

BOTÂNICA NA COZINHA COMO ESTRATÉGIA DE ENSINO: O QUE TEM NO MEU PRATO?

Glaucya de Figueiredo Mecca¹

glaucya.mecca@baraodemaui.br

Centro Universitário Barão de Mauá

É perceptível que as plantas despertam menos interesse do que os animais, embora as razões para isso não sejam totalmente compreendidas. Talvez pela própria evolução, posicionando o homem mais próximo dos demais animais ou por apelos emotivos. Uma planta não oferece carinho, tão pouco demonstra alegria ao encontrar seu dono. O fato é que essa falta de interesse pelas plantas contribui para o desconhecimento geral sobre as características e peculiaridades dos vegetais, possivelmente em decorrência de uma deficiência no ensino de botânica, muitas vezes desvalorizado e negligenciado por professores de biologia, a ponto de ter sido criada no final da década de 90 a denominação “plant blindness” ou “cegueira botânica”, substituída, cerca de 20 anos mais tarde, pela expressão em português “impercepção botânica”. Com o objetivo de romper a “cegueira botânica”, este trabalho propôs uma abordagem inovadora para o ensino da disciplina de Anatomia e Morfologia Vegetal no curso de Ciências Biológicas. Partindo do princípio de que “só se preserva o que se conhece”, a proposta consistiu no estudo dos vegetais e suas partes de maneira inusitada e descontraída, despertando nos estudantes a consciência sobre a importância do conhecimento botânico para o homem e para a manutenção de todas as formas de vida. Para isso o trabalho teve como eixo a pesquisa sobre um ou mais vegetais e a elaboração de um prato culinário, que seria degustado após a exposição teórica. A atividade, desenvolvida por meio da Prática

¹ Doutora em Biologia pela Faculdade de Filosofia Ciências e Letras de Ribeirão Preto, FFCLRP - USP. Mestre em Biologia Comparada pela Universidade de São Paulo, USP. Especialista em Didática do Ensino Superior pelo Centro Universitário Barão de Mauá, CBM. Docente do Centro Universitário Barão de Mauá.

como Componente Curricular (PCC) alinhada às competências e habilidades da Base Nacional Comum Curricular (BNCC), foi fundamentada pelas metodologias de Aprendizagem Baseada em Projeto e Oficina de Criação, buscando estimular no aluno a criatividade e a capacidade de exercer o papel central de elaborador do saber, promovendo a pesquisa, a escolha do tema, a produção de material e a apresentação de um produto final. Na primeira etapa, os alunos receberam orientações gerais sobre o projeto. Em seguida, divididos em grupos, realizaram a pesquisa, escolheram o vegetal e definiram a receita. A produção do material teórico incluiu: a receita escolhida, a descrição botânica da espécie, as partes utilizadas, a importância nutricional e um breve relato sobre os resultados da experiência. A experiência de aprendizagem foi concluída com êxito, por meio das apresentações orais do conteúdo teórico produzido e degustação dos pratos culinários elaborados, em uma confraternização de encerramento de semestre. As versões digitais dos trabalhos foram disponibilizadas na plataforma institucional compondo, ao final do curso, o Portfólio do Estudante. Os discentes demonstraram participar ativamente e com comprometimento durante todas as etapas e as avaliações da atividade foram bastante positivas. Em síntese, os estudantes relataram que o processo foi divertido e prazeroso, tornando a aprendizagem mais leve e significativa, facilitando a compreensão do conteúdo botânico, desenvolvendo habilidades de pesquisa e de trabalho colaborativo. Um dos grupos destacou que a prática envolveu o discente permitindo a livre escolha dos métodos de trabalho, fazendo referência à Paulo Freire em seu livro "Pedagogia da Autonomia".

Palavras-chave: Anatomia e Morfologia Vegetal. Metodologias Ativas. Culinária Botânica.