

RELATO DA APLICAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO “QUÍMICA DOS ALIMENTOS” EM UM COLÉGIO ESTADUAL DO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA- BA

Juliane Freire dos Santos 1;
1 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia,
juliane.freire01@gmail.com.br

Introdução

O estágio supervisionado é de extrema importância para a formação docente do licenciando em Química, pois é um momento intrínseco de aproximação entre teoria e prática. O conhecimento técnico prático visa garantir que a aprendizagem se realize como consequência da atividade de ensinar. Deste modo, o estágio é a oportunidade que os futuros profissionais da educação terão de estar cientes a respeito do papel da prática docente no ambiente escolar, além de conhecer a complexidade das práticas institucionais e como elas se desenvolvem neste âmbito. O conhecimento do objeto, o estabelecimento de finalidades e a intervenção no objeto são princípios fundamentais para que o processo de ensino-aprendizagem atue como ferramenta de transformação da realidade social (PIMENTA, 2012).

O desenvolvimento de propostas pedagógicas que possam inquietar e abrir olhares para a importância que o conhecimento químico assume enquanto ciência e em prol da sociedade é instrumento eficaz para que os objetivos sejam alcançados. A criação de um ambiente que estimule a reflexão e o desenvolvimento intelectual é fundamental para que as aulas de Ciências possam ser atrativas e prepare o indivíduo para sociedade (CACHAPUZ et al., 2011; SANTOS;SCHNETZLER, 2014).

O projeto pedagógico “Química dos Alimentos” se torna nessa perspectiva, bastante conveniente e contemporâneo, pois assume um papel que vai desde a ingestão de alimentos e dos conhecimentos específicos inerentes à química até seus impactos para a saúde humana e o ambiente. Isto permite que a aprendizagem ocorra através do ativo envolvimento do educando e que suas ideias iniciais desempenhe papel fundamental neste processo (MORTIMER, 2011). Diante das questões levantadas, o presente trabalho objetivou relatar a importância e as experiências adquiridas no decorrer do Estágio Supervisionado III, na disciplina de Química, numa turma do 2º ano regular do ensino médio, do Colégio Estadual Luiz Soares Palmeira, onde foi desenvolvido o projeto “Química dos Alimentos” que teve a finalidade de gerar valores importantes para o caráter formativo de cidadãos críticos, capazes de fazer escolhas sobre seus hábitos alimentares, descarte e consumo racional e responsável dos alimentos. Permitindo formular opiniões através da relação de processos, transformações e propriedades químicas com o manuseio, preparo, digestão, absorção e combinação de nutrientes (dietas), de forma interligada com a sequência didática prevista no planejamento anual para a turma do Ensino Médio.

Metodologia

O componente curricular Estágio Supervisionado em Química III tem carga horária total de 105 horas sendo 30 teóricas e 75 de Prática de Ensino, sendo estas divididas em elaboração de plano de estágio; observação em sala de aula; planejamento das atividades/elaboração do projeto pedagógico; regência/aplicação do projeto pedagógico; relatório de estágio e seminário de estágio.

O projeto pedagógico “Química dos Alimentos” foi desenvolvido no Colégio Padre Luiz Soares Palmeira, na cidade de Vitória da Conquista- BA, em uma turma do 2º ano A do ensino médio, turno matutino,

executado entre outubro á dezembro de 2016 com carga horária total de 20 horas.

A metodologia adotada para execução do projeto foi pautada na interdisciplinaridade e contextualização voltada para a química dos alimentos. Os conteúdos trabalhados estavam de acordo com o planejamento da escola e foram realizados de forma que não interferisse a sequência pré-estabelecida pela professora supervisora. Os conteúdos químicos presentes no projeto foram: Soluções, Equilíbrio Químico e Cinética Química.

Foram realizadas 6 horas de observações pela estagiária, distribuídas em três dias, cada aula tinha carga horária de 2 horas. Após as observações, foram ministradas 20 horas de regências para aplicação do projeto pedagógico atrelado á atividades extras como monitorias.

A materialização da metodologia se deu por meio de momentos de investigação, discussões, exercitação e informações apresentadas de modo contextualizado e interdisciplinar por meio de aulas expositivas e leituras coletivas e individuais de textos, voltadas para os ideais de informar e demonstrar a importância de bons hábitos alimentares, como as substâncias podem atuar no corpo humano desencadeando doenças, a composição química dos alimentos e sua importância para a saúde e reflexos no ambiente. Com base nestas informações, os alunos realizaram atividades como questões desafio, jogos, estudo de caso e prática experimental.

Resultados e Discussão

As observações iniciais foram de extrema importância, afim de que fosse possível conhecer a realidade da turma, com relação ao comportamento, conhecimentos prévios, horário da aula que fazia com que a turma sempre estivesse agitada e as dificuldades enfrentadas pela professora supervisora para cumprir com o programa curricular estabelecido.

Durante o período de regência, ou seja, da realização do projeto pedagógico “Química dos Alimentos” foram abordados os seguintes conteúdos: Os conceitos de soluto, solvente, concentração, solução e diluição de soluções através da contextualização com o preparo de sucos artificiais e as consequências que a ingestão contínua dos sucos artificiais pode causar; Conceitos de coeficiente de solubilidade, tipos de soluções e concentração em quantidade de matéria através da contextualização com o sal de cozinha (NaCl) e o açúcar comum ou sacarose ($C_{12}H_{22}O_{11}$) e as possíveis consequências que a ingestão exagerada de alimentos contendo cloreto de sódio (NaCl) e o açúcar ($C_{12}H_{22}O_{11}$) podem causar para a saúde; O conceito de equilíbrio químico (princípio de Le Chatelier) com as reações que ocorrem no estômago durante a ingestão de refrigerantes, alertando para os prejuízos da ingestão dessa bebida em excesso para á saúde; Os impactos ambientais, sociais e econômicos causados pelo consumo inconsequente dos alimentos; Catalisador, efeito da temperatura e superfície de contato com o cotidiano da alimentação domiciliar, bem como o reaproveitamento dos alimentos e hábitos alimentares saudáveis.

Como forma de complementação foi oferecida monitorias no turno oposto, com o intuito de auxiliar os discentes nas dúvidas decorrentes de estudos extraclases, abrindo um espaço amplo de discussão e contextualização dos conteúdos trabalhados em sala de aula, favorecendo dessa forma um processo de ensino e aprendizagem significativo.

Diferentes recursos foram utilizados durante as aulas, como textos informativos, imagens impressas, jogos, experimentos, livro didático e estudos de caso, a fim de envolver os discentes e propiciar um espaço atrativo e benéfico para a aprendizagem. No desenvolvimento das regências foi observado que as atividades lúdicas e experimentais de fato atraem e motivam a participação do corpo discente nas aulas e possuem desta forma um papel fundamental para aprendizagem.

O grande número de participantes durante a realização das atividades lúdicas ratifica o quanto as aulas não tradicionais são atrativas e contribuem de forma efetiva na aprendizagem. Durante o decorrer das regências

buscava-se fazer o uso de metodologias diferenciadas que contribuíssem significativamente para o desenvolvimento e aprendizado dos alunos, com base nas experiências adquiridas nas observações, bem como utilizando os fundamentos teóricos e práticos adquiridos no curso de Licenciatura em Química.

No início de todas as aulas era realizada uma retomada dos conteúdos vistos nas aulas anteriores, a fim de que o conhecimento fosse processual e cumulativo. Quanto à forma de avaliar, foi levada em consideração a participação nas aulas e as atividades regulares. Ao final do projeto, observou-se que 60% dos estudantes conseguiram rendimento satisfatório no período de aplicação do projeto. O excesso de faltas e a não entrega de atividades propostas foram decisivos para que os 40% não obtivessem rendimento satisfatório. Foi observado, ainda, que grande parte destes estudantes já estavam aprovados no componente curricular Química, o que pode ter contribuído para falta de compromisso de alguns discentes.

Conclusões

A utilização do Projeto Pedagógico “Química dos Alimentos” foi ferramenta eficaz para o desenvolvimento de práticas pedagógicas não tradicionais em uma turma do 2º ano do ensino médio. O envolvimento e reflexão crítica dos estudantes, que frequentavam as aulas, foram intensos e construtivos. As etapas de observação, elaboração do projeto e regência, no Estágio Supervisionado em Química III, foram de extrema importância para a formação da estagiária, pois proporcionou um contato direto com o âmbito escolar e com a profissão docente. Cada detalhe trouxe à tona a realidade da profissão docente, e como a prática é um desafio diário. Lidar com a realidade e assumir responsabilidades repensando a prática pessoal e docente em prol da qualidade do ensino é fundamental. Foi possível, ainda, constatar o quanto as atividades lúdicas e experimentais são importantes no processo de ensino-aprendizagem de ciências.

Palavras-Chave: Estágio Supervisionado; Projeto Pedagógico; Ensino de Ciências; Química dos Alimentos.

Referências

CACHAPUZ, A.; GIL-PEREZ D.; CARVALHO, A. M. P.; PRAIA, J.; VILCHES, A. (org.). **A necessária renovação do ensino de Ciências**. 2.ed. São Paulo: Cortez, 2011.

MORTIMER, E. F. **Linguagem e formação de conceitos no ensino de ciências**. 2. ed. Belo Horizonte : UFMG, 2011.

PIMENTA, S. G. **O estágio na formação de professores: Unidade teoria ou pratica?**. 11. ed. São Paulo: Cortez, 2012.

SANTOS, W. L. P.; SCHNETZLER, R. P. **Educação em química: compromisso com a cidadania**. 4.ed. Ijuí: Unijuí, 2014.