APROVEITAMENTO INTEGRAL DA LARANJA KANKAN (XINXIN) NA ESCOLA DO CAMPO:

Produção de compota e chimia

Sabrina Isabel Kapper Cervi
Joaquim Padoim Bagolin
Pietro Rafael Sandri Cazali
Valentina Zanetti Aosani
Verônica Heloísa Kapper Cervi
Victor Antônio Siekierski Bonini

Instituição: Escola Estadual de Ensino Fundamental São Pio X

Modalidade: Relato de Experiência, Relato de Pesquisa

Eixo Temático: Ciências da Natureza e suas Tecnologias; Ciências da Linguagem e suas Tecnologias.

1. Introdução: A escola do campo constitui um espaço privilegiado para aproximar os conhecimentos escolares dos saberes construídos pelas famílias e pela comunidade. Nesse contexto, a produção de alimentos a partir de frutas cultivadas ou encontradas no entorno da escola possibilita desenvolver aprendizagens relacionadas à Ciências da Natureza, Matemática, Língua Portuguesa, Educação Ambiental, cultura alimentar e trabalho coletivo. Este projeto tem como tema o aproveitamento da laranja kankan, conhecida na comunidade como xinxin, uma fruta de sabor característico e com potencial para diferentes preparações alimentícias.

O objetivo do trabalho foi desenvolver, com os estudantes, uma experiência de aproveitamento integral da laranja kankan (xinxin), produzindo compota com as frutas em condições adequadas e destinando as partes ou frutas que não apresentassem condições para a compota à elaboração de uma chimia, sempre observando critérios de higiene, qualidade e segurança dos alimentos. A proposta também buscou valorizar os produtos do campo, os conhecimentos das famílias, o trabalho cooperativo e a redução do desperdício de alimentos.

A escolha do tema justifica-se pela possibilidade de transformar uma fruta presente no cotidiano da comunidade em objeto de investigação e aprendizagem. Em vez de tratar a

alimentação apenas como produto final, o projeto permite acompanhar etapas como seleção, higienização, preparo, transformação, armazenamento e degustação. Dessa maneira, os estudantes podem compreender que o alimento percorre diferentes processos até chegar à mesa e que o aproveitamento responsável dos recursos naturais é uma prática importante para a sustentabilidade.

Além do caráter pedagógico, a proposta possui dimensão cultural. Preparações artesanais, como compotas e chimias, fazem parte dos modos de fazer presentes em muitas famílias do campo. Ao trazer esses conhecimentos para a escola, o projeto cria oportunidades de diálogo entre gerações e de valorização da identidade local. A experiência também favorece a reflexão sobre consumo consciente, segurança alimentar e possibilidades de agregação de valor aos produtos da agricultura familiar.

2. Procedimentos Metodológico: O trabalho foi desenvolvido no contexto de uma escola do campo, de forma coletiva e interdisciplinar, envolvendo estudantes e professores. Inicialmente, foi realizada uma conversa com a turma para levantar os conhecimentos prévios sobre a laranja kankan/xinxin, suas características, formas de consumo e preparações conhecidas pelas famílias. Os estudantes foram convidados a relatar experiências, receitas e formas de aproveitamento da fruta observadas em suas casas e na comunidade.

Na etapa seguinte, foram observadas as frutas disponíveis e estabelecidos critérios para a seleção. Somente frutos íntegros, limpos e adequados ao consumo foram destinados à produção de compota. Frutas que não apresentavam condições adequadas para a compota foram separadas e avaliadas para verificar se poderiam ser utilizadas com segurança em outra preparação. Quando apropriado e seguro, essas frutas e partes aproveitáveis foram destinadas à elaboração da chimia. Materiais sem

condição de consumo não foram utilizados.

As atividades práticas foram organizadas em pequenos grupos, com distribuição de tarefas. Um grupo participou da seleção e higienização das frutas; outro acompanhou a separação e o preparo; e os demais auxiliaram nos registros, na organização dos materiais e na observação das transformações ocorridas durante o cozimento. Os procedimentos de higiene das mãos, utensílios, superfícies e alimentos foram enfatizados durante toda a atividade, bem como os cuidados com calor e equipamentos.

Durante o desenvolvimento, os estudantes registraram informações por meio de anotações, desenhos, fotografias da atividade, listas de materiais, observações sobre aparência, aroma, textura e rendimento e relatos coletivos. As informações foram posteriormente organizadas para comparar as duas formas de aproveitamento: a compota e a chimia. O registro também contemplou as aprendizagens relacionadas à origem do alimento, ao trabalho coletivo, ao não desperdício e à importância dos conhecimentos da comunidade.

A metodologia adotada teve caráter participativo e investigativo. Em vez de receberem apenas informações prontas, os estudantes acompanharam as etapas do processo, formularam perguntas, fizeram observações e discutiram decisões. A experiência foi tratada como uma situação de aprendizagem em que conhecimentos científicos e saberes populares puderam dialogar.

3. Resultados e Discussões: O desenvolvimento do projeto possibilitou perceber que uma fruta presente no cotidiano da escola pode gerar diferentes situações de aprendizagem. A produção da compota permitiu aos estudantes observar transformações provocadas pelo preparo, discutir mudanças de textura, aroma e sabor e compreender que o alimento precisa

ser selecionado e manipulado com cuidado. A experiência tornou mais concreto o entendimento de que processos culinários envolvem organização, medidas, tempo, temperatura e higiene.

O aproveitamento das frutas que não foram destinadas à compota também se mostrou significativo. A proposta de elaborar chimia com partes ou frutos que permanecessem próprios para consumo ampliou a discussão sobre desperdício. Os estudantes perceberam que o aproveitamento integral não significa utilizar qualquer parte de qualquer maneira, mas identificar o que ainda possui condição segura de uso e separar aquilo que deve ser descartado. Essa distinção é importante para que a educação ambiental esteja associada à responsabilidade com a saúde.

Outro resultado observado foi a valorização dos conhecimentos familiares. As conversas sobre compotas, chimias e outras formas de conservar frutas permitiram reconhecer que as famílias do campo possuem conhecimentos práticos construídos ao longo das gerações. Ao serem incorporados ao espaço escolar, esses saberes podem ser registrados, comparados e ressignificados, fortalecendo a relação entre escola, comunidade e território.

A atividade também favoreceu aprendizagens matemáticas, como contagem, comparação de quantidades, estimativa de rendimento e organização de medidas. Em Língua Portuguesa, os estudantes puderam produzir registros, listas, relatos e textos explicativos. Em Ciências, foram discutidos origem dos alimentos, transformações da matéria, higiene e conservação. Em Educação Ambiental, o foco esteve na redução do desperdício e no uso responsável dos recursos.

Do ponto de vista social, o trabalho coletivo contribuiu para desenvolver responsabilidade,

cooperação e autonomia. Cada estudante assumiu uma função e percebeu que o resultado dependia da participação do grupo. A atividade também favoreceu a valorização do trabalho realizado no campo e mostrou que produtos da comunidade podem ser utilizados como recursos pedagógicos e, em determinadas situações, como possibilidades de agregação de valor.

A experiência dialoga com a perspectiva da sustentabilidade ao propor o uso mais consciente dos alimentos. A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura destaca a importância de reduzir perdas e desperdícios de alimentos e promover sistemas alimentares mais sustentáveis (FAO, 2019). No contexto escolar, essa discussão pode ser concretizada por meio de ações simples, como planejar o uso dos alimentos, aproveitar partes comestíveis e evitar descartes desnecessários.

É importante destacar que a elaboração de alimentos para consumo exige cuidados sanitários. A atividade pedagógica deve respeitar boas práticas de manipulação, higiene e conservação, evitando o uso de frutas deterioradas ou de partes que apresentem risco. Assim, o princípio do aproveitamento integral deve estar sempre subordinado à segurança alimentar. A experiência educativa ganha maior significado quando ensina simultaneamente a aproveitar, selecionar, cuidar e descartar corretamente.

4. Conclusão O projeto de produção de compota e chimia com a laranja kankan, conhecida como xinxin, mostrou-se uma estratégia pedagógica adequada ao contexto da escola do campo. A atividade permitiu relacionar conhecimentos científicos, práticas alimentares, saberes familiares e questões ambientais, partindo de uma fruta próxima da realidade dos estudantes.

Os resultados indicaram que o trabalho favoreceu a compreensão sobre o aproveitamento responsável dos alimentos, a importância da higiene e da seleção das frutas e o valor do trabalho coletivo. A elaboração de diferentes produtos também ajudou os estudantes a perceber que um mesmo alimento pode ser transformado e aproveitado de maneiras diversas, desde que sejam respeitadas as condições de segurança e qualidade.

Conclui-se que experiências desse tipo fortalecem a relação entre escola e comunidade, valorizam a cultura alimentar do campo e contribuem para uma educação voltada à sustentabilidade. Mais do que produzir compotas e chimia, os estudantes tiveram a oportunidade de investigar, registrar, cooperar e refletir sobre o caminho dos alimentos, o cuidado com os recursos naturais e a importância de reduzir desperdícios.

Dessa forma, o projeto pode ser ampliado em futuras edições da feira, incorporando novas frutas da comunidade, entrevistas com agricultores e familiares, levantamento de receitas tradicionais, estudo de custos e rendimento e produção de materiais de divulgação. Assim, a feira acadêmica pode apresentar não apenas um produto, mas todo o processo educativo construído a partir da realidade da escola do campo.

5. Referências: BRASIL. Ministério da Educação. Base Nacional Comum Curricular. Brasília, DF: MEC, 2018.

FAO – FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. The state of food and agriculture 2019: moving forward on food loss and waste reduction. Rome: FAO,

2019.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004.