



## EXPOSIÇÃO A HPAs: UMA ABORDAGEM PARA ENSINO BÁSICO

Cláudia Böck Berwaldt (apresentador)<sup>1</sup>

Alonso Moscon<sup>2</sup>

Patrícia Foletto<sup>3</sup>

Liziera Cabrera<sup>4</sup>

**Resumo:** Os Hidrocarbonetos Aromáticos Policíclicos (HPAs) são compostos constituídos de átomos de carbono e hidrogênio e estruturados na forma de anéis aromáticos. Esses são introduzidos no ambiente, por diversas fontes como queima de combustíveis fósseis, queima de madeira, papel, tabaco entre outras. Os HPAs se degradam lentamente no ambiente, e podem ser encontrados no ar, água, solo e alimentos. Dessa forma, os humanos estão expostos a diversas fontes de HPAs. Entre essas pode ser destacado a ingestão de alimentos como grelhados, churrascos, defumados, assados, cozidos ou fritos a alta temperatura. Além disso, devido ao clima frio na região sul, o uso de lareiras e fogão a lenha são frequentes. Assim, esse trabalho tem como objetivo propor uma aula sobre HPAs, visando em específico, demonstrar a importância de abordar a temática nas escolas da região, não causando um alarme sobre as tradições gaúchas tão apreciadas, mas sim um despertar de consumo e hábitos sustentáveis. O planejamento das aulas será norteado por meio de três momentos pedagógicos (DELIZOICOV; ANGOTTI, 1990). Na etapa de Problematização, propõem-se questionamentos acerca da temática, a fim de instigar a curiosidade e engajamento dos alunos. Na Organização do conhecimento, sugere-se o uso de apresentações de slides para facilitar a compreensão da existência de diferentes HPAs. Por fim, na Sistematização do conhecimento, propõe-se o desenvolvimento de atividades em grupos, que visam a produção de cartazes que serão expostos no ambiente escolar, o qual estará relacionado com os conteúdos abordados nas etapas anteriores. Ao final da aula, espera-se que os estudantes compreendam a importância de abordar esta temática no ambiente escolar e possam refletir sobre o uso e o consumo consciente a fim de manter hábitos sustentáveis, tendo em vista as características mutagênicas e carcinogênicas apresentados pelos alimentos submetidos aos processos geradores de HPAs, quando consumidos em excesso. Além disso, espera-se que os alunos compreendam a influência do contato com fumaças originadas do uso de fogões a lenha, onde ocorre a queima de madeiras liberando HPAs e os malefícios causados pelo tabagismo.

**Palavras-chave:** ensino, química orgânica, saúde ambiental.

<sup>1</sup> Graduanda em Química Licenciatura pela Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS, *Campus* Cerro Largo/RS. E-mail: [cbberwaldt@gmail.com](mailto:cbberwaldt@gmail.com), bolsista UFFS, E-mail: [cbberwaldt@gmail.com](mailto:cbberwaldt@gmail.com)

<sup>2</sup> Geólogo, UFFS, *campus*, Cerro Largo/RS, contato [alonsomoscon@gmail.com](mailto:alonsomoscon@gmail.com)

<sup>3</sup> Doutora em Ciências-área de concentração: Química Orgânica, Docente do curso de Licenciatura em Química, UFFS, *campus* Cerro Largo/RS, contato [patricia.foletto@uffs.edu.br](mailto:patricia.foletto@uffs.edu.br)

<sup>4</sup> Doutora em Química, UFFS, *campus* Cerro Largo/RS, contato: [liziera.cabrera@uffs.edu.br](mailto:liziera.cabrera@uffs.edu.br)



**Categoria: Ensino**