



## COMPREENDENDO FENÔMENOS BIOLÓGICOS DO DIA A DIA ATRAVÉS DA PRÁTICA EM SALA DE AULA - A FERMENTAÇÃO NA ALIMENTAÇÃO

Huana Damian (apresentador)<sup>1</sup>,  
Mariana Boneberger Behm<sup>2</sup>

Categoria: Ensino

**Resumo:** O presente trabalho trata-se de um relato de uma aula prática sobre fermentação, realizada durante o estágio supervisionado III: Ciências do ensino fundamental. O estágio foi realizado no ensino de Educação de Jovens e adultos, EJA. Este diferencia-se principalmente do ensino regular pelo seu público. Na turma do EJA havia 24 alunos matriculados, porém somente cerca de 16 alunos com frequência nas aulas, a turma era composta por alunos de diferentes faixas etárias, em sua grande maioria, possuíam jornada dupla. Portanto nesse contexto, a utilização de aulas práticas se torna ainda mais viável, já que este auxilia na fixação do conteúdo e também a relacionar conceitos vistos em sala, ao dia a dia. A metodologia utilizada consistiu na realização de uma aula prática sobre fermentação biológica, correlacionando as abordagens e conteúdos trabalhados anteriormente em aula – A química nos Alimentos. Utilizamos como exemplos alimentos comuns em nossos cotidianos, porém enfatizamos a fermentação na fabricação do pão, de como ele cresce, o que é liberado e o processo que está relacionado. Utilizamos para a prática três garrafas PETs, três balões de festa, fermento biológico (leveduras), açúcar, água morna e fria. Na primeira garrafa foi colocado água morna, fermento e açúcar, na segunda somente fermento e água morna e na terceira água fria, fermento e açúcar; inseridos os conteúdos, era colocado o balão nas superfícies abertas das garrafas. Após utilizamos um pequeno questionário como forma de avaliação e apresentação do que haviam entendido da prática. Durante a prática, era percebido um olhar atento a tudo que vinha acontecer, era algo novo para eles e também surpreendente para o eu professora. O interesse dos alunos era notável. Vimos como eles ficaram surpresos e intrigados com o que estava acontecendo, onde observavam dois balões inflando e o terceiro se mantendo da mesma maneira. Neste momento eles fizeram comparações e lembraram onde é possível utilizar a fermentação, não só a fabricação do pão foi relatada como exemplo; a fabricação de cervejas e também do vinho foi também dada como exemplo da fermentação alcoólica. Com esta mediação simples foi perceptível o interesse dos alunos e a curiosidade que foi estimulada. Percebemos que foi importante esse experimento

---

<sup>1</sup> Licencianda em Ciências Biológicas, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Cerro Largo, contato: huanadamian@hotmail.com

<sup>2</sup> Professora Doutora em Química, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Cerro Largo, contato: mariana.behm@uffs.edu.br



tratando esse assunto, visto que a fermentação está ligada diretamente ao cotidiano deles, pois ela é utilizada na fabricação de bebidas alcoólicas, na produção de diversos derivados do leite e na fabricação do pão. Possibilitar aos alunos da EJA uma experiência de aula prática foi estimulante, pois percebi, assim, o quanto essa metodologia é importante no ensino-aprendizagem. Essa experiência nos mostrou com nitidez que essas aulas funcionam como verdadeiros catalisadores de aquisição do conhecimento científico.

**Palavras-chave:** Estágio em Ciências. Aula prática. Leveduras. EJA.