

'O que Darwin, Kekulé e Newton fazem na minha cozinha ? :Uma Avaliação sobre o Projeto Integrador da Escola Estadual Prof. Afrânio Lages – CEPA/AL

Tibério César Mendonça dos Santos¹

INTRODUÇÃO

O Ministério da Educação sugere utilizar a vivência dos alunos e os fatos do dia a dia, a tradição cultural, a mídia e a vida escolar. Mesmo apreciando essas características de método construtivista, o que se verifica é que a abordagem dos conteúdos programáticos de forma diferenciada ocorre de modo superficial e teórico, isto é, de maneira insuficiente para promover a compreensão dos alunos. (FREITAS, 2016 *apud* BRASIL,2013).

Os alimentos são mais um exemplo de que adiciona profundidade e encanto aos fatos rotineiros, e entre estes a comida com certeza é um dos aspectos mais importantes, pois comer nos alimenta e nos dá prazer (WOLKE, 2003). Compreender a comida (origem, constituição química e física, fenômenos científicos culinários) propicia um cuidado maior com nossos alimentos afetando nosso bem-estar, saúde e qualidade no sabor após preparo (WOLKE, 2005).

O projeto intervencionista visou abordar os temas alimentos e culinária para que os discentes entendam os processos biológicos, químicos e físicos envolvidos na conservação, preparo, tratamento, higiene, consumo dos mesmos, além de compreender termos novos e típicos da indústria alimentícia a fim de aproximar as ciências da realidade da sociedade alagoana, através da inter e transdisciplinaridade do conteúdo curricular ao cotidiano de forma contextualizada.

PROBLEMÁTICA DA PESQUISA

A população não sabe ou possui poucas orientações primordiais sobre os alimentos e não reconhece termos que são muito comuns no dia a dia que envolvem esse assunto.

O professor orientador e os alunos envolvidos neste projeto integrador entenderam que o tema era relevante para a pesquisa, haja vista que esta atividade iria auxiliar os discentes a divulgar para suas respectivas comunidades o conhecimento sobre saúde pública e melhor qualidade de vida acerca dos alimentos.

OBJETIVOS

¹ Professor da Escola Estadual Prof. Afrânio Lages – CEPA/AL; Discente especial do Programa de Pós-Graduação em Educação - UFAL

Objetivo Geral: Difundir e explicar para discentes da escola estadual Prof. Afrânio Lges, os principais termos relacionados, curiosidades e tecnologias acerca dos alimentos.

Objetivos específicos:

- Engajar os alunos orientados neste projetos integrador.
- Orientar a comunidade escolar sobre termos culinários recorrentes como Light, Diet, Sem lactose Transgênico, Gordura Trans, diferença entre sal comum e sal marinho, Selar carne, diferença entre açúcar mascavo, confeitiro, comum e demerara. Entre várias outras questões importantes.
- Alertar sobre a importância da higienização dos alimentos e sobre doenças decorrentes de alimentação rica em carboidratos.
- Aplicar a interdisciplinaridade entre as ciências da natureza.

METODOLOGIA

Como o projeto integrador no Programa Alagoano de ensino integral (PALEI) preza pelo protagonismo dos estudantes, desta maneira coube aos alunos discutir quais temas eram mais relevantes para ser retratados para a comunidade escolar. A primeira etapa foi a escolha do tema com os estudantes, em seguida foi determinado o enfoque do tema que foi sugerido pelo professor orientador e acatado pelos alunos.

Na segunda etapa, o docente foi responsável na orientação dos debates acerca elaboração do projeto, com isso foi realizada uma revisão de literatura sobre os assuntos escolhidos.

O próximo passo (terceira etapa) foi formar as equipes por afinidades dos temas escolhidos que foram: Alimentos ricos em Carboidratos, Doenças relacionadas a alimentação desregrada como o Diabetes, Alimentos ricos em Proteínas, Temperos (Aspectos econômicos, históricos e científicos). Ainda nesta fase houve a elaboração dos seminários para a apresentação a comunidade escolar.. Ensaios e preparo dos alunos foram exigidos do professor responsável do projeto.

A última etapa foi a culminância do projeto que consistiu nas apresentações dos alunos na forma de seminário e diálogos informativos com a comunidade escolar.

RESULTADOS

A culminância do projeto ocorreu em 26 de setembro de 2019 na Escola Estadual Professor Afrânio Lages – CEPA/AL, com apresentação expositiva e com diálogos informativos sobre a temática proposta.

Os docentes aprovaram o trabalho, inclusive atribuindo nota máxima a esta turma. Com relação a comunidade escolar que assistiu à apresentação dos alunos projetistas foram entrevistados 34 pessoas, destas 23 (67,65%) aprovaram plenamente o trabalho e não sugeriram possíveis

alterações ou complemento nas apresentações do alunado projetista; 5 (14,7%) aprovaram o trabalho mas sugeriram mudanças na culminância do projeto; 6 (17,65%) não aprovaram o trabalho e sugeriram modificações nas apresentações.

Os alunos envolvidos neste projeto integrador também emitiram a sua opinião. Os discentes engajados nesta pesquisa são do 2º ano do ensino médio da turma B da Escola Estadual Afrânio Lages. Nesta atividade participaram 25 alunos (83,33%), apenas 5 (16,67%) discentes não participaram por motivos de saúde e/ou motivos pessoais.

Os alunos consideraram a experiência positiva, visto que 23 (92%) dos alunos gostaram de participar do projeto integrador; 2(8%) não gostaram de participar do referido trabalho. Sobre a escolha do tema 20 (80%)estudantes aprovaram e acharam o tema relevante e 5 (20%) não aprovaram a temática.

Houve questionamentos sobre a culminância desta atividade. Foi indagado dos estudantes que participaram do projeto integrador sobre possíveis necessidades para edições posteriores. 12 (48%) estudantes relataram que no próximo projeto integrador deveria haver um investimento maior em recursos para apresentação dos trabalhos (materiais escolares e data-show); 9 (36%) dos alunos relataram que o projeto deveria ser apresentado em outras escolas ou comunidades e 4 (16%) mencionaram que a culminância foi plenamente satisfatória.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto integrador segundo o Programa Alagoano de Ensino Integral (pALei) visa ser uma pesquisa de cunho científico, cultural ou social que estimula a investigação de um tema buscando possíveis soluções para um problema da comunidade onde a escola está inserida (SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DE ALAGOAS, 2019). De forma geral a culminância do projeto mitigou a situação problemática estabelecida, no entanto, é necessário que este trabalho seja apresentado em demais escolas próximas e outros locais da mesma comunidade para uma maior eficiência na transmissão das informações relevantes sobre os alimentos.

O professor orientador deste projeto e autor deste trabalho pretende divulgar o mesmo em eventos externos importantes como congressos e simpósios, no intuito de estimular os jovens que atuaram nesta pesquisa a continuar o estudo acerca dos fenômenos bioquímicos, históricos e sociais dos alimentos e aperfeiçoá-lo para um novo projeto integrador.

Além disso, esta atividade cumpriu com o papel de promover o protagonismo juvenil, despertando nos discentes o senso de cidadania e contribuindo para o desenvolvimento de aprendizagens fundamentais à formação integral dos sujeitos e suas aplicabilidades para uma formação geral e profissional (SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DE ALAGOAS, 2019).

REFERÊNCIAS

FREITAS, A.T.A et al. **Química nos Alimentos: Relato de Experiência no Ensino Médio Noturno**. Nativa – Revista de Ciências Sociais do Norte do Mato Grosso. Guaratã do Norte.V. 5, N. 1 (2016). Acesso em: 30 de março de 2019.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE ALAGOAS. **Documento Orientador do pALei**. 2019

WOLKE, R.L. **O que Einstein disse ao seu cozinheiro: A ciência na cozinha**. Ed1. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

WOLKE, R.L. **O que Einstein disse ao seu cozinheiro 2: Mais ciência na cozinha**. Ed1. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

