



Representando a UFMS em Congressos Latino-Americanos: Divulgando Frutos Nativos de Mato Grosso do Sul

Representing UFMS in Latin American Congresses: promoting native fruits from Mato Grosso do Sul

MENDEZ, Mely L. Garcia¹; MEINS, Guilherme Dias¹; CABRAL, Maykon Lopes¹; MATOS, Lucas Benites¹; ARRUDA, Rosani do Carmo de Oliveira¹

¹Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, mely_mendez@ufms.br, guilherme.meins@ufms.br, maykon.lopes@ufms.br, lucas_benites@ufms.br, rosani.arruda@ufms.br

Resumo: Estudantes da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS, Curso de Ciências Biológicas) participaram de dois eventos internacionais no segundo semestre de 2024, apresentando a oficina "Frutos Nativos: Saberes y Sabores del Cerrado, Chaco y Pantanal para una Educación Transformadora" vinculadas ao Projeto de Extensão Valorização de Plantas Alimentícias do Pantanal e do Cerrado. A experiência visou disseminar conhecimentos sobre frutos nativos e destacar seu valor educacional e agroecológico. A participação nos dois eventos proporcionou interações culturais, desenvolvimento acadêmico e intercâmbio de práticas sustentáveis. Esse relato descreve a nossa participação em atividades internacionais e as perspectivas de expansão do projeto no Brasil.

Palavras-chave: educação ambiental, intercâmbio cultural, agroecologia, Cerrado, Pantanal

Abstract: Students from Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS, Biological Sciences) participated in two international events in the second half of 2024, presenting the workshop "Native Fruits: Knowledge and Flavors of the Cerrado, Chaco, and Pantanal for a Transformative Education" linked to the Extension Project Valorization of Food Plants of the Pantanal and Cerrado. The experience aimed to disseminate knowledge about native fruits and highlight their educational and agroecological value. Participation in both events provided cultural interactions, academic development, and exchange of sustainable practices. This report describes our involvement in international activities and the prospects for expanding the project in Brazil.

Keywords: environmental education, cultural exchange, agroecology, Cerrado, Pantanal.

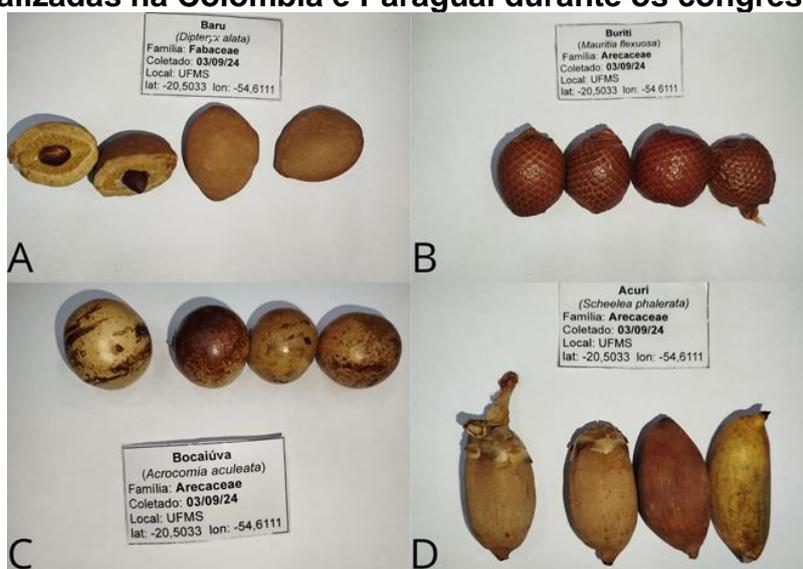
Contexto

No segundo semestre de 2024, nós, acadêmicos do curso de Ciências Biológicas da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) vivenciamos uma experiência internacional de grande relevância acadêmica e cultural. Representando a universidade em eventos de destaque, apresentamos a oficina "Frutos Nativos:

Saberes y Sabores del Cerrado, Chaco y Pantanal para una Educación Transformadora” em um congresso na Colômbia e também no Paraguai, promovendo o conhecimento sobre frutos nativos e as potencialidades educativas dessas regiões. Essas iniciativas são exemplos práticos do que estudos apontam como eficazes na conscientização sobre a biodiversidade local e sua preservação, combinando abordagens teóricas e práticas (Façanha et al., 2009; Rodrigues et al., 2016; Lopes et al., 2020).

Entre os dias 25 e 27 setembro de 2024, participamos do XII Congreso Latinoamericano de Enseñanza de la Biología y la Educación Ambiental, realizado em Bogotá. A equipe conduziu a oficina “Talleres botánicos utilizando frutos nativos del Cerrado, Chaco y Pantanal: conociendo las potencialidades didácticas de nuestra flora”. Esta oficina faz parte das ações do Projeto de Extensão intitulado “Valorização de Plantas Alimentícias do Pantanal e do Cerrado”, cadastrado no SIGPROJ (UFMS), sob a coordenação do Prof. Dr. Geraldo Alves Damasceno Junior. Em 23 de outubro de 2024, participamos do X Congreso Latinoamericano de Agroecología em Asunción, Paraguay, na Universidad Nacional de Assunção (UNA), novamente representando a UFMS em um evento internacional. No Paraguai a oficina foi oferecida para 24 participantes de diferentes origens culturais e acadêmicas, para um público diversificado de estudantes e pesquisadores, e nos permitiu compartilhar exemplos de práticas sustentáveis e conhecimentos sobre a flora nativa do Cerrado, Pantanal e Chaco, formações fitogeográficas encontradas na América do Sul (Figura 2).

Figura 1. Frutos nativos apresentados ao público participante das oficinas realizadas na Colômbia e Paraguai durante os congressos



Fonte: os autores. Nota: (A) Baru; (B) Buriti; (C) Bocaiuva; (D) Acuri. Recurso visual educativo, facilitando o aprendizado sobre as características, usos e benefícios dos frutos nativos.



Descrição da Experiência

A oficina foi dividida em seções, com apresentação teórica, exposição dos frutos nativos, apresentação das farinhas e outros produtos derivados dos frutos. Ao final, realizamos um *quiz* interativo via *Kahoot* no final da atividade, visando incentivar a participação ativa dos presentes. Por fim, promovemos a degustação de biscoitos de Bocaiuva, despertando grande interesse, gerando questionamentos, diálogos e uma rica troca de experiências. Essa abordagem contribui para o fortalecimento de um senso de responsabilidade entre os participantes por meio da prática educativa (Façanha et al., 2009). Os participantes tiveram a oportunidade de conhecer materiais didáticos desenvolvidos pela equipe do projeto, como folders, cartilhas, livros de receitas e o manual "De A a Z do Pantanal e Cerrado".

Resultados

Grande parte da extensão do estado de Mato Grosso do Sul é ocupada pelos biomas Pantanal e Cerrado, que abrigam uma flora rica, e diversificada, porém ainda pouco aproveitada (Damasceno Junior; Souza, 2010). Atividades práticas e experimentais enfatizando o aprendizado sobre espécies frutíferas e seus usos, reforçaram a importância de aproximar os participantes, do ambiente ao seu redor, promovendo maior familiaridade com suas características únicas (Rodrigues et al., 2016; Lopes et al., 2020).

Durante a atividade desenvolvida, frutos nativos de Mato Grosso do Sul, tais como, Bocaiuva (*Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. ex Mart. (Arecaceae), Acuri (*Attalea phalerata* Mar. ex Spreng., Arecaceae), Jatobá (*Hymenaea* spp., Fabaceae), Buriti (*Mauritia flexuosa* L.f. Arecaceae), Baru ou cumbaru (*Dipterix alata* Vogel, Fabaceae) e produtos derivados, como farinhas especiais, alimentos, como biscoitos, e materiais didáticos foram apresentados a um público diversificado da Universidad Pública de Kennedy (Figura 1 A-D). Uma participante da Universidad Pedagógico Nacional destacou a relevância da oficina, descrevendo-a como "interessante e importante", enquanto outro estudante, da Universidad Pública de Kennedy comentou: "Todo fue muy bonito, conocer otras culturas, fauna y flora de outro país siempre é bienvenido." Esses *feedbacks* reforçaram, para nós, a importância da troca de saberes e de práticas pedagógicas entre diferentes culturas.

A metodologia das oficinas foi eficaz ao proporcionar uma imersão prática e sensorial no aprendizado sobre a biodiversidade do Cerrado e Pantanal. A estrutura dividida entre teoria e prática, incluindo a degustação de produtos e o uso de recursos pedagógicos, se mostrou apropriada para promover a compreensão profunda sobre o tema, alinhando-se com o princípio de Paulo Freire (2011), segundo o qual a educação deve partir da realidade concreta dos indivíduos.



Durante a apresentação, os participantes demonstraram curiosidade sobre os métodos de coleta e preservação dos frutos nativos, especialmente em relação às aplicações pedagógicas e agroecológicas desses recursos. Em uma interação rica em troca de conhecimentos, os estudantes e pesquisadores paraguaios compartilharam conosco informações sobre suas próprias práticas agrícolas e desafios enfrentados pelas comunidades locais.

Cada membro da nossa equipe contribuiu de forma única para o sucesso dos eventos, pois, trouxemos nossas experiências e abordagens diversas sobre o uso dos frutos nativos na alimentação, na nossa cultura, e sobre a importância da preservação dos biomas. As experiências e perspectivas individuais se complementaram, resultando em uma apresentação sólida e enriquecedora.

A participação nesses congressos internacionais possibilitou-nos o desenvolvimento de habilidades interpessoais, aprimoramento na comunicação intercultural e a capacidade de adaptação das mensagens e conteúdo ao contexto dos ouvintes. Essa experiência foi muito importante, pois proporcionou um aprendizado profundo e nos preparou para enfrentar desafios futuros, tanto acadêmicos quanto profissionais.

A vivência em Bogotá e em Assunção reforçam a relevância do projeto “*Valorização de plantas alimentícias do Pantanal e do Cerrado*” para o fortalecimento da educação ambiental, para as questões de soberania alimentar e para a valorização dos biomas Cerrado, Pantanal e Chaco existentes no Brasil e compartilhados em parte com os países vizinhos.

Após o retorno ao Brasil, o grupo expandiu as atividades do projeto em municípios do Mato Grosso do Sul, incluindo Bandeirantes, Jaraguari e Camapuã, no âmbito do Projeto de pesquisa e extensão “Trilha Rupestre”, coordenado pelos Profs. Dr. Ivo Ojeda Leite Filho e Dra. Lia Raquel Toledo Brambilla Gasques. No período de 28 a 30 de outubro. A equipe compartilhou a proposta no 74º Congresso Nacional de Botânica, realizado em Brasília. Como próximas ações pretende desenvolver conteúdos digitais, como aplicativos e vídeos educativos, para disseminar informações sobre os biomas e incentivar práticas sustentáveis.



Figura 2. Apresentação do minicurso em Bogotá, ministrantes e inscritos, evidenciando a diversidade cultural e acadêmica dos participantes, mostrando a capacidade do projeto de atrair um público variado e promover a troca de conhecimentos entre diferentes contextos.



Fonte: os autores

A experiência internacional teve um impacto profundo na nossa trajetória acadêmica e pessoal, pois retornamos mais preparados e motivados para continuar contribuindo para a conservação e o desenvolvimento sustentável dos biomas brasileiros. Além disso, consolidou em nós a necessidade de promover ações de educação ambiental, de valorização da flora nativa, e dos conhecimentos tradicionais a ela associados que nos são transmitidos pelos povos originários, moradores de assentamentos rurais e pelas nossas próprias famílias.

As atividades experimentais realizadas durante as oficinas reforçaram o valor de práticas educativas que aproximam o aprendizado científico da vivência cotidiana dos participantes. Trabalhar com frutos nativos, explorar suas propriedades e debater sobre suas potencialidades pedagógicas foram formas de conectar o conteúdo à realidade local, tornando o aprendizado mais significativo. Essa abordagem está em sintonia com os princípios de Paulo Freire para quem o ensino deve partir da realidade concreta dos indivíduos, permitindo que o conhecimento seja construído de maneira participativa e transformadora. Dessa forma, além de promover a vivência científica, as oficinas estimulam um olhar crítico e reflexivo sobre as interações entre ciência, cultura e sustentabilidade, destacando a relevância de práticas educativas contextualizadas (Freire, 2011).

Por outro lado, as oficinas também destacaram a importância de se valorizar o contexto da educação do campo, onde as práticas agroecológicas e o contato direto com os recursos naturais se tornam ferramentas de ensino indispensáveis. As



atividades, realizadas de maneira prática e colaborativa, criaram um espaço de aprendizagem onde os participantes puderam ressignificar suas percepções sobre os biomas e seu papel na preservação ambiental.

A educação do campo, como enfatizam estudos sobre pedagogia rural, busca integrar o saber popular e a ciência, formando cidadãos conscientes e comprometidos com o desenvolvimento sustentável. Esses momentos, vivenciados tanto no Brasil quanto em outros países, reafirmaram o poder transformador de uma educação que valoriza a experiência pessoal como ponto de partida para a construção coletiva do conhecimento.

O projeto segue em desenvolvimento, com planos de expandir as ações educacionais, participação em outros eventos nacionais e internacionais, visando conhecer cada vez mais as possibilidades de uso da nossa flora, além de incentivar, dentro das nossas experiências e com as orientações recebidas dos nossos professores e professoras, a criação de cooperativas para a comercialização de produtos derivados dos frutos nativos, promovendo a geração de renda e a preservação ambiental. A participação da equipe em congressos internacionais proporcionou uma experiência de aprendizado e intercâmbio cultural de grande valor, fortalecendo o compromisso com a divulgação científica e a educação ambiental. Essa trajetória de conhecimento e crescimento reafirma o papel transformador da ciência e da educação na construção de uma sociedade mais consciente e engajada com a preservação dos ecossistemas. A equipe está confiante de que esta é apenas uma etapa de uma jornada contínua, e espera inspirar outros acadêmicos e profissionais a seguir no caminho da sustentabilidade e da valorização dos recursos naturais.

Nossos agradecimentos são dirigidos à Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Estudantis (PROECE), que, por meio do edital de extensão acadêmica nº 209/2024, possibilitou o financiamento das nossas viagens e ações internacionais. Também agradecemos ao Curso de Engenharia de Alimentos/FACFAN, especialmente à Profa. Dra. Raquel Pires Campos, que possibilitou a preparação dos biscoitos de bociuiva servidos aos participantes, e também aos Profs. Dr. Ivo Leite e Dra. Lia Brambilla Gasques, coordenadores, pelo apoio concedido através do Projeto Trilha Rupestre.

Referências

DAMASCENO-JUNIOR, G. A.; SOUZA, P. R.; BORTOLOTTI, I. M.; RAMOS, M. I. L.; HIANE, P. A.; BRAGA NETO, J. A.; ISHII, I. H.; COSTA, D. C.; RAMOS FILHO, M. M.; GOMES, R. J. B.; BARBOSA, M. M.; RODRIGUES, R. B. **Sabores do Cerrado e Pantanal: conhecer para valorizar os frutos nativos; receitas e boas práticas de aproveitamento.** Campo Grande: Editora da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, 2010. 142 p.



FREIRE, P. **Pedagogia do oprimido**. 50. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2011.

FAÇANHA, P. E. W.; GONÇALVES, V. F.; MATOS, V. D. S.; SOUZA, M. A. I.; DE SOUZA, C. M.; COELHO, M. A.; ALVES, M. D. C.; RODRIGUES, C. S.; GOMES, I. J. D. M. T.; BRUNO, C. G. C.; MACHADO, A. I. M. R.; BORGES, M. P.; CUNHA, A. M. D. O. **Ensinando sobre o Cerrado**: relato de uma experiência em educação ambiental do grupo. PET/BIOLOGIA-UFU. Revista Em Extensão, v. 8, n. 1, 2009.

LOPES, T. S.; DIAS, J. S.; SANTOS, V. R. B.; MELO, C. P. O. F.; SOUZA, A. G.; GARCIA, E. M.; TAROCO, H. A.; MELO, J. O. F. **Intervention in Sete Lagoas about the Cerrado biome**. Scientific Electronic Archives, v. 13, n. 4, p. 71, 2020.

RODRIGUES, D. B.; COSTA, L. T.; MELO, C. P. O. F.; SOUZA, A. G.; GARCIA, E. M.; TAROCO, H. A.; MELO, J. O. F. Analysis of project about Cerrado fruits developed with students from two public schools. **Scientific Electronic Archives**, v. 9, n. 3, p. 80. 2016.