

SOARES; Raiane Novack¹, FRIGGI; Daniela do Amaral², KEMMERICH; Magali³

RESUMO

Os conhecimentos prévios dos alunos devem ser condição indispensável para a construção do saber escolar. Portanto, é fundamental que eles tenham espaço e liberdade para expor suas ideias e defendê-las. A inclusão de um ensino por investigação e debates, requer que os professores alterem a dinâmica das aulas, mas são extremamente importantes para um ensino integrador e reflexivo. Assim, o presente trabalho foi desenvolvido com o objetivo de utilizar os rótulos nutricionais de alimentos para investigar a quantidade de açúcares presentes, como um recurso motivador e integrador entre os conceitos científicos trabalhados em sala de aula relacionando com a vida cotidiana dos estudantes. A metodologia utilizada foi de ensino por investigação e desenvolvida com alunos do Proeja (Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica, na Modalidade de Jovens e Adultos) curso de Agroindústria, do Instituto Federal Farroupilha campus São Vicente do Sul (RS). A escolha do tema “açúcares” possibilitou interligar as disciplinas de Química Orgânica e Bioquímica, além de estar contextualizada no curso técnico da turma, Agroindústria, cujo foco principal é formar profissionais técnicos de nível médio, capazes de atuar em setores relacionados com a ciência e alimentação humana. Deste modo, as atividades desenvolvidas nesta pesquisa abordam conceitos químicos utilizados as informações nutricionais de maneira contextualizada, a partir de situações problemas que envolvem construção de conceito e conhecimento para tomada de decisão em relação a quantidade de açúcares consumidos pelos estudantes nos alimentos industrializados. As atividades propostas se iniciam utilizando como estratégia a contextualização baseada no tema “açúcares”, buscando o entendimento tanto de suas propriedades químicas, como também uma reflexão quanto ao seu consumo, de acordo com os conhecimentos prévios dos alunos. Na sequência, os estudantes foram encaminhados ao laboratório de química, onde foi apresentada à turma a proposta a ser trabalhada, que consistia em determinar a quantidade de açúcar presente nos alimentos industrializados, através de análise dos rótulos, para posteriormente ser confeccionada uma minitabela expondo as embalagens e a quantidade de açúcar correspondente (pesada e acondicionada em sacos plásticos). Para a realização da atividade foi necessário trabalhar em equipe, o que contribuiu para a construção do conhecimento, que está enraizada na troca de ideias e convivência entre os estudantes. Além disso, a atividade prática de laboratório tornou-se um espaço de exploração de conteúdo, motivando e favorecendo o aprendizado dos temas abordados e a participação dos estudantes. Por fim, notou-se que assim que a curiosidade foi despertada, e um novo desafio lançado, os alunos passaram a interagir de forma crítica e pensante, enriquecendo a aula com debates e comentários construtivos a partir de suas vivências, de modo que o conhecimento prévio de cada um deles foi exposto e discutido na construção do conhecimento.

PALAVRAS-CHAVE: bioquímica, ensino-aprendizagem, proeja

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha campus São Vicente do Sul, Rua Vinte de Setembro - Centro, São Vicente do Sul - RS, 97420-000, raianenovack23@gmail.com

² Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha campus São Vicente do Sul, Rua Vinte de Setembro - Centro, São Vicente do Sul - RS, 97420-000, daniela.friggi@iffarroupilha.edu.br

³ Universidade Federal do Pampa campus de Itaqui, Rua Luiz Joaquim de Sá Brito - Promorar, Itaqui - RS, 97650-000, magalikemmerich@unipampa.edu.br