

OURO BRANCO – A QUÍMICA DO AÇÚCAR NOSSO DE CADA DIA

Wanderson Barros Costa ¹

RESUMO

Gilberto Freyre foi um dos mais importantes sociólogos do Brasil, defendia uma teoria de que a miscigenação formaria uma população melhor e mais forte, sendo assim, o Brasil colonial apresentou uma sociedade que miscigenou e integrou africanos índios e brancos “A culinária é uma das maiores expressões do comportamento humano, do saber humano, da criatividade humana, muito do saber humano está naquilo que você come.” Dessa forma, o trabalho foi desenvolvido como uma disciplina eletiva com alunos do 3º ano do ensino médio da EREMT Professor Antônio José Barboza dos Santos, localizada no município de Timbaúba – PE no primeiro semestre de 2022. A disciplina teve como objetivo, permitir ao estudante um entendimento histórico de como o açúcar contribuiu diretamente para a organização da sociedade, desde o período colonial até os dias de hoje, além de conhecer e analisar os aspectos químicos e biológicos, a classificação e a estrutura do açúcar, qual açúcar escolher: refinado, mascavo, demerara ou adoçante artificial? Antes e após a realização da disciplina foram aplicados questionários que pudessem avaliar o conhecimento dos estudantes sobre o assunto. Após o questionário inicial, os estudantes realizaram pesquisas sobre: o desenvolvimento da produção de açúcar e como se deu a formação da sociedade devido a produção de cana-de-açúcar. Outro ponto trabalhado com os estudantes foram os grupos funcionais que estão presentes na estrutura do açúcar, a sua classificação do ponto de vista bioquímico e as diferenças fundamentais da sua estrutura. No fim da disciplina eletiva, os estudantes puderam apresentar todo o trabalho desenvolvido em uma feira realizada na própria escola.

Palavras-chave: Açúcar, Química, Ouro Branco.

¹ Professor de Química da Rede Estadual de Pernambuco, wandersonbarros98@hotmail.com