



## **Avaliação da presença de açúcares, gordura e sódio em alimentos, como tema desencadeador do ensino de Química no 7º e 8º ano do ensino fundamental**

*Jéssica Morsch<sup>1</sup>*

*Patrícia Aretz<sup>1</sup>*

*Ana Lúcia Becker Rohlfs<sup>2</sup>*

*Wolmar Alípio Severo Filho<sup>2</sup>*

O PIBID Química/UNISC, em 2017, está atuando, na EEEM Nossa Senhora da Esperança, empregando aula experimental demonstrativa. A relação de conteúdos abordados em sala de aula com o cotidiano dos alunos, além de despertar o interesse, promove maior participação dos estudantes na realização das atividades o que é essencial para a construção do conhecimento. Por essa razão, em virtude do grande consumo de produtos industrializados, principalmente entre os jovens, esse tema foi abordado em uma das aulas experimentais demonstrativas por meio da extração da gordura de biscoitos recheados e apresentação das quantidades de sódio e açúcar presentes em alimentos industrializados. Substâncias como a gordura, sódio e açúcar podem ocasionar problemas de saúde, como diabetes, colesterol elevado, obesidade, doenças cardiovasculares, hipertensão arterial, insuficiência renal, agravamento de osteoporose e aceleração do envelhecimento. Com a intenção de despertar e alertar os alunos sobre os riscos de uma alimentação inadequada, avaliando produtos industrializados, estabeleceu-se como objetivo demonstrar a quantidade de sódio, açúcar e gordura presentes nos mesmos, bem como os riscos para a saúde se consumidos em grandes quantidades. Inicialmente, em sala de aula, foi realizada uma pesquisa sobre os hábitos alimentares dos alunos. Após, apresentou-se as informações nutricionais, constantes nos rótulos, dos produtos mais consumidos: biscoito recheado e refrigerante do tipo Cola. Em seguida, os alunos calcularam baseados na pesquisa, a quantidade de açúcar e sódio que ingerem semanalmente e, após pesagem das substâncias, visualizaram o quanto essa massa representa. Pesquisas adicionais permitiram reconhecer as necessidades diárias de cada substância química. Posteriormente os estudantes foram conduzidos ao laboratório de ciências, onde foi realizada a determinação da quantidade de gordura do recheio de um biscoito, empregando-se a extração sólido-líquido com auxílio de um extrator *Sohxlet* (Para tanto, foi empregado 5 g de recheio e hexano como solvente com extração

<sup>1</sup>Graduanda, Bolsista de Iniciação à Docência, Subprojeto Química, Escola Estadual de Ensino Médio Nossa Senhora da Esperança, UNISC.

<sup>2</sup>Doutor(a), Coordenadores de Área, Subprojeto de Química, UNISC.



por 4 horas). A mistura foi rotaevaporada no laboratório 1135 da UNISC, gerando 0,908 g de gordura. A partir desta informação, os alunos inferiram que praticamente 20% do recheio constituem-se de gordura. Com a realização desta aula, alguns alunos se dispuseram a mudar seus hábitos de alimentação, consumindo menos produtos industrializados devido aos altos níveis de açúcar, sódio e gordura prevenindo doenças. Assim, conclui-se que a realização de aulas práticas aliadas aos temas do cotidiano do aluno, gera maior interesse, motivação, e precaução dos hábitos alimentares em relação à saúde.

Palavras-chave: Alimentação. Industrializados. Extração.

<sup>1</sup>Graduanda, Bolsista de Iniciação à Docência, Subprojeto Química, Escola Estadual de Ensino Médio Nossa Senhora da Esperança, UNISC.

<sup>2</sup>Doutor(a), Coordenadores de Área, Subprojeto de Química, UNISC.