



Oficinas de Educação Alimentar com Jovens Multiplicadores da Agroecologia da Mata Sul, Agreste e Sertão de Pernambuco

Food Education Workshops with Young Multipliers of the Agroecology of Mata Sul, Agreste and Sertão de Pernambuco

AGUIAR, Maria Virginia de Almeida¹; SILVA, Thayná Vanessa²; SANTANA, José Filipe Paraizo de³; BARROS, Rafaela Cavalcante de⁴

^{1,2,3,4}Universidade Federal Rural de Pernambuco, ¹mvirginia.aguiar@gmail.com; ²thaynavanessa95@gmail.com; ³filipe.paraizo33@gmail.com; ⁴rafabaarros7@gmail.com

Eixo temático: Campesinato e Soberania Alimentar

Resumo: O presente resumo apresenta a metodologia e ferramentas pedagógicas utilizadas nas Oficinas de Educação Alimentar com Jovens Multiplicadores da Agroecologia da Mata Sul, Agreste e Sertão de Pernambuco. Foram realizadas diversas atividades de sensibilização e reflexão sobre o ato de comer, refletindo criticamente sobre a produção de alimentos, o consumo de produtos processados e ultraprocessados entre os/as jovens, além da divisão justa do trabalho doméstico na produção e no preparo do alimento, procurando construir outras formas de percepção sobre a alimentação e novos hábitos alimentares. A oficina trabalhou temas pouco trabalhados no campo da Agroecologia junto a jovens de Pernambuco e teve importante potencial de multiplicação entre os/as mesmos.

Palavras-Chave: educação alimentar; saúde; agroecologia; juventude

Keywords: food education; health; agroecology; youth

Contexto

Este resumo apresenta a experiência das Oficinas Educação Alimentar com Jovens Multiplicadores da Agroecologia da Mata Sul, Agreste e Sertão de Pernambuco, sendo uma das atividades realizadas pelo Projeto Plantar, Colher: Comer?¹, do Núcleo de Agroecologia e Campesinato da UFRPE, em parceria com a organização não-governamental Centro de Desenvolvimento Agroecológico Sabiá e a Comissão de Jovens Multiplicadores da Agroecologia de Pernambuco. O objetivo das oficinas foi realizar um processo de formação com jovens multiplicadores da agroecologia sobre educação alimentar, ressaltando a importância da alimentação saudável, analisando os problemas da má alimentação, a cultura difundida dos alimentos industrializados, o controle sobre a alimentação dos grandes conglomerados do sistema agroalimentar, a divisão injusta do trabalho na produção e preparo de alimentos, contextualizando com a cultura alimentar local, as formas de organização da produção nos territórios e as problemáticas relativas ao ato de pensar o alimento e o próprio ato de se alimentar.

¹Projeto de pesquisa e extensão “Construindo a segurança alimentar e nutricional a partir das práticas agroecológicas de agricultores familiares de Pernambuco” (Chamada CNPq/MCTIC Nº 016/2016) e do projeto de extensão “Consumo de alimentos saudáveis entre agricultores familiares da Mata Sul de Pernambuco – A educação alimentar e nutricional contribuindo para a superação da insegurança alimentar” (UFRPE/Bext, 2018).



Em outros projetos de pesquisa e extensão junto a agricultores agroecológicos em Pernambuco observamos que, apesar da produção significativa das famílias em termos de qualidade e quantidade de produtos saudáveis, é significativa a dependência ao mercado para vários alimentos básicos, o que revela fragilidade dos seus sistemas com relação à soberania e segurança alimentar. Ao mesmo tempo, observamos o fato de as famílias terem introduzindo de forma significativa na sua dieta os produtos processados e ultraprocessados, colocando em risco a sua soberania e segurança alimentartendo, em alguns casos, as crianças e jovens como vetores da entrada destes alimentos (UFRPE/DED/DCD/NAC/NECEF, 2015).

Com estas oficinas espera-se que os/as jovens multiplicadores, dado o seu papel comunicador, iniciem um processo de educação alimentar com os/as demais jovens das suas comunidades, para que possam construir práticas de mudança na forma de se alimentar e de pensar a produção e o consumo de alimentos.

Descrição da Experiência

A Oficina de Educação Alimentar com Jovens Multiplicadores da Agroecologia foi realizada nos municípios de Triunfo, Rio Formoso e Orobó, envolvendo 61 jovens multiplicadores da Mata Sul, Agreste e Sertão de Pernambuco, 6 assessores técnicos, professoras e estudantes. Para realização das Oficinas adotamos uma metodologia participativa, orientada pelos princípios da educação popular em segurança alimentar (REDE, 2008). Adotamos princípios educativos tais como: valorização do saber popular e respeito às experiências dos participantes como ponto de partida; horizontalidade do processo educativo, baseado no diálogo entre agricultores/as, educadores/as, estudantes e técnicos/as; construção de conhecimentos e compreensões sobre a realidade, no lugar da simples transmissão de conhecimentos científicos; ressignificação do conhecimento científico relativo a soberania e segurança alimentar e nutricional em diálogo com os saberes localmente construídos à partir de informações técnicas. A oficina foi realizada de forma dialógica, usando uma linguagem popular, simbólica e lúdica, com uso de técnicas de visualização, trabalho em grupo, construção coletiva de conceitos, buscando interligar as temáticas da soberania e segurança alimentar, cultura alimentar, agroecologia, saúde e relações de gênero. As oficinas foram organizadas em atividades, que passamos a descrever a seguir:

Atividade 1 - INSTALAÇÃO PEDAGÓGICA (IP)² SOBRE PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS ENTRE AGRICULTORES FAMILIARES

²Instalação Pedagógica é uma espécie de "cenário" construído para criar espaços ou ambientes educativos que propiciam e dinamizam a socialização de conhecimentos, o diálogo entre diferentes conhecimentos, a troca de experiências e a reflexão sobre diferentes temas (ALVIM, 2013; MIRANDA et al, 2016; AGUIAR, 2016).



A IP teve como objetivo criar um ambiente criativo de debate e troca de experiências sobre a produção e o consumo de alimentos (Figura 1). Objetos foram organizados simulando um cenário educativo e provocador de discussões. Os objetos foram:

- Objetos de cozinha: Ralador de mandioca, pote de barro para água, prato, caneco e talheres, colheres de pau, pano de prato, tábua de cortar, cesto para ovos, panela de barro, cuscuzeira, frigideira para tapioca.
- Cesta de supermercado com alimentos in natura produzidos pela agricultura familiar local (batata doce, plantas medicinais, legumes e verduras), alimentos minimamente processados (farinha de mandioca, xerém, farinha de milho, massa de tapioca, arroz, feijão), alimentos processados e ultraprocessados comumente utilizados (macarrão, suco em pó, macarrão instantâneo, mortadela, biscoitos).
- Objetos que ilustram a produção: Maquete de uma feira agroecológica; um casal de bonecos de pano (representando mulheres e homens na produção).
- Objetos da produção: Enxada, facão, serrote para poda, sementes, chapéu de palha, peneira.
- Livros, cartilhas, cordéis e folhetos sobre soberania e segurança alimentar e nutricional, divisão sexual do trabalho, agricultura familiar.
- Bandeiras dos movimentos sociais do campo.

Para incitar as discussões, em cada etapa utilizamos as seguintes perguntas problematizadoras: Você produz tudo o que come? Você come tudo o que produz? O que come no café da manhã, no lanche, no almoço e no jantar? De onde vem minha comida? Como é produzida minha comida? Quem produz e prepara minha comida? Quem domina o nosso prato?



Figura 1. Visão da IP sobre Produção e Consumo de Alimentos entre Agricultores Familiares

Atividade 2 - O QUE EU COMO?

O objetivo foi refletir sobre o consumo de alimentos pelos/as jovens, os tipos de alimentos de origem vegetal e animal, a origem dos alimentos e o processo de beneficiamento destes alimentos nas refeições diárias (café da manhã, almoço, lanche e jantar), ressaltando os alimentos produzidos no sítio ou região, para diferenciar daqueles comprados em mercados (Figura 2).



Foi debatido sobre os tipos de alimentos consumidos, problematizando através dos conceitos de alimentos in natura, minimamente processados, processados, ultraprocessados e óleos, gorduras, sal e açúcar, de acordo com BRASIL (2014). Os participantes se posicionaram numa escala de consumo, entre aqueles que fazem um alto consumo de alimentos processados e ultraprocessados e aqueles que fazem um alto consumo de alimentos in natura.



Figura 2. Recursos didático e exemplo do consumo de alimentos pelos/as jovens

Atividade 3: LEITURA DE RÓTULOS DE ALIMENTOS PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS

Consiste na interpretação problematizadora de rótulos de alimentos processados e ultraprocessados de produtos bastante consumidos pelos/as jovens rurais (macarrão, macarrão instantâneo, mortadela e suco em pó), considerando os ingredientes, a presença de aditivos, a origem do produto, o caminho percorrido pelo produto até chegar ao prato dos/as jovens e as empresas produtoras.

Atividade 4: DOENÇAS NÃO TRANSMISSÍVEIS LIGADAS À MÁ ALIMENTAÇÃO

Objetivou a discussão e reflexão sobre as doenças ligadas à má alimentação a partir da ingestão de produtos processados e ultraprocessados e/ou de alimentos contaminados por agrotóxicos. Foram utilizados cartazes com a descrição de uma doença causada pela má alimentação (pressão alta, colesterol alto, diabetes, desnutrição e causadas por agrotóxicos), apresentando o conceito e sintomas. Também foi feita uma reflexão sobre Alimentos que previnem e combatem doenças e, os Alimentos que causam doenças, utilizando imagens de diversos tipos de alimentos (in natura, minimamente processadas, processadas e ultraprocessados) e a sua classificação. Pode-se analisar o conteúdo dos cartazes, observando junto com os/as jovens os tipos de alimentos, os costumes alimentares, os problemas causados pela má alimentação.

Atividade 5: COMO É PRODUZIDO, DE ONDE VEM MEU ALIMENTO E QUEM DOMINA O MEU PRATO?



Esta etapa teve como objetivo analisar coletivamente como é produzido o alimento consumido e sua origem, problematizando sobre as indústrias e os sistemas produtivos convencionais. Comparamos a composição, a forma de produção e a origem de dois alimentos, sendo um processado localmente (doce de banana) e outro ultraprocessado produzido pelas grandes empresas (miojo). Discutimos também a função social do alimento. Utilizamos uma imagem da rede da indústria alimentar e analisamos o mercado global alimentar, o monopólio e o jogo financeiro das multinacionais e o papel da mídia através das propagandas persuasivas para o consumo de produtos industrializados.

Atividade 6: A DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO NA PRODUÇÃO E PREPARO DOS ALIMENTOS

O objetivo desta etapa foi analisar o papel de cada componente da família na produção e no preparo dos alimentos, ressaltando a distribuição do trabalho entre homens e mulheres, procurando sensibilizar e conscientizar sobre os diferentes papéis designados/realizados por ambos. Também foi refletido sobre a importância e urgência do debate sobre a divisão do trabalho doméstico e a mudança de atitudes em direção a uma divisão justa do trabalho. Foi apresentada a Campanha pela divisão justa do trabalho doméstico. As perguntas problematizadoras foram: Se todos/as moram na casa, comem, sujam, por que as tarefas não são divididas entre todos/as? Se todos/as contribuíssem dividindo as tarefas domésticas ao longo do dia, será que teríamos a necessidade de consumir alimentos processados e ultraprocessados usados com o argumento da praticidade?

Atividade final: PENSAR E AGIR: O QUE EU POSSO FAZER PARA MUDAR MINHA ALIMENTAÇÃO?

Em 2019 eu vou... Assim, iniciamos uma reflexão sobre os compromissos individuais e coletivos do grupo para a mudança de atitudes com vistas a uma alimentação saudável.

Resultados

As oficinas foram importantes para tratar um tema ainda pouco presente nas ações realizadas junto a agricultores familiares agroecológicos em Pernambuco, considerando, de acordo com os/as participantes, a alimentação no dia-a-dia e os tabus associados ao tema (fome, divisão justa do trabalho no preparo dos alimentos, doenças associadas a alimentação etc) e a importância de uma maior atenção com os alimentos industrializados. A metodologia adotada foi de grande importância para trazer informações técnicas importantes associadas aos saberes locais, adotando uma linguagem de acordo com a faixa etária. A partir da experiência construímos uma cartilha sobre educação alimentar voltada aos/as jovens multiplicadores/as, com o passo-a-passo, material didático e referências, para que possam multiplicar em seus territórios e, a partir disso, construir novos hábitos e práticas alimentares.



Referências bibliográficas

ALVIM, Mayara Helena. **Instalações Pedagógicas**: Experimentos de um conceito em construção. UFV, 2013. 34p. (Monografia apresentada para obtenção do título de Bacharela e Licenciada em Dança da UFV).

Brasil. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

MIRANDA, Élida Lopes; SILVA, Lourdes Helena da; ZANELLI, Fabrício Vassalli; BHERING, Marilane Souza. **Troca de saberes**: novos enfoques metodológicos na construção do conhecimento agroecológico na Zona da Mata Mineira. 14p. Disponível em <http://coral.ufsm.br/sifedocregional/images/Anais/Eixo%2003/%C3%89lida%20Lopes%20Miranda.pdf>, abril de 2016.

REDE. **Educação Popular em Segurança Alimentar e Nutricional**. Belo Horizonte: 2008. 232p.

UFRPE/DED/DCD/NAC/NECEF. Relatório final do projeto de pesquisa. **Plantar, colher, comer**: Avaliação dos impactos dos sistemas agroflorestais para a segurança alimentar de famílias assentadas na região canavieira pernambucana. Recife, 2015. 128p