



Questionário 1

1. Por favor, insira o nome de todos os componentes de seu grupo.

2. Quanto tempo, aproximadamente, foi necessário para ler a narrativa?

Até 10 minutos
De 10 a 20 minutos
De 20 a 30 minutos
De 30 a 40 minutos
Acima de 40 minutos

3. Você considerou a leitura cansativa ou interessante?

4. O que mais lhe chamou atenção?

5. De que gostou menos?

6. O que achou da linguagem empregada no texto?

7. Já viu algum texto deste tipo anteriormente? Onde?

8. Há diferenças em relação aos textos dos livros didáticos ou das apostilas de química? Quais?

9. A narrativa esclareceu os fenômenos envolvidos na produção do hidromel com explicações científicas?

10. Você considera que a narrativa pode modificar a visão que os alunos têm sobre a Química e despertar o interesse pela ciência? Por que?

11. As fotografias auxiliaram a compreensão?

Questionário 2

1. Como o hidromel é feito pelo nosso amigo Ruan?

2. Qual é a tradução da frase "*Esquentar a água, ela não pode levantar fervura*" para a linguagem científica?

2. O Ruan disse que se *colocar a 10 graus pode congelar a levedura, vai matar ela por falta de temperatura, vai dar tipo uma hipotermia*. O que ocorre com a levedura nessa temperatura?

4. Cite dois parâmetros importantes para a produção do hidromel e explique-os usando a linguagem do Ruan.

5. Quais são as explicações científicas para os parâmetros citados na questão anterior?

5. O Ruan desconhece o porquê de se usar a solução de iodo para desinfecção dos recipientes usados no preparo do hidromel, mas na narrativa encontramos a frase: "Na solução de iodo comercial, temos iodo (I_2) e iodeto (I^-) combinados formando o I_3^- , que é agente oxidante e atua destruindo a matéria orgânica". Como esta solução destrói bactérias e fungos?

6. Por favor, responda às questões abaixo considerando o seguinte trecho da narrativa: "Na última fase, já com os açúcares fermentáveis escassos, o crescimento das leveduras e a produção de gás carbônico e álcool diminuem (CARDOSO, 2006), porém para isso é preciso *matar a levedura*":

a) Qual é a sua interpretação sobre o que o Ruan disse no final do enunciado?

b) Qual é a importância deste processo na produção do hidromel?

7. Como as partículas suspensas da produção do hidromel são separadas do produto final?

8. "O Ruan não tem interesse em acelerar o processo de clarificação, deixando que a decantação ocorra naturalmente, mesmo que a *gelatina incolor* agilize o processo". Ele disse: "*eu não gosto, porque gosto de uma coisa mais natural, mais original*". Por que a gelatina agiliza esse processo? Você usaria a gelatina?

9. A certa altura do processo de produção do hidromel, "as atividades biológicas das leveduras" devem ser "reduzidas". Que palavras o Ruan usa para se referir à interrupção das atividades desses microrganismos?

10. Ao se adicionar outros ingredientes ao fermentador, como frutas, malte, canela e cravo, *demora mais tempo pra fermentar*. Por que?

12. Localize imagens ou vídeos de leveduras do tipo *Saccharomyces cerevisiae* na internet e indique os links.

13. Além de etanol, há outros produtos da produção do hidromel? Quais?

14. Neste texto, vimos como o Ruan prepara o hidromel e as explicações científicas para o que ele faz. Apesar de ser um estudante de Física, ele não usa os mesmos termos e explicações da ciência e seus saberes são empíricos, ou seja, se baseiam mais na experiência prática. O que ocorreria se ele se baseasse mais no conhecimento teórico?