

# QUÍMICA ORGÂNICA, CARBOIDRATOS E O CONSUMO DE INHAME: UMA PROPOSTA DE ENSINO CONTEXTUALIZADO

**Maria Amélia P. de Castro<sup>1</sup> (EG), Alessandra Timóteo Cardoso<sup>1</sup> (EG), Gláucia Aparecida Andrade Rezende<sup>1</sup> (PQ), Lígia Viana Andrade<sup>1</sup> (PQ).**

<sup>1</sup>Instituto Federal de Goiás, *Câmpus Itumbiara*.

**Área do Conhecimento: Ciências Exatas e da Terra.**

**Palavras-chave:** *Química orgânica; ensino contextualizado; carboidratos; inhame.*

## Introdução

A Química Orgânica está presente no dia a dia, principalmente na alimentação. O termo “carboidratos” denota hidratos de carbono, designação oriunda da fórmula geral (CH<sub>2</sub>O)<sub>n</sub> apresentada pela maioria dessas moléculas. Alguns exemplos de alimentos ricos em carboidratos são: os cereais, pães, farinha, doces e tubérculos (mandioca, batata, inhame, entre outros), que desempenham funções importantes para o organismo, pois além do suprimento energético, os carboidratos atuam como elementos estruturais da parede celular e como sinalizadores no organismo (FRANCISCO JÚNIOR, 2008).

Considerando que alunos da Licenciatura em Química possam ter dificuldades na assimilação de conteúdos de Química Orgânica, faz-se interessante para a aprendizagem um ensino contextualizado, pois entende-se que ao contextualizar o ensino das ciências, o aluno passa a ter noção de que todo conhecimento envolve uma relação ele (sujeito) e objeto estudado (WARTHA E FALJONI-ALÁRIO, 2005).

O objetivo desta pesquisa foi conhecer o interesse de alunos de Licenciatura em Química pelo tema carboidratos a ser estudado na disciplina de Química Orgânica para posteriormente, serem elaborados materiais didáticos que venham a contemplar essa proposta, com ênfase no consumo de inhame.

## Material e Métodos

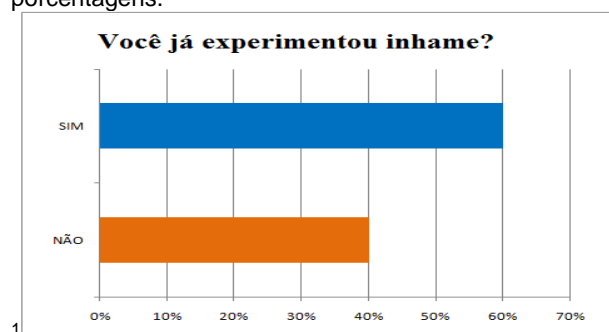
Trata-se de uma pesquisa inicial, que posteriormente venha a consolidar-se como um trabalho de conclusão de curso. Foi aplicado um questionário com 6 perguntas objetivas a 25 estudantes do curso de Licenciatura em Química, para conhecer as opiniões e o interesse de alunos pelo ensino contextualizado de Química Orgânica e carboidratos e realizar um levantamento sobre hábitos alimentares relacionados ao inhame.

## Resultados e Discussão

As respostas dos estudantes aos questionários decorreram para os seguintes resultados: quanto ao conhecimento acerca do que é um carboidrato, 60% dos respondentes afirmaram que sabem definir o

conceito e até citaram alguns alimentos ricos em carboidratos, enquanto 40% dos estudantes não souberam definir, ou disseram saber em parte. Quanto à proposta de correlacionar os temas carboidratos e Química Orgânica, 100% dos respondentes aprovaram e manifestaram grande interesse pelo tema. Também foi questionado sobre o consumo de inhame, entre os respondentes. Esta pergunta tem como propósito conduzir a estudos subsequentes a este alimento, nos quais sejam realizadas oficinas de culinária associadas às aulas de Química Orgânica, visando ensinar conceitos de química e incentivar práticas alimentares saudáveis.

**Gráfico 1** – Respostas dos participantes sobre terem ou não consumido o alimento inhame descritas em porcentagens.



Fonte: as autoras.

## Conclusões

Os resultados desta etapa inicial da pesquisa mostram que a maioria dos estudantes do curso de Licenciatura em Química tem interesse pelo ensino de Química Orgânica contextualizado ao tema carboidratos. Com estes dados, poderão ser realizadas novas etapas desta pesquisa, que consistem no planejamento de aulas que integrem esses temas bem como possíveis oficinas de preparação de alimentos saudáveis, como o inhame, exemplo de carboidrato complexo e fonte de saúde e nutrição.

## Referências Bibliográficas

WARTHA, E. J.; FALJONI-ALÁRIO, A. A contextualização do ensino de Química através do livro didático. **Química nova na Escola**. n. 22, p. 42-47, 2005.  
FRANCISCO JUNIOR, W. E. Carboidratos: Estrutura, Propriedades e Funções. **Química nova na Escola**. n. 29, p. 8-13, 2008.