



4º Feira de Ciências do Clube de Ciências Decolar e NAIPCE

18 de outubro de 2024

Segredos da Farinha de Mamão

Renan Augusto Pilatti; Rhalyson Antônio Silva Sales; Orientador(a).Marilene Alves da Silva ; marilene.alves@edu.mt.gov.br

Escola Estadual Padre Johannes Berthold Henning

INTRODUÇÃO

A iniciação científica tem como objetivo ajudar os estudantes, práticas sociais e do campo na escrita, nas experiências, como atividades agrícolas ou estudos de ecossistemas, desenvolver habilidades críticas, como a observação e a análise. Essa abordagem não apenas fortalece o conhecimento teórico, mas também promove o aprendizado ativo, onde os estudantes se tornam protagonistas em sua formação.

METODOLOGIA

A farinha é desenvolvidas com produtos colhidos na horta da escola, utilizando nossos cultivos. Iniciando com a esterilização da fruta e remoção das sementes da fruta madura. Secadas a sombra por três dias até estarem secas, depois de secas trituramos no liquidificador até obter o ponto de farinha e está pronta para consumo.



RESULTADOS E DISCUSSÃO

A utilização da farinha de semente de mamão se apresenta como uma alternativa sustentável e econômica, uma vez que as sementes, frequentemente descartadas, podem ser reaproveitadas. Essa prática contribui para a redução do desperdício e promove a valorização de um alimento que, de outra forma, seria considerado resíduo.



CONCLUSÃO

Através da prática milenar, concluímos que existem em um único elemento, muitos campos a serem estudados nos levando a diversos horizontes da ciência descobrindo que o mundo sempre foi e será extraordinário. Sementes, fonte de alimento e ela representa uma oportunidade valiosa para uma alimentação saudável e sustentável.

