Anais do II Congresso de Ciência e Tecnologia da PUC Goiás
Disponível em: http://pucgoias.edu.br/ucg/prope/pesquisa/anais/2016
ISSN: 2177-3327

QUÍMICA DO LEITE: UMA EXPERIÊNCIA DO PIBID/QUÍMICA PUC/GO PARA A EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS

ELAINE ARAUJO COTA, ADÉLIA MARIA LIMA DA SILVA
elaineacota@gmail.com

Objetivo: Apresentar os resultados das atividades do PIBID/Química, com a temática "Química do Leite", 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, nas turmas do 1º A (19 alunos) e 1º B (25 alunos), com faixa etária de 30 anos, no período de setembro 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 e práticas contendo os conteúdos de ligações químicas, funções orgânicas, elementos, reações e equações químicas voltadas para o leite no organismo, exposição de vídeos a importância do leite para os mamíferos e experimentos de análise de peroxidase, densidade, soda e formol no leite de caixinha); v) avaliação do processo ensino-aprendizagem. **Resultados:** A temática "Química do leite" facilitou a percepção dos alunos sobre a química dos alimentos. O diagnóstico do aprendizado sobre os conteúdos de ligações químicas e funções orgânicas foi realizado por meio de trabalhos. 100% dos alunos fizeram um cartaz sobre as funções do leite para o organismo dos mamíferos. A qualidade, o compromisso e a profundidade dos trabalhos foram avaliados, determinando os conceitos de adequado (69%), parcialmente adequado (21%) 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 a alimentação, 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 análises de leite, pois eles observavam essa relação da química com a realidade da sua vida.

Palavras-chave: leite. PIBID/Química. modalidade EJA.