



## A PRÁTICA DA FERMENTAÇÃO COMO UM MÉTODO DE ENSINO APRENDIZAGEM

Caroline Fures (apresentador)<sup>1</sup>,  
Abel Spohr<sup>2</sup>,  
Franciely R. Polanczyc<sup>3</sup>,  
Eliane Gonçalves dos Santos<sup>4</sup>

Categoria: Ensino

**Resumo:** As aulas práticas são importantes para a aprendizagem de diversos conteúdos curriculares de Ciências, por possibilitar e auxiliar os alunos na compreensão dos fenômenos naturais e no desenvolvimento de habilidades científicas. Este relato apresenta uma prática sobre fermentação dentro do conteúdo de fungos. Esta atividade foi desenvolvida com o objetivo de instigar os alunos a refletirem sobre a existência de muitos seres vivos com os quais eles convivem diariamente e muitas vezes não percebem. A atividade ocorreu com a turma de sétimo ano do Ensino Fundamental da Escola Estadual de E. F. Sargento Sílvio Delmar Hollenbach, no mês de junho. Para a realização da mesma utilizou-se três períodos de aula, sendo de 45 minutos cada. Iniciou-se a atividade questionando os alunos que tinham idade entre 11 e 12 anos, acerca dos conhecimentos que tinham sobre os fungos. Posteriormente, a turma foi dividida em três grupos de cinco componentes cada. Para a realização da prática cada grupo recebeu um roteiro com o material que seria necessário para desenvolvê-la: 1º roteiro: 1 garrafinha pet de 500 mL, 3 colheres de açúcar, 3 colheres de fermento e 100 mL de água morna; 2º roteiro: 1 garrafinha pet de 500 mL, 3 colheres de sal, 3 colheres de fermento e 100 mL de água morna; e o 3º roteiro: 1 garrafinha pet de 500 mL, 3 colheres de fermento e 100 mL de água morna, e as explicações da forma como deveriam proceder. Em outro momento da aula, apresentaram-se em slides alguns tipos de fungos, e também foi realizado um questionamento visando identificar o conhecimento deles após a prática, com as seguintes questões: 1- O que você entende sobre fungos? 2- Como você compreende

---

<sup>1</sup> Graduanda no Curso de Química - Licenciatura, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Cerro Largo/RS, email: karolynnegirl6@hotmail.com.edu.br

<sup>2</sup> Graduando no Curso de Química - Licenciatura, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Cerro Largo/RS, email: abelspohr1990@hotmail.com

<sup>3</sup> Professora supervisora PIBID Interdisciplinar, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Cerro Largo/RS, email: francielypol@hotmail.com

<sup>4</sup> Professora do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Cerro Largo/RS, email: eliane.santos@uffs.edu.br



a diferença entre fungos e bactérias? 3- Você conhece alimentos que levem fungos em suas produções? Quais alimentos? 4- Se os fungos não se locomovem, como eles podem se espalhar por toda Terra? 5- Você acha que o que ocorreu durante a prática pode ocorrer no seu dia a dia, comente. Ao questionar os alunos sobre seus conhecimentos prévios, eles citaram que os fungos são unicelulares e também podem ser pluricelulares, podem ser comestíveis, encontrados nos iogurtes, no fermento do pão, na fermentação da cerveja e do vinho. Durante a realização da prática os alunos tiveram desfechos diferentes nos resultados dos experimentos, como a ocorrência da não fermentação, fato que gerou muitas dúvidas e questionamentos, que foram sendo esclarecidos durante a aula. A partir da análise das questões pós-prática, observou-se que os alunos compreenderam a importância dos fungos e do processo de fermentação, mas ainda apresentavam dificuldades em diferenciar um fungo de uma bactéria, em decorrência das similaridades das características desses seres. Ao avaliar a atividade conclui-se que a aula foi significativa por proporcionar um processo interativo entre teoria e prática e instigar o diálogo em sala de aula e a reflexão de temas relacionados com o cotidiano dos alunos.

**Palavras-chave:** Metodologia. Ensino de Ciências. Fungos.