

A Química do Paladar como Tema para a Abordagem no Cotidiano dos alunos de Ensino Médio.

Olga Maria Ritter Peres (PQ)*, Ana Paula Leichtweis (FM).

Universidade Estadual do Oeste do Paraná - Unioeste, Rua da Faculdade, 645, Bairro Jardim Santa Maria, Cep 85903-000 – Toledo – PR, * olga.unioeste@gmail.com

Palavras Chave: *química do paladar, ensino médio, cotidiano.*

Introdução

Os professores de Ensino Médio hoje em dia fazem uso de várias alternativas para estimular seus estudantes a se interessarem pelas aulas de química. A utilização de temas relacionados ao dia a dia do estudante tem sido muito utilizada como uma forma para que estes possam relacionar a importância da Química em suas vidas. O tema “Química do Paladar” é uma proposta em que os professores podem abordar a química de uma maneira diferente e levar os estudantes a fazer associações da química com a sua vida. Através de simples testes, buscou-se salientar a importância do paladar na identificação de substâncias, bem como que substâncias seriam estas. Este projeto foi realizado através da aplicação de um minicurso obrigatório da disciplina de Prática de Ensino e Estágio C, do 5º ano do Curso de Química – Unioeste – Campus de Toledo. O trabalho foi aplicado com alunos voluntários dos terceiros anos da escola de ensino médio normal do Colégio Estadual Presidente Castelo Branco da cidade de Toledo - PR.

Resultados e Discussão

Neste trabalho foi utilizado um conjunto de metodologias que compreende desde uma aula expositiva dialogada até a utilização de recursos didáticos como o quadro branco, data-show, vídeos e aula experimental. A pesquisa deu-se através de um minicurso que teve a duração de 3 horas, sendo até uma hora e meia para teoria e o restante do tempo reservado para a parte experimental. Na primeira etapa foi entregue um questionário prévio sobre o assunto que foi respondido e entregue antes do início da apresentação, aqui denominado Pré-Avaliação. Na segunda etapa utilizou-se um vídeo sobre o assunto e com a utilização do data-show foi apresentado o conteúdo teórico do minicurso de forma expositiva dialogada (figura 1). Durante a apresentação dos slides foi utilizado o quadro para explicações e revisão do conteúdo de Ensino Médio necessários. Na terceira etapa os estudantes realizaram experimentos sensoriais relacionados ao paladar. Foi passado a cada aluno uma ficha utilizada como roteiro para a experimentação. A quarta etapa consistiu-se em fazer-se a mesma avaliação realizada antes da aplicação do minicurso.

O objetivo deste era fazer-se uma comparação dos conhecimentos adquiridos e comparar com aqueles anteriores à atividade pedagógica.



Figura 1. Slide utilizado para representar sabor doce.

Conclusões

O minicurso trouxe vários benefícios aos estudantes, estes puderam relembrar conceitos do ensino médio relacionados tanto à Química Orgânica como à Química Geral. A análise dos resultados nos permite concluir que este projeto trouxe conhecimentos novos aos estudantes e permitiu que eles tivessem contato com a Química que está presente no seu cotidiano. Uma grande dificuldade encontrada foi a adaptação do conteúdo ao ensino médio, visto que a forma com que os sabores são sentidos não pode ser abordada da forma esperada, já que esta era aprofundada demais e talvez pudesse confundir os estudantes mais do que esclarecer. Os estudantes demonstraram interesse pelo conteúdo e também colaboraram nas discussões dos assuntos envolvidos e no desenvolvimento da parte prática. O resultado final do minicurso foi muito bom notou-se que foi possível o aprendizado efetivo dos estudantes, conforme verificado na Avaliação Final.

Agradecimentos

Ao Colégio Estadual Presidente Castelo Branco principalmente aos alunos.

¹ Couteur, P.L., Burreson, J. *Os Botões de Napoleão: As 17 moléculas que mudaram a história*. Tradução: Maria Luiza X. de A. Borges. Rio de Janeiro: Jorge Zahar ed., 2006.

² Retondo, C. G., Faria, P. *Química das Sensações*, Campinas, ed. Átomo, 2006.