



## **BEBIDAS ALCOÓLICAS COM FRUTOS DO CERRADO: UMA TEMÁTICA PARA O ENSINO DE QUÍMICA DO PIBID NA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS**

KAROLINE LIMA TOLEDO, BIANCA SOUZA SILVA, SABRINA DE SOUZA ANDRADE, ADÉLIA MARIA LIMA DA SILVA  
karol.lima.2012@hotmail.com

**Objetivo:** Este trabalho tem como objetivo apresentar os resultados das atividades formativas do PIBID/Química, com a temática “Bebidas Alcoólicas com frutos do Cerrado”, aplicada na Educação de Jovens e Adultos (EJA). Esta temática permitiu estudar funções orgânicas, processo de destilação e fermentação de bebidas com frutos típicas do Cerrado. **Método:** O planejamento das atividades foi realizado por meio de reuniões periódicas envolvendo as bolsistas, a coordenadora e a supervisora para definir as metodologias. Foi estabelecido um cronograma de atividades que envolveu: i) delimitação da temática por meio da revisão de literatura; ii) acompanhamento das práticas pedagógicas desenvolvidas pela supervisora; iii) identificação das dificuldades dos alunos acerca dos conteúdos químicos; iv) acompanhamento e aplicação de atividades, resoluções de exercícios e plantões de dúvidas; v) realização de intervenções didáticas; vi) avaliação do conhecimento prévio e adquirido por meio de questionários objetivos. A metodologia foi aplicada na escola campo Centro de Educação de Jovens e Adultos, em Goiânia, com a participação de 18 alunos, na faixa etária entre 18 a 65 anos. **Resultados:** As concepções prévias dos alunos da EJA são representações construídas ao longo da vida e os resultados são baseados nas respostas do questionário discursivo. Quando questionados sobre as propriedades químicas, a maioria escreveu respostas superficiais. A deficiência nos fez refletir algumas estratégias didáticas visando proporcionar um aprendizado significativo. Assim, foram abordados os problemas do alcoolismo e das propriedades das bebidas alcoólicas, além de benefícios de frutos do cerrado, processos de fermentação e destilação, para contextualizar com a cultura local, com exemplos da Jabuticaba, Jenipapo e Baru. As ações possibilitaram a interação dos alunos com o tema. A leitura dos trabalhos demonstrou que o tema foi satisfatório, pois 90% dos alunos o fizeram com interesse e pelos relatos em sala sobre bebidas e frutos do Cerrado. **Conclusão:** A temática abordou as propriedades e problemas das bebidas alcoólicas e discutiu assuntos relacionados com Química Orgânica. Os alunos de EJA foram participativos nas atividades desenvolvidas pela bolsista e relataram suas vivências com as questões relacionadas ao alcoolismo. O uso de slides e aulas contextualizadas permitiu explicar os processos de fermentação e destilação do álcool, onde foram exploradas as funções orgânicas, nomenclatura e processos. O uso de exemplos de bebidas com frutos do Cerrado contextualizou o tema e estimulou o interesse dos alunos.

**Palavras-chave:** PIBID. Bebidas. modalidade EJA.