



OS DOIS LADOS DA MOEDA- OS BENEFÍCIOS E OS DANOS CAUSADOS PELAS BACTÉRIAS E FUNGOS

Fabiane Gritzenco¹

Kátia Slodkowski Clerici²

Francieli Roberta Polanczyk³

Eliane Gonçalves dos Santos⁴

Esse resumo apresenta um relato de um experimento desenvolvido pelas bolsistas do PIBID-Química com alunos do 5º ano do Ensino Fundamental, onde se buscou trabalhar e discutir a presença dos fungos e bactérias no ambiente, instigando os estudantes a refletir acerca dos benefícios e prejuízos desses microrganismos; a importância dos hábitos de higiene e a conservação dos alimentos. Através da prática “Os dois lados da moeda” os estudantes tiveram que acompanhar; levantar hipóteses e observar a ação de fungos e bactérias nos alimentos. Para a realização do experimento foram solicitados diferentes materiais possivelmente contaminados, entre eles, a moeda, a saliva e materiais de laboratório. Usou-se como meio de cultura alternativo, dois pacotes (de 12 gramas cada) de gelatina incolor diluídos em 500 mL de caldo nutritivo, esse caldo continha suco de batatas para fornecer nutrientes para as bactérias e fungos e repolho roxo para dar a coloração lilás. Os meios de culturas foram divididos em cinco placas de Petri, na qual cada grupo de estudantes contaminou uma placa com um dos materiais citados acima. Buscamos, com essa proposta de ensino, possibilitar aos alunos um melhor entendimento e compreensão dos hábitos de higiene, da necessidade de lavar bem os alimentos antes de serem ingeridos, bem como lavar as mãos antes das refeições. Durante a realização da atividade, abordou-se a existência de bactérias e fungos como organismos decompositores de matéria orgânica, fermentadores e até mesmo as bactérias que são utilizadas na preparação de laticínios. As leveduras e algumas bactérias fermentam açúcares, produzindo álcool etílico e gás carbônico, processo denominado de fermentação alcoólica. Através dessa prática, os alunos puderam observar o desenvolvimento, nos meios de cultura, de colônias de bactérias, vistas no microscópio da escola e a olho nu, e o desenvolvimento dos fungos. Os alunos concluíram através dessa aula que os microrganismos estão presentes no nosso corpo e nos materiais que utilizamos no cotidiano, portanto a importância dos hábitos de higiene. A introdução da experimentação investigativa, dos questionamentos, traz como resultado alunos mais autônomos, curiosos e criativos. A oportunidade de estar inserida no PIBID e assim atuar na escola, futuro campo de trabalho, contribui para o desenvolvimento da formação acadêmica. Além disso, a chance de podermos analisar e participar das aulas faz com que refletimos

¹Bolsista do PIBIDQuímica e aluna de Química Licenciatura da UFFS. Email: fabianegritzenco@hotmail.com

²Bolsista do PIBIDInterdisciplinar e aluna de Física Licenciatura da UFFS. Email: katiasklerici@hotmail.com

⁴ Professora e supervisora da escola Sargento Sílvio D. Hollembach no município de Cerro Largo. Email: francielypol@hotmail.com

³Professora Assistente, Mestre em Ensino Científico e Tecnológico, Coordenadora do Subprojeto PIBID Ciências Biológicas, Campus Cerro Largo-RS. Email:eliane.santos@uffs.edu.br

juntamente com a professora, o que pode ser melhorado para que professor e aluno vivam em constante aprendizagem e harmonia. Outro privilégio é aprender no aprender dos alunos, conquistando espaço e dimensões no ser professor.

Palavras-chave: Saúde e alimentação. Material alternativo. Experimentação.