



pH dos alimentos: Um olhar reflexivo sobre a alimentação e a química

Ana Luiza dos Santos Gonçalves ; Maria Rafaela ¹; Débora Santos Carvalho dos Anjos ²; Anderson de Oliveira Santos³

Orientando(a) - Campus Petrolina do IF Sertão PE - E-mail: ana.luiza@aluno.ifsertao-pe.edu.br maria.rafaela@aluno.ifsertao-pe.edu.br¹; Orientador(a) - Campus Petrolina do IF Sertão PE - E-mail: debora.santos@ifsertao-pe.edu.br²; Co-autores(as) - Campus Petrolina do IF Sertão PE - E-mails: anderson.dosantos@professor.educacao.pe.gov.br³

RESUMO

Os alunos da educação básica têm enfrentado diversos desafios quanto ao ensino tradicional, sendo alto o nível de resistência de alguns alunos com a disciplina de química. Posto isso, visando a necessidade de abordar os conteúdos através das vivências do dia a dia, foram adotadas estratégias de ensino com a finalidade de aprimorar de forma criativa a aprendizagem. Com base nesses desafios, este trabalho, realizado no âmbito do Subprojeto de Química do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Docência (Pibid-CAPES) do IF Sertão PE, procurou incentivar o estudo da química e a alimentação saudável através do entendimento do pH dos alimentos. Nesse sentido, objetivou-se identificar de forma criativa a acidez/basicidade de alguns produtos e alimentos do cotidiano, mostrando a relação da química com o nosso dia a dia. Nesse contexto, o projeto, desenvolvido de forma presencial com 35 alunos do 1º ano da Escola de Referência em Ensino Médio Gercino Coelho, Petrolina-PE, trabalhando em seis etapas. As atividades foram organizadas da seguinte forma: 1) pré-teste e explicação sobre o pH; 2) investigação experimental do repolho roxo; 3) investigação experimental dos alimentos; 4) palestra sobre alimentação saudável na adolescência e suas influências; 5) visita-técnica ao Laboratório de Alimentos; e 6) pós-teste. Observou-se, no questionário inicial (pré-teste), que 42,5% dos alunos souberam responder de forma coerente em relação às questões sobre pH, 37,8% responderam aleatoriamente e 20,0% deixaram o questionário investigativo sem respostas. No decorrer das atividades, os estudantes participaram ativamente, discutiram e construíram conhecimento acerca dos temas abordados. A maioria dos estudantes afirmou que a diversificação das aulas facilita a associação dos conteúdos. No pós-teste, alcançou-se um percentual de 93,3% de acertos. Salienta-se que os experimentos relacionados com a temática alimentação e pH dos alimentos, oportunizou um momento prazeroso de troca de conhecimentos e de interação entre os alunos e entre os alunos e professores. Portanto, foi possível perceber a importância da união da prática e da teoria, e debates sobre situações cotidianas que envolvem a alimentação saudável e o pH dos alimentos.

Palavras-chave: Ensino de Química; Alimentação saudável; pH dos alimentos..

Campus: Petrolina

Agradecimentos: À CAPES, ao IF Sertão PE, à EREM Gercino Coelho e à equipe do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Docência (Pibid).