

BIODIVERSIDADE E ARARUTA PARA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS

Vinicius Quintino Lavor Andrade, Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro, Diana Valesca Carvalho

A presente atividade desenvolvida no estágio do curso de Gastronomia foi realizada em parceria com o projeto de extensão “Resgate e Valorização do Uso da Araruta em Preparações Alimentícias”, que visa valorizar o plantio e resgatar o uso da araruta, incentivando sua comercialização em forma de produtos que possam ser desenvolvidos por agricultores dos municípios atendidos pelo Centro de Estudos do Trabalho e Assessoria ao Trabalhador (CETRA), parceiro do projeto. O estágio objetivou ministrar aulas para alunos da modalidade de ensino Educação de Jovens e Adultos (EJA). Estas aulas visavam conceituar a biodiversidade e apresentar a araruta e preparos feitos com esse rizoma. As aulas aconteceram de forma remota pela plataforma Google Meet. As atividades foram desenvolvidas com o auxílio da bolsista titular do projeto de extensão Resgate e valorização do uso da araruta em preparações alimentícias. Foram realizadas também a gravação e produção dos preparos com araruta no Instituto de Cultura e Arte (ICA) na Universidade Federal do Ceará (UFC). Na primeira aula foi abordado o conceito de biodiversidade e os exemplos de preparos com produtos da biodiversidade nordestina. Depois a araruta foi apresentada juntamente com preparos feitos com ela. Ao final foi proposto que os alunos trouxessem exemplos de preparações com araruta e quais preparações que eles costumavam fazer continham ingredientes que podiam ser substituídos por araruta. Na segunda aula foi discutida a atividade proposta e foram apresentadas as gravações mostrando os preparos com a araruta, sendo explicado o passo a passo das preparações. No final da aula houve um momento de descontração com os alunos e eles mostraram grande interesse em usar e adquirir a araruta. Com a interação dos alunos foi visto que os objetivos da atividade foram atingidos, além de ela ter impactado positivamente na vida acadêmica dos envolvidos.

Palavras-chave: Araruta. Biodiversidade. Gastronomia.