

## Alimentos Industrializados: Uma Temática Para Contextualizar Conteúdos de Química no Ensino Médio

Ricardo B. da Silva (FM),<sup>1</sup> Celso Luiz L. da Silva (PG),<sup>2</sup> Juliano C. R. Freitas (PG)<sup>2\*</sup>, Ladjane P. S. R. de Freitas (PQ),<sup>3</sup> [julianocrufino@yahoo.com.br](mailto:julianocrufino@yahoo.com.br)

<sup>1</sup>Faculdade de Formação de Professores da Mata Sul, BR 101 Sul Km 186, Campus Universitário, Palmares-PE.

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pernambuco, CCEN, DQF, Av. Prof. Luiz Freire s/n, Cidade Universitária, Recife-PE.

<sup>3</sup>Universidade Federal de Campina Grande, CES, UAE, Olho D'água da Bica s/n, Cuité-PB.

Palavras Chave: Alimentos Industrializados, Ensino de Química.

### Introdução

Atualmente, diversos trabalhos<sup>1-4</sup> têm salientado a necessidade da contextualização do ensino de química, tendo em vista que está prática facilita a construção do conhecimento através da vivência do aluno. Partindo dessa perspectiva, este trabalho teve por objetivo contextualizar conteúdos de química, especificamente cadeias carbônicas e funções orgânicas. Através dessa temática, visou-se também contribuir, incentivar e desenvolver o senso crítico dos alunos, a cerca do consumo dos alimentos industriais, funcionais e nutraceuticos, bem como da importância de uma leitura correta dos rótulos alimentares. Esta intervenção foi realizada na Escola Estadual Major Luiz Cavalcante, localizada no Município de Jacuípe – AL, com 50 alunos do terceiro ano do ensino médio e teve seu desenvolvimento em quatro momentos, que incluía: a avaliação prévia das concepções dos alunos, aula expositiva e dialoga, dinâmica em grupo e análise dos resultados da intervenção. Inicialmente, foi realizado um levantamento bibliográfico e uma visita a escola, para constatar “*in lócus*” o contexto social dos alunos e os pontos positivos e negativos da aplicação desta temática.

### Resultados e Discussão

Através da aula expositiva e dialoga, que compôs o primeiro momento foi possível analisar as concepções prévias dos alunos, onde se constatou que uma das maiores dificuldades dos alunos que cursam o terceiro ano do ensino médio é estabelecer a conexão entre a valência dos átomos para montar as cadeias orgânicas e a identificação das funções orgânicas.

A segunda etapa iniciou com um debate sobre as informações que deveriam constar nos alimentos, conforme especificação da ANVISA. Neste momento quase 90% dos alunos, informaram que não conheciam esse órgão fiscalizador nem sua importância. Da mesma forma que esta situação não estava prevista, isto foi de certo modo, ótimo para a intervenção, pois os alunos participaram mais ativamente da aula, onde perguntas das mais variadas foram surgindo. No final deste momento, ficou evidente que os alunos perceberam a

importância de analisar criticamente os rótulos dos alimentos.

No terceiro momento os alunos foram divididos em grupos e foi solicitado que eles apresentassem as funções orgânicas presentes em três substâncias dos rótulos alimentícios. Como era de se esperar os alunos escolheram os exemplos mais simples dos rótulos alimentícios, eles efetuaram também uma análise crítica das informações que os rótulos alimentícios apresentavam e discutiram também sobre teor de gordura *trans*, alimentos *light* e *diet*. Para finalizar esse terceiro momento foi discutido com os alunos sobre as principais diferenças entre alimentos industrializados, funcionais e nutraceuticos, onde vale comentar que essencialmente a turma não soube diferenciar os alimentos funcionais dos nutraceuticos. E para verificar o grau de aprendizagem dos alunos nesta intervenção, no último momento foi solicitado que os alunos, de forma individual, respondessem um questionário com dez questões, onde a análise de cada gráfico mostrou que a intervenção acarretou mudança de conceito, além de favorecer uma assimilação mais eficiente dos conteúdos supracitados.

### Conclusões

Esta intervenção ajudou a despertar a consciência dos alunos no que diz respeito aos impactos de suas ações no cotidiano através de uma postura reflexiva, o que levou os alunos a terem uma nova leitura e atitudes em relação às funções orgânicas e os alimentos industrializados. Neste trabalho, também ficou bem claro, que a mediação entre a teoria e a prática pedagógica, entre o saber científico e o saber escolar pode ser otimizada a partir de posturas metodológicas inovadoras e criativas que o ensino e a educação de qualidade requerem, seja pelas suas ligações com o cotidiano Inter/intramuros escolar ou lançando mão de propostas interdisciplinares.

### Agradecimentos

FAMASUL, UFPE, UFCG, CNPq e CAPES.

<sup>1</sup> Coelho, J. C.; Marques, C. A. *Ensaio*, 2007, 9, 1.

<sup>2</sup> Neves, A. P.; Guimarães, P. I. C.; Merçon, F. *Química Nova na Escola*, 2009, 31, 34.

<sup>3</sup> Silva, D. R.; Pino, J. C. D. *Química. Nova na Escola*, 2009, 31, 257.

<sup>4</sup> Wartha, E. J.; Faljoni-Alário, A. *Química Nova na Escola*, 2005, 22, 42.