

O Estudo das Funções Orgânicas por meio da constituição Química de alimentos da Culinária Paraense.

Eduardo Ribeiro Marinho* (IC), Maria Dulcimar de Brito Silva¹ (PQ), Caio Renan Goes Serrão¹ (PQ)
educnquimica2011@hotmail.com

Universidade do Estado do Pará, Rua do Una, nº 156 - Belém - Pará - Brasil - 66.050-540 – Telégrafo.

Palavras-Chave: Ensino de Química, Funções Orgânicas, Culinária Paraense.

Introdução

A alimentação é um importante tema que nas últimas décadas vem ganhando destaque nos mais variados setores do meio social. A literatura apresenta estudos chamando a atenção da alimentação como um tema gerador e problematizador de conceitos em diferentes segmentos (ALBUQUERQUE et al., 2012).

Fazendo referência ao estudo das funções orgânicas sob a temática química dos alimentos da culinária paraense, chama-se a atenção do aluno para uma aprendizagem mais participativa, como também faz o mesmo perceber o lado de prático da química em seu cotidiano (PEREIRA et al., 2010).

É neste sentido que o referido trabalho teve por objetivo ensinar química orgânica sob uma perspectiva contextualizada, utilizando o tema gerador da alimentação típica do Estado do Pará.

A pesquisa desenvolvida utilizou uma abordagem do tipo quantitativa, conforme Severino (2007), e foi aplicada em uma escola da Rede Pública de Ensino do município de Belém, capital do Estado do Pará. O público alvo da pesquisa foi composto por 27 estudantes da terceira série do ensino médio com faixas etárias entre 17 e 19 anos.

Inicialmente foi aplicado um questionário de sondagem contendo seis questões abertas, que abordaram o tema "identificação dos grupos funcionais orgânicos associados à culinária paraense". Em seguida foi ministrada uma aula expositiva contemplando a identificação dos principais grupos funcionais orgânicos. No segundo dia de investigação foi apresentado aos estudantes dois vídeos sobre culinária paraense.

Posteriormente, foi ministrada uma segunda aula na qual foi feito um estudo das funções orgânicas a partir dos principais alimentos típicos paraenses. A aula complementou aspectos conceituais da primeira e teve o propósito mostrar ao aluno a relação existente entre as funções orgânicas e a alimentação no Pará. Em seguida, com os alunos organizados em grupos, foi entregue uma atividade que tinha por objetivo a identificação das funções orgânicas presentes nos alimentos da culinária paraense. Por fim, foi reaplicado o questionário de sondagem inicial, a fim de que se tivesse um parâmetro comparativo de como se deu o processo de aprendizagem referente ao estudo contextualizado em química.

Resultados e Discussão

Após a aplicação da metodologia e traçando um comparativo entre os questionários aplicados antes e depois das aulas, dos vídeos e da atividade dos

grupos, pode-se observar uma melhora significativa no índice de respostas corretas dos alunos sobre identificação das funções orgânicas, conceitos antes abstratos e desconhecidos agora foram melhor assimilados utilizando a prática da contextualização no ensino de química. Conforme dados apresentados na tabela a seguir.

Q	NS		RI		RC	
	1º DIA	2º DIA	1º DIA	2º DIA	1º DIA	2º DIA
1ª	62,98%	14,28%	25,91%	38,08%	11,11%	47,64%
2ª	11,11%	0%	25,91%	38,12%	62,98%	61,88%
3ª	81,49%	42,84%	7,40%	9,52%	11,11%	47,64%
4ª	74,08%	42,86%	22,22%	14,28%	3,70%	42,86%
5ª	66,66%	23,80%	14,81%	19,06%	18,53%	57,14%
6ª	14,84%	33,35%	51,84%	4,76%	33,32%	61,89%

Tabela 01: Análise comparativa dos questionários no 1º e 2º dia de intervenção. Q: questões; NS: não sabiam; RI: respostas insatisfatórias; RC: responderam corretamente.

Constatou-se uma melhora significativa em relação a identificação das funções orgânicas nas moléculas dos alimentos. Informações antes distorcidas ou interpretadas de maneira incorreta por parte dos alunos sobre os grupos funcionais (diferença, estrutura e comparação) foram melhor assimiladas quando se utilizaram aspectos de contextualização na aprendizagem em química.

Conclusões

O tradicionalismo conteudista que ainda é verificado em muitas instituições de ensino deve ser abolido e práticas de ensino voltadas a realidade do aluno devem ser adotadas. Ainda temos um grande caminho a percorrer, mas a luta por um ensino que vise à correta aprendizagem científica nunca deve parar, pois só assim conseguiremos formar pessoas voltadas para cidadania, jovens críticos na sociedade, reflexivos perante aos problemas cotidianos e cidadãos cientificamente alfabetizados e preocupados com o futuro desta e das próximas gerações.

ALBUQUERQUE, M. V. et al. Educação Alimentar: Uma Proposta de Redução do Consumo de Aditivos Alimentares. Química nova na escola Vol. 34, N° 2, p:51-57, Maio, 2012.

PEREIRA, G. C. L. et al., Alimentos: tema gerador para aquisição de conhecimento químico. Disponível em <<http://www.connepi.ifal.edu.br/ocs/index.php/connepi/CONNEPI2010html>>. Acesso em: 10 de março. 2016.

SEVERINO, A.J. Metodologia do trabalho científico. 24. ed. São Paulo: Cortez, 2007. 237p.