

## Produção de sabão como uma proposta para o ensino de química, promovendo a consciência ambiental e a reutilização de óleos e gorduras.

Denise da Silva Goerch (PQ), Rui Carlos Medeiros Alves Sobrinho (PQ)\*

Universidade Federal do Pampa, R. Vinte e Um de Abril, 80 - São Gregório, Dom Pedrito - RS, 96450-000.

\*ruisobrinho@unipampa.edu.br

Palavras-Chave: meio ambiente, óleos e gorduras, saponificação

Área temática: relatos de sala de aula

### INTRODUÇÃO

Os óleos, triglicerídeos com cadeias graxas insaturadas, obtidos geralmente de fontes vegetais, são empregados na cocção de alimentos por imersão (fritura). Entretanto, seu uso prolongado, a altas temperaturas, promove a quebra das ligações duplas, dando origem a uma gordura saturada, imprópria para o consumo humano, gerando um resíduo que deve ter um descarte adequado (BUSATO; STUMM; NOVELLO, 2014). Programas que objetivam o descarte adequado desde tipo de resíduo devem ter especial atenção, mas, para isso, é de suma importância uma mudança na postura da população, dos empresários do ramo alimentício e, em especial, dos governantes (RIZZO; GASPARINI; SILVA, 2013). Entretanto, lugares mais afastados dos grandes centros, como a comunidade do campo, merece uma especial atenção, pois dificilmente existem programas de coleta seletiva.



**Figura 1:** Conteúdos que podem ser abordados empregando o tema óleos e gorduras.

Este resumo tem por objetivo relatar a experiência de um minicurso, ministrado na semana acadêmica do Curso de Licenciatura em Ciências da Natureza (UNIPAMPA



– Dom Pedrito), com foco na reutilização de óleos e gorduras, no desenvolvimento da consciência ambiental, empreendedorismo e em conceitos como funções orgânicas, reações orgânicas e alimentação saudável.

## METODOLOGIA

O minicurso foi dividido em duas etapas, uma parte teórica e outra prática. Iniciou-se pela teoria envolvida, onde foi introduzido o tema de reciclagem de óleos e gorduras, seu descarte adequado, a importância do tema, os conceitos da química envolvidos e a importância de uma alimentação saudável. Na segunda etapa, os acadêmicos puderam produzir sabão a partir do óleo descartado pelo restaurante universitário (RU) da UNIPAMPA, localizado no campus Dom Pedrito/RS.

## RESULTADOS

O assunto levantou diversas discussões, uma delas foi a simplicidade do processo de produção do sabão, além da importância da correta forma de descarte e armazenamento deste resíduo.



Figura 2: Processo de produção de sabão.

## CONCLUSÕES

A partir dos relatos dos acadêmicos do Curso de Licenciatura em Ciências da Natureza que participaram do minicurso, a forma de abordagem dos conceitos envolvidos empregando uma temática que faz parte do cotidiano deles, faz com que desperte maior interesse pelo assunto. Além disso, foi possível demonstrar o quanto o tema abre caminho para outros conteúdos pertencentes à química e à área de ciências da Natureza como um todo.

## REFERÊNCIAS

- BUSATO, M. A.; STUMM, C. A.; NOVELLO, N. C., Descarte de óleo de cozinha e gordura vegetal em restaurantes comerciais. **Revista Ciências do Ambiente On-Line**. SP, p. 17-23. (10) 2014.
- RIZZO, M. R.; GASPARINI, S. T.; SILVA, N. F. Óleos saturados: um estudo do descarte em estabelecimentos de Três Lagoas e Andradina. **Revista Científica Anap Brasil**. SP, p. 85-104. 3 set. 2013.