

27 de outubro de 2023 - Unijuí - Campus Ijuí



CONSUMO DE CHÁS E TEMPEROS PELOS ALUNOS DOS ANOS FINAIS DO ENSINO FUNDAMENTAL E SEUS FAMILIARES: RESGATANDO OS SABERES ENVOLVIDOS

Camila Maria Bandeira Scheunemann¹
Madalena Karoline Guse Beutinger²
Arthur Mäger Kittlaus³
Felipe Brudna Krause⁴
Kátia Máisa Langerberg Klier⁵
Rafael dos Santos da Silva⁶

Instituição: Escola Municipal Fundamental Joaquim Nabuco

Modalidade: Relato de Pesquisa

Eixo Temático: Vida, Saúde e Ambiente

Introdução

Uma das discussões da sociedade contemporânea e que vem ganhando enfoque na área educacional é da problemática ambiental/ecológica, em defesa da sustentabilidade do planeta. Neste sentido, a escola se destaca como um espaço que privilegia este debate, buscando trabalhar com objetivos que visem a conscientização no cuidado com o meio.

De acordo com Capra (2008, p. 20) “nas próximas décadas, a sobrevivência da humanidade dependerá da nossa alfabetização ecológica - nossa capacidade de compreender os princípios básicos da ecologia e viver de acordo com eles.” No entendimento do autor, o início desta construção ocorre na escola, pois para construir a sociedade sustentável é necessário “começar pela educação escolar, na mudança de visão dos educandos.” (p. 29).

Neste âmbito, as atividades relacionadas ao cultivo de plantas nas escolas, apresentam-se como estratégias em educação ambiental e alimentar que unem teoria e prática, auxiliando no processo de ensino-aprendizagem através da promoção do trabalho coletivo e cooperado, possibilitando o debate sobre assuntos como saúde, meio ambiente, solo e nutrição, representando um elo entre o conhecimento acadêmico (científico) e o

¹ Professora da Rede Municipal de Educação de Ijuí, camila.m@prof.smed.ijui.rs.gov.br.

² Professora da Rede Municipal de Educação de Ijuí, madalena.k@prof.smed.ijui.rs.gov.br.

³ Aluno dos anos finais do E. F. da Rede Municipal de Ijuí, arthur.kittlaus17@gmail.com.

⁴ Aluno dos anos finais do E. F. da Rede Municipal de Ijuí, felipebrudna@gmail.com.

⁵ Aluna dos anos finais do E. F. da Rede Municipal de Ijuí, katialangerberg@gmail.com.

⁶ Aluno dos anos finais do E. F. da Rede Municipal de Ijuí, rafael.da.silva7667@gmail.com.

empírico (popular). Além disso, promovem a sensibilização para construção de valores e atitudes, proporcionando melhor relação do homem com a natureza, fortalecendo o trabalho em equipe, ponderando sobre a reflexão ambiental e de preservação do meio ambiente (THEISEN, 2015; SANTOS et al., 2023).

Na contemporaneidade, a utilização de plantas medicinais (como chás e temperos) tem sido substituída pelo uso crescente de medicamentos, especialmente pela facilidade de acesso. De forma semelhante, o consumo e cultivo de temperos caseiros tem dado lugar aos temperos prontos e industrializados, que na maioria das vezes, são condimentos que contêm conservantes, causando males para a saúde.

Neste sentido, Silveira e Faria (2009) ressaltam que as constantes transformações da sociedade e a introdução crescente de produtos artificiais, aliadas com a mudança nos costumes, fazem com que se percam os saberes locais; assim, as gerações de hoje já não usufruem das plantas medicinais da mesma forma que seus antepassados, especialmente pelo maior acesso aos medicamentos sintéticos.

Desse modo, apresenta-se como relevante o resgate de informações referentes ao consumo e cultivo de chás e temperos naturais pelos educandos e seus familiares. Tendo como base o contexto mencionado, esta pesquisa buscou responder à pergunta: quais são os hábitos de consumo de chás e temperos dos alunos dos anos finais do Ensino Fundamental e seus familiares? Neste sentido, a pesquisa teve como objetivo investigar o consumo de chás e temperos pelos alunos dos anos finais do Ensino Fundamental e seus familiares, fomentando o resgate dos saberes envolvidos com o seu consumo e plantio.

Caminho metodológico

Quanto à natureza, esta pesquisa caracteriza-se como qualitativa (CALIL, 2009). Insere-se, ainda, na modalidade de investigação-ação (THIOLLENT, 2005). Os participantes foram quatro turmas de alunos dos anos finais do Ensino Fundamental da Escola Municipal Fundamental Joaquim Nabuco, do sexto ao nono ano.

A primeira etapa da pesquisa consistiu na aplicação de um questionário para os educandos e suas famílias, a fim de verificar seus hábitos de consumo de chás e temperos. Na sequência, os discentes realizaram a análise dos dados dos questionários retornados, que foram considerados como subsídios para a etapa seguinte, que intencionava envolver os educandos na construção de uma horta suspensa e de um horto medicinal didático.

Como terceira ação, os educandos realizaram o plantio de chás e temperos no espaço escolar, sendo os chás no horto medicinal didático e os temperos na horta suspensa. Na etapa seguinte, foi realizado o estudo das propriedades dos chás e temperos mais consumidos pelos alunos e suas famílias e, por fim, a sistematização, através da elaboração de painéis temáticos sobre os dados mais expressivos da pesquisa e as propriedades dessas plantas.

Para a construção do horto medicinal e horta suspensa foi preciso organizar o local ideal na escola, considerando posição solar e disponibilidade do espaço. Posteriormente, os educandos realizaram uma busca por espécimes variadas de chás e temperos, de forma

especial, com seus pais e avós, que foram trazidas para a escola e plantadas. A Figura 1 mostram o horto medicinal didático construído:



Figura 1 – Horto medicinal didático construído na escola.

Quanto ao instrumento de coleta de dados, consistiu em um questionário composto por dez questões, das quais quatro são discutidas neste trabalho. Os dados foram analisados com base nos escores das respostas e análise de conteúdo de Bardin (2011).

Resultados e discussão

Após o retorno dos questionários, as respostas foram analisadas pelos alunos, em grupos; posteriormente, foram elaborados gráficos e tabelas para sistematizar os resultados. A Figura 2 mostra a categorização para a pergunta: “Qual é o chá mais consumido pela sua família (em sua casa)?”:

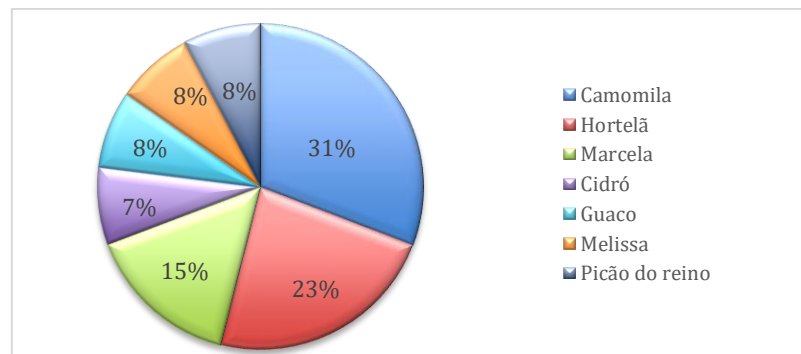


Figura 2 - Chás mais consumidos pelos alunos e seus familiares.

O chá mais consumido foi o de camomila (porcentagem), seguido pelo de hortelã (porcentagem) e o de melissa (porcentagem). Silveira e Faria (2009), em sua pesquisa com estudantes da educação básica, verificaram que os chás mais consumidos foram hortelã, boldo, camomila e capim-limão, portanto, apresentando alguns resultados semelhantes.

Na segunda pergunta foi questionado “Além deste, quais outros chás são consumidos pela sua família?”, cujos dados estão apresentados na Tabela 1:

Categoria	Subcategoria primária	Frequência	%
Outros chás consumidos	Camomila	8	13,3

Hortelã	8	13,3
Cidreira	8	13,3
Marcela	5	8,3
Melissa	5	8,3
Cidró	5	8,3
Erva-doce	5	8,3
Poejo	2	3,3
Boldo	2	3,3
Chá verde	1	1,7
Hibisco	1	1,7
Guaco	1	1,7
Chá preto	1	1,7
Louro	1	1,7
Funcho	1	1,7
Folha de bergamota	1	1,7
Folha de ameixa	1	1,7
Gengibre	1	1,7
Cravo	1	1,7
Canela	1	1,7
Anis-estrelado	1	1,7
Total	60	100

Tabela 1 – Outros chás consumidos pelos alunos e seus familiares.

Entre os outros chás listados estão camomila, hortelã e cidreira (8 menções cada). Destaca-se, também, o consumo de melissa, cidró e erva-doce (5 menções cada); já o poejo e o boldo apareceram com duas menções cada. Percebe-se que entre os chás mais listados estão aqueles que, geralmente, são cultivados com mais frequência nos lares.

Na terceira pergunta, questionou-se: “Qual é o tempero natural mais consumido pela sua família (em sua casa)?”. Os dados estão apresentados na Figura 3:

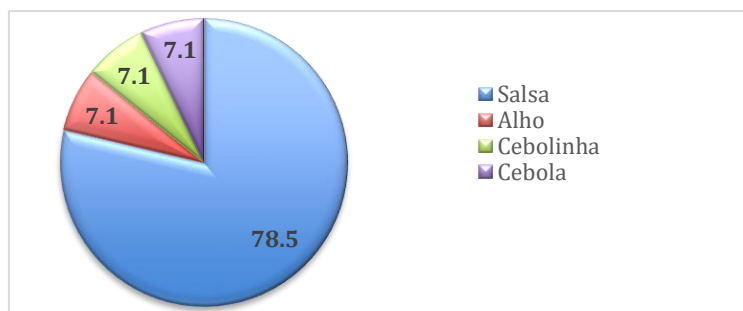


Figura 3- Temperos naturais mais consumidos pelos alunos e seus familiares.

O tempero mais consumido foi a salsa (78,5%), seguido pela cebolinha, alho e cebola (7,1% cada).

A quarta pergunta, “Além deste, quais outros temperos naturais são consumidos pela sua família?”, tem seus dados evidenciados na Tabela 2:

Categoria	Subcategoria primária	Frequência	%
Outros temperos naturais consumidos	Cebolinha	8	16
	Alecrim	7	14
	Alho	7	14
	Manjerona	5	10
	Louro	4	8
	Orégano	4	8
	Cebola	3	6
	Manjericão	3	6
	Salsinha	3	6
	Pimenta	1	2
	Pimentão	1	2
	Tomate	1	2
	Sálvia	1	2
	Cúrcuma	1	2
Ora-pro-nóbis	1	2	
Total		50	100

Tabela 2 - Outros temperos consumidos pelos alunos e seus familiares.

Entre os outros temperos listados como mais consumidos estão a cebolinha (8 menções), alecrim e alho (7 menções cada). Destaca-se, ainda, o consumo de manjerona (5 menções), louro e orégano (4 menções cada), cebola, manjericão e salsinha (com 3 menções cada). Algumas das plantas citadas, como alecrim, manjerona e manjericão, são utilizadas tanto como chá, quanto como tempero, devido sua versatilidade.

Alguns temperos menos convencionais mencionados foram, por exemplo, a cúrcuma e a ora-pro-nóbis, esta última caracterizada como uma PANC (Planta Comestível Não Convencional). As PANCs referem-se a “todas as plantas que possuem uma ou mais partes comestíveis, sendo elas espontâneas ou cultivadas, nativas ou exóticas que não estão incluídas em nosso cardápio cotidiano” (KELEN et al., 2015).

No âmbito desta pesquisa, considera-se que a construção do horto medicinal didático e da horta suspensa potencializam o envolvimento dos educandos na construção de aprendizagens significativas, auxiliando-os a religar os saberes culturais e do seu cotidiano com os científicos. Entende-se que tais aprendizagens colaboram para um melhor entendimento e sensibilização quanto aos processos ecológicos, bem como, na importância de uma alimentação saudável, visando a modificação de seus hábitos.

Considerações

A presente pesquisa teve como objetivo investigar o consumo de chás e temperos pelos alunos dos anos finais do Ensino Fundamental e seus familiares. Entre os chás mais consumidos destacaram-se a camomila, a hortelã, a marcela e a cidreira; entre os temperos mais utilizados estão a salsa, cebolinha, alecrim, alho e manjerona. De posse destas informações, foi possível obter subsídios para a busca dos chás e temperos, e posterior construção da horta suspensa e do horto medicinal didático, trabalhando as propriedades dessas plantas e resgatando os saberes envolvidos no seu consumo e cultivo.

O manejo de chás e temperos representa um caminho promissor para a promoção de práticas pedagógicas que visam trabalhar o conhecimento de forma integrada e contextualizada, fomentando um aprendizado com significado. Tendo em vista o trabalho contínuo que a escola realiza, o projeto não finda com a obtenção dos resultados obtidos, tendo em vista que o horto medicinal didático e a horta suspensa requerem contínuo cuidado para sua manutenção. Desse modo, as turmas continuam envolvidas com o trabalho prático e estabelecendo relações de cunho teórico durante o restante do período letivo.

Cabe destacar que a pesquisa realizada incentivou o desenvolvimento do senso investigativo nos discentes, por meio do registro, coleta e análise de dados, bem como, o estudo das propriedades dos chás e temperos. Entre as ações futuras, almejam-se realizar melhorias no horto medicinal didático e na horta suspensa, como a identificação das espécies por placas informativas. Espera-se que estes espaços da escola possam continuar propiciando subsídios para a construção de saberes nas diferentes disciplinas e estabelecendo ligações entre conteúdos e os saberes cotidianos.

Referências

- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70. 1977.
- CALIL, P. **O professor pesquisador no Ensino de Ciências**. Editora Ibepex, 2009. (Coleção metodologia do ensino de biologia e química, v. 2).
- CAPRA, F. **O ponto de mutação**. [Tradução Álvaro Cabral]. São Paulo: Cultrix, 2006.
- KELEN, M. E. B.; NOUHUYS, I. S. V.; KEHL, L. C.; BRACK, P.; SILVA, D. B. **Plantas alimentícias não convencionais (PANCs): hortaliças espontâneas e nativas**. 1. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2015.
- SANTOS, M. L. Horta medicinal: contribuições científicas e populares no âmbito escolar. **Diversitas Journal**, v. 8, n. 3, p.1432 – 1440, 2023.
- SILVEIRA, A. P.; FARIAS, C. C. Estudo etnobotânico na Educação Básica. **Poiésis - Revista do Programa de Pós-graduação em Educação**, v. 2, n. 1, p. 14-31, 2009.
- THEISEN, G. R.; BORGES, G. M.; VIEIRA, M. F. Implantação de uma horta medicinal e condimentar para uso da comunidade escolar. **Revista do Centro do Ciências Naturais e Exatas**, v. 19, n. 1, p. 167-171, 2015.
- THIOLLENT, M. **Metodologia da pesquisa-ação**. 14. ed. São Paulo: Cortez, 2005.