

PRODUÇÃO DE CONSERVAS DE PALMITO E O ENSINO DE QUÍMICA

Karla Amâncio Fied's²(PQ), Jonathan Henrique L. Almeida¹(IC), Rejaine A. Araújo¹(IC)*, Lidiane Dantas Souza¹(IC), Wellyskley Martins¹(IC), Sandra Cristina Marquez Araújo¹(PQ).

*Rejaine.22@hotmail.com

¹Instituto Luterano de Ensino Superior-Ulbra. Av. Beira Rio, nº 1001 Bairro Nova Aurora. Itumbiara-GO

²Instituto Federal de Goiás – Itumbiara-GO

Palavras-chave: Ensino de química, industrialização de palmito, acidez de conservas.

Introdução

Os produtos enlatados e conservas vegetais tornaram-se praticamente indispensáveis no cotidiano, devido ao ritmo de vida acelerado dos últimos tempos. Sabe-se também que a má conservação dos alimentos pode causar segundo Bovi (1998), sérios danos à saúde. Atualmente, vem sendo noticiado na mídia brasileira a produção clandestina de palmito, a qual coloca no mercado consumidor produtos de procedência duvidosa, que podem causar sérios danos à saúde do consumidor e inclusive levá-lo à morte, além do que a extração indevida da espécie vegetal, utilizada na produção desse tipo de conserva, está provocando um dano ambiental à Mata Atlântica, o que pode levar a extinção da palmeira. Portanto, sugere-se que os alunos do ensino médio compreendam a importância da industrialização correta de conservas de palmito, bem como trabalhar com a conscientização ambiental. Dessa forma, o ensino de Química torna-se mais interessante através da abordagem desse assunto. Para tanto aplicou-se uma aula em uma turma de alunos oriundos de uma escola pública da cidade de Itumbiara - GO, já de acordo com a nova LDB nº 9394/96, que prima pela utilização de recursos do cotidiano. Este trabalho teve como objetivos relacionar a extração de Palmito e a preservação do Meio ambiente, além de compreender o processo de industrialização do Palmito através de conceitos de acidez e pH; verificando também os fatores que podem provocar riscos à saúde do consumidor, com relação ao produto industrializado danificado e assim iniciar o estudo do mecanismo de ação do *C. Botulinium* no organismo. As principais vantagens de tal atividade residem no fato do aluno ser conscientizado sobre o uso adequado de espécies vegetais para produção industrial e a importância de sua preservação, alertando-o para o correto consumo de conservas vegetais presentes no seu cotidiano. Em adição, a praticidade da aula, propicia sua difusão em escolas de qualquer nível econômico-social, contribuindo para a formação de cidadãos mais críticos, conscientes e conhecedores de alguns conceitos químicos presente em sua vida diária, uma vez que a acidez das conservas vegetais é considerada importante nas salmouras desses produtos com os quais os alunos têm contato no seu dia a dia. Dessa

forma, podem-se desenvolver o conceito de acidez, pH e Botulismo. Realizou-se a aula em uma sala de aula comum, sendo utilizado recurso multimídia, TV e DVD, dividindo-a em etapas, para facilitar a aplicação, com apresentação de vídeo abordando reportagem atual sobre a produção clandestina de palmito; apresentação de slides sobre o produto; aula expositiva e dialogada; exposição de embalagens de conservas de palmito. Ao término da aula, realizou-se uma avaliação, com a turma de 40 alunos, através de questionários sobre o aproveitamento e a metodologia empregada.

Resultados e Discussão

Dados relevantes foram levantados na pesquisa, sendo que 87% dos alunos consideraram a aula ótima e 84% dos alunos responderam que conseguiram relacionar o que aprendeu na aula com o que vivem em seus cotidianos. Logo constatou-se que a aula teve excelente aceitação e se mostrou muito eficiente na demonstração de conceitos de acidez, pH, esterilização e Botulismo.

Conclusões

Conclui-se que se teve bom aproveitamento com a aula considerando que se pôde trabalhar conhecimentos químicos relacionados com a vida dos estudantes e a promoção de competências, sob uma perspectiva construtivista contextualizando o ensino de química e seu reflexo em sala de aula.

Agradecimentos

Agradecemos a nossa orientadora Ms. Karla Amâncio Fied's por ajudar a tornar possível a apresentação deste trabalho.

BOVI, M. L. A. **Cultivo da palmeira Real Australiana visando à produção de palmito**. Campinas: IAC, 1998. (Boletim técnico, n. 172).

Fabricação Clandestina de Palmito na Amazônia. **Fantástico**, São Paulo: Rede Globo, 16 abr. 2008.

LEI DE DIRETRIZES E BASE. LDB nº 9394/96. São Paulo, 1996.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. ANVISA - resolução - RDC nº 18, de 19 de novembro de 1999 (DOU 22/11/1999). Alterada pela Resolução - RDC nº 81, de 14 de abril de 2003.