



GELÉIA DE ACEROLA COMO FERRAMENTA PARA O ENSINO DE QUÍMICA

ALMEIDA, Débora Tafnes Martins¹; ALMEIDA, Maria do Socorro Martins¹; CORDOVIL, Aline Santos¹; OLIVEIRA, Leiliane Nascimento¹; YAMAGUCHI, Klenicy Kazumy de Lima¹.

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

klenicy@gmail.com

A acerola tem boa aceitação no mercado em razão especialmente do seu teor de ácido ascórbico, bem como sua característica nutricionais, associando ao sabor e a textura agradáveis ao paladar do consumidor. Esse relato visa descrever uma atividade experimental realizada com estudantes do Ensino Médio do Instituto Federal do Amazonas, analisando as misturas, desenvolvendo uma formulação de geleia a partir do suco de acerola e aplicando ao conteúdo de química. Primeiro foi feito um questionário inicial com 3 perguntas. Depois foi realizado aula prática no laboratório onde os alunos puderam interagir, participando dessa experiência. Logo ao término dessa aula prática, aplicamos um questionário final, podendo assim analisar o conhecimento de cada aluno. Para a elaboração da geleia de acerola fez-se necessário a medida de pH da polpa da acerola. Com isso os alunos puderam observar a importância da geleia de acerola quimicamente, tirando dúvidas e chamando atenção dos alunos. A geleia elaborada a partir da acerola apresentaram características químicas que foram caracterizadas através de reações químicas. Verificou-se uma excelente participação dos estudantes através de perguntas e interesse na execução das atividades. Pode-se assim analisar o fruto que foram adquiridos, os conhecimentos sobre a geleia de acerola e a aplicação nos conteúdos de química como soluções, reações químicas e diluição.

Palavras-chave: Experimentação; acerola; ensino de química.

Área de concentração: Educação e Ensino