

SENSO COMUM E CONHECIMENTO CIENTIFICO: MISTURAR MANGA COM LEITE MATA

Autor(res)

Adilson Mariano De Jesus Santos
Victor Batista Teixeira

Categoria do Trabalho

1

Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE IPATINGA

Resumo

Área temática: Ciências Sociais Aplicada.

INTRODUÇÃO: O presente trabalho tem como objetivo relacionar a máxima sobre misturar leite com manga mata, trazendo a lume contextos históricos e antropológicos desta questão que de certa forma pode-se considerar como preconceituosa e dogmática. Pode-se pensar e analisar que manga com leite mata começou na época do Brasil colonial, já que o leite era um alimento caro e deveria ser reservado apenas aos senhores de engenho, enquanto a manga era um fruto superabundante nas fazendas. Por isso, para não deixar que os escravos consumissem o leite, os senhores de engenho inventaram essa lenda.”. **METODOLOGIA:** Trata-se de pesquisa exploratória de revisão de literatura no ambiente virtual (sítios eletrônicos de órgãos oficiais) e bibliográfica descritiva, com a utilização de artigos da utilizando-se os verbetes: senso comum, conhecimento dogmático e conhecimento científico no que tange a que se você tomar manga com leite você iria morrer. Comparou-se os artigos de acordo com a temática de senso comum e ciência, assim como a possibilidade de tornar este conhecimento algo à ser utilizado ou transformado em ciência. **RESULTADOS:** Em discussões, o grupo levantou questões que dão conta se tratar de um senso comum e as implicações deste conceito no modo de vida contemporâneo. Na discussão em grupo verificou-se que o parecer dos integrantes ainda possuem esse medo de consumir manga com leite mesmo que estudos comprovem não possuir nenhuma relação. A manga e um fruto tropical que se destacam-se nas vitaminas A e C, além de outros nutrientes importantes como fibras, antioxidantes, cálcio, zinco, potássio, ferro e magnésio. e o leite e uma proteína animal rica em proteína e cálcio portanto consumidas em conjunto torna se uma saborosa refeição. **CONCLUSÃO:** Os objetivos foram alcançados, tomando como referencial a discussão dos fatos e resultados pessoais e coletivos. conclusão é de que, quando consumidos juntos, estes dois alimentos são nutricionalmente complementares, já que garantem fartas doses de vitaminas, fibras e sais minerais importantes para o organismo .