



FABRICAÇÃO DE LICOR CASEIRO A PARTIR DA POLPA DE CUPUAÇU (*THEOBROMA GRANDIFLORUM*): UMA CONTRIBUIÇÃO NO ENSINO DA QUÍMICA NO CONTEXTO AMAZÔNICO.

**Autora: Maria Emilia Monteverde Tavares
Thiago Coelho Cardoso
Hercofran Oliveira das Chagas
Valdiza Azevedo de Santos
Rita S. Vieira.
Romario Silva Lima**

**Parintins-AM
2016.**


Resumo

O Cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*) é o fruto típico da região Amazônica, da família Sterculiaceae, parente próxima do cacaueiro. A árvore é conhecida como cupuaçuzeiro, cupuaçueiro ou cupu, é uma fruta extremamente saborosa típica da região norte brasileira, também encontrada nos estados do Amapá e Pará. Seu fruto é muito usado na culinária pelos nativos da Amazônia. Portanto, o presente trabalho refere-se a “fabricação de licor caseiro a partir da polpa de cupuaçu (*Theobroma Grandiflorum*): uma contribuição no ensino da química no contexto amazônico”, prática realizadas pelos acadêmicos de licenciatura em química da Universidade do Estado do Amazonas, no laboratório da universidade afim de contribuir para o ensino de química.

Introdução

A Amazônia é uma região rica em sua biodiversidade, a riqueza de sua flora compreende aproximadamente 30.000 espécies, cerca de 10% das plantas de todo o planeta. O Cupuaçu é uma frutífera tropical originária e cultivada comercialmente na Região Amazônica, seus frutos são utilizados para a fabricação de sucos, sorvetes, geleias, doces e vinhos. Suas sementes são utilizadas para extração de óleo e fabricação do copulate ou chocolate branco (MATOS, 2007).

Material e Métodos

- Béquer de 500mL,
 - Água destilada,
 - Uma colher de madeira,
 - Peneira,
 - Panelas,
 - Funil,
 - Rolhas,
 - Garrafas claras,
 - Proveta,
 - Tecido para filtragem e álcool etílico hidratado.
- 







Resultado e Discussão

Os resultados obtidos após a experimentação realizadas pelos acadêmicos demonstraram que utilizando materiais e produtos como frutas, sementes do contexto amazônico como o exemplo o cupuaçú (*Theobroma grandiflorum*) na fabricação de licor podem ser usados por professores de Ensino Médio abordarem conteúdos químicos em suas práticas docentes, através de aulas práticas experimentais, explorando os componentes químicos presentes no fruto, afim de, obter a compreensão dos alunos em determinados conteúdos de química, assim como o processo de fermentação durante a prática.

Conclusões

Esta prática experimental comprovou que é possível utilizar a fabricação de licor caseiro a partir da polpa de cupuaçu (*Theobroma Grandiflorum*): uma contribuição no ensino da química no contexto amazônico”, como uma das diversas alternativas e usos de produtos da região no ensino de química, fazendo com que os alunos compreendam os conteúdos abordados como composição química e estrutura, tornando as aulas mais prazerosas e motivadoras para os professores e alunos, contribuindo seu desenvolvimento intelectual e formativo.

Referências

- BARROS, J. S.; ARAÚJO, J. V. F. de; ALMEIDA, A. A. de; MOREIRA, R. T.; SANTOS, E. P. dos. Elaboração e aceitação sensorial de licor misto de acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) com laranja (*Citrus aurantium*). I JORNADA NACIONAL DA AGROINDÚSTRIA. Bananeiras, 17 a 20 de outubro de 2006.
- CAVALCANTI, J. A.; et al. Agrotóxicos: Uma Temática para o ensino de Química. *Química Nova na Escola*. Vol.32. Fevereiro, 2010
- CHASSOT, A. Fazendo educação em ciências em um curso de pedagogia com inclusão de saberes populares no currículo. *Química Nova na Escola*, 27(s/n), 9-12. 2008.
- MARCONDES, M. E. R (org.) Oficinas temáticas no ensino público visando a formação continuada de professores. GEPEQ– Grupo de Pesquisa em Educação Química do Instituto de Química da Universidade de São Paulo, 2006.