

---

## ALIMENTOS: CONTEXTUALIZANDO OS ADITIVOS QUÍMICOS NAS AULAS DE QUÍMICA DO 1º ANO DO ENSINO MÉDIO

Karoline Santos Venancio<sup>1</sup>, Maria Aparecida Nazário Cassiano<sup>2</sup>, Vera Lúcia da Silva Augusto Filha<sup>3</sup>, Cíntia Lopes Soares Gomes de Sá<sup>4</sup>, Maria Josileide de Souza<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Bolsista de Iniciação à Docência, IF SERTÃO-PE Campus Floresta, mn25901@gmail.com

<sup>2</sup>Bolsista de Iniciação à Docência, IF SERTÃO-PE Campus Floresta, karol\_venancio10@hotmail.com

<sup>3</sup>Coordenadora de Área, IF SERTÃO-PE Campus Floresta, vera\_filha@yahoo.com.br

<sup>4</sup>Coordenadora de Área, IF SERTÃO-PE Campus Floresta, cintialgs74@yahoo.com.br

<sup>5</sup>Supervisora da Escola de Referência Capitão Nestor Valgueiro de Carvalho, mjosileide@hotmail.com

### RESUMO

O ato de se alimentar é primordial para a conservação da vida, através das substâncias contidas nos alimentos é possível a absorção dos mais diversos tipos de nutrientes e substâncias que poderão causar os mais diversos efeitos. Nesse contexto buscou-se refletir sobre a utilização dos aditivos químicos, propondo métodos de reduzir a utilização dos mesmos, assim como modos alternativos para obtenção de uma alimentação saudável. O artigo “Alimentos: contextualizando os aditivos nas aulas de Química do 1º Ensino Médio D” na Escola EREM Capitão Nestor Valgueiro de Carvalho da cidade de Floresta-PE tendo o intuito de mostrar uma forma diferenciada de alimentar-se, em contraste com o que é consumido em grande escala de maneira simples e com respaldo de aprendizagem. Foi inicialmente realizado seminário por bolsistas do Pibid sobre o tema Aditivos químicos. Em outro momento foi feito levantamento com a turma sobre os alimentos e a mesma escolheu trabalhar com as frutas. A turma foi dividida em equipe e cada uma ficou responsável por pesquisar e apresentar uma fruta diferente, trazendo para a sala em forma de seminários os aspectos físicos e químicos das frutas, como as vitaminas contidas nas frutas e seus efeitos na saúde. Para o encerramento das atividades do projeto foi confeccionado em grupo uma salada com as frutas levadas pelas equipes. Os alunos demonstraram interesse em aprofundar os conhecimentos, assimilando os efeitos no organismo humano o que possibilitou repensar o modo de se alimentarem, sendo muitas dúvidas sanadas com o seminário. O resultado comprovou, por meio de atividade aplicada, posteriormente a ênfase que os alunos deram ao consumo de frutas, que a atividade aplicada favoreceu significativamente o processo de ensino-aprendizagem.

**Palavras-chave:** Aditivos químicos, alimentação saudável, ensino da química.