

# Química das sensações e educação inclusiva na Escola Estadual Francisco Ernesto do Rêgo-PB por meio do Projeto Ações Construtivas do Conhecimento Químico

Ketolly Natanne da Silva Leal<sup>1</sup>  
Universidade Estadual da Paraíba  
Ketollynatanne.q@hotmail.com

Marlon Taynan Sabino Moura da Silva<sup>2</sup>  
Universidade Estadual da Paraíba  
marlontaynan@gmail.com

Francisco Ferreira Dantas Filho<sup>3</sup>  
Universidade Estadual da Paraíba  
dantasquimica@yahoo.com.br

## RESUMO

Um dos objetivos do projeto Ações Construtivas do Conhecimento Químico é aumentar a qualidade das ações acadêmicas voltadas à formação inicial de professores nos cursos de licenciatura em Química. Em parceria com a Universidade Estadual da Paraíba e o projeto tem inserido os estudantes do curso de licenciatura em Química no cotidiano das escolas Públicas, promovendo uma relação entre os licenciandos e o estudante da rede pública. Na escola Estadual Francisco Ernesto do Rêgo, foi desenvolvida a atividade “Química das Sensações e Educação Inclusiva” desenvolvida por monitores bolsistas do projeto de ID, essa proposta teve como objetivo a interação dos conteúdos de Química com a educação inclusiva. Segundo Retondo e Farias (2010) as sensações e as percepções estão presentes em todos os momentos da vida e são elas que tornam os seres humanos únicos, capazes de interagir entre si, formando sociedades, culturas ou grupos. No entanto, a educação inclusiva precisa que haja interferências significativas no processo de aprendizagem e uma atitude educativa específica da escola. Logo a realização da atividade química das sensações (sabor) promove uma diversidade na medida em que considera que todos os alunos podem ter necessidades especiais em algum momento da sua vida. Para a aplicação da atividade proposta, primeiramente fez um levantamento bibliográfico dos conteúdos,

---

organizou os materiais a serem utilizados. Para dar o sentido a sensação do sabor foram usados alimentos com 4 tipos de sabores: doce, amargo, salgado e azedo. Esses alimentos permitam a interação entre o alimento e o conteúdo reações químicas relacionando a sensação do sabor. Ao caminhar da atividade percebemos que a nossa sobrevivência está relacionada com as sensações expostas, pois envolve a fome, a vontade de comer e os alimentos que necessitamos digerir ou não. O sabor é meramente estabelecido, por isso que cada região ou população tem uma alimentação e uma preferência alimentar característica. São milhares de moléculas que provocam uma grande variedade de sabores, conseguimos reconhecer os 4: o doce, o azedo, amargo e o salgado. Colocou-se em pratica esse tipo de atividade na escola, uma vez que é importantíssimo o processo pelo qual a sociedade se adapta para poder incluir em seus sistemas sociais gerais pessoas com necessidades especiais e, simultaneamente, estas se preparando para assumir seus papeis na sociedade (MANTOAN,2003). A discussão sobre a inclusão escolar já vem tendo reflexões, sendo que a maior dificuldade esta no reconhecimento que a inclusão é uma realidade e precisa ser reconhecida como direito do próximo. Hoje há uma necessidade urgente de que as escolas quebrem de vez essa padronização e faça o “Diferente” para que resgate os valores culturais, trabalhar conceitos e valores morais, assim, restabelecendo as relações. Para a química das sensações, a inclusão é um processo que se encontra em constante construção, as barreiras estão diminuindo, pois essa padronização estão sendo destruídas.

Palavras-chaves: Educação Inclusiva, Química das Sensações, sensação do sabor.

---