



ESTUDANDO A PRESENÇA DO AMIDO E DAS PROTEÍNAS NOS ALIMENTOS: A IMPORTÂNCIA DAS AULAS PRÁTICAS NO ENSINO DE CIÊNCIAS

Patrícia Leichtweis (apresentador)¹,
Erica do Espírito Santo Hermel²,
Tiago Silveira Ferrera³

Categoria: Ensino

Resumo: O presente relato de estágio visa abordar a aplicação de uma aula prática sobre a identificação de amido e de proteínas nos alimentos, associada ao conteúdo de Alimentação, Nutrição e Saúde, desenvolvida durante o Estágio Curricular Supervisionado III: Ciências do Ensino Fundamental, do Curso de Ciências Biológicas - Licenciatura, ofertado pela Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Campus Cerro Largo – RS. A referida aula foi realizada com os alunos do oitavo ano A e B do Ensino Fundamental. O objetivo principal desta prática foi proporcionar aos alunos identificar os diferentes componentes nutricionais presentes nos alimentos. Para tanto, foram utilizadas duas aulas dialogadas e expositivas, a fim de introduzir conceitos sobre uma boa alimentação e as causas da má alimentação e em quais alimentos encontramos as vitaminas, proteínas, fibras, sais minerais e carboidratos. No dia da atividade escrevemos algumas questões norteadoras no quadro para serem respondidas após a realização das mesmas: 1) Compare a cor em cada alimento. Houve alguma mudança? Assinale com x na tabela; 2) Qual a coloração de cada alimento após a colocação da solução de iodo?; Em quais alimentos podemos concluir que há amido?; 4) Por que ao colocar iodo nos alimentos que possuem amido a cor ficou azul escura ou violeta?; 5) Foi possível observar alguma mudança na clara do ovo cru? E no ovo cozido? Descreva; e 6) O que foi possível visualizar na reação? Para a realização da prática do amido, utilizou-se o seguinte material: alimentos (pão, mamão, farinha de trigo, água, amido de milho, maçã e batatas) e Lugol; e para a de proteínas, clara do ovo cru e cozido, vinagre e pratos de alumínio para colocar os alimentos. Distribuimos as

¹ Acadêmica do Curso de Ciências Biológicas – Licenciatura, da Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS, Campus Cerro Largo. Bolsista do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação a Docência – PIBID, subprojeto Ciências Biológicas. Email: (leichtweisp@yahoo.com.br)

² Professora Adjunta do Curso de Ciências Biológicas – Licenciatura, da Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS, Campus Cerro Largo-RS, (ericahermel@uffs.edu.br)

³ Professor substituto do Curso de Ciências Biológicas – Licenciatura, da Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS, Campus Cerro Largo-RS, (tiago.ferrera@uffs.edu.br)



amostras de cada alimento em recipientes separados e as identificamos com etiquetas. Após a realização das práticas, recolhemos a folha com o parecer dos alunos, de modo que pudéssemos analisar as suas respostas e verificar se conseguiram aprender as atividades propostas. Mediante as respostas constatamos que os alunos conseguiram perceber a diferença das cores dos alimentos e o porquê da aquisição da cor. O uso de perguntas pré-estabelecidas possibilitou ao aluno reconstruir ou criar novas hipóteses do que já foi discutido em aula prévia e, com a realização da prática, visualizar a reação para em seguida descrever o conceito por ele compreendido. O presente relato demonstrou que atividades pedagógicas alternativas, como as aulas práticas, podem ser um importante recurso para a consolidação de conceitos, qualificando o processo de ensino-aprendizagem e estabelecendo uma maior interação entre o professor e os alunos na sala de aula.

Palavras-chave: Estágio supervisionado. Prática pedagógica. Processo ensino-aprendizagem.