



PRODUÇÃO DE CONSERVAS DE LEGUMES PELOS ALUNOS NA AULA DE CIÊNCIAS

Rafaela Engers Günzel (apresentador)¹,
Marisa Both²,
Rosângela Inês Matos Uhmman³

Categoria: Ensino

Resumo: O presente trabalho é um relato de uma atividade prática realizada em uma turma do 8º ano do Ensino Fundamental nas aulas de Ciências em uma escola particular da cidade de Cerro Largo. O trabalho constituiu na fabricação de conservas de legumes mediada pela bolsista do Programa de Educação Tutorial (PETCiências) da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), *Campus Cerro Largo*, contemplando nas suas ações o ensino, pesquisa e extensão. Dessa forma, os bolsistas são inseridos na iniciação à docência desenvolvendo atividades junto ao professor da escola básica. Como forma de ampliar a abordagem dos conceitos sobre os tipos de conservantes: naturais e artificiais, explorando os principais tipos, foi proposto à turma que fizessem conservas de legumes para que vivenciassem o uso dos conservantes naturais em seu cotidiano. Cabe ressaltar que foram necessários dois (2) períodos para a realização da atividade, que ocorreu na cozinha da escola, sendo que os alunos doaram os vidros para o armazenamento dos legumes, os quais foram esterilizados previamente, seguindo a receita para produzir as conservas que estava no livro didático usado pelos alunos. Os legumes doados foram cenoura, chuchu, cebola e couve-flor, que foram lavados, cortados e cozidos em água fervente pelos alunos, enquanto também preparavam a solução para a conserva contendo vinagre e água na mesma proporção, além dos temperos como mostarda, coentro em grão, pimenta, alho e pimentão. Tal mistura foi levada ao fogo até ferver. Assim que os legumes esfriaram, foram colocados nos vidros e preenchidos com a solução e tampados. Após uma semana as conservas estavam prontas para consumo e cada aluno levou uma para sua casa, sendo que uma parte das conservas produzidas foi doada ao Lar do Idoso Conviver de Cerro Largo. Durante a realização da atividade alguns conceitos relacionados aos produtos usados foram sendo sistematizados, como por exemplo, utilizar o vinagre porque serve para inibir a criação e proliferação de qualquer microorganismo que possa estar presente, além de ser necessário que todo o vidro seja preenchido com a

¹ Licencianda do curso de Química Licenciatura, Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), *Campus Cerro Largo*, RS, bolsista do Programa de Educação Tutorial (PETCiências). rafaella.gunzel@gmail.com

² Licenciada em Ciências Biológicas. Professora de Ciências do Colégio La Salle Medianeira marisaboth@gmail.com

³ Doutora e Mestre em Educação nas Ciências pela UNIJUÍ, Professora do Curso de Química Licenciatura da UFFS. rosangela.uhmann@uffs.edu.br



solução de forma que não fiquem bolhas de ar, para não proliferar bactérias. Também foi possível elucidar aspectos históricos, sobre o porquê dos povos antigos usarem as especiarias como a pimenta, cravo-da-índia, coentro e mostarda pelo fato desses produtos conterem propriedades para conservar por mais tempo os alimentos. Além da relação teoria e prática, os alunos tiveram a oportunidade de preparar um alimento com uso de produtos do cotidiano com propriedades conservativas e ainda realizar uma ação social na doação das conservas produzidas.

Palavras-chave: Conservas. Alimentos. Aprendizagem.