

TRANSMISSÃO DE SABERES: APRENDER E CONHECER SOBRE A *XANTHOSOMA VIOLACEUM* SCHOTT

Beatriz Vitória Martins Abrahão¹, Karine Batista dos Santos¹, Jaqueline Cabral Vilas Boas¹, Tatyane do Socorro Soares Brasil¹

¹Escola Municipal Irmã Edith Coelho Netto – Campo Grande-MS

fadrika4040@gmail.com, diellinha87@gmail.com, jaquelinevilasboas@gmail.com, tatsybrasil@gmail.com

MDIS: Multidisciplinar

Tipo de Pesquisa: (Científica)

Palavras-chave: Taioba-roxa, receitas alimentícias, PANC.

Introdução

A taioba-roxa (*Xanthosoma violaceum* Schott), conhecida também por outros nomes populares como taiá-açu, taioba verdadeira, mangará, malanga, taiarana, taiá-uva é uma planta da família Araceae. Pertencente ao grupo das plantas alimentícias não convencionais (PANC), a taioba-roxa poderá ser apresentada como uma alternativa acessível e econômica em relação à inserção desta planta na alimentação (Kinnup; Lorenzi, 2014). Assim, surgiu a seguinte questão norteadora: Por que as pessoas não utilizam a taioba na sua rotina alimentar? Nessa perspectiva, como hipótese, foi sugerida que as pessoas não utilizam a taioba, pois não conhecem suas potencialidades alimentícias.

Nesse sentido, a pesquisa teve como objetivo divulgar as potencialidades alimentares da taioba roxa (*X. violaceum*) por meio da troca de saberes em uma formação de professores da Escola Municipal Irmã Edith Coelho Netto da rede municipal de educação (REME) em Campo Grande-MS, bem como, realizar um levantamento bibliográfico sobre as potencialidades da taioba-roxa (*X. violaceum*); Organizar e preparar receitas acessíveis e econômicas com a taioba-roxa a fim instigar os professores a inseri-las em sua rotina alimentar; Aplicar um questionário prévio sobre a taioba-roxa aos professores; Transmitir a partir da interação aluno e professor informações sobre as potencialidades alimentares da taioba-roxa; Realizar doações de mudas de taioba-roxa para os docentes a fim de incentivá-los a inserirem em sua rotina alimentar.

Metodologia

O trabalho teve início em março de 2023 na Escola Municipal Irmã Edith Coelho Netto a partir de um estudo qualitativo e quantitativo com os seguintes procedimentos: levantamento bibliográfico, receitas alimentícias, questionário, transmissão de saberes e doação de mudas.

Resultados e Análise

Levantamento bibliográfico: A literatura apresenta variados autores que indicam que a *X. violaceum* é uma planta com um importante potencial alimentício onde se apresenta

diversos nutrientes, fibras e antioxidantes importantes para a alimentação, sendo assim, sua inserção nas escolas poderá levar a inúmeros benefícios pedagógicos dentro do contexto alimentar/saúde (Kinnup; Lorenzi, 2014; Milián-Jiménez, 2018; Poaquiza-Caiza et al. 2022; Tresina; Doss; Mohan, 2019).

Receitas alimentícias: As receitas foram reproduzidas utilizando as folhas e rizomas da taioba-roxa. As receitas realizadas foram: purê de rizoma de taioba-roxa, pastel com recheio de taioba-roxa, torta salgada e *chips* de rizoma de taioba-roxa (Figura 1).



Figura 1. Receitas com folhas e rizomas de taioba-roxa.

Fonte: Autoria Própria, 2023.

Questionário: O questionário constou de 4 perguntas e foi aplicado aos professores durante a formação continuada da REME.

A Pergunta 1: Você já viu essa planta? Sim ou Não. Assim, observou-se que 93% dos entrevistados já visualizaram a taioba, e 7% relataram nunca terem visto. Referente à Pergunta 2: Você sabe o nome dessa planta? Sim ou Não. Um total de 69% dos professores relatou que sabiam o nome da planta e 31% disseram que não sabiam. A terceira pergunta se destinou somente para aqueles que responderam Sim, na pergunta anterior (Pergunta 2). Um total de 60% dos participantes disse o nome taioba, 26,66% não souberam responder, 6,66% responderam que era costela de adão e 6,66% que a planta era a pata de vaca. Você sabe como

utilizar essa planta? (Se a resposta for SIM, explique) foi a pergunta número 4. Dos entrevistados, 41,37% não souberam responder como essa planta pode ser utilizada, 27,58% não responderam e 20,68% responderam que a taioba pode ser consumida na alimentação. Um total de 3,44% respondeu que a taioba poder usada para ornamentação, 3,44% disse que sabia a utilização da taioba, porém não disse como e 3,44% relatou que se fosse para fins de alimentação a taioba não poderia ser utilizada.

Transmissão de saberes e doação de mudas: Durante a formação continuada de professores da REME foi realizada a divulgação das potencialidades da taioba. Os professores aprenderam sobre a distribuição geográfica, forma de cultivo, informações nutricionais da taioba-roxa. As pesquisadoras levaram as receitas reproduzidas por elas para que os professores as visualizassem e as entregaram impressas, com incentivo a prepararem em suas residências. Neste dia, os professores levaram para as suas residências as mudas de taioba-roxa (*X. violaceum*) com o intuito de inserilas, futuramente, em sua rotina alimentar.



Figura 2. Transmissão de saberes – REME.

Fonte: Autoria Própria, 2023.

Considerações Finais

Percebemos que maioria dos professores da Escola Municipal Irmã Edith Coelho Netto sabe identificar e reconhecer a taioba, planta foco da nossa pesquisa. Porém, ao perguntarmos sobre a utilização desta planta, apenas uma pequena parcela dos entrevistados respondeu que a taioba poderá ser utilizada na alimentação. Trabalhar inicialmente com os professores teve com intenção instigá-los a se envolverem com plantas alimentícias não convencionais, e quem sabe, futuramente de modo dinâmico e multidisciplinar inserir por meio de atividades lúdicas, atrativas e motivadoras em seus planos de aula essa temática em suas aulas.

Agradecimentos

Agradecemos à Deus, a toda equipe da Escola Municipal Irmã Edith Coelho Netto e aos nossos familiares.

Referências

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.

MILIÁN-JIMÉNEZ, M. D. Genetic resources of cocoyam of *Xanthosoma* Schott genus in Cuba. **Cultivos Tropicales**, v. 39, n. 2, p. 112-126, 2018. Disponível em: <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20183313487>. Acesso em: 04 ago. 2023.

POAQUIZA-CAIZA, Klever; ESCOBAR-PUNGAÑA, E; CHÁVEZ, J.G; MONTERO, D; BAYAS-MOREJÓN, F. Research Article Antioxidant and Antimicrobial Properties Determination of two Varieties of Malanga: White Malanga (*Xanthosoma sagittifolium*) and Purple Malanga (*Xanthosoma violaceum*) Cultivated in Ecuador. **Asian J. Plant Sci**, v. 21, p. 700-706, 2022. Disponível em: https://www.researchgate.net/profile/Favian-Bayas-Morejón/publication/364062124_Antioxidant_and_Antimicrobial_Properties_Determination_of_two_Varieties_of_Malanga_White_Malanga_Xanthosoma_sagittifolium_and_Purple_Malanga_Xanthosoma_violaceum_Cultivated_in_Ecuador/links/634404ae76e39959d6b320bd/Antioxidant-and-Antimicrobial-Properties-Determination-of-two-Varieties-of-Malanga-White-Malanga-Xanthosoma-sagittifolium-and-Purple-Malanga-Xanthosoma-violaceum-Cultivated-in-Ecuador.pdf. Acesso em: 05 jul. 2023.

TRESINA, P. S; DOSS, A; MOHAN, V.R. Nutritional and antinutritional assessment of some underutilized corms, rhizomes and tubers. **Tropical and Subtropical Agroecosystems**, v. 23, n. 1, 2020. Disponível em: <https://www.revista.cbca.uady.mx/ojs/index.php/TSA/article/view/2907>. Acesso em: 28 jul. 2023.