



## MODELO DE CONSTRUÇÃO DE AULAS PRÁTICAS DE QUÍMICA, UTILIZANDO PRINCÍPIOS DE GASTRONOMIA.

Alan Rodrigo Schilles<sup>1</sup>  
Benilda Josefi<sup>2</sup>  
Ticiane Carla Souhtier Mesquita<sup>2</sup>  
Daiana Souza de Oliveira<sup>2</sup>  
Beatriz Geovana Brati<sup>2</sup>  
Nathalia Luisa Ivaniuk Nardin<sup>2</sup>  
Natali Aparecida Vieira de Oliveira<sup>2</sup>  
Milena Garcia Perboni<sup>2</sup>  
Josiele Denise da Silva<sup>2</sup>  
Tais Patricia Cologni<sup>2</sup>  
Thiago Bergler Bitencourt<sup>3</sup>

**Resumo:** Este trabalho apresenta modelos de construção de aulas práticas de química, utilizando princípios de gastronomia, visando diminuir a dificuldade enfrentada pelos educandos ao assimilarem os complexos e na maioria das vezes abstratos, conteúdos de química sem entender em qual contexto essa ciência está inserida. O presente trabalho possibilitou deduzir que a dificuldade de aprendizagem está relacionada com a metodologia abordada pelos educadores em sala de aula, que em sua grande maioria trabalham somente com aulas teóricas sem se quer fazer um elo com o cotidiano dos educandos. Portanto, o objetivo principal deste trabalho é construir aulas experimentais que possam fazer uma relação entre a teoria e a prática, sempre focando no cotidiano em que os educandos estão inseridos, além de verificar o ganho de aprendizagem significativa dos mesmos quando inseridos a tal metodologia. Os procedimentos de pesquisas adotadas para a realização deste trabalho foram, pesquisa bibliográfica e pesquisa-ação, e o tipo de pesquisa escolhida foi a exploratória, no intuito de aprimorar o conhecimento sobre o ensino de química. Para o desenvolvimento da parte prática realizou-se o desenvolvimento de quatro experimentos práticos com ênfase à gastronomia, que foram aplicados para os educandos que participam do projeto de ensino PIBID (Programa Institucional de

---

<sup>1</sup> Graduando em IEDOC - UFFS, Campus Laranjeiras do Sul, schilles73@gmail.com

<sup>2</sup> Graduandos em IEDOC, UFFS, Campus Laranjeiras do sul, bolsista (PIBID), pibid.uffs2019@gmail.com

<sup>3</sup> Professor na UFFS, Campus Laranjeiras do Sul, área de educação e química geral, bitencourt@uffs.edu.br



Bolsas de Iniciação à Docência) do curso Interdisciplinar em Educação do Campo: Ciências da Natureza – Licenciatura. Onde foram aplicados questionários, sendo eles pré experimental para analisar qual o nível de conhecimento já existente e pós experimental no intuito de averiguar o ganho de conhecimento adquirido pelos educandos. E com essas práticas além de estimular a cooperação do trabalho em grupo, foi possível verificar que há uma melhor aprendizagem quando se relaciona teoria e prática, pois sempre obteve-se resultados mais satisfatórios nas respostas dos questionários pós experimentais bem como um maior interesse transmitido pelos educandos com a disciplina contemplando assim os objetivos deste trabalho. Desse modo pode se concluir que aulas práticas de química focados nos princípios da gastronomia é uma excelente alternativa para desconstruir os preconceitos com a disciplina, e uma notável aprendizagem significativa.

**Palavras-chave:** Ensino de química. Gastronomia. Teoria e prática. Aprendizagem.

**Categoria:** UFFS - Ensino

**Área do Conhecimento:** Ciências Exatas e da Terra

**Formato:** Comunicação Oral