



DESROTULANDO A QUÍMICA

Autores: Thaís JEHLÉ¹, Sandro Augusto RHODEN², Patrícia Devantier NEUENFELDT³

Identificação autores: 1- Bolsista PIBIC-EM/IFC; 2- Professor colaborador IFC-Campus São Francisco do Sul; 3- Orientadora IFC-Campus São Francisco do Sul.

Avaliação na modalidade: Pesquisa

Nível: Médio

Área do conhecimento/Área Temática: Ciências exatas e da terra

Palavras-chave: Rótulos, ensino de ciências, pesquisa diagnóstica.

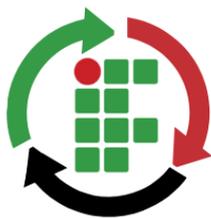
Introdução

O ensino da química, assim como o de outras disciplinas da área das ciências exatas, ainda gera entre os estudantes uma sensação de desconforto, em função das dificuldades de aprendizagem existentes durante o processo de ensino. Este ainda, segue uma abordagem tradicional de forma descontextualizada e não interdisciplinar, gerando assim, grande desinteresse dos alunos pela matéria bem como dificuldades de aprender e de relacionar o conteúdo ao cotidiano. Diversos estudiosos defendem que o ensino da química deve possibilitar aos alunos a compreensão das transformações químicas que ocorrem no mundo físico de forma abrangente e integrada, para que eles possam julgá-la com fundamentos teórico-práticos. Muitas críticas ao ensino tradicional referem-se à ação passiva do estudante que frequentemente é tratado como mero ouvinte das informações que o professor aponta como verdade. Tais informações, quase sempre, não se relacionam aos conhecimentos prévios que os estudantes construíram ao longo de sua vida. E quando não há relação entre o que o aluno já sabe e aquilo que ele está aprendendo, a aprendizagem não é significativa (GUIMARÃES, 2009). Baseado nisso, vê-se que é indispensável aliar teoria e prática no ensino de uma disciplina com um elevado nível de abstração. No Brasil, a rotulagem nutricional dos alimentos embalados e regulamentada pela Resolução n°360 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA, 2003). A rotulagem nutricional é um tema que permite a contextualização e interdisciplinaridade. O tema proposto permite estudos multidisciplinares como, por exemplo, o de micronutrientes (química e biologia), conscientização alimentar, gasto energético (física e química), marketing (para alunos do curso de administração), química ambiental, análise e tradução de rótulos, simbologia e siglas utilizadas, dentre outros. A pesquisa vai proporcionar o conhecimento para a proposta de outros projetos utilizando o tema gerador "rotulagem nutricional".

Material e Métodos

A primeira estratégia metodológica foi uma pesquisa na literatura a fim de estabelecer as possibilidades de projetos multidisciplinares. Os rótulos alimentares permitem estudos de macronutrientes (química e biologia), conscientização alimentar, gasto energético (física e química), marketing (para alunos do curso de administração), química ambiental, dentre outros. A ideia é unir todas as possibilidades em único projeto, tendo como tema gerador, rotulagem nutricional.

A segunda estratégia metodológica foi a elaboração do questionário para averiguar o conhecimento prévio, de senso comum, dos alunos e servidores do IFC.



A terceira estratégia foi a aplicação e análise dos questionários para elaborar as futuras propostas de ensino e extensão. Os questionários foram aplicados via link de formulário google.

Resultados e discussão

Após a pesquisa bibliográfica, elaborou-se um questionário, via formulário Google, com perguntas rápidas e de fácil entendimento, disponibilizado para alunos e servidores do IFC *Campus* São Francisco do Sul. O questionário objetivou a identificação do conhecimento da comunidade acadêmica sobre os rótulos das embalagens de produtos consumidos diariamente. Entre os dias 5 e 9 de julho, foram coletadas 68 respostas, 65,7% afirmaram ser alunos, enquanto outros 34,3% servidores do IFC-SFS. De todas as pessoas consultadas por meio do questionário, todas elas (100%) afirmaram que a utilização de rótulos no ensino da química é uma boa ideia. Com relação ao hábito de leitura de rótulos, 35,3% não o fazem e o restante (64,7%) pratica a leitura dos rótulos. A maioria do público que respondeu ao questionário (91,2%) conseguem reconhecer alguns componentes dos rótulos, uma pequena parcela (5,9%) disseram não reconhecer nenhum componente enquanto que a minoria (2,1%) afirmam identificar todos os componentes dos rótulos. Quando questionados sobre a ordem dos ingredientes nos rótulos, cerca de 58,8% não sabem o que isso significa e os outros 41,2% afirmam saber. Uma parcela significativa (60,3%) afirma conhecer os efeitos de alguns componentes no corpo e saúde, enquanto o restante das respostas evidenciou que 39,7% não conhecem os riscos e benefícios de cada ingrediente.

Conclusão

A análise do questionário permitiu um conhecimento prévio da comunidade acadêmica do IFC-SFS sobre rotulagem. O projeto proposto é um estudo inicial, uma pesquisa bibliográfica e uma avaliação diagnóstica, que justificará e norteará os projetos propostos.

Com o resultado obtido, serão elaborados os projetos de ensino utilizando os rótulos como tema gerador e projetos de extensão como oficinas e palestras práticas utilizando rotulagem nutricional, buscando principalmente a conscientização alimentar.

Referências

ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada nº 360: Aprova regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Brasília, 23 de dezembro de 2003.

GUIMARÃES, C. C. Experimentação no Ensino de Química: Caminhos e Descaminhos Rumo à Aprendizagem Significativa. *Química Nova na Escola*, Vol. 31, Nº 3, 2009.