

FLORES SÃO COMESTÍVEIS? EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA COM O ENSINO BÁSICO

Lucas Santos Bastos¹

Luciana Zago Ethur²

Renata Silva Canuto de Pinho³

Resumo:

Grande parte das espécies de plantas possuem flores que podem ser consumidas, mas a população se restringiu durante os anos a poucas espécies que podem favorecer a alimentação humana e incrementar as refeições cotidianas. O projeto Universidade Itinerante tem como objetivo levar uma amostra dos cursos oferecidos na Universidade Federal do Pampa - Campus Itaqui. Um destes cursos é a agronomia que possui varias áreas e uma delas é a floricultura, dentro da mesma se ramifica em varias vertentes como o cultivo de flores comestíveis não convencionais. Assim no ano de 2017 e 2018 o trabalho "Flores são comestíveis?" foi apresentado em diferentes locais com a participação de alunos e a população em geral do município de Itaqui - RS. Informações sobre valores nutricionais, morfologia vegetal, formas de plantio e como consumi-las foram apresentadas para os participantes. A interação entre apresentador e participantes foi satisfatória e trouxe para o ambiente perguntas enriquecedoras. O trabalho pode com o tema proposto atrair atenção e promover o curso de agronomia e de incentivar a população a consumir e cultivar em suas próprias moradias flores comestíveis.

Palavras-chave: Projeto Universidade Itinerante, PANCs, Divulgação do curso de agronomia.

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

FLORES SÃO COMESTÍVEIS? EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA COM O ENSINO BÁSICO

¹ Aluno de graduação. bastos.s.lucas@gmail.com. Autor principal

² Docente. luethur@gmail.com. Orientador

³ Docente. renatapinho@unipampa.edu.br. Co-orientador

FLORES SÃO COMESTÍVEIS? EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA COM O ENSINO BÁSICO

1 INTRODUÇÃO

Embora nos últimos tempos as flores comestíveis já sejam relativamente utilizadas, efetivamente a maior parte dos indivíduos ainda veem com alguma desconfiança a utilização de flores na culinária. O fato de ser, por vezes, difícil saber quais as flores que não são tóxicas e podem ser ingeridas sem problemas, torna ainda mais confusa a sua utilização (SANTOS et al., 2017).

As flores comestíveis são excelentes fontes de minerais e com altos valores de fósforo e de potássio. Possuem proteínas, vitaminas, gorduras e carboidratos semelhantes aos encontrados em outras partes das plantas, como produtos hortícolas em geral (ROP et al., 2012).

O projeto de extensão universitária - Universidade Itinerante - conta com a participação dos seis cursos do Campus Itaqui da UNIPAMPA e um desses cursos é a Agronomia. O projeto em si tem como objetivo levar para a comunidade uma amostra do que são os cursos e o que se pode realizar como um profissional da área. Um dos setores que cresce cada vez mais no Brasil é o comércio de flores e em especial o de flores comestíveis não convencionais. Dessa forma, o intuito deste trabalho foi participar do Universidade Itinerante, apresentando informações e curiosidades sobre flores comestíveis para a população e estudantes do município de Itaqui.

2 METODOLOGIA

O projeto Universidade Itinerante no ano de 2017 foi realizado em duas edições, na EXPOFEIRA de Itaqui e no Parque Comendador Fermino Fernandes – Parcão, onde teve o intuito de levar as turmas de diferentes escolas ao local do evento e também atrair a população do município de Itaqui – RS. No ano de 2018 o trabalho também foi realizado em uma escola no interior do município de Itaqui. Para a apresentação do trabalho foi organizada uma estande com os materiais a serem apresentados.

O material utilizado para a demonstração de flores comestíveis foram plantas de amor-perfeito *Viola x wittrockiana* de diferentes cores e capuchinha *Tropaeolum majus* (Figura 1). Ambas as variedades foram cultivadas na Universidade Federal do Pampa - Campus Itaqui.

Figura 1 – Flores de amor-perfeito (A) e capuchinha (B) produzidas no Campus Itaqui/Unipampa.



(A)



(B)

Fonte: BASTOS, L. 2017

Dando início a apresentação do tema proposto foram realizadas perguntas como: “Flores são comestíveis? Vocês já comeram flores?”. Em sequência foram apresentadas as flores comestíveis convencionais e explicado o que é uma inflorescência, como no caso do brócolis e da couve-flor. E na sequência foi falado sobre outras flores que podem ser consumidas na alimentação humana, seus benefícios e formas de cultivo.

Algumas informações passadas para os participantes com relação às flores comestíveis: suas propriedades benéficas, vitaminas, sabores, diversidades morfológicas e sobre o néctar que adiciona o sabor adocicado de muitas flores e é o que atrai os polinizadores.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O projeto atingir público superior a 600 pessoas nos três dias de evento no ano de 2017, incluindo alunos, professores e civis da cidade de Itaqui (Figura 2). E aproximadamente 150 pessoas, entre alunos e professores no ano de 2018 (Figura 3).

Figura 2 – Fotos no evento realizado no Parcão – Parque Comendador Fermino Fernandes, em 2017.



Fonte: ETHUR, L. 2017

Figura 3 – Evento realizado em escola do interior do Município de Itaqui, em 2018.



Fonte: ETHUR, L. 2018.

A grande maioria dos participantes da atividade não sabia que consumia flores ou que poderia consumir. Durante as apresentações muitas perguntas foram realizadas (Quadro 1).

Quadro 1 – Perguntas frequentes em relação às flores comestíveis.

Perguntas:
Posso comer qualquer flor?
Como posso consumir?
Posso plantar em casa?
Como sei que é comestível?
Quanto custa às flores?

Durante o dialogo com os alunos foi surpreendente a curiosidade sobre o assunto. Ao explicar formas de plantio e consumo, o interesse pelo curso de Agronomia oferecido no Campus Itaqui – UNIPAMPA ficava visível em muitos estudantes, principalmente de anos mais avançados, como o ensino médio. Entretanto, alunos mais novos mostravam em determinados casos curiosidade sobre o tema, assim como a população da cidade.

Em diversos momentos os participantes da atividade pediam para experimentar uma flor ou outra e nesses casos era explicado que embora fossem comestíveis elas deveriam ser higienizadas antes e o local onde estavam expostas não era adequado para esse fim. Além disso, as flores produzidas e levadas para serem apresentadas durante o evento eram destinadas para fins de pesquisa pelo curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos e, portanto, não poderiam ser degustadas.

Devido ao notório interesse do público com relação ao uso das flores comestíveis foi explicado que podem ser utilizadas em bebidas, saladas, doces, vinagres e azeites que, inclusive, são tema de pesquisa pelo Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos do campus. Então, pode-se mostrar ao público que o Curso de Agronomia está responsável pela produção das flores e o Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos pelo seu processamento.

Foi salientado ainda, que não se deve colher flores comestíveis de plantas cultivadas em calçadas, beira de estrada e outros locais que não seja de cultivo em vasos ou canteiros, porque essas plantas podem conter toxinas liberadas no ambiente. Assim como, de plantas compradas em floricultura porque podem conter agrotóxicos.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a realização desde trabalho pode-se observar como é importante levar informações na forma de curiosidade para os estudantes e população de forma geral. A forma com que as pessoas participaram questionando, relatando fatos; ocorrendo troca de informações com o público; indica que o objetivo do trabalho foi alcançado e que o hábito de consumir e cultivar flores comestíveis em suas próprias casas é algo possível e de interesse da comunidade.

REFERÊNCIAS

ROP, O; MLCEK, J; JURISKIVA, T; NEUGEBAUEROVA, J; VABKOVA, J. Edible Flowers—A New Promising Source of Mineral Elements in Human Nutrition. **Molecules**. v. 17, pg. 6672-6683, dez. 2012.

Anais do 10º SALÃO INTERNACIONAL DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO - SIEPE
Universidade Federal do Pampa | Santana do Livramento, 6 a 8 de novembro de 2018

SANTOS, E; GUINÉ, R; CORREIA, P. Estudo preliminar sobre conhecimento e hábitos de consumo relativo a flores comestíveis. In: 2º WORKSHOP DE INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO CIENTIFICO E TECNOLÓGICO NO SECTOR AGROALIMENTAR. Auditório da ESTGV. 2017. Livro de resumos: 2017. p. 22-24.