

PIBID

Planejamento de aulas a partir de artigos de revistas e objetos diversos

Planejamento Coletivo

Objetivos:

Entrosar os bolsistas das diferentes escolas;
Planejar aulas interdisciplinares coletivamente a partir de temas abordados em revistas e jornais.



Descrição: foram divididos em grupos, sendo um representante de cada escola. Cada grupo recebeu um envelope com reportagens diversificadas e objetos como pilha, palha de aço, embalagens e rótulos de creme dental, de biscoitos, de suco, de material de limpeza, etc. Com esse material, cada grupo foi encarregado de planejar uma aula com uma perspectiva interdisciplinar. Finalizando com uma apresentação geral para todos os grupos do planejamento e das possíveis relações com outras componentes curriculares com posterior discussão no grande grupo.

Resultados: Após a apresentação e discussão da atividade planejada é possível perceber a importância de trabalhar em um mesmo grupo licenciandos em diferentes períodos de formação, pelo modo de elencar as componentes curriculares que poderiam participar do planejamento, assim como, a listagem de conteúdos conceituais abordados no planejamento como pode ser observado a seguir:

Comendo e aprendendo

Objetos fornecidos:

- Uma embalagem de biscoito
- Repostagem de um jornal local
- Um chaveiro de maçã

Conteúdo: Concentração

Objetivo: Promover o ensino do conteúdo de concentração

Metodologia: aula expositiva e dialogada

Início: Dividir a sala em grupos, entregar diferentes embalagens de biscoito para cada grupo. Posteriormente questionar os alunos com perguntas do tipo:

- Vocês já observaram as embalagens dos produtos nas prateleiras.
- Sabem interpretar quais informações estão presentes.
- Porque existe esta tabela nutricional.

Desenvolvimento: Um jornal local publicou uma repostagem enfatizando a importância do valor nutricional dos alimentos. Baseado nisso, será desenvolvido uma aula com enfoque em concentração de sal e açúcar nos alimentos industrializados.

Em química a concentração é uma forma de expressar a quantidade de soluto presente em certa quantidade de solvente. Ela pode ser expressa de diversas formas, tais como: m/V ; m/m ; V/V ; %; mol/V .

Recursos: Quadro, caneta, embalagens de biscoito.

Avaliação: Será solicitado aos alunos que calculem a concentração de sal e açúcar presente na tabela de informações nutricionais das respectivas embalagens.

Bolsistas: Francieli, Geovane, Gleice, Karine e Natália.



Título: “Prevenção da gripe: Conscientizando através de conceitos Químicos”

Objetivo: Mostrar para a comunidade escolar os cuidados que são necessários para evitar a gripe, também conhecida como influenza.

Recursos: Materiais alternativos como: Embalagem de pasta de dente, detergente, expectorante, reportagens, livro didático, quadro, caneta, experimento.

Metodologia: Expositiva-dialogada e atividade experimental.

Início da aula:

-Informar aos alunos os aspectos gerais sobre o tema (vírus da gripe).

-Levar para discussão aspectos químicos.

A gripe é uma doença infecciosa, aguda que afeta aves e mamíferos. Em humanos os sintomas são: Calafrio, febre, dor de garganta, dores musculares, dor de cabeça, tosse, entre outros. Em casos graves pode causar pneumonia. Embora seja confundida com resfriado, a gripe é muito mais grave. Pode ser transmitida através de tosse e espirros por meio do ar.

Como prevenir a gripe: Higienizar as mãos; Evitar tocar nos olhos, nariz e boca após contato com superfícies; Lavar bem pratos, copos e talheres; Fazer a vacina da gripe.

Observação: Em caso de suspeita de gripe, deve procurar um médico, nunca se automedicar, mesmo que seja apenas um xarope. Uma pessoa sem o vírus da gripe pode doar sangue e salvar outras vidas.

Meio da aula:

-Fazer álcool gel com os alunos.

-Trabalhar os conceitos químicos envolvidos.

Fim da aula: (Avaliação)

Pedir aos alunos que em grupo elaborem um folder informativo sobre a importância da higienização para evitar a gripe.

Nomes: Ana Paula Oliveira, Guilherme Brinker, Matheus Vilanova, Suelen



Conteúdo: Funções Orgânicas

Série: 3º ano

Objetos recebidos: Rótulo de atum; rótulo de refrigerante de guaraná; revista na qual usamos uma reportagem sobre os agrotóxicos e os alimentos.

Objetivo: Identificar as funções orgânicas nos rótulos e embalagens

Materiais e Métodos: Aula expositiva dialogada. Trabalho em grupo. Utilização de rótulos de alimentos, revistas que contenham embalagens e reportagens sobre agrotóxicos.

Desenvolvimento: A aula terá início com a explicação da atividade e a separação dos grupos. Após esse processo, os grupos deverão identificar as funções orgânicas presentes nos rótulos e embalagens escolhidos por eles, entre as opções que o professor apresentar.

Ao final da atividade, os grupos deverão expor para os demais colegas as funções encontradas nas embalagens e rótulos e explicar sua funcionalidade com auxílio de livros didáticos e do caderno.

Avaliação: Os alunos serão avaliados a partir do envolvimento na atividade e na discussão dos resultados apresentados.

Bibliografia: Livros didáticos; revista Super interessante Ed. 327, dezembro/2013, p. 70;

Interdisciplinaridade:

Biologia: Malefícios dos agrotóxicos ao corpo humano.

Geografia: Economia mundial a partir da produção alimentícia.

História: Produção de alimentos e bebidas (local de origem).

Matemática: Cálculos a partir das informações nutricionais e da quantidade de porções dos alimentos.

Português: Leitura e produção de textos sobre agrotóxicos.

Professores: Antônio, Camila Pires, Kauana, Taís Goulart e Thays Rita.



Trabalhando Rótulos

Materiais:

- Rótulos de biscoito e leite , livros didáticos, internet , quadro e caneta

Objetivo

Conhecer o significado da informação nutricional dos rótulos dos alimentos.

Realizar pesquisa sobre quantidades diárias indicadas para uma alimentação saudável.

Ensinar como realizar cálculo de concentração.

Metodologia:

Fornecer aos alunos conceitos mais comuns encontrados na informação nutricional das embalagens; como, valor energético, carboidratos, proteínas e sódio.

*Valor Energético: valor calórico dos alimentos, quantidade de energia no alimento.

*Carboidratos: principais fontes de energia.

*Proteínas: são fundamentais para a manutenção de todos os órgãos e tecidos.

*Sódio: concentração de sal.

Formar grupos, para que os alunos pesquisem quantidades diárias indicadas dos itens acima, para manter uma alimentação saudável.

Definir conceito de concentração e solicitar que os alunos resolvam atividades.

Exemplo:

1) Sendo que uma porção de 30g de biscoito zezé tem 22g de carboidratos contidos em 240g?

2) Observando o rótulo de leite é possível que em 200ml de leite tem-se 9g de carboidratos.

Qual a concentração de carboidratos no leite?

Avaliação: Será proposta aos alunos que eles tragam 2 dos principais rótulos utilizados por eles no dia-a-dia, e após pedir para calcular a concentração de sódio, proteínas, carboidratos... destes alimentos.

Após será realizada um debate sobre os valores encontrados, analisando se os valores encontrados estão de acordo com a pesquisa.

Interdisciplinaridade:

Matemática: gráficos- tabelarem as porcentagens e fazem os gráficos.

Biologia: nutrição- função das proteínas, carboidratos etc..

Português: textos, glossários de palavras desconhecidas.

Bolsistas: Camila Silveira. Débora Madeira. Éverton Fernandes. Julia Eisenhardt . Val Berdet



Uso da química aliado a conscientização ambiental e a qualidade da água

Objetivo: conscientização ambiental, estudo da química através da interdisciplinariedade de Biologia e Português.

Metodologia:

Primeiro momento seria uma aula expositiva dialogada sobre educação ambiental e conscientização da realidade de Bagé. Abordando também conceitos químicos de metais pesados que se encontram na pilha, também falando de oxidação da palha de aço e elementos que compõem a água potável, assim trabalhando um pouco tabela periódica.

O segundo momento seria a visita de campo onde levaríamos os alunos do primeiro ano no arroio Bagé para que eles possam ver a realidade do arroio, a sujeira o indevido descarte de pilhas, garrafas PET, entre outras coisas que lá se encontram. Também nessa visita recolheríamos uma pequena amostra do rio para que posteriormente trabalhar com ela.

Terceiro momento seria uma oficina com auxílio dos slides mostraríamos o que é composto uma pilha falaríamos dos metais pesados e os malefícios que eles fazem quando em contato com o organismo, também falaríamos do descarte de pilhas baterias e proporcionaríamos uma caixa no qual ficaria na escola e os alunos tem a oportunidade de fazer o devido descarte desse materiais.

E pra finalizar haveria uma experimentação que seria a construção de filtros com os alunos (carvão ativado, areia, entre outros...) no qual usaríamos amostra que foi recolhida no arroio, água do bebedouro da escola e água deionizada.

Avaliação: Por meio de gênero textual, no qual os alunos deveriam nos trazer reportagens, artigos, pequenos textos com conceitos químicos e assim desenvolver a interpretação sobre o conteúdo abordado por meio de uma redação. E também pela participação em todo o projeto.

Nome: Andrei Rangel, Marcele Oliveira, Natíeli Bicca, Victória Bermal.

