

História das embalagens: contribuições da ciência para a conservação dos alimentos

Márcia Maria Pinto Coelho¹ (Escola Estadual Duarte de Abreu)

Andreia Francisco Afonso² (UFJF)

Berenice Trogo (Escola Estadual Duarte de Abreu)

RESUMO – RODA DE CONVERSA

A transformação das embalagens de alimentos, ao longo dos tempos, está vinculada às mudanças alimentares da sociedade. Daí a criação de diferentes tipos, utilizando materiais variados. Para mostrar aos alunos a relação entre o desenvolvimento científico e as embalagens, desenvolvemos uma intervenção, a partir da temática “Embalagens de alimentos”, em uma turma da Educação de Jovens e Adultos, de uma escola estadual de Juiz de Fora. Iniciamos com um pré-teste, para investigarmos a concepção dos discentes sobre a relação das embalagens com as necessidades alimentares através da História. Na sequência, explicamos que as embalagens foram modificadas através de composições químicas diversas, que as tornaram mais resistentes a fatores externos. Em seguida, distribuimos algumas embalagens de alimentos para os grupos e, pedimos que observassem os rótulos, registrando as informações. Após, solicitamos a representação de uma embalagem fictícia, através de desenhos, para um alimento que pudesse ser comercializado na escola. Além disso, cada grupo deveria fazer uma breve descrição do material utilizado, a fim de associar as contribuições da Ciência nesse setor. Através deste trabalho, os alunos puderam perceber que os avanços da Ciência, nos possibilitaram conservar os alimentos por mais tempo, uma vez que, para cada tipo, existe uma embalagem apropriada.

¹ Bolsista do subprojeto Química do PIBID/UFJF)

² Bolsista do subprojeto Química do PIBID/UFJF)