

INSTITUTO FEDERAL

Baiano

Campus Catu

SEQUÊNCIA DIDÁTICA

Conhecendo as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC): uma proposta de sequência didática contextualizada e integrada a disciplinas técnicas e propedêuticas

Alice Araújo de Souza

Catu, 2021

SEQUÊNCIA DIDÁTICA:

Conhecendo as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC): uma proposta de sequência didática contextualizada e integrada a disciplinas técnicas e propedêuticas

Autora:

Alice Araújo de Souza

Orientadora:

Prof. Dra. Maria Nazaré Guimarães Marchi

Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica
(ProfEPT)

IF BAIANO – Campus Catu

Produto Educacional vinculado à dissertação de Mestrado O ensino de plantas alimentícias não convencionais na educação profissional e tecnológica: Práticas pedagógicas com ênfase em metodologias ativas

Catu, 2021

EXPEDIENTE TÉCNICO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano

– Campus Catu

Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica

– ProfEPT

Organização

Alice Araújo de Souza

Prof. Dra. Maria Nazaré Guimarães Marchi

Dados da Catalogação na Publicação Instituto Federal Baiano
Biblioteca do Campus de Catu



APRESENTAÇÃO

Esta Sequência didática é fruto da pesquisa de mestrado desenvolvido no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano), Campus Catu, cujo título é “Conhecendo as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC): uma proposta de sequência didática contextualizada e integrada a disciplinas técnicas e propedêuticas”. Assim, ele está destinado a auxiliar os/as educadores/as no processo de ensino e aprendizagem da temática envolvendo as PANC.

Apresenta-se dividida por etapas, contendo a seguinte estrutura: 1) Introdução; 2) Objetivos de aprendizagem; 3) Sequência Didática, que compreende as nove etapas de desenvolvimento do produto educacional (planejamento, primeiro contato com os/as estudantes, identificação dos saberes e perfil dos/as estudantes, análise das respostas e contextualização da temática, roda de conversa, aula de campo, oficina gastronômica, aplicação do teste de aceitabilidade e avaliação da sequência didática); 3) Considerações Finais e 4) Referências.

A sequência de atividades aqui proposta pode ser desenvolvida com estudantes da educação profissional e tecnológica e disciplinas básicas como biologia, história e geografia como uma ferramenta educativa que contribui com a aprendizagem dos/as adolescentes tanto em espaços formais quanto não formais de ensino. Além disso, pode ser utilizada por técnicos administrativos da rede federal de ensino, como Nutricionistas ou demais profissionais de áreas correlatas.

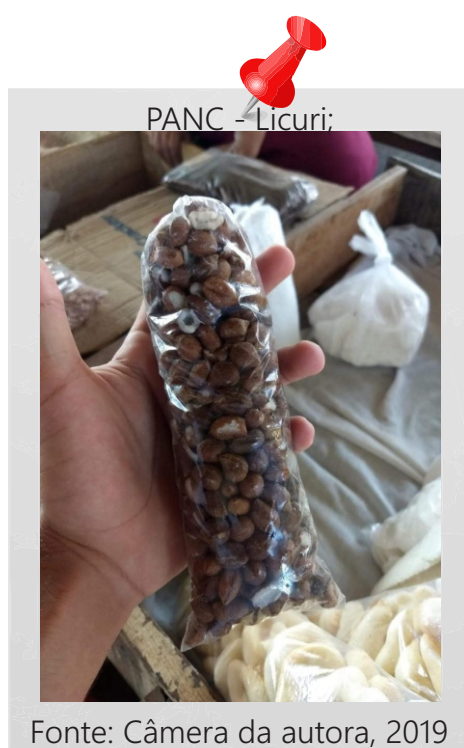
Sumário

1 INTRODUÇÃO	6
2 OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM.....	9
3 SEQUÊNCIA DIDÁTICA.....	10
Etapa 1 - Planejamento.....	11
Etapa 2 - Primeiro contato com os/as estudantes.....	11
Etapa 3 - Identificação dos saberes e perfil dos/as estudantes.....	12
Etapa 4 - Análise das respostas e contextualização da temática.....	13
Etapa 5 - Roda de Conversa.....	13
Etapa 6 - Aula de campo.....	14
Etapa 7 - Oficina gastronômica.....	15
Etapa 8 - Aplicação do teste de aceitabilidade.....	16
Etapa 9 - Avaliação da Sequência Didática.....	17
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	17
5 REFERÊNCIAS	18
Apêndice A - Sugestões de preparações com PANC.....	19

Introdução

As Plantas Alimentícias Não Convencionais, conhecidas pelo acrônimo PANC, contemplam todas as plantas que têm uma ou mais porções que podem ser consumidas pelo homem, porém seu consumo é pouco usual fazendo com que elas sejam subutilizadas. Caracterizam-se por serem largamente distribuídas na natureza, podendo ser nativas, silvestres ou espontâneas. Também se enquadram como PANC algumas plantas exóticas e cultivadas (KINUPP; LORENZI, 2014).

O consumo das PANC quando comparado a grande diversidade de plantas comestíveis, está bem aquém das reais possibilidades. De acordo com Kinupp e Barros (2007) 90% da nossa alimentação está associada ao consumo de somente 20 espécies de vegetais. Outro problema associado ao baixo consumo das PANC é a substituição de plantas nativas, por vegetais exóticos ou vegetais que não são pertencentes àquele local e o fato de a população não saber se aquele alimento ou aquela parte do alimento é comestível, atrelado ao preconceito de acreditar que determinadas plantas são "mato" ou "comida de bicho" (KINUPP; BARROS, 2007). Além disso, são escassos os estudos sobre PANC.



Na educação profissional apenas um único trabalho com as PANC foi relatado até o momento. Derivado do "Projeto Salada: ensino, pesquisa e extensão em horticultura agroecológica e alimentos tradicionais", este estudo foi desenvolvido pelo Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Serrinha (IF Baiano – Campus Serrinha) em parceria com o Centro Territorial de Educação Profissional do Sisal (CETEP- Sisal) por estudantes do 3º ano do Curso Técnico em Agroecologia (SANTOS et al. 2018).

Nesse sentido, trazer as PANC para o contexto escolar tem vários benefícios, como a introdução de novos hábitos alimentares e o resgate de uma cultura alimentar já esquecida ou não mais praticada no contexto familiar desses/as estudantes. De acordo com Ramos (2018)

buscar este resgate da cultura na escola é muito significativo visto que a cultura é uma dimensão da vida que precisa estar integrada aos processos formativos. Assim, o desenvolvimento de práticas educativas com as PANC no ambiente escolar pode contribuir para esse processo. No currículo integrado, mais precisamente, pode auxiliar no diálogo entre disciplinas técnicas e propedêuticas, com vistas a romper com uma educação tradicional fragmentada. Além disso, pode valorizar as identidades sociais dos sujeitos, na medida em que traz para a sala de aula, conhecimentos tradicionais, que fazem parte da realidade dos/as estudantes. Para isso é possível a utilização de sequências didáticas que tenham como princípio educativo a formação humana integral, que segundo Pacheco (2020) se caracteriza como a identidade dos Institutos Federais de Educação (IFEs).

Mas afinal, como surgiu e o que são as sequências didáticas? De acordo com Gonçalves e Ferraz (2016), a sequência didática surgiu em 1996, para o ensino das línguas na França, quando alguns estudiosos perceberam a necessidade de superação da fragmentação do conhecimento nessa área. Ela é compreendida como “um conjunto de atividades ordenadas, estruturadas e articuladas para a realização de certos objetivos educacionais, que têm um princípio e um fim conhecidos tanto pelos professores como pelos alunos.” (ZABALA, 1998, p.18 - grifos do autor).

A sequência didática, independentemente do modelo que se pretende seguir, deve conter os seguintes princípios:

Valorização dos conhecimentos prévios dos alunos; ensino centrado na problematização; ensino reflexivo, com ênfase na explicitação verbal; ensino centrado na interação e na sistematização dos saberes; utilização de atividades diversificadas, desafiadoras e com possibilidade de progressão (das atividades mais simples às mais complexas) – lembrando que uma única atividade pode mobilizar diferentes conhecimentos e estimular diferentes habilidades. Nessa perspectiva, a criança é sujeito ativo na construção do seu conhecimento (PESSOA, 2021, p. 1).

Ainda de acordo com Pessoa (2021) a sequência didática deve ser previamente planejada, para que se antecipe o que será trabalhado com os/as estudantes em um espaço de tempo que é dinâmico, uma vez que depende do tempo em que o/a estudante vai levar para compreender o conteúdo abordado bem como do acompanhamento e avaliação que deverá ser realizada durante e ao final da sequência didática.

Nesse sentido, Zabala (1998, p.54) compreende a necessidade de realizar a identificação de quais são as fases intrínsecas da sequência didática, as atividades que pertencem a ela, e ao final que se avalie e compreenda o “valor educacional que têm as razões que as justificam e a necessidade de introduzir mudanças ou atividades novas que a melhorem”.

Assim, essa proposta pedagógica pode ser utilizada em vários níveis de ensino desde o infantil até o superior, tendo como ideia precípua a busca por uma aprendizagem significativa, visualizando as potencialidades dos/as estudantes enquanto sujeitos ativos no processo de ensino e aprendizagem.

Pretende-se que este produto educacional desenvolvido com estudantes, sirva como uma ferramenta educativa que contribua para a aprendizagem de alunos/as tanto em espaços formais quanto não formais de ensino, principalmente quando relacionado a ações que promovam mudanças no estilo de vida, e assim facilitar a ação dos/as profissionais que desenvolvam práticas educativas, em especial os professores, profissionais da saúde ou técnicos administrativos em educação que atuam nos institutos federais de educação.

Esta sequência didática aborda o tema “Conhecendo as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC): uma proposta de sequência didática contextualizada e integrada a disciplinas técnicas e propedêuticas”. Esta proposta pode ser aplicada em diversas modalidades de ensino. Na educação profissional e tecnológica, disciplinas básicas como biologia, geografia e história podem explorar a temática ao apresentar conteúdos como biomas e botânica. Em cursos técnicos da área de agrárias e de saúde, como agropecuária, meio ambiente, gastronomia, alimentos ou nutrição, disciplinas como recuperação de áreas degradadas, fundamentos da agroecologia, ecologia geral, agricultura e tecnologia de vegetais e derivados também podem aplicar esta sequência desde que a/o docente assegure que os conhecimentos prévios necessários para a sua compreensão estejam bem estabelecidos. Profissionais da Nutrição que atuam no ambiente escolar também podem utilizar essa sequência nas práticas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN).

Assim, esta sequência está estruturada em nove etapas: Planejamento; primeiro contato com os/as estudantes; identificação dos saberes; análise das respostas e contextualização da temática; roda de conversa; aula de campo; oficina gastronômica; aplicação do teste de aceitabilidade; e avaliação da sequência didática.

2.OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM

Conceituais

Compreender o conceito das PANC e sua relação com a biodiversidade local

Relacionar plantas presentes no contexto familiar, na comunidade e na feira livre com as PANC, após a exploração deste conceito.

Atitudinais

Participar das atividades de modo coletivo e com comprometimento;

Respeitar o conhecimento compartilhado pelo/a colega durante as atividades.

Procedimentais

Compartilhar os saberes e experiências com os/as colegas sobre as PANC e dialogar com eles/as de forma colaborativa.

Auxiliar os/as colegas na pesquisa durante à visita à feira livre e anotar todas as informações coletadas sobre as PANC no diário de campo.

Colaborar com o/a professor/a na elaboração da oficina em todas as etapas, desde o planejamento até a avaliação dos pratos.

3. SEQUÊNCIA DIDÁTICA

ETAPAS

1	Planejamento
2	Primeiro contato com os/as estudantes
3	Identificação dos saberes e perfil dos/as estudantes
4	Análise das respostas e contextualização da temática
5	Roda de Conversa
6	Aula de campo
7	Oficina gastronômica
8	Aplicação do teste de aceitabilidade
9	Avaliação da sequência didática

Etapa 1 – Planejamento

Na escolha do público-alvo sugere-se que para os cursos técnicos esta sequência seja aplicada para áreas que mais dialoguem com essa temática, como curso técnico em meio ambiente, gastronomia, alimentos ou nutrição e agropecuária. No entanto, desde que os conhecimentos básicos sejam assegurados, esta sequência pode ser desenvolvida para qualquer curso de forma interdisciplinar. Como nas etapas seguintes haverá visita a espaço não formal de educação o ideal é selecionar turmas com um número mais reduzido de alunos/as ou fragmentar a turma em algumas atividades, como será sugerido posteriormente.

É importante que nessa etapa que o/a educador/a defina todos os materiais e instrumentos a serem utilizados, bem como os custos com a aquisição de alguns materiais. Para a presente sequência orienta-se a elaboração de questionários para a identificação dos saberes (e perfil dos/das discentes, conforme detalhado na etapa 3); utilização de câmera para registro de fotos durante a roda de conversa, aula de campo e oficina gastronômica; e diário de campo, essencial para os registros de vegetais encontrados na visita ao espaço não formal de educação. Além disso, será necessária a utilização da cozinha para a oficina gastronômica, preferencialmente com a participação dos/as cozinheiros/as, que são responsáveis pela elaboração da alimentação escolar; e, para oficina também é necessário delimitar estratégias para escolha das PANC que serão utilizadas. Nesta sequência adotou-se como critério, vegetais comercializados na feira livre e/ou abordados na roda de conversa.

Etapa 2 – Primeiro contato com os/as estudantes

No primeiro contato com os/as estudantes é importante apresentar as etapas da sequência didática, bem como orientar os/as discentes acerca de cada etapa que será desenvolvida e explicar detalhadamente os objetivos de cada atividade. Assim é necessário explicar que as etapas desta sequência compreendem a identificação dos saberes e perfil dos/as estudantes, a roda de conversa, a aula de campo com visita a feira livre do município, a oficina gastronômica, o teste de aceitabilidade e, por último, a avaliação das atividades realizadas.

Etapa 3 - Identificação dos saberes e perfil dos/as estudantes

Esta etapa tem como objetivo avaliar os conhecimentos prévios dos/as discentes através de perguntas (Figura 1) direcionadas, para que, a partir de suas dúvidas e indagações, seja planejada a condução da roda de conversa, bem como conhecer e caracterizar o perfil desses/as estudantes. Assim, orienta-se que o questionário produzido contenha tanto questionamentos sobre o conhecimento que os/as discentes tenham sobre o termo PANC, bem como questões do perfil social. É importante durante esta etapa, orientar os/as estudantes que caso se sintam constrangidos em responder o questionário poderão pular essa etapa, sem comprometimento da sequência, uma vez que na seguinte (roda de conversa), os/as estudantes já possuem sobre a temática.



Atividade 1 – Diagnóstico inicial

- 1- Nome:
 - 2- Idade:
 - 3- Sexo:
 - 4- Residência: () Urbana () Rural () Comunidade quilombola
 - 5- Você consome algum vegetal que não seja amplamente comercializado?
Caso consuma, cite o(s) nome(s).
 - 6- Você conhece o termo PANC? () Sim () Não
*Só responda as questões 7, 8, 9 e 10 caso a resposta 6 seja afirmativa
 - 7- Como ficou conhecendo o termo PANC?
 - 8- Qual PANC você conhece?
 - 9- No ambiente familiar há o consumo de PANC?
 - 10- Conhece alguém que consome PANC?
- Responda as próximas questões após a roda de conversa
- 11- Aceitaria participar de um levantamento sobre PANC na feira livre de Seabra?
() Sim () Não
 - 12- Caso a resposta do item 10 seja sim anote seu número de celular para contato.
() _____

Figura 1: Questionário semiestruturado utilizado na etapa 03 da sequência didática.

Etapa 4 – Análise das respostas e contextualização da temática

Após análise do nível de conhecimento dos/as discentes, sugere-se que o/a educador/a faça uma discussão sobre o conceito do termo PANC, visto que ainda é um tema pouco explorado. Esta discussão deve ocorrer sem muito aprofundamento nos exemplos, uma vez que estes deverão ser buscados pelos/as estudantes juntamente com os familiares, nos quintais de suas residências ou na comunidade socializados através de registros de fotos e/ou exemplares e apresentados na roda de conversa.

Essa ação permite a participação ativa do/a discente, ao buscar dentro do seu próprio cotidiano os exemplos de PANC. Nessa etapa, é importante que o/a educador faça uma leitura e aprofunde o conhecimento sobre o uso das metodologias ativas, para condução dessa atividade e das subsequentes.

Corroboramos com Berbel (2011) que propõe o uso de metodologias ativas como recurso possível para que os/as alunos/as desenvolvam sua autonomia cabendo ao/a educador/a uma postura pedagógica que não seja centralizadora e que assim favoreça as tomadas de decisões por parte dos/as estudantes.

Duração – 20 min.

Etapa 5 – Roda de Conversa

Nesta fase da sequência didática, já com posse dos dados obtidos na etapa 3, é importante que o/a educador/a retome a conceituação das PANC de forma mais aprofundada. Faça a distinção necessária entre plantas nativas, espontâneas ou adaptadas ao meio ambiente, de plantas exóticas ou convencionais, e, a partir disto, convide os/as estudantes a trazerem as opiniões e vivências sobre a temática. Sugere-se que caso o/a educadora atue em mais de uma turma, esta atividade seja realizada com a junção de todos/as os/as alunos/as para possibilitar maior troca de informações e diálogos mais produtivos.

Para estimular a dialogicidade, é importante que seja preparado um roteiro prévio pelo/a educador/a que contenha questionamentos que levem os/as alunos/as a tomarem uma posição e evite a fuga do tema proposto e que ao mesmo tempo permita que eles manifestem seus conhecimentos a respeito das PANC.

O roteiro utilizado nessa sequência deve retomar o conceito de PANC e, em seguida, questionar se os/as discentes têm alguma PANC para apresentar para os demais, ou figuras/fotos das PANC que conhecem, porém o/a educador/a pode buscar outras estratégias que entenda necessário nesse processo, uma vez que para a roda de conversa é permitido uma maior liberdade para que os/as estudantes se expressem livremente. Após isso, o/a educador/a deve convidar os/as discentes a contar suas experiências com as PANC ou trazerem informações sobre as PANC a partir de conversa com familiares. Esse convite deve ser retomado sempre que houver alguma dispersão.

Dessa forma, busca-se uma participação ativa dos/as estudantes segundo os princípios Freirianos da autonomia, que considera o/a estudante enquanto sujeito ativo e participativo, possibilitando um papel central e de forma coletiva na construção do conhecimento (FREIRE, 1996).

Assim, sugere-se uma condução da roda, sob a perspectiva das metodologias ativas, de modo que o/a discente seja estimulado/a a partir da fala do outro a contribuir com seus relatos, configurando-se em um círculo de falas, escutas e trocas de experiências, que em alguns momentos pode ser distintos e outras vezes semelhantes, com base na realidade de vida de cada um. A configuração de um círculo permite a dialogicidade e uma relação de ensino e aprendizagem de modo horizontal, onde o/a educador/a e aluno/a aprendem ao mesmo tempo em que ensinam, promovendo maior interação entre educador/a-aluno/a e aluno/a-aluno/a.. Caso o/a educador/a ache interessante, poderá realizar uma nova roda de conversa, após a oficina gastronômica, para avaliar a aprendizagem dos/as discentes com a sequência.

Duração – 68 min.

Etapa 6 – Aula de campo

Para aula de campo, é importante que o/a educador/a organize previamente a logística para ida a feira livre para evitar transtornos e desgastes desnecessários, é importante também verificar em qual dia ocorre a feira livre local. Nessa etapa, é importante que as turmas sejam menores para possibilitar melhor acompanhamento do/a educador/a. Em vistas a espaços formais e não formais de educação, o número menor de estudantes é fundamental para a condução de uma prática pedagógica em que haja maior interação educador/a-aluno/a e aluno/a-aluno/a.

Nesta quinta etapa da sequência didática, o objetivo é identificar e verificar a diversidade de PANC comercializadas no município, bem como promover o contato dos/as estudantes com essas plantas. Nesse momento, eles/as precisam ser informados sobre como deve ser feito o preenchimento do diário de campo e receber os materiais necessários, como canetas e o diário propriamente dito. É importante que o/a educador/a retrate a importância do diário de campo para os/as discentes fazendo uma breve contextualização da sua importância.

Assim, os/as discentes precisam ser orientados/as a registrar todas as PANC que encontrarem durante a caminhada pela feira livre, bem como outras impressões que acharem pertinentes. Esse levantamento deve ser feito de forma observacional, em que o/a estudante se apresente ao/a feirante e pergunte se pode realizar a pesquisa escolar, realizando anotações e registro de fotos das PANC, cabe ao/a educador/a instruir os/as estudantes a como se comportarem ao abordar estes/as profissionais. Se considerar necessário o/a educador/a poderá explicar para os/as profissionais da feira livre o objetivo da atividade.

Esse momento também deverá ser utilizado para escolha das PANC que irão compor o cardápio da oficina gastronômica, no sétimo momento da sequência didática. Durante a escolha dos vegetais também pode ser pertinente acrescentar alguma PANC debatida durante a roda de conversa.

Com relação aos gastos com a compra das PANC é importante consultar a escola anteriormente sobre a possibilidade de arcar com os custos. Isto deve ser pensado na etapa de planejamento (etapa 1) para viabilizar a oficina.

Duração – 2 aulas de 50 min.

Etapa 7 – Oficina gastronômica

Para evitar dispersão do grupo e possibilitar melhor aproveitamento da atividade, sugere-se que a oficina gastronômica seja conduzida com um número reduzido de estudantes. Assim, caso a turma tenha um número elevado de discentes, o/a educador/a poderá dividir o grupo.

Para esse momento da sequência e tempo de duração sugerido desta atividade podem ser preparados cinco pratos (sugestão: dois acompanhamentos, um prato principal, um suco e uma sobremesa) e os/as estudantes podem ser convidados/as a participar das preparações. No entanto, o número de preparações pode ser avaliado a depender do tempo disponível para a realização da atividade e disponibilidade de insumos

As sugestões de preparações devem ser pensadas pelo/a educador em conjunto com os/as estudantes, de modo que eles/as tenham papel ativo na execução da oficina desde a etapa de planejamento. É importante, nesse momento, considerar as PANC encontradas na visita realiza à feira livre (etapa 6) com ênfase nas nativas ou endêmicas. No Apêndice A encontra-se sugestões de preparações com PANC..

Antes de iniciar a oficina é importante verificar com os/as profissionais que atuam na cozinha da instituição/escola todos os ingredientes e insumos (panelas e utensílios) que serão necessários, caso o/a educador prefira, pode verificar na etapa de planejamento. Sugere-se que não sejam utilizados materiais descartáveis durante a avaliação dos pratos, optando por materiais biodegradáveis, como cascas das frutas ou folhas de frutos como a da bananeira, por exemplo, de modo a evitar o acúmulo de resíduos e a contaminação do meio ambiente.

Duração: 2 aulas de 50min.

Etapa 8 – Aplicação do teste de aceitabilidade

Após a conclusão de cada preparação, os/as discentes devem ser orientados/as a fazer a análise sensorial e, em seguida, responderem ao teste de aceitabilidade (Figura 2), em que avaliarão o sabor das preparações contendo PANC. A análise nesta sequência consistiu na aplicação de um teste de aceitabilidade em escala hedônica, variando de 1 a 9 (1: desgostei muitíssimo;9: gostei muitíssimo).

O teste de aceitabilidade é um método afetivo que mede quanto um determinado grupo gosta de um produto (DUTCOSKY, 2019). Porém, o FNDE disponibiliza o “Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no PNAE” que também poderá ser consultado e utilizado pelo/a educador/a.



Teste de aceitabilidade	
Nome :	Data:
Avalie cada uma das amostras codificadas e use a escala abaixo para indicar o quanto você gostou ou desgostou de cada amostra.	
9- Gostei muitissimo	
8- Gostei muito	
7- Gostei moderadamente	
6- Gostei ligeiramente	
5- Não gostei/nem desgostei	
4- Desgostei ligeiramente	
3- Desgostei moderadamente	
2- Desgostei muito	
1- Desgostei muitissimo	
Amostra	Valor
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
Comentários _____	

Duração: 20 min.

Etapa 9 - Avaliação da sequência didática

Para a avaliação da sequência didática sugere-se que o/a educador/a ainda na etapa 8, ao final do teste de aceitabilidade, convide os/as estudantes a socializarem as suas impressões acerca da sequência didática e manifestarem suas sugestões ou comentários gerais acerca das atividades desenvolvidas.

Poderá ser sugerido aos estudantes que possuam redes sociais a utilizarem esses recursos para manifestarem as impressões acerca das atividades realizadas nesta sequência. Além disso, caso a turma ou a instituição de ensino possua redes sociais, estes perfis seriam uma importante ferramenta de socialização e divulgação do trabalho desenvolvido.

Duração – 20 min.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A realização desta oficina poderá contribuir para a interdisciplinaridade, uma vez que essa temática transversal pode ser utilizada por diversas disciplinas básicas e técnicas. As atividades propostas, baseadas em metodologias ativas, estimulam a participação dos/as estudantes e a construção coletiva do conhecimento. Será possível resgatar a cultura e os hábitos praticados pelos familiares e pela comunidade em geral, valorizando a cultura e biodiversidade local que muitas vezes foram substituídos por fast food e demais alimentos processados e ultraprocessados.

Assim, conclui-se que a sequência didática é uma ferramenta pedagógica que possibilita uma maior interação e aproximação entre estudantes e professores ou mediadores do conhecimento, facilitando e contribuindo para uma aprendizagem significativa.





5. REFERÊNCIAS

BERBEL, N. A. N. As metodologias ativas e a promoção da autonomia de estudantes. In: Semina: Ciências Sociais e Humanas, Londrina, v. 32, n. 1, p. 25-40, 2011.

FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 25. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996. p.166.

GONÇALVES, A. V.; FERRAZ, M. R. R. Sequências Didáticas como instrumento potencial da formação docente reflexiva. Delta: Documentação de Estudos em Linguística Teórica e Aplicada, [S.L.], v. 32, n. 1, p. 119-141, 2016.

KINUPP, V. F.; BARROS, I. B. I. Riqueza de Plantas Alimentícias Não-Convencionais na Região Metropolitana de Porto Alegre, Rio Grande do Sul. Revista Brasileira de Biociências, Porto Alegre, v.5, n. S1, p.63-65, 2007. Disponível em: <file:///C:/Users/alice/Downloads/92-1569-1-PB.pdf>. Acesso em: 24 out. 2018.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014. p.768.

RAMOS, M. N. Concepção de ensino médio integrado. (Versão ampliada de outro título "Concepção de Ensino Médio Integrado à Educação Profissional", neste foi incorporado discussões realizadas no seminário promovido pela Secretaria de Educação do Estado do Pará nos dias 08 e 9/maio/2008), v.8, 2008. Disponível em: <http://forumeja.org.br/go/sites/forumeja.org.br/go/files/concepcao_do_ensino_medio_integrado5.pdf>. Acesso em 14 de nov. 2018.

PACHECO, E. Desvendando os institutos federais: identidade e objetivos. Educação Profissional e Tecnológica em Revista, v.4, n.1, p. 4-22, 2020.

PESSOA, A. C. G. Sequência didática. Universidade Federal de Pernambuco-UFPE / Centro de Estudos em Educação e Linguagem - CEEL. Disponível em: <http://www.ceale.fae.ufmg.br/app/webroot/glossarioceale/verbetes/sequencia-didatica>. Acesso em: 23 fev. 2021.

SANTOS, E. S.; SOUZA, K. B.; MARQUES, C. T. S.; GAMA, E. V. S. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Território do Sisal. Anais... Brasília v. 13 n. 1, 2018. Disponível em: <<http://cadernos.aba-agroecologia.org.br/index.php/cadernos/article/view/883>>. Acesso em: 21 dez. 2020.

ZABALA, A. A prática educativa: como ensinar. Porto Alegre: Artmed, 1998. p. 224.

Apêndice A - Sugestões de preparações com PANC

Apêndice A - Sugestões de preparações com PANC



Farofa de banana três quinas: Banana três quinas madura, farinha de mandioca, manteiga, cebola e sal.

Torta de frango com ora-pro-nóbis: Para a massa utiliza-se, farinha de trigo, ovos, sal, leite e fermento químico; para o recheio utiliza-se cebola, alho, cheiro verde, frango cozido e desfiado, cominho, açafrão, milho verde e folhas de ora-pro-nóbis.

Frango cozido com legumes: Peito de frango em cubos, caiana, caxia e cabaça também em cubos, extrato de tomate e temperos a gosto (cebola, alho, cheiro verde, sal, pimenta do reino, açafrão).

Suco de melão coalhada com maracujá do mato: melão coalhada sem casca e sem sementes, maracujá do mato bem maduro, água, gelo e açúcar. Servir gelado.

Sobremesa de melão coalhada: Polpa do melão coalhada com açúcar a gosto. Servir gelado.

