

Escola Estadual João Sato

Babaçu sustentável: A inserção do fruto na nutrição escolar e na sociedade

Justificativa/ saberes curriculares

Devido à necessidade do aluno apresentar atitudes inovadoras no gerenciamento de vida e o desenvolvimento do espírito criativo, determinado e inovador, buscando novos caminhos e soluções para sua formação profissional e pessoal, enfatizando a importância da sustentabilidade com a criação de produtos com matéria prima-oriunda da região Vale do Jauru, assim como material descartável, objetivando o reaproveitamento de toda a matéria proveniente do babaçu.

Pergunta exploratória/ expedição investigativa

Quais as propriedades alimentícias do mesocarpo do babaçu?

O território de investigação foi o campo da iniciação científica para ampliar a capacidade dos estudantes de investigar a realidade, compreendendo, valorizando e aplicando o conhecimento sistematizado.

Esse projeto foi desenvolvido como proposta de eletiva no modelo pedagógico da escola de tempo integral, em Araputanga com alunos do 1º

ao 3º ano do ensino médio. Para tanto, buscamos trazer uma temática/ objeto que faz parte do contexto em que vivem correlacionando com o material estruturado, organizado pela FGV e distribuído às escolas pela Secretaria de Estado de Educação de Mato Grosso. Ressaltamos ainda que nas atividades práticas desenvolvemos a interdisciplinaridade com vistas às metodologias ativas, visando, sobretudo, a colocar os educandos à frente de seus processos de aprendizagem. Deste modo, para desenvolver o projeto, fomos conhecer a produção do mesocarpo no assentamento Margarida Alves. Lá pudemos ver a produção de bolachas e pães e a extração do óleo de babaçu. Fomos também colher o fruto nos sítios Boa Esperança e iniciar a produção.

Definição do tema

Estudo dos produtos oriundos do mesocarpo do babaçu – a farinha, o leite e o carvão –, bem como os benefícios da produção alimentícia no suprimento de déficits alimentares.

Babaçu sustentável: a inserção do fruto na nutrição escolar e na sociedade

Índice inicial e formativo

No período pós-pandêmico, notamos que as crianças, ao retornar às atividades escolares, estavam vulneráveis às doenças infecciosas. Observamos um número considerável de crianças com atestado médico, devido a infecções virais. Desta forma, observando a tabela nutricional da farinha do mesocarpo de babaçu, notamos a quantidade de vitaminas que atuam como um fator benéfico para o aumento da imunidade das crianças, como a vitamina D, E, e o zinco, que são utilizados por grande parte da população, e está presente no mesocarpo de babaçu.

Sabemos que a alimentação e nutrição adequadas constituem direitos fundamentais aos seres humanos e, muitas vezes, essas crianças vão à escola, até mesmo, sem o café da manhã, uma das principais refeições do dia. Assim, visando a contribuir para minimizar esse déficit alimentício, decidimos desenvolver esse projeto de forma interdisciplinar. Acreditamos que os conhecimentos adquiridos com a produção da farinha do mesocarpo, o óleo e o leite da castanha-do-babaçu será útil às pessoas que



Escola Estadual João Sato

Atividade física de “Mamando a caducando”

possuem alergia à lactose, auxiliando no aumento da imunidade às doenças infecciosas. Com todas essas observações e de posse das informações da pesquisa ainda havia inquietações: qual a confiabilidade da pesquisa no espaço escolar e social? Como patentear as informações? Qual o caminho percorrido para aceitação dos resultados científicos?

Articulação com o currículo/ mobilização dos saberes escolares

Ciências da natureza e suas tecnologias (física - termologia e calorimetria; químicas - reações químicas, biologia - biomas) e a educação física - vitaminas.

Farinha do mesocarpo. Extração do leite da castanha. Produção de pão e bolachas da farinha do mesocarpo. Confeção do carvão de babaçu.

Cooperação, cidadania, solidariedade, empreendedorismo

A cooperação foi notada em todo desenvolvimento do trabalho com ações conjuntas para extração do fruto, produção de bolachas e pães. Assim, os estudantes desenvolveram e demonstraram cidadania, respeitando o espaço um do outro de modo solidário, compreendendo também que os produtos da farinha do mesocarpo podem ser fonte de renda na produção de leite da castanha, pão, bolachas e carvão.

Babaçu sustentável: a inserção do fruto na nutrição escolar e na sociedade

Comunidade de aprendizagem

A comunidade escolar participou nos momentos de apresentação do resultado das pesquisas das produções das bolachas, pães, preparação do carvão.

Índice final

Os alunos aprenderam que o fruto do babaçu é uma planta sustentável que pode ser utilizada para medicina alternativa, e que, de certo modo, contribui com a comunidade escolar no sentido de que conheça os benefícios da produção alimentícia do mesocarpo de babaçu no suprimento de déficits alimentares.

Após a realização de todas as ações do Projeto Babaçu sustentável: a inserção do fruto na nutrição escolar e na sociedade, os alunos apresentaram o resultado em culminância para comunidade escolar e na III Mostro Steam, rumo ao desenvolvimento sustentável.

Mostra pedagógica/ cooperativa

Foi realizada em 07 de dezembro de 2022 e contou com a colaboração e participação da comunidade de aprendizagem.



FICHA TÉCNICA

Escola: Escola Estadual João Sato

Etapas de ensino: Ensino Médio

Turmas: 1º, 2º e 3º ano

Quantidade de alunos: 3

Educadora: Francine Procópio Pinheiro Cristovam

Assessoria pedagógica: Joana Darc Xavier Alves

Estado: Mato Grosso

Município: Araputanga

Cooperativa: Sicredi Biomas

Data Inicial: 16/03/2022

Data Final: 07/12/2022