

A ABORDAGEM DA FERMENTAÇÃO NO LIVRO DIDÁTICO: UMA ANÁLISE DOS MATERIAIS UTILIZADOS NAS ESCOLAS DE JARAGUÁ DO SUL

Isabella Nédia Ferreira Silva¹, André Luis Marques², Rodrigo Luis da Rocha³

¹IFSC, Campus Jaraguá do Sul/ isabellanfs@gmail.com

²IFSC, Campus Jaraguá do Sul/ andreilm08@gmail.com

³IFSC, Campus Jaraguá do Sul/rodrigo.rocha@ifsc.edu.br

Palavras-Chave: *Fermentação, projetos interdisciplinares e fermentação nos livros.*

INTRODUÇÃO

O presente estudo tem por base a pesquisa feita nos livros didáticos utilizados pela rede pública e privada de Jaraguá do Sul, com a objetividade de analisar a metodologia aplicada e a interdisciplinaridade envolvida em relação ao assunto fermentação. Também tem por meta propor a utilização de projetos interdisciplinares que englobam as disciplinas de biologia, química e física. Com o intuito de prover um conhecimento mais amplo e profundo (na prática) desta nova proposta educacional.

METODOLOGIA

A metodologia deste artigo está baseada na análise dos livros didáticos utilizados pelas escolas de nível fundamental da cidade de Jaraguá do Sul/Sc e região. Tal levantamento está focado no conteúdo de fermentação – da Unidade Curricular de ciências do sétimo ano do ensino fundamental 2. Os livros analisados estão apresentados na tabela 01.

Tabela 01 – Livros analisados na pesquisa.

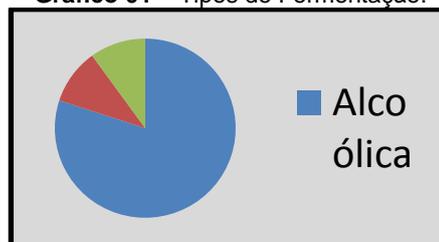
TÍTULO DA OBRA	AUTOR(ES)
Projeto Radix	Delvai Favalli e outros.
A vida na terra	Fernando Gewandsznajder
Ciências BJ	Nélio Bizzo e Marcelo Jordão
Atitude e Conhecimento	Maria Teresinha Figueiredo e Maria Cecília Guedes Condeixa
Sistema Anglo	José Manoel Martins
Sistema Positivo	Milena dos Passos S. Lima
Os Seres Vivos	Carlos Barros e Wilson Paulino
Aprendendo com o Cotidiano	Eduardo Leite do Canto
Ciências Natureza e Cotidiano	José Trivellato, Silvia Trivellato e outros.

Uma vez levantados os livros utilizados pelas unidades escolares da região escolhida, foram analisados os aspectos considerados relevantes para o bom encadeamento do assunto. Os aspectos analisados foram:

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos nove livros analisados somente oito comentam sobre a fermentação alcoólica, e apenas um aborda a fermentação láctea e acética, sendo que houve um livro que não citou nenhum tipo de fermentação.

Gráfico 01 – Tipos de Fermentação.



Os exemplos mais citados sobre a fermentação são os que estão mais presentes no cotidiano do aluno. Portanto, dos nove livros estudados, oito exemplificaram o pão, seis citaram queijos, cervejas e vinhos, e apenas um mostrou bolos, iogurte e vinagre como exemplos de fermentados.

Gráfico 02 – Exemplos de Fermentação.



A abordagem interdisciplinar do assunto fermentação não foi encontrada nos livros desta análise. Apenas um título apresentou um esboço de abordagem interdisciplinar, mas ainda longe do que se entende ser o necessário. Em relação à correção conceitual, todos os livros trouxeram o assunto sem apresentar nenhum erro conceitual ou frase que possa ser interpretada de maneira equivocada.

CONCLUSÃO

A Fermentação é encontrada na maioria dos livros, porém os exemplos mais citados estão relacionados à fermentação alcoólica, por sua fabricação estar mais presente e visível no dia a dia do estudante, uma vez que apenas um livro comentou sobre os outros tipos de fermentação e os exemplificou. A interdisciplinaridade ainda é uma proposta recente e inovadora para os livros didáticos, sendo que apenas um livro abordou o conteúdo de fermentação colocando algumas experiências em prática que exigiam conhecimentos de outras disciplinas.

REFERÊNCIAS

- BOUTINET, J. P.; **Antropologia do projeto**. 5ª edição. Porto Alegre: Artes Médicas, 2002.
 PENA, P.; **Relato de experiência – O ensino de ciências por meio de projetos de trabalho**. Ensino em Revista, 9 (1):163-177, julho de 2000 a junho de 2001.