

## ATIVIDADE EXPERIMENTAL PARA ABORDAR O pH E OS ACIDULANTES NO ENSINO DE QUÍMICA

Lucas Tavares da Silva<sup>1</sup>  
Josiel da Silva Costa<sup>2</sup>  
Marcos Sousa Martins<sup>3</sup>  
Liderlanio de Almeida Araújo<sup>4</sup>

### RESUMO

As substâncias ácidas se encontram presente nos mais diversos produtos como no vinagre, nas frutas, verduras, dentre outras. Este em bebidas, como os refrigerantes, contribuirá para regulação do teor de açúcar e do pH. A abordagem dessa temática em sala de aula fortalece a dinamização do conteúdo teórico com a prática, uma vez que associa com produtos presentes no cotidiano dos estudantes. O trabalho foi desenvolvido com 20 alunos de uma turma do 2º ano do Ensino Médio. Foi aplicado em questionário para avaliar se os mesmos sabiam o conceito de acidulantes e pH, em seguida os mesmos verificaram o pH de de 3 marcas A, B e C de refrigerantes. Os resultados obtidos nesse trabalho evidenciam que é importante que nas aulas de química sejam abordados temas que façam parte do cotidiano dos estudantes associadas as atividades diferenciadas tais como as experimentais

**Palavras-chave:** Experimentos, abordagem, ensino.

---

<sup>1</sup> Graduando do Curso de Química da Universidade do Estado do Pará - UEPA, [lucas.tsilva.1289@gmail.com](mailto:lucas.tsilva.1289@gmail.com);

<sup>2</sup> Graduado pelo Curso de Química da Universidade do Estado do Pará- UEPA, [josielsilva18costa@gmail.com](mailto:josielsilva18costa@gmail.com);

<sup>3</sup> Graduando do curso de Química da Universidade do Estado do Pará- UEPA, [marcos.martins@aluno.uepa.br](mailto:marcos.martins@aluno.uepa.br);

<sup>4</sup> Professor orientador: Dr. Em biotecnologia, Universidade do Estado do Pará – UEPA, [liderlanioalmeida@gmail.com](mailto:liderlanioalmeida@gmail.com).