



A QUÍMICA DOS CHÁS PARA CRIANÇAS: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UM PROJETO DE EXTENSÃO

Katlyn T. Nalepa^{1*}, Tainara F. de Bona¹, Julia S. Grigolo¹, Camila Dias¹, Anelise Ehrhardt¹, Gizelle I. Almerindo¹, Patrícia F. S. Costódio¹.

¹Escola do Mar, Ciência e Tecnologia, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.
*katlyn_th@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O chá é uma das bebidas mais consumidas no mundo devido as suas propriedades medicinais, agradável aroma e sabor. O preparo por infusão de plantas, que produzem em seu metabolismo substâncias com propriedades específicas chamadas de princípios ativos, é uma excelente oportunidade de mostrar e popularizar a Química do dia a dia. É nesse contexto que atua o projeto de extensão “Química Social” do curso de Engenharia Química da UNIVALI, o qual que tem oportunizado a experimentação em Química para crianças na faixa etária de 7 a 14 anos. Uma oficina temática foi realizada visando o conhecimento sobre chás correlacionando com o Dia das Bruxas.

MATERIAL E MÉTODOS

Com o objetivo de integralizar a temática sobre o Dia das Bruxas, o encontro iniciou sobre a analogia de bruxos com poções e chás. Perguntou-se se sabiam o que eram poções e se estas são preparadas com algo pertencente a natureza. Em seguida, abordou-se sobre a extração e tal atividade no universo dos profissionais da Química. Após, foi explicado sobre infusão e a importância da água quente no preparo dos chás, expondo visualmente a diferença entre a infusão com água quente e fria. Os benefícios do chá foram apresentados bem como seus princípios ativos. Foi exposto materiais de laboratório como o funil de extração. As crianças realizaram uma atividade prática, em equipes, na qual com os olhos fechados, sentiram o cheiro e toque de diferentes chás, tentando adivinhar qual

era o chá. Por fim, realizaram uma atividade teórica respondendo porque usamos água quente no preparo dos chás.

RESULTADOS

As crianças não tinham conhecimento sobre poções, extração e infusão. Ficaram atentas a demonstração de extração com água quente e fria. Os chás mais conhecidos pelas crianças foram “camomila, hortelã, chá-mate e boldo”. No momento da atividade prática houve comentários como “Chá de hibisco parece uma flor”; “Cheiro de boldo é bem ruim”; “Hortelã tem cheiro muito bom”; “É camomila, minha vó faz para mim, já está dando vontade de dormir”. Na realização da atividade teórica todos os alunos responderam corretamente, sendo a água quente a escolhida para melhor extrair as substâncias químicas (moléculas presentes nos chás) das plantas.

CONCLUSÃO

A oficina temática oportunizou a discussão e a experimentação com crianças sobre um tema de significativa importância na química, popularizando esta área do conhecimento. Ocorreu muita atenção e envolvimento durante a atividade.

AGRADECIMENTOS

À Universidade do Vale do Itajaí pelo apoio técnico e financeiro e à Direção e Corpo Docente da Escola CEDIN Verde Vale de Itajaí/SC, Brasil.