

Salgadinhos: deliciosos ou perigosos?

Rosana Tosetto Guandalini
Glamis Valéria Bullo Nunes Miguel

Resumo

O dia-a-dia escolar oferece muitos subsídios para o educador aproximar as atividades desenvolvidas na escola com a realidade vivida pelos alunos fora dela. A fusão de ambas leva à concretização da função social da escola quando o conhecimento obtido através do estudo tem aplicação direta na vida cotidiana do aluno ou quando ocorre o contrário.

A observação dos hábitos alimentares dos alunos através do lanche levado por eles diariamente, fomentou nas professoras o interesse e a necessidade iminente para levá-los a refletir sobre a qualidade do mesmo. Todos os dias, vários alunos levavam como merenda saquinhos de salgadinhos industrializados, muitos em tamanho grande.

As atividades foram desenvolvidas de forma interdisciplinar entre os alunos de duas turmas de 4ª série do Ciclo I do ensino fundamental na E.E. Marilene Teresinha Longhim na Diretoria de Ensino de São Carlos.

O trabalho encontra-se em andamento. Foi realizado o levantamento de hipóteses e parte dos procedimentos de verificação das mesmas que foram sugeridos pelos alunos e que encontram-se relacionados nesse texto.

Introdução

As atividades foram desenvolvidas utilizando a metodologia do Programa "ABC na Educação Científica – Mão na Massa" ocorrendo algumas particularidades entre as turmas.

Observando o lanche diário dos alunos que, na maioria, eram saquinhos de salgadinhos industrializados exalando forte odor, a professora da 4ª série B comentou muitas vezes que aquele repetido lanche não fazia bem à saúde. Os alunos discordavam e continuavam com o consumo. Ela, então, propôs uma discussão mais aprofundada sobre o tema.

Comentando com a professora da 4ª série C sobre o trabalho que se iniciava esta, por sua vez, entendeu ser pertinente propor a discussão para a sua turma também, pois agiam de forma idêntica em relação ao lanche.

As atividades foram desenvolvidas separadamente entre as turmas, mas o intercâmbio através da troca de material de pesquisa foi constante, assim como as atividades interdisciplinares.

Objetivos

- Investigar se o consumo de salgadinhos industrializados pode causar danos à saúde.
- Diminuir o consumo do mesmo.
- Compreender a importância de uma alimentação equilibrada e variada.
- Melhorar os hábitos alimentares.
- Ler, interpretar, produzir diferentes tipos de texto.

Desenvolvimento

As professoras lançaram a questão problematizadora: “Comer salgadinhos de saquinho faz mal à saúde?” para os alunos levantarem suas hipóteses individuais. Em pequenos grupos, discutiram e negociaram a hipótese do grupo que foi socializada com o restante da classe.

Na 4ª série B, com exceção de um aluno, todos os outros afirmaram que sim. Na 4ª série C, não houve consenso, o que possibilitou à professora, propor o registro através de um gráfico de colunas (figura 1).

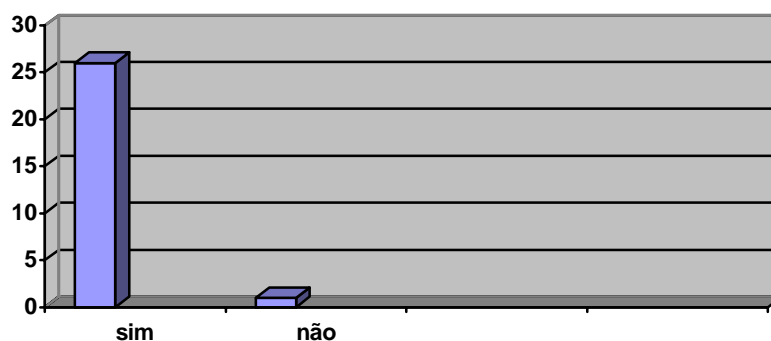


Figura 1. Respostas dos alunos para a questão: “Salgadinho faz mal à saúde?”

Perante a afirmação da 4ª série C, a professora propôs a segunda questão e o mesmo procedimento. “O que o salgadinho pode causar à sua saúde?”. Novamente cada aluno registrou a sua hipótese individualmente e a socializou com seu grupo. Algumas hipóteses não foram contempladas na negociação dos pequenos grupos como, por exemplo: “Engorda”; “causa falta de apetite”; “deixa doente”; “provoca gastrite”.

Os pequenos grupos socializaram novamente suas hipóteses no coletivo e elaboraram a hipótese da classe para posterior verificação: “Comer os salgadinhos de saquinho provoca dores de barriga, bolinhas no corpo (tipo alergia) e enjôo”.

Na 4ª série B, os alunos discutiram coletivamente sobre a questão: “O que acontece com o salgadinho depois que você o ingere?”. E levantaram algumas hipóteses para serem verificadas:

- “vai dar dor de estomago”;
- “depois que a gente engole, ele vai para a barriga e ela acaba de digerir”;
- “nós engolimos uma gordurinha que chama trans, que fica no nosso estomago e dá problema”;
- “vai para a barriga e, depois passamos mal”.

Uma terceira questão problematizadora foi lançada aos alunos das duas turmas: “Quais ingredientes ou substâncias são utilizadas na fabricação dos salgadinhos?”

Mais uma vez, a socialização ocorreu em dois momentos, ou seja, nos grupos e com todos os colegas. Uma hipótese coletiva foi elaborada em cada classe.

Hipótese da 4ª série B:

- “Os salgadinhos contêm gorduras trans, carboidratos, substâncias tóxicas, sal, corantes, queijo, carne, bacon e cebola”.

Hipótese da 4ª série C:

- “São utilizados conservantes, sal, farinha de milho, corantes, temperos, gorduras, energéticos (coisas que dão energia), carboidratos, óleos vegetais e gorduras trans, na fabricação dos salgadinhos”.

As hipóteses elaboradas em cada classe foram apresentadas à outra, seguida por uma breve discussão sobre como proceder para verificá-las. As sugestões foram:

- “Olhar no saquinho”;
- “Procurar nos livros”;
- “Pesquisar na internet”;
- “Perguntar pros outros”.

As professoras, visando maior funcionalidade, propuseram que cada turma realizasse a verificação em sua sala e, ao longo do processo, fosse socializando os resultados com os colegas da outra classe.

A sugestão foi aceita e as investigações começaram com uma coleta de dados nas embalagens dos salgadinhos consumidos pelos próprios alunos (Foto 1). Em grupos, organizaram em tabelas uma lista de “substâncias” contidas em quatro marcas ou sabores diferentes de salgadinhos, como mostra a tabela abaixo elaborada por um dos grupos de alunos da 4ª série B (tabela 1).



Foto 1: Coleta de dados

Tabela 1. Coleta de dados em embalagens de salgadinhos industrializados.

| SUBSTÂNCIAS | SALGADINHOS ELMA BACONZITOS | CHIPS MARCAS RAFITOS CHURRASCO | SABORES QUEIJO DORITOS | XEBECK CEBOLA |
|-----------------------|-----------------------------------|---|------------------------------|------------------|
| Farinha de trigo | x | | | |
| Farinha de mandioca | x | | | x |
| Óleo vegetal | x | X | x | |
| Fécula de mandioca | x | | | |
| Óleo de algodão | | | x | |
| urucum | x | X | | x |
| Glutamato monossódico | x | X | x | x |
| maltodextrina | x | | x | |
| Gordura vegetal | | | | x |
| Ácido fólico | x | | | |
| Bicarbonato de sódio | x | | | x |
| glúten | x | | | |
| fosfato | | | x | |
| Farinha de arroz | x | | | |
| açúcar | x | X | | |

| | | | | |
|----------------------------|---|---|---|---|
| sal | x | X | x | x |
| Óleo de soja | | | x | |
| queijo | | | x | |
| bacon | x | | | |
| Aroma natural de churrasco | | X | | |
| cebola | | | | x |
| carne | x | X | | |
| Soro de manteiga | | | x | |
| glucose | x | | | |
| Gordura trans | x | X | x | x |
| dissódico | x | | | |

Os alunos compararam as informações obtidas pelos grupos (Foto 2) e, com a intervenção das professoras, optaram por pesquisar sobre palavras desconhecidas como: glutamato monossódico; maltodextrina; glucose; ácido fólico; dissódico; gordura trans; glúten, e outras.

O trabalho de pesquisa está se realizando em livros e em sites na própria escola.



Foto 2: Comparação das informações pelos grupos

Como a grande maioria dos alunos não tem acesso a esses materiais fora da escola, o acervo bibliográfico foi reunido pelas professoras e utilizado em grupos nas salas de aula. As pesquisas na internet acontecem no Laboratório de Informática existente na escola por duplas de alunos com monitoramento de funcionárias que se dispuseram a colaborar com a pesquisa.

Para enriquecer o trabalho, pretende-se entrevistar médicos e nutricionistas e enviar e-mails para os fabricantes de salgadinhos e faculdades de medicina e nutrição.

Resultados

Como as pesquisas ainda estão em andamento, o trabalho não foi concluído, mas já é possível tecer alguns comentários. O envolvimento, não só dos alunos e professoras, como também, de outras pessoas da equipe escolar é crescente e proporcional ao interesse despertado pelo tema.

Apesar das dificuldades “técnicas”, como por exemplo, a obrigatoriedade das professoras pesquisarem livros sobre o assunto fora da escola (já que, na maioria, os alunos têm pouca facilidade para isso), a necessidade de deslocar funcionários de suas funções para poderem orientar os alunos na utilização do computador, a dificuldade para encontrar especialistas com disponibilidade para conversarem com os alunos durante as aulas, estamos conseguindo usufruir de vários instrumentos tecnológicos enriquecendo o universo de experiências vividas pelos alunos. Utilizar o computador para realizar pesquisas na Internet, comunicar-se por e-mails, digitar e imprimir textos; utilizar livros que emitem sons e, até mesmo, observar transparências através do antigo retro-projetor são recursos que motivam e facilitam a aprendizagem do aluno, mas que ainda não o acompanham com frequência nas atividades escolares. Os diferentes tipos de textos utilizados e o desenvolvimento da oralidade proporcionam a interdisciplinaridade entre os conteúdos estudados em Ciências e

Língua Portuguesa. O mesmo ocorre com Matemática em relação à utilização de tabelas, gráficos e problemas.

Os registros elaborados pelos alunos e as informações obtidas serão organizadas em álbuns individuais. Para a divulgação dos resultados, estamos planejando, além da socialização entre as duas classes, seminários para as turmas de 1ª, 2ª e 3ª séries com distribuição de textos informativos aos alunos, cartas aos pais e confecção de painel para exposição no pátio da escola.

Referências Bibliográficas

A Magia do Corpo Humano. São Paulo: Ed. Melhoramentos, 2002.

Barbosa, Vera L.P. **Prevenção da Obesidade na Infância e na Adolescência: exercício, nutrição e psicologia.** 1ªed. São Paulo: Manole, 2004.

Bobbio, F.O.; Bobbio, P.A. **Química do Processamento de Alimentos** 3ªed. São Paulo: Varela, 2001.

Cesarini, V; Toskett, D; Kinton, R. **Enciclopédia de Serviços de Alimentos.** 3ª ed. São Paulo: Varela, 2001.

Evangelista, José. **Alimentos um estudo abrangente.** 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 1994.

Evangelista, José. **Tecnologia de Alimentos.** 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

Ganeri, Anita. **Vivo.** 1ª ed. São Paulo: Ed. Melhoramentos, 2008.

Hwkins, E; Harris, S. **Corpo Humano.** Trad. Cerqueira, E.P.; Silva, A. F. São Paulo: Ciranda Cultural, 2007.