Ação didático-científica

Estágio de docência 2015

Prato de comida botanicamente diverso

Fernanda Hurbath Pita Brandão

Prato de comida botanicamente diverso

Conteúdos a serem estudados: taxonomia e sistemática, importância econômica e nutricional das plantas.

Objetivos:

- Identificar as famílias que fazem parte da nossa alimentação.
- Pesquisar sobre o valor nutricional que estas plantas nos proporcionam.
- Observar a morfologia das partes das plantas que são utilizadas para nossa alimentação.
- Aprender sobre importância das plantas para a vida dos demais seres vivos.
- Incentivar o consumo de vegetais.

Público alvo: ensino médio

Justificativa:

A botânica no ensino fundamental e médio enfrenta muitas dificuldades. A falta de interesse dos alunos pelo conteúdo de botânica se deve a fatores como: complexidade do assunto, aulas muito teóricas e fora da realidade, e quantidade de nomes complicados que são obrigados a decorar. Além disso, existe o distanciamento que os alunos possuem com as plantas, sendo que muitas vezes não enxergam estas como seres vivos.

Aguçar a curiosidade dos alunos para as plantas é algo que precisa ser trabalhado e podemos começar trazendo o olhar deles para o cotidiano. Mostrar como é próxima e fundamental a relação que o homem possui com os seres vegetais.

Materiais necessários:

Caderno, lápis ou canetas, folha de papel ofício, revistas, tesouras.

Proposta:

Etapa 01 - Inicialmente será solicitado aos alunos que anotem em um caderno todas as refeições e lanches que fizerem durante o dia seguinte, como em um diário alimentar. Eles deverão anotar também os ingredientes escritos nos rótulos dos produtos que consumirem

Exemplo:

- Café da manhã: Pão de fôrma, queijo, manteiga, suco de laranja.
- Lanche da manhã: brigadeiro
- Almoço: Bife, arroz, feijão, farofa, salada de maionese com cenoura, batata, xuxu e milho.
- Lanche da tarde: Biscoito waffle - ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, amido, óleo de soja, sal, emulsificante lecitina de soja, bicarbonato de sódio, aromatizante, acidulante ácido cítrico.
- jantar: pão francês, queijo mussarela, peito de peru, chocolate quente.

Esta etapa poderá ser feita durante uma semana. Se no primeiro dia poucas coisas tiverem sido anotadas, como por exemplo: sanduíche, o professor deverá instruir os alunos ao longo da semana e estimulá-los para que busquem alimentos diferentes e tragam informações novas a cada dia.

Nesta fase, o professor deverá provocar um olhar investigativo nos alunos como a leitura dos rótulos buscando informações sobre composição dos alimentos. Isso trará informações novas que posteriormente eles deverão se aprofundar.

Etapa 02 – Os alunos deverão identificar e marcar quais e quantos componentes das refeições são provenientes de plantas. Esta etapa mostrará ao professor o conhecimento prévio que estes alunos possuem sobre a origem dos alimentos.

Etapa 03 - Escolher um dos dias com maior quantidade de alimentos provenientes de plantas e pedir que os alunos pesquisem a quais famílias botânicas eles pertencem.

Esta etapa irá aproximar os conhecimentos científicos e o cotidiano destes alunos. É interessante que os professores estimulem a curiosidade com perguntas como: De quem a alface é parente? De quem o feijão é parente? O tomate é um fruto? Quais destes alimentos são raízes? Estas perguntas irão facilitar a pesquisa dos alunos, além de serem úteis para a etapa seguinte. É ideal que os professores peçam as fontes de pesquisa dos alunos, principalmente quando forem sites da internet.

Etapa 04 - Identificar qual parte da planta eles consumiram, ou foi utilizada na produção dos alimentos que estão sendo pesquisados. Esta etapa destina-se a ampliar o

conhecimento da morfologia das plantas. O professor poderá aproveitar para introduzir uma aula sobre morfologia das plantas.

Exemplo: O brócolis é qual parte de uma planta? A mandioca é qual parte de uma planta? Porque?

Etapa 05 - Montar pratos 100% provenientes de plantas, utilizando recortes de revistas. Nesta etapa, o professor poderá avaliar a evolução dos conhecimentos adquiridos com as pesquisas e com as observações que os alunos fizeram durante seu cotidiano alimentar. Além disso, será uma etapa divertida e desafiadora.

O professor poderá propor que esta seja feita em grupos para agregar conhecimentos, visto que os alunos poderão compartilhar suas pesquisas com os demais colegas. Esta etapa reforça também reforça a importância de uma alimentação saudável.

Onde Pesquisar:

- Gonçalves, E.G. & Lorenzi, H.** 2013. Morfologia Vegetal – Organografia e dicionário ilustrado de morfologia de plantas vasculares. Instituto Plantarum, Nova Odessa. 546 pp.
- Souza, V.C. & Lorenzi, H.** 2012. Botânica sistemática. Instituto Plantarum, Nova Odessa. 768p.