



FEPEG

FÓRUM DE ENSINO,
PESQUISA, EXTENSÃO
E GESTÃO

TRABALHOS CIENTÍFICOS APRESENTAÇÕES ARTÍSTICAS E CULTURAIS DEBATES MINICURSOS E PALESTRAS

23 A 26 SETEMBRO DE 2015
Campus Universitário Professor Darcy Ribeiro

ISSN 1806-549X

A HUMANIZAÇÃO NA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO



IDENTIFICAÇÃO DE AMIDO EM ALIMENTOS: DA TEÓRIA PARA A PRÁTICA

Autor(es): Bruno Moreira Soares, Natália Rodrigues Durães, Thiago Paoliello, Lucrécia Pereira Coutinho

IDENTIFICAÇÃO DE AMIDO EM ALIMENTOS: DA TEÓRIA PARA A PRÁTICA

Introdução: O tema Teia da Vida proposto para o primeiro ano do ensino médio preconiza que uma das habilidades que devem ser desenvolvidas com o educando é a percepção do alimento como fonte de energia e que a glicose é a principal fonte de energia para os organismos. **Objetivos:** Realização da atividade prática de identificação de amido em alguns alimentos, muito utilizados no cotidiano, e sua importância na alimentação. Além de ressaltar a importância do carboidrato como reserva de energia no ser vivo.

Metodologia: o trabalho foi desenvolvido com alunos do 1º ano do ensino médio na Escola Estadual Francisco Lopes pelos acadêmicos bolsistas do **PROJETO DE INICIAÇÃO A DOCÊNCIA (PIBID)/Unimontes, subprojeto Biologia.** Foram utilizados tintura de iodo, copos descartáveis, água, utensílios domésticos, guardanapos, pão Frances, mandioca, cenoura, batata, alface e chuchu. Os alunos foram divididos em quatro grupos e os alimentos distribuídos de forma aleatória aos grupos. Em seguida, com o auxílio dos acadêmicos, foram orientados a cortar os alimentos em fatias e a adicionar gotas de tintura de iodo em todos os alimentos, de acordo com o roteiro disponibilizado. Os alunos visualizaram a mudança de coloração em alguns alimentos e preencheram uma tabela. **Resultados:** Foi observado que alguns alimentos apresentavam mudança na coloração enquanto outros não. Os que tinham amido em sua constituição apresentavam uma coloração final roxo na presença do iodo. Esse resultado certifica que nesses alimentos se encontra em abundância o amido. Sendo a coloração proporcional a quantidade presente.

Conclusão: Em todas as turmas da série indicada o conteúdo já havia sido trabalhado pela professora supervisora e percebeu-se uma dificuldade de compreensão por parte dos alunos. A prática realizada pelos alunos teve um resultado satisfatório, eles conseguiram criar o seu próprio conhecimento a partir da observação e análise dos resultados do experimento. Houve troca de ideias, permitindo uma discussão para que se chegasse a uma conclusão sobre o que foi observado. Ao final, puderam classificar os alimentos quanto a presença ou ausência de amido e definiram a posição dos mesmos na pirâmide alimentar.

Apoio Financeiro: PIBID/CAPES