



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.