



EXPERIMENTAÇÃO NO ENSINO DE QUÍMICA: A DESTILAÇÃO DO FERMENTADO ALCOÓLICO DA FRUTA JAMBO VERMELHO COMO UMA ESTRATÉGIA DE MELHORIA DA PRÁTICA PEDAGÓGICA

Igor Johnson de Paiva Florentino ¹
Alriberto Germano da Silva ²
Thiago Gonçalves das Neves ³

RESUMO

A experimentação tem sido amplamente reconhecida como uma das ferramentas mais eficazes para o ensino de química. Nela, os estudantes têm a oportunidade de observar e compreender conceitos abstratos, estabelecer conexões entre a teoria e a prática, e desenvolver habilidades importantes para o cotidiano acadêmico. Neste sentido, este trabalho tem como objetivo analisar a importância da experimentação no ensino de química do ensino médio através da destilação dos fermentados alcoólicos do Jambo vermelho. A presente pesquisa é do tipo qualitativa e se utiliza da abordagem de pesquisa-ação, visando à melhoria da prática pedagógica. A atividade foi realizada em três etapas: na primeira, foi apresentada a teoria sobre o processo de fermentação alcoólica e a produção de bebidas alcoólicas; na segunda, os alunos prepararam o mosto a partir do Jambo Vermelho e açúcar, adicionando leveduras de fermentação; na terceira etapa, realiza-se a destilação do fermentado obtido na etapa anterior. Para a coleta de dados, foram utilizados a observação e a aplicação de um questionário; para a organização destes dados utilizou-se a técnica de análise de conteúdo, com o objetivo de identificar padrões, tendências e percepções que possam contribuir para o aprimoramento do ensino de química através da experimentação. Percebeu-se que os alunos se mostraram bastante motivados e engajados durante a realização das atividades propostas. Além disso, os alunos desenvolvem habilidades importantes, como a capacidade de trabalhar em equipe, a resolução de problemas e o pensamento crítico. Os resultados obtidos através da aplicação do questionário aos alunos confirmaram essa percepção, os alunos relataram que as atividades experimentais são importantes e facilitam a compreensão de conceitos teóricos. Conclui-se que a experimentação é uma ferramenta fundamental para o ensino de química e permitiu também o desenvolvimento de conhecimentos e habilidades específicas, como o conhecimento sobre a produção de bebidas a partir de frutas regionais

Palavras-chave: Destilação, Fermentação, Ensino de química, Separação de Misturas.

¹ Graduando do Curso de Licenciatura em química do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – *CAMPUS* PAU DOS FERROS -RN, johnson.igor@escolar.ifrn.edu.br;

² Técnico de Laboratório do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Rio Grande do Norte - IFRN, alriberto.silva@ifrn.edu.br;

³ Orientador: Professor do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Rio Grande do Norte - IFRN, thiago.goncalves@escolar.ifrn.edu.br;