



## MOTIVANDO - FEIRA DE INOVAÇÃO E CIÊNCIAS DO UNIVAG

### CATEGORIA PESQUISE

Akylaruana Martins Garcia - 2º ano A

Débora Nátally Sampaio Benício - 2º ano A

Lavínia Zagatti Rios - 1º ano B

Lillyan Ferreira Marinho - 2º ano A

Nathalia Arruda Barcelos - 1º ano B

Nathaly Pereira Gonçalves - 1º ano A

**Orientadores:** Francine Procópio Pinheiro Cristovam

Giovani Liniquer Ferreira da Costa

**Escola:** Escola Plena João Sato

**Cidade:** Araputanga

#### Eletiva Attalea

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

Este projeto tem o objetivo de desenvolver senso crítico nos alunos, estimulando a criatividade e o senso de protagonismos, aliando conhecimentos de Física, Educação Física, Química e Biologia no desenvolvimento de produtos alimentícios, como a farinha do mesocarpo de babaçu, o óleo da castanha, o carvão e cosméticos oriundos da região do Vale do Jauru. Assim como, levar a comunidade os benefícios da produção alimentícia do Mesocarpo de Babaçu como meio de suprir possíveis déficits alimentares. No pós-pandemia, notamos que as crianças que voltaram à atividade escolar, estão se tonando muito frágeis as infecções, pois está sendo observado um número muito grande 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 para aumento da imunidade das crianças, como a vitamina D, E e o zinco, que estão sendo muito usadas por toda a população, mas muito presente no mesocarpo de babaçu. Observamos que a alimentação e nutrição adequadas constituem direitos fundamentais do ser humano e muitas vezes essas crianças vão para a escola até mesmo sem o café da manhã que é umas das principais refeições do dia. O objetivo deste trabalho é melhorar o índice nutricional da alimentação das crianças em escolas municipais, utilizando o babaçu que é uma planta nativa e é presente na região do Vale do Jauru em abundância, considerando que o babaçu é completamente sustentável, ainda podemos aproveitar os rejeitos para a produção de carvão. No projeto, foram feitas pesquisas, aula campo e expedições investigativas, associados aos trabalhos na escola que ainda estão em andamento, fazendo as extrações do mesocarpo e do óleo, e seguindo o cronograma, considerando que este estudo se encerra somente em julho, vamos fazer as receitas de pão e bolacha enriquecidas com o mesocarpo de babaçu, e por fim a extração do leite da castanha, almejando contribuir para alimentação das crianças de creches e pré-escolas do município de Araputanga. E à medida que forem surgindo questionamentos acerca da contribuição da produção feita pela equipe, será analisada e acrescentada ao projeto.

Esperamos com este trabalho, contribuir para a construção do senso crítico nos alunos, estimulando a criatividade e o senso de protagonismos durante nossas aulas, produzindo a farinha do mesocarpo, o óleo e o leite da castanha do babaçu, que se tornará muito útil as pessoas que possuem alergia a lactose e auxiliando no aumento da imunidade das crianças do município. E culminando esse projeto, almejamos parceria com a prefeitura para que a farinha e o leite, produzido na escola, possam ser utilizados na alimentação das crianças da pré-escola contribuindo assim para melhoria do cardápio, enriquecendo-o em relação aos valores nutricionais.

**Palavras-chave:** Babaçu; Nutrição; Mesocarpo; Alimentação; Sustentabilidade.