

503

QUÍMICA NA COZINHA. *Junior Pierry de Lima, Jose Vicente Lima Robaina (orient.)* (ULBRA).

Química na cozinha Ainda em muitas escolas, a ausência de um laboratório tem sido o principal motivo para a inexistência de aulas práticas de química. Como desde pequenos temos o contato direto com a cozinha, seja transformando alimentos ou apenas os consumindo, a nossa afinidade com ela é grande. Uma vez entendendo, que na cozinha ocorrem vários fenômenos químicos e físicos que podem ser contextualizados nos planos de estudo do ensino médio de química, a compreensão destes fenômenos envolvendo aulas com a temática cozinha, servirá como alternativa para a execução de aulas práticas simples e motivadoras. Esta pesquisa objetiva desenvolver uma alternativa para o ensino de química através da utilização da cozinha como laboratório, investigando fenômenos químicos, relacionando os resultados com os conteúdos contemplados nos planos de estudo de química do ensino médio. Procedimentos práticos, fundamentados em fenômenos típicos de uma cozinha, motivam os alunos ao aprendizado de conhecimentos químicos é o problema central da pesquisa. Através desta atividade tentar-se-á desmistificar conceitos utilizados no cotidiano do ensino de química por professores e alunos; contextualizar fenômenos das práticas de cozinha com os conhecimentos químicos; capacitar o aluno a estabelecer analogias simples quanto as explicações químicas e físicas de práticas ocorridas na cozinha; instituir subsídio teórico para aulas práticas de química do ensino médio. A aplicação está se dando em turmas do ensino médio da rede pública. Precedendo as atividades práticas, os alunos responderam a um questionário elaborado a partir da fundamentação teórica das mesmas. Após a aplicação das práticas, os mesmos alunos responderão ao mesmo questionário. A partir destes dados tabulados, poder-se-á verificar a formação do conhecimento adquirido.