

## São João Sergipano: Curiosidades químicas a respeito dos tradicionais pratos juninos.

Filipe Silva de Oliveira<sup>2</sup> (PG), Alessandra Chagas<sup>1</sup> (IC), Tatiana Kubota<sup>1</sup> (PQ), Márcia V. G. de Araújo<sup>1\*</sup> (PQ). \*araujomvg@gmail.com

1. Faculdade Pio Décimo. Instituto de Pesquisa Interinstitucional de Sergipe (IPISE). Programa de Iniciação Científica (PIC) do Curso de Licenciatura em Química. Av. Presidente Tancredo Neves, 5655, Jabotiana, Aracaju-SE, 49095000.  
2. Universidade Federal de Sergipe – Campus São Cristovão (UFS), Av. Marechal Rondon, s/n, Bairro Jardim Rosa Elze, São Cristovão/SE.

Palavras-Chave: Festa Junina, carboidratos, contextualização.

### Introdução

O ensino de química, ainda hoje, é um desafio para muitos professores e alunos, devido à insatisfação de muitos docentes, por não conseguirem atingir certos objetivos educacionais propostos, aliada a desmotivação entre os estudantes, que consideram a química difícil e que exige memorização.

De acordo com Siqueira<sup>1</sup>, o decorar de fórmulas e conceitos, que podem ser esquecidos em um curto espaço de tempo, está associado a falta de compreensão daquilo que se lê, tornando a aprendizagem cada vez mais difícil.

O ensino de química contextualizado é uma alternativa que pode ser utilizada, uma vez que, facilita o processo de ensino-aprendizagem, pois relaciona o cotidiano dos alunos com os temas abordados em sala de aula, aproximando o aluno do conhecimento.

O nordeste brasileiro possui o tradicional festejo junino que arrasta milhões de pessoas. No estado de Sergipe ocorre um espetáculo variado de expressões, cores, gestos e sabores que contagia e encanta os mais variados públicos.

Sabe-se que temas como alimentação, digestão e nutrição integram o cotidiano ao ambiente escolar<sup>2</sup>, dessa maneira, este trabalho promoveu uma contextualização dos festejos juninos e o ensino de química, por meio de um breve histórico dos três santos juninos e a associação de cada um dos santos aos componentes químicos de alimentos tradicionais destas festas. O Santo Antônio foi associado aos carboidratos devido ao pão de Santo Antônio, São João foi associado a gordura devido ao leite de coco do munguzá e São Pedro as proteínas devido aos ovos contido no Bolo de Milho.

### Resultados e Discussão

O conteúdo referente à bioquímica é abordado no 3º ano do ensino médio, desta forma, este trabalho foi aplicado a esta série no Instituto Federal de Sergipe, no município de Aracaju-SE, para uma turma de 22 alunos.

Inicialmente foi realizada uma explanação sobre os santos juninos, o alimento que estava relacionado e sua associação com o conteúdo químico (Santo Antônio - carboidrato, São João - lipídeos, São Pedro - proteínas). Posteriormente foi aplicado um questionário e solicitado que os alunos dissertassem sobre assunto abordado, além disso, foi reservado

um tempo para debater sobre as diferentes opiniões a respeito das comidas típicas e a sua relação com a química.

Na análise das respostas obtidas foi verificado que a maioria dos alunos (73%) não sabiam a origem dos festejos juninos, todavia conseguiram relacionar o conteúdo químico nos alimentos, uma vez que, reconheceram, por exemplo a gordura (lipídeos) no leite de coco, os carboidratos no pão e proteínas nos ovos.

Quando foi solicitado que os alunos definissem o que eram carboidratos, lipídeos e proteínas, 40% do total avaliado conseguiram responder corretamente, 40% não responderam e outros 20% forneceram conceitos evasivos. Além do questionário, também foi aberto um espaço para um debate acerca da temática já citada, onde os alunos conheceram, interpretaram e associaram as comidas típicas dos festejos juninos com a química. Finalmente foi solicitado que os alunos escrevessem textos dissertativos sobre o tema debatido, enfatizando a funcionalidade dos temas químicos com a formação dos cidadãos, com isso foi possível verificar, que após a intervenção didática, os alunos mostraram uma evolução significativa na compreensão da importância de tal temática.

### Conclusões

O ensino de química vem sofrendo uma progressiva mudança, onde busca-se fazer associação de coisas e momentos do cotidiano com o assunto químico, visando uma maior participação e melhora no rendimento do aluno. Dessa forma, foi verificado que relacionar os conteúdos químicos com as comidas típicas das festas de São João, contribuiu para participação dos alunos nas aulas de forma mais crítica, sendo esta uma ferramenta que facilitou o processo de ensino-aprendizagem como fonte motivadora, investigativa e reflexiva.

### Agradecimentos

A Faculdade Pio Décimo.

<sup>1</sup> SIQUEIRA Antonieta; LIMA Ivoneide Pinheiro de; GIRÃO, Luciene Nobre. Disponível em: <http://www2.unimep.br/endipe/3231p.pdf>. Acesso em 05 mai. 2014.

<sup>2</sup> LEITE, L. M.; ROTTA, J. C. G. Digerindo a química biologicamente: a resignificação de conteúdos a partir de um jogo. Química nova na escola, v.38, p.12-19, 2016.