



Educação Ambiental em Diálogo com
Ensino de Química na Terra do Basalto
44ª EDEQ - 4º Profquisul
NOVA PRATA/RS

O uso de corantes naturais e artificiais: uma abordagem contextualizada para o ensino de química por meio da sustentabilidade

Ticiane S. dos Santos(IC), Taise M. Carvalho(IC) Éverton F. Machado (FM); Marcia V. F. Firme (PQ). *ticianesantos.aluno@unipampa.edu.br*

Palavras-Chave: Corantes alimentícios; Ensino contextualizado; PIBID.

Área Temática: Programas de Iniciação à Docência, Residência Pedagógica e Relatos de Sala de Aula

INTRODUÇÃO

Este trabalho foi realizado no contexto do programa institucional de bolsas de iniciação à docência (PIBID), e objetivou trabalhar os conceitos de corantes naturais e artificiais por meio de uma contextualização sustentável. A escolha pelo tema buscou promover reflexões sobre o uso de substâncias químicas no dia a dia e os efeitos relacionados à saúde e à sustentabilidade, além de incentivar a valorização dos alimentos regionais. Segundo Almeida *et al.*, (2018), trabalhar com temas geradores e experimentos de química ajudam os alunos a entenderem melhor o mundo ao seu redor e a se tornarem mais críticos e fazerem escolhas mais sustentáveis.

METODOLOGIA

A atividade foi desenvolvida em três etapas: i) aula expositiva e dialogada sobre os corantes naturais e artificiais ii) Pesquisa bibliográfica sobre os alimentos típicos do Rio Grande do Sul, com o intuito da identificação de sua molécula, estrutura, benefício, cor, características e a construção de um card informativo iii) Aplicação de um questionário avaliativo com foco nos conceitos abordados na aula expositiva.

RESULTADOS

O questionário avaliativo foi realizado em duas turmas de terceiro ano do Ensino Médio, totalizando 20 alunos participantes. Nas respostas, observou-se que a maioria possuía algum conhecimento sobre o uso de corantes de acordo com discussões em aulas anteriores. Em uma das questões, um dos estudantes destacou que os corantes melhoram a aparência e disfarçam o envelhecimento dos produtos, enquanto outro, apontou que também dá sabor aos alimentos. Ainda na validação dos questionários, alguns estudantes responderam que nos experimentos simples como trituração e água fervente, podemos extrair os corantes, isso demonstrou que os alunos entenderam uma boa parte do conteúdo teórico e conseguiram transferir esse conhecimento para uma proposta inicial prática.

CONCLUSÕES

Conclui-se que a atividade possibilitou que alunos compreendessem, de forma contextualizada, os conceitos de corantes naturais e artificiais, relacionando-os à sustentabilidade e à valorização dos alimentos regionais. A participação e as respostas obtidas evidenciam que mesmo práticas simples podem promover interesse pela Química e reflexão crítica sobre o uso de substâncias químicas no cotidiano.

REFERÊNCIAS

DE ALMEIDA, C. R.; DE OLIVEIRA, G.; DA SILVA, F. F.; MULER, S. S.; NICOLINI, K. P.; NICOLINI, J. O uso de corantes alimentícios como tema gerador em aulas experimentais de Química. **Scientia Plena**, Curitiba, v. 14, n. 4, p. 047101-1–047101-x, 2018.



Educação Ambiental em Diálogo com
Ensino de Química na Terra do Basalto
44^a EDEQ - 4^o Profquisul
NOVA PRATA/RS

DOI: 10.14808/sci.plena.2018.047201. Disponível em:

<https://www.scienciaplenu.org.br/sp/article/view/4107/1957>. Acesso em: 2 ago. 2025.