



A DETERMINAÇÃO DA VITAMINA C EM AULAS PRÁTICAS NO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM PARA ALUNOS DO 2º ANO DO ENSINO MÉDIO

ALMEIDA, Alessandra Souza¹; PEREIRA, Marizete Santos¹; SILVA, Thalita Thaila Oliveira¹; NUNES, Cristiana Rodrigues¹; ALMEIDA, Lucas Martins¹; YAMAGUCHI, Klenicy Kazumy de Lima¹

¹ Universidade Federal do Amazonas (UFAM), *Campus Coari*, Coari – AM

klenicy@gmail.com

As dificuldades da aplicação de conteúdos para os alunos do Ensino Médio são várias, principalmente relacionadas às disciplinas de Química e Biologia. Em muitas ocasiões, essa barreira ocorre devido a pouca conexão que os discentes fazem com o seu cotidiano. As aulas práticas vêm apresentar o elo da teoria com a aplicação prática, facilitando a essência dessas disciplinas. Dessa forma, esse trabalho teve como objetivo determinar o teor de vitamina C em sucos de frutas regionais para aplicação de conteúdos de química, como solubilidade e reações, além de apresentar os benefícios de sucos naturais em comparação com sucos industrializados e refrigerantes. Buscou-se assim utilizar experimentos de química como ferramenta de valorização dos produtos amazônicos e como alerta para o cuidado na saúde. Foi realizado no Instituto de Saúde e Biotecnologia (UFAM) Campus Coari, Amazonas, Brasil durante uma visita técnica com uma turma de 41 alunos do Instituto Federal do Amazonas. Inicialmente foi aplicado um questionário e realizado a exposição teórica dos conceitos químicos de grupos funcionais. Em seguida, foi apresentado a importância da vitamina C e os benefícios do consumo de frutas para o organismo. Posteriormente, foi realizada a prática de detecção da vitamina C com o auxílio de reações com iodo nos seguintes sucos: manga, jenipapo, laranja, acerola, goiaba e açaí. Além dos sucos naturais, foram testados refrigerantes de guaraná e sucos industrializados. Após, foi aplicado o questionário para análise dos resultados. Foram aplicadas 3 questões no questionário inicial. Os alunos disseram que só 76% deles já tiveram aulas prática em algumas disciplinas, 90% dos alunos falaram que sabem em quais frutos podem encontrar a presença da vitamina C e 88% dos alunos disseram que sabem os benefícios que a vitamina C tem para o organismo. No pós-questionário, foram feitas 5 perguntas e 85% dos alunos disseram que sabiam que os frutos amazônicos apresentavam vitamina C e 84 % deles disseram que os frutos que eles mais consomem que tem maior percentual de vitamina C é a acerola. 67% dos alunos tomam sucos naturais de frutos regionais de 1 à 3 vezes na semana. Sobre a aula prática, 92% dos alunos disseram que a aula pratica facilitou o reconhecimento da vitamina C e 98% dos alunos disseram que a aula prática facilitou a assimilação dos conteúdos que havia sido visto na aula teórica. Esse trabalho contribuiu para a aprendizagem dos alunos, expondo-lhes que as disciplinas de Biologia e Química são muito interessantes. Além disso, houve um incentivo a valorização dos frutos regionais amazônicos, sobre os quais os alunos puderam acompanhar a interação da teoria e da prática de forma mais sólida, contribuindo com o processo de aprendizagem.

Palavras-chave: Ensino de química; Amazônia; vitamina C.

Área de concentração: Educação e Ensino