

Utilização da temática “Alimentos” na contextualização do ensino de Química para alunos do Ensino Médio do IFMT no município de Sorriso-MT.

Daiana Dal Pupo (FM)

daiana.pupo@srs.ifmt.edu.br

Palavras-Chave: Termoquímica, energia, alimentação.

Introdução

Este trabalho apresenta uma estratégia de ensino desenvolvida com duas turmas de alunos do segundo ano do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio do IFMT-Sorriso. As fontes motivadoras e norteadoras do planejamento da aula foram as vivências dos alunos. Dessa forma, os conteúdos foram abordados num processo de experimentação e contextualização, possibilitando um ensino mais significativo e interativo. Nessa perspectiva o trabalho teve como objetivos (i) explicar conceitos de termoquímica e composição de alimentos, (ii) reconhecer a relação dos conteúdos de Química com a temática alimentos (iii) discutir sobre as consequências da alimentação e atividades físicas para o bem estar. Inicialmente, foram ministradas aulas expositivas e posteriormente práticas, utilizando a temática alimentos. Os experimentos desenvolvidos foram para evidenciar a presença de amido, lipídios, proteínas, açúcar em alguns alimentos e calcular a quantidade de energia do amendoim. Num segundo momento, os alunos analisaram a pirâmide alimentar recomendada pela OMS e cada um construiu a sua pirâmide, fazendo comparações dos seus hábitos com os recomendados. Com o auxílio de um aplicativo de celular, os alunos foram orientados a anotarem todas as refeições e atividades físicas por um período de uma semana. Após a análise dos dados e construção de gráficos e tabelas foi realizado uma discussão sobre hábitos alimentares, exercícios físicos e problemas nutricionais. Por fim, foram introduzidos os conceitos de entalpia, reações exotérmicas e endotérmicas e cálculos termoquímicos.

Resultados e Discussão

Foi possível verificar que os alunos apresentaram mais facilidade em entender os cálculos de entalpia ao relacionarem o conteúdo com ingestão e gasto calórico. Tendo entendimento da necessidade de consumirem alimentos saudáveis, os alunos sugeriram um cardápio com opções mais saudáveis

na cantina do *campus*, o que foi prontamente atendido. Os experimentos desenvolvidos permitiram abordar conteúdos como: composição de alimentos, biomoléculas e entalpia. Ficou evidente que a atividade motivou e despertou a atenção dos alunos, aprimorando a capacidade de observação, registro e interpretação de dados.

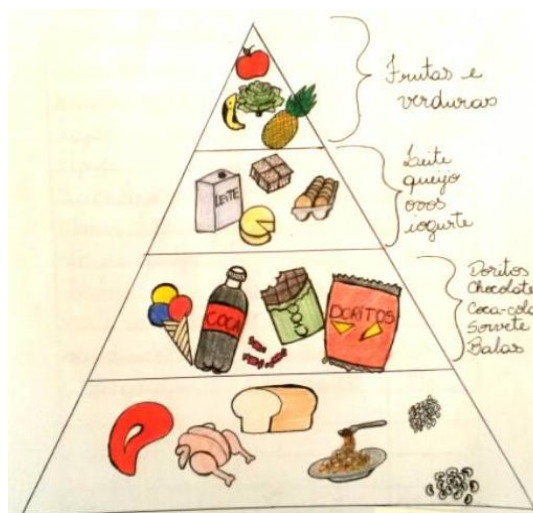


Figura 1: Hábitos alimentares de uma aluna do 2º ano do Ensino Médio do IFMT-Campus Sorriso.

Conclusões

A participação dos alunos na construção do conhecimento é fundamental para que a aula produza resultados satisfatórios. O conceito trabalhado de maneira contextualizada promove aprendizagem significativa e produz propostas de intervenção que podem agregar qualidade de vida aos envolvidos. Portanto, cabe ao professor propiciar em suas aulas, oportunidades para que os alunos compartilhem suas vivências e apliquem os conceitos em fatos do seu cotidiano.

Agradecimentos

IFMT *campus* Sorriso.