



MASTERQUÍMICA

Rayssa Marques dos Santos¹, Regilany Paulo Colares², Cleide Maria da Silva Leite³, Aluísio Marques da Fonseca⁴, Valdeci Ferreira Lima⁵.

Resumo: A Química é uma ciência de grande presença no nosso dia-a-dia, e mesmo assim existe uma repulsão por uma boa parte dos discentes. O que pode estar associado ao fato do discente não conseguir relacionar o conteúdo com o seu cotidiano. Para tanto, precisa-se criar estratégias inovadoras para que o discente aprenda de forma significativa e venha contextualizar com o seu ambiente social. Ao falar do estudo da química no ensino médio, há um tipo de consenso, os alunos não gostam da disciplina, e não a compreendem. O aluno precisa sentir que a teoria tem tudo a ver com a prática, mas infelizmente ainda utiliza-se poucos materiais que podem enriquecer e aproximar teoria e prática. Trazendo a química para nosso cotidiano, o local que mais se assemelha a um laboratório de ciências é a cozinha. Dentro deste contexto, o projeto MasterQuímica pretende trabalhar a química de forma lúdica, diversificada e interdisciplinar, possibilitando o discente a entender muitas reações químicas, bioquímica e fenômenos físicos que ocorrem no dia a dia, dentro de nossas cozinhas. O presente trabalho está dividido em três etapas: levantamento sobre a aceitação do tema como uma proposta interdisciplinar, elaboração de um material pedagógico e interdisciplinar, e por fim, a realização de uma oficina. De acordo com os resultados obtidos até o momento, foi verificado que existe uma diferença nas respostas dos alunos de ensino médio e de ensino superior. A maioria dos discentes de ensino médio não conseguiu relacionar a cozinha como um laboratório de ciência, diferentemente dos de ensino superior, onde a maioria conseguiu fazer esta relação. Práticas inovadoras educacionais podem ser uma importante aliada no processo de ensino e aprendizagem, tornando o discente um cidadão mais esclarecido e principalmente, mais consciente do seu papel na sociedade.

Palavras-chave: Química no Cotidiano. Gastronomia Molecular. Aulas Práticas.

¹ Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza/discente, e-mail: rayssamark2@gmail.com

² Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza/docente, e-mail: regilany@unilab.edu.br

³ Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza/docente, e-mail: Cleide@unilab.edu.br

⁴ Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza/docente, e-mail: aluisiomf@unilab.edu.br

⁵ Escola de Ensino Médio Dr. Brunilo Jacó/docente, e-mail: valdecinaunilab@hotmail.com