



Oficina Temática: Identificação de Amido e Proteínas em Alimentos

Eduardo Silva de Siqueira¹; Franque da Conceição dos Santos¹; Girlene Lima de Souza²; Elizangela da Silva Dias Souza³; Eduardo Antonio de Lima⁴; Kamilla Barreto Silveira⁵; Vera Lúcia da Silva Augusto Filha⁶

- 1- Orientandos - Campus Ouricuri do IF Sertão PE. E-mail para contato: eduardo.siqueira@aluno.ifsertao-pe.edu.br; franque.santos@aluno.ifsertao-pe.edu.br;
- 2- Supervisora - EREM São Sebastião. E-mail para contato: girnelima2009@gmail.com;
- 3- Orientadora - Campus Ouricuri do IF Sertão PE. E-mail para contato: elizangela.dias@ifsertao-pe.edu.br;
- 4- Orientador - Campus Floresta do IF Sertão PE. E-mail para contato: eduardo.antonio@ifsertao-pe.edu.br;
- 5- Orientadora - Campus Petrolina do IF Sertão PE. E-mail para contato: kamilla.barreto@ifsertao-pe.edu.br;
- 6- Coordenadora Institucional - Campus Floresta do IF Sertão PE. E-mail para contato: vera.filha@ifsertao-pe.edu.br.

RESUMO

É visível a desmotivação dos alunos pelo estudo da disciplina de química no ensino médio, muitos não veem necessidade no estudo desta ciência e não a associam a qualquer utilização às suas atividades diárias. Isto prejudica diretamente o seu rendimento escolar, na formação de conceitos importantes. A contextualização no ensino é um recurso importante, pois é através dele que fornecemos ao aluno uma abordagem dos conteúdos que utilize fatos do cotidiano. Neste sentido, este projeto de ensino objetivou apresentar a química orgânica envolvida na culinária, por meio de oficina temática de identificação de amido e proteínas em alimentos, a fim de promover um ensino mais dinâmico e interativo, voltado à realidade dos alunos. O projeto foi aplicado à turma do 2º ano da EREM São Sebastião, em Ouricuri-PE. Dividiu-se em quatro etapas: Primeiramente foi apresentada a proposta do projeto à turma atendida e aplicado um pré-teste. Em seguida realizou-se aula expositiva, abordando os conteúdos de orgânica que seriam necessários à oficina. Após, levamos a turma para conhecer o laboratório e realizar a oficina temática, onde foram divididos em grupos iguais de três alunos, com a finalidade de fazermos a identificação de amido e proteínas dos alimentos, através da oficina. Por fim, realizamos a aplicação de um pós-teste. Observou-se que os alunos demonstraram dificuldades em relação aos conceitos básicos da química orgânica, mas foram bastante participativos durante a aula e durante a oficina temática, demonstrando interesse e envolvimento ativo na atividade proposta. A conexão entre o conhecimento teórico e prático facilitou a absorção do conteúdo integrado, o que possibilitou a resolução das dúvidas surgidas. O projeto permitiu que os alunos percebessem a relação da culinária com a química, tendo em vista a realização da oficina com alimentos cotidianos (arroz, feijão, amido...) e o processo ativo da química na classificação desses alimentos. Identificou-se uma melhor performance dos estudantes nos conhecimentos relacionados aos conteúdos estudados através da sequência didática desenvolvida.

Palavras-chave: Química orgânica; Oficina temática; Contextualização.

Modalidade: PIBID

Campus: Ouricuri

Subprojeto: Química

Agradecimentos: PIBID/Capes; IF Sertão PE - Campus Ouricuri; EREM São Sebastião.