



ENSINO DE QUÍMICA ENVOLVENDO A TEMÁTICA QUÍMICA NA COZINHA: UMA EXPERIÊNCIA DO PIBID/PUC GOIÁS

BIANCA SOUZA SILVA; ADÉLIA MARIA LIMA DA SILVA; YDILLA OLIVEIRA
DE PAULA

bianca_pensativa@hotmail.com

Objetivo: Apresentar os resultados das atividades do PIBID/Química, com a temática “Química na Cozinha”, aplicada na Educação de Jovens e Adultos. Esta temática permite estudar os conteúdos de ligações químicas, funções inorgânicas, elementos, reações e equações químicas utilizando alimentos do cotidiano. **Método:** A pesquisa foi aplicada no Centro de Educação de Jovens e Adultos (CEJA), St. Universitário, Goiânia/GO, na turma do 2o K (15 alunos), no período de agosto a novembro de 2014. As etapas da pesquisa envolveram: i) delimitação da temática por meio de levantamento bibliográfico, ii) avaliação das práticas pedagógicas na escola-campo, iii) apresentação dos objetivos do PIBID e da temática, iv) intervenções didáticas (aulas teóricas contendo os conteúdo de ligações químicas, funções inorgânicas, elementos, reações e equações químicas voltadas para os alimentos do dia-a-dia, exposição de vídeos sobre a fabricação do sal e do açúcar e experimentos de condutividade elétrica e pH), v) avaliação por aplicação de questionários e pesquisas. **Resultados:** A temática “Química na Cozinha” facilitou a percepção dos alunos sobre a química dos alimentos. O diagnóstico do aprendizado sobre os conteúdos de ligações químicas e funções inorgânicas foi realizado por meio de questionários e trabalhos. Cerca de 79% dos alunos fizeram uma pesquisa sobre as propriedades do sal e do açúcar. A qualidade, o compromisso e a profundidade dos trabalhos foram avaliados, determinando os conceitos de adequado (38%), parcialmente adequado (31%) e insuficiente (10%). A avaliação do conhecimento adquirido indicou que os conteúdos abordados experimentalmente tiveram maior impacto na aprendizagem, pois ao relacionar os conteúdos químicos com os produtos da cozinha, a participação e motivação foram elevadas. **Conclusão:** Os alunos demonstraram interesse e participação durante as intervenções. Percebeu-se um melhor interesse sobre os conteúdos químicos devido à relação com o cotidiano. Observou-se que a maioria dos alunos teve um grande aproveitamento dos conteúdos abordados nas intervenções, principalmente os conteúdos que envolveram experimentos com alimentos encontrados na cozinha, ou seja, em seu dia-a-dia, pois eles observavam essa relação da química com a realidade da sua vida.

Palavras-chave: Pibid/Química. Química Na Cozinha. Modalidade EJA