3º ano, onde debateram sobre os conceitos da química orgânica que seriam discutidos e abordados a partir da temática escolhida e quais seriam os materiais necessários para a realização de uma atividade experimental. Nessa primeira interação entre professor-alunos, o professor assumiu a postura de um mediador, dando espaço para as curiosidades e sugestões dos discentes.

O 2º encontro resultou em um levantamento das concepções prévias dos alunos em relação à temática escolhida, onde, de forma espontânea, ao exporem suas idéias, demonstraram que a temática 'alimentos' estava bastante sintonizada ao universo

deles, dando início ao debate discutindo aspectos macroscópicos dos alimentos, tais como: dureza, ponto de congelamento, solubilidade, coloração e etc. Tendo em seguida, o professor, após o debate, conduzido as discussões para um universo mais microscópico do tema, quando, por exemplo, ele se utilizou de modelos tridimensionais, através de recursos áudios-visuais e painéis interativos, para levar os alunos a compreenderem a disposição das moléculas que constituíam os alimentos.

O 3º momento culminou em um debate com os alunos sobre o aproveitamento do tema como um facilitador no ensino-aprendizagem da química e dos conteúdos estudados relacionados especificamente a química orgânica.

Conclusões

A aceitabilidade dos alunos pela temática 'Química dos Alimentos' foi vislumbrada no instante de sua exposição, o que refletiu o interesse deles por temas que envolvam o seu cotidiano e que busquem a contextualização.

O estudo da temática, além de ter sido uma boa estratégia para a contextualização de conceitos químicos, também serviu para despertar o aluno para o mundo fascinante da química, fazendo com que ele perceba que essa disciplina não está apenas limitada a sala de aula de uma escola, mas que também faz parte das coisas que estão presente no seu cotidiano.

Agradecimentos

UFRPE, UFPE, SEEDUC, CAPES, CNPq.

¹ Lima, J. de F. a L. de, Pina, M. do S. L., Barbosa, R. M. N. e Jófil, Z. M. S. *Química Nova na Escola*, **2000**, n.11, 26.

² Coelho, J. C., Marques, C. A. *Ensaio*, **2007**,9(1), 1.

³ Neves, A. P., Guimarães, P. I. C. e Merçon, F. *Química Nova na Escola*, **2009**, 31(1), 34.

⁴ Silva, D. R. da e Pino, J. C. D. *Química Nova na Escola* **2009**, 31(4), 257.

⁵ Wartha, E. J. e Faljoni-Alário, A. *Química Nova na Escola*, **2005**, n.22, 42.