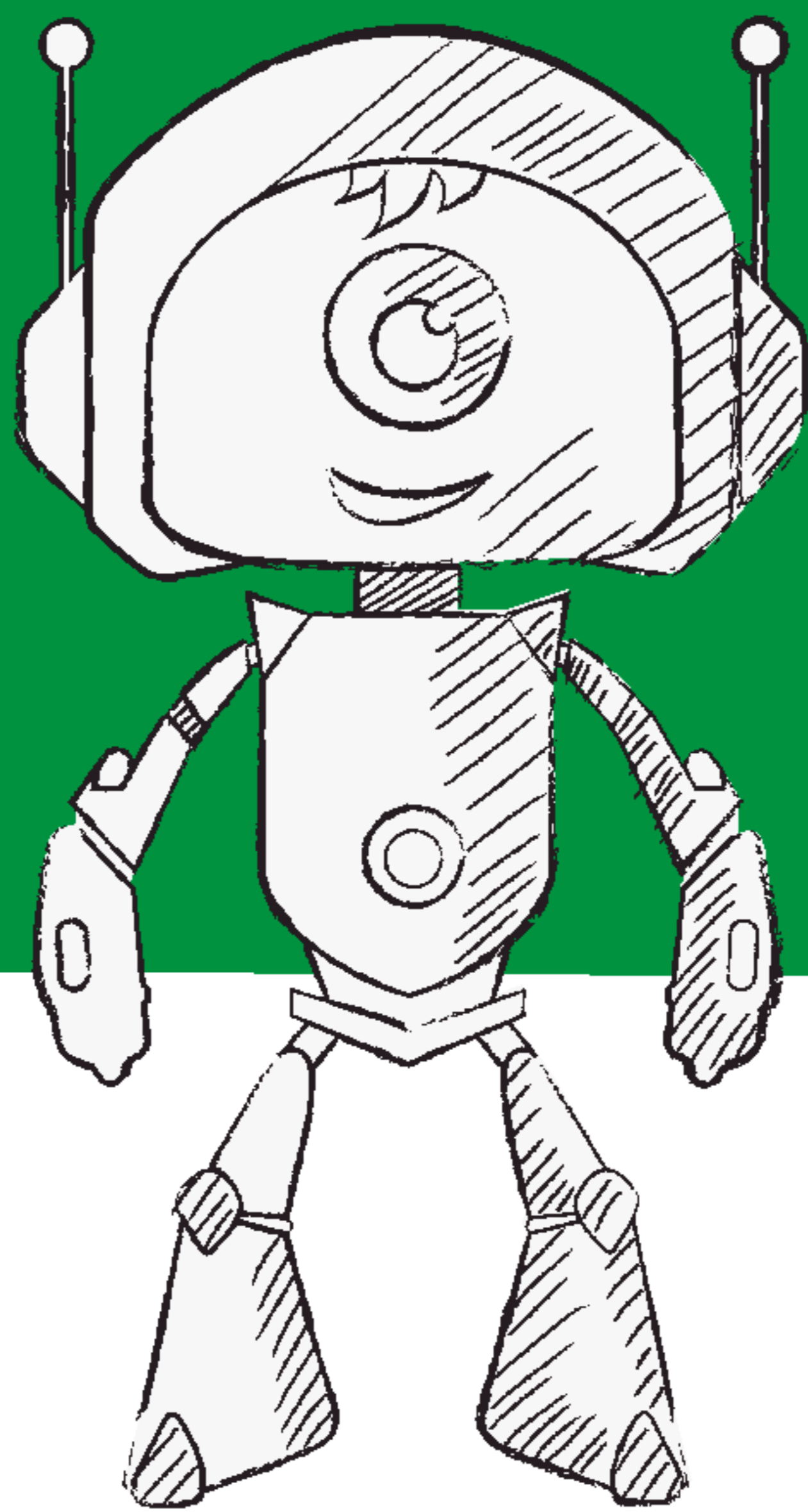




VIVERCIÊNCIA
MOSTRA ACREANA DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO



A QUÍMICA NA COZINHA: PROCESSOS QUÍMICOS NA PREPARAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Eresser de Brito Oliveira Inácio; Diego Magalhães Pires; Almiro Braga de Moraes Filho e Laís Barroso Lima

Escola Estadual de Ensino Lourival Pinho

ORIENTADOR

Rebeca Bortolli Maurer
rebeca.bm.ac.@gmail.com

RESUMO

Apresentar aos alunos a disciplina de Química de uma forma diferente, mostrando como ela está presente no cotidiano de todos nós, através dos processos químicos no preparo e conservação dos alimentos que ingerimos todos os dias nas nossas refeições.

JUSTIFICATIVA

O presente projeto intitulado de: "A Química na cozinha": Processos Químicos na preparação e conservação de alimentos - tem como proposta a divulgação de conhecimentos que levem os alunos a refletirem sobre a importância de associar os conceitos trabalhados nas aulas práticas e em sala de aula, na disciplina de Química, aos processos químicos que ocorrem no espaço da cozinha de suas casas.

OBJETIVOS

Proporcionar a reflexão acerca dos processos químicos presentes no cotidiano dos alunos.

METODOLOGIA

Demonstrar os processos químicos na preparação e conservação de alimentos.



RESULTADOS OBTIDOS

Que os alunos consigam relacionar o conhecimento adquirido acerca dos processos químicos ao seu cotidiano.

AGRADECIMENTOS

Agradecimento aos alunos, à supervisora e aos colegas de trabalho pela contribuição ao projeto.

REFERÊNCIAS

<http://www.terra.com.br/noticias/educacao/infograficos/quimica-na-cozinha>
<http://noticias.terra.com.br/educacao/vocesabia/interna/0,,OI2111441-EI8407,00.html>
<http://www.brasilecola.com/curiosidades/por-que-cortar-cebola-nos-faz-chorar.html>
<http://www.mundoeducacao.com/curiosidades/por-que-cortar-cebola-nos-faz-chorar.htm>