

JOÃO XXIII: Professora prepara estudantes para o mundo científico

NRE Campo Mourão

Postado em: 18/12/2017

Em Mamborê, no Colégio Estadual João XXIII, uma professora, cansada do ensino tradicional, decidiu inserir a pesquisa científica como metodologia do ensino nas aulas de Química. A ideia deu certo e os estudantes do Ensino Médio, empolgados, passaram a pesquisar e produzir resumos científicos. Agora, o objetivo é publicar os resultados dos trabalhos em alguma revista científica.

Em Mamborê, no Colégio Estadual João XXIII, uma professora, cansada do ensino tradicional, decidiu inserir a pesquisa científica como metodologia do ensino nas aulas de Química. A ideia deu certo e os estudantes do Ensino Médio, empolgados, passaram a pesquisar e produzir resumos científicos. Agora, o objetivo é publicar os resultados dos trabalhos em alguma revista científica.

No início deste mês, os alunos apresentaram seus trabalhos à comunidade escolar. Resultado de quatro meses de pesquisa sob a orientação da professora Ethiene Serrano Alves. "Queremos ampliar a divulgação e a quantidade de trabalhos", comentou a docente. Os trabalhos tiveram como temática, a Alimentação Saudável.

Para a chefe do Núcleo Regional de Educação (NRE) de Campo Mourão, Rosimeire Aparecida De Caires, o trabalho realizado pela professora deve ser modelo de prática inovadora no ensino de todas as disciplinas do currículo escolar. "Nossos alunos são diferentes dos alunos do século passado. Hoje, o ensino que chama atenção deles são as práticas pedagógicas que os colocam como autor do conhecimento. O professor precisa inovar em sala de aula, de modo a demonstrar que o ato de aprender é prazeroso", analisou a chefe.

Entre os temas apresentados pelos alunos estão: "A salga da Carne"; "Métodos Combinados: conservação da maçã pelo branqueamento e acidez"; "Benefícios e malefícios da gordura e a relação na nossa saúde"; "Conservação de Carnes: refrigeração e congelamento"; "Dietas alimentares: um estudo acerca da intolerância do dissacarídeo lactose"; "Eficiência da suplementação alimentar para pessoas que apresentam distúrbio nutricional"; "Diet e Light: uma discussão necessária"; "Estudo da Glicose e os efeitos gerados nas pessoas diabéticas"; "O efeito termogênico da Cafeína"; "Vitaminas Lipossolúveis"; "O uso de aditivos químicos em suco, néctares ou refrescos"; "Suplementos alimentares: por um uso saudável"; "Alimentos e conservação"; "Dietas vegetarianas"; Ingestão de ferro na atividade física"; e "Benefícios e malefícios do uso dos açúcares: cristal, mascavo, demerara e adoçantes".