

Evento: XVIII Jornada de Extensão

**O LABORATÓRIO VIROU COZINHA: DESENVOLVENDO RECEITAS PANC'S
NA AULA DE BIOLOGIA, UM RELATO DE EXPERIÊNCIA¹
THE LABORATORY BECAME A KITCHEN: DEVELOPING PANC'S RECIPES
IN BIOLOGY CLASS, AN EXPERIENCE REPORT**

Geodeli Adelita Penz Corrêa²

¹ Atividade desenvolvida durante as aulas de Biologia, na turma 315, I.E.E.G.C.K. (Polivalente), Ijuí, RS.

² Bacharela e Licenciada em Ciências Biológicas, Unijuí, professora no I.E.E.G.C.K. (Polivalente), geodelli@yahoo.com.br.

INTRODUÇÃO

A sala de aula revela muitas dificuldades, dentre elas, a significação dos conceitos que muitas vezes são trabalhados fora de um contexto. Ensinar Biologia de certo modo, pode ser prazeroso quando existe a possibilidade de vincular atividades práticas à teoria. Assim, o laboratório deve se constituir um espaço em que o professor possa explorar a diversidade de materiais e técnicas disponíveis para incrementar a sua aula, de modo a favorecer a aprendizagem dos sujeitos.

Entende-se que as aulas práticas desenvolvidas no laboratório podem se tornar aliadas não somente na condução dos conteúdos, mas também, na significação dos conceitos abstratos trabalhados em várias áreas do conhecimento, bem como, no resgate cultural e na exploração de outras possibilidades de ensino, favorecendo assim a interdisciplinaridade. Nas palavras de Alves et al. (2011) "a importância da inclusão da experimentação está na caracterização de seu papel investigativo e de sua função pedagógica em auxiliar o aluno na compreensão dos fenômenos sobre aos quais se referem os conceitos".

Esta pesquisa buscou através de uma ampla investigação do conceito e da utilização de Plantas Alternativas Não Convencionais (PANC's), desenvolver no laboratório escolar, receitas de alimentos alternativos e saudáveis, vinculando à pesquisa, os conteúdos e conceitos desenvolvidos no 3º ano do Ensino Médio em uma escola estadual no município e Ijuí, RS.

METODOLOGIA

A iniciativa de transformar o laboratório em cozinha para produção de alimentos PANC's surgiu através do convite para participação da escola no 1º Workshop de Alimentos não Convencionais, realizado durante o 4º Congresso Internacional em Saúde, promovido pelo Departamento de Ciências da Vida (DCVida), Unijuí.

Para introduzir o tema, realizou-se um passeio no bosque da escola, onde, a professora de Biologia demonstrou com as plantas que compõem o espaço, as possibilidades de alimentação, inclusive, com degustação daquelas que poderiam ser consumidas *in natura*. A partir do passeio no bosque, os alunos do 3º ano do Ensino Médio foram instigados a desenvolver uma pesquisa bibliográfica sobre o tema, na qual, deveriam indicar as PANC's mais conhecidas e de possível ocorrência na região, bem como, as suas propriedades alimentares, indicações de uso e receitas. Após as pesquisas e o debate sobre elas, a turma providenciou as plantas não convencionais e os demais ingredientes para o desenvolvimento, no laboratório de Ciências da escola, das receitas escolhidas.

Evento: XVIII Jornada de Extensão

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa resultou na preparação dos seguintes alimentos: pão integral de ora-pro-nóbis e linhaça, waffle integral e alternativo com talos de beterraba e kefir, acompanhados por manteiga saborizada com manjeriço e pimenta rosa, além de geleia de hibisco, produzida com açúcar orgânico. É interessante reforçar que, a preparação dos alimentos e busca pelos ingredientes para as receitas, envolveu toda a turma de maneira colaborativa e auxiliou na integração dos colegas e professora, bem como, desenvolveu a curiosidade nos sujeitos. Segundo Lima et al. (1999), “a experimentação inter-relaciona o aprendiz e os objetos de seu conhecimento, a teoria e a prática, ou seja, une a interpretação do sujeito aos fenômenos e processos naturais observados, pautados não apenas pelo conhecimento científico já estabelecido, mas pelos saberes e hipóteses levantadas pelos estudantes, diante de situações desafiadoras”.

Durante o desenvolvimento da prática, vários conceitos foram reforçados e significados, tais como, a fermentação, seus agentes e produtos, soluções e reações químicas, constituintes da matéria (carboidratos, proteínas, lipídios), bem como, as unidades de medida (gramas, mililitros, etc.). Discutiui-se também o processo de globalização e seu impacto na cultura alimentar dos povos, haja vista, as PANC's e todas as vertentes de alimentação saudável e alternativa estarem em voga no momento.

A turma se envolveu uma manhã inteira para preparar o primeiro teste de alimentos PANC's. Para verificar a aceitação das receitas produzidas, alunos, professores e funcionários da escola foram convidados a degustar e avaliar os alimentos. Com a aceitação massiva e muitos elogios, resolveu-se aceitar o convite para participação no 1º Workshop de Alimentos não Convencionais.

Para este evento, seguiu-se a mesma dinâmica de trabalho, trocando horários de aula com outros professores, para que a produção ocorresse no laboratório da escola. Mediante sorteio, quatro alunos tiveram a oportunidade de participar do Workshop, o qual apresentou o desenvolvimento de outras receitas por alunos dos cursos de Ciências Biológicas e Nutrição da Unijuí.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ser professor em escola pública e de periferia não é tarefa fácil. Os alunos, muitas vezes, chegam à sala de aula somente para cumprir uma ordem dos pais. O desinteresse é evidente e o professor precisa articular maneiras de chamar a atenção que prenda o pensamento do aluno na sua aula, no seu conteúdo. Além do mais, como uma constante, os professores ouvem dos alunos frases que indagam em que momento da vida aquele conhecimento será utilizado.

O desenvolvimento deste trabalho foi de certa forma, uma dessas maneiras. O convite para participar do Workshop vinculado ao Congresso impulsionou o desenvolvimento das atividades, as quais conseguiram aliar os conteúdos trabalhados no 3º ano do ensino médio com o prazer de estar em sala de aula, tendo uma aula diferente, impregnada de conhecimentos das mais variadas áreas e com possibilidade de aplicação prática em suas vidas. Ou seja, a tão almejada contextualização aconteceu naturalmente, como deveria ser com todas as disciplinas ministradas nas escolas.

Trabalhar as PANC's em sala de aula, além de vir ao encontro dos conteúdos desenvolvidos no 3º ano, foi uma oportunidade de demonstrar aos alunos que temos diversos recursos alimentares que não são aproveitados e que muitas plantas, consideradas como 'matinhos', podem ser consumidas *in natura* ou agregadas em receitas que além de saborosas, são altamente nutritivas. Nesse sentido, entende-se que a Biologia “precisa ser aplicada de maneira que contribua para o

Evento: XVIII Jornada de Extensão

desenvolvimento do conhecimento científico” (SILVA et al., 2011) e aliado a ele, estão os conhecimentos populares.

As discussões durante o processo de produção dos alimentos, principalmente sobre a globalização, permitiram a percepção de que “foram criados novos hábitos alimentares como a substituição de alimentos *in natura* por produtos alimentícios industrializados; e na indústria pela substituição de matérias-primas de origem animal por matérias-primas de origem vegetal” (VON DENTZ, 2016). Através dessas discussões buscou-se alertar aos alunos a necessidade de se ter uma dieta saudável, com consumo maior de produtos naturais, os quais previnem doenças e possuem valor nutricional elevado, ao serem comparados com produtos industrializados.

Ademais, o fato de os alunos terem que se preparar para uma situação fora do contexto escolar, como foi o Workshop, favoreceu a busca de conhecimentos aprofundados e a mudança de postura nos mesmos. Segundo eles, além de os alimentos preparados terem que ser saborosos, eles mesmos, deveriam se portar de maneira diferente, pois, a intervenção no Congresso seria algo como uma vitrine, onde eles e a escola estariam expostos às críticas e elogios advindos dos congressistas. Certamente esta experiência e todas as vivências que estes alunos tiveram durante esta atividade contribuiu para que conseguissem visualizar novas possibilidades de estudo e aplicação prática de conceitos.

Palavras-chave: Prática de ensino; Alimentação alternativa; Ensino Médio; Cozinhando.

Keywords: Teaching practice; Alternative feeding; High school; Cooking.

AGRADECIMENTOS

À Comissão de Organização do 4º Congresso Internacional em Saúde pelo convite realizado. Através dele, reforçamos a importância da escola pública na produção de conhecimentos e demonstramos a potencialidade de desenvolver pesquisa que há em seu espaço. Agradecemos também a Marlene Maria Penz pelo auxílio na preparação dos pães e geleia e à Associação Ijuicense de Proteção ao Ambiente Natural (Aipan), pela cedência de mudas de algumas PANC's utilizadas neste trabalho.

REFERÊNCIAS

- ALVES, N. B.; SOUSA, C.; EHLERS, J.; ESMERIO, M.; GOULART, T.; ALVES, E. F. Química na cozinha, contextualização de práticas com estudantes do ensino médio. Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão, Bagé, v. 3, n. 1. 2011.
- LIMA, M.E.C.C.; JÚNIOR, O.G.A.; BRAGA, S.A.M. Aprender ciências - um mundo de materiais. Belo Horizonte: Ed. UFMG. 1999. 78p
- SILVA, F. S. S.; MORAIS, L. J. O.; CUNHA, I. P. R. Dificuldades dos professores de Biologia em ministrar aulas práticas em escolas públicas e privadas do município de Imperatriz (MA). Revista UNI, Imperatriz, n.1, p.135-149, janeiro/julho. 2011.
- VON DENTZ, B. G. Z. A produção artesanal de alimentos tradicionais em municípios da grande Florianópolis (SC): entre a tradição e a inovação. In: III SEMINÁRIO ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS E II SIMPÓSIO INTERNACIONAL ALIMENTAÇÃO E CULTURA: TRADIÇÃO E INOVAÇÃO NA PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS, 2016. Portugal. Livro de atas... Portugal: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, 2016. P 61 - 71.

Evento: XVIII Jornada de Extensão