Alimentamente: educação socioambiental através da culinária

Alimentamente: socioenvironmental education through culinary

SATURNINO BRAGA MOREIRA, Luiza; BRANCANTE MACHADO FILHO, Onaldo Luis

Projeto Alimentamente, Rio de Janeiro/RJ; alimentamenterj@gmail.com.

Tema Gerador: Educação em Agroecologia

Resumo

O Alimentamente, projeto de educação socioambiental, aborda de forma crítica e transdisciplinar os temas que permeiam o universo da alimentação. Nele, a culinária é ferramenta pedagógica. O projeto traz à tona, no Contexto urbano, o papel político, social e ambiental da alimentação, através de temáticas-chave. O Alimentamente, idealizado em 2014, executado desde 2015 no Rio de Janeiro/RJ, é parceiro de escolas, centros culturais públicos e privados e empresas. O público alvo do Alimentamente são crianças e adolescentes de escolas da rede pública e privada, de todas as faixas etárias. O projeto contemplou, até a data de envio deste, 1.480 alunos, desde o Ensino Infantil até a idade adulta. Foram observadas mudanças de hábitos alimentares e de consumo das alunas e alunos. Através de receitas veganas, utilizando-se ingredientes frescos, orgânicos e agroecológicos, são ressaltados os potenciais políticos da comida como instrumento de resistência e transformação socioambiental.

Palavras-chave: Alimentação; Consumo Consciente; Agroecologia; Nutrição.

Abstract

Alimentamente, a socio-environmental education project, approaches in a critical and transdisciplinary manner, subjects whitin the topics related to food and eating. In this project, culinary is an educational tool. The project reveals, in an urban context, the political, social and environmental role of food, through key-themes. Alimentamente, first ellaborated in 2014, executed in 2015 in Rio de Janeiro/RJ, has a partnership established with schools, public and private cultural centers and companies. Alimentamente's main target audience are children and teenagers from both public and private schools, of all ages. The project has had, until the submission of this paper, 1.480 students, from kindergarden until the adult age. Changes in eating and consumption habits were observed among students. Through vegan recipes, using fresh, organic and agroecological ingredientes, the political role of food as a resistance and socioenvironmetal transformation instrument is brought to light.

Key words: Food; Conscious Consumption; Agroecology; Nutrition.

Contexto

O Alimentamente é um projeto de educação socioambiental através da culinária. Idealizado em 2014 por uma equipe de biólogos graduados em Ecologia na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), o projeto se origina a partir de questionamentos sobre o papel da alimentação e do consumo nas questões sociais e ambientais do Brasil e do mundo.

Tendo em vista o Contexto de crises sociais, ambientais, econômicas e políticas, é vital que se aprofunde a reflexão sobre os impactos causados pela sociedade e agravados por suas escolhas de consumo. Os hábitos alimentares têm um papel crítico dentro das problemáticas socioambientais e de suas soluções. Questões como o alto consumo de carne no Brasil e seus impactos, o crescimento da fronteira agrícola nos biomas do país, o massivo uso de agroquímicos, os conflitos agrários históricos e os altos níveis de desperdício nas grandes cidades são alguns exemplos de tais problemáticas.

Dentro desse Contexto, o projeto Alimentamente surge, utilizando a alimentação como eixo temático e a culinária como ferramenta pedagógica. O trabalho é desenvolvido através de oficinas prático-teóricas, nas quais são preparadas receitas veganas com ingredientes frescos, agroecológicos ou orgânicos, provenientes da agricultura familiar.

Tendo em vista que os alunos e alunas do projeto vivem em um dos maiores centros urbanos do Brasil, os principais objetivos são despertar noções de consumo consciente e o pensamento crítico a respeito das questões socioambientais envolvidas na indústria alimentícia; aproximar a cidade ao campo; construir a noção da história por trás do alimento; compreender-se comer como um ato político. Através do encantamento pela comida e da prática de cozinha, os alunos reconhecem o valor histórico-cultural e ambiental dos alimentos.

O trabalho é feito através das 9 temáticas-chave da Proposta Pedagógica do Alimentamente. São elas: (1) Modelos de Produção Agropecuária e Agroecossistemas; (2) Culinária, Cultura e Tradição; (3) Saúde, Nutrição, Hábitos Alimentares e Bem Estar; (4) Questões Agrárias Brasileiras: Movimentos Sociais e Comunidades Tradicionais; (5) Soberania Alimentar, Sementes Crioulas e a Revolução Verde; (6) Globalização, sazonalidade e sustentabilidade; (7) Indústria Alimentícia e Processamento; (8) Iniciativas urbanas sustentáveis e consumo consciente; (9) Manejo de Resíduos: Lixo, Compostagem e Reciclagem.

Executado pela primeira vez em 2015, o projeto atua em escolas particulares, centros culturais públicos e privados e empresas. São realizadas atividades com turmas desde o Ensino Infantil ao Médio, bem como adultos e adultas. Para tanto, é necessário uma adequação pedagógica de acordo com a faixa etária.

Descrição da Experiência

O projeto Alimentamente trabalha com uma proposta pedagógica baseada na Metodologia da construção conjunta de ideias, através da problematização e abordagem das temáticas-chave. O objetivo é criar, na sala de aula-cozinha, um espaço de cidadania consciente e crítica. As temáticas-chave apresentam um potencial transdisciplinar em sua abordagem.

O conceito de transdisciplinaridade utilizado é do autor NICOLESCU (2000), em que "A transdisciplinaridade (...) diz respeito àquilo que está ao mesmo tempo entre as disciplinas, através das diferentes disciplinas e além de qualquer disciplina. Seu objetivo é a compreensão do mundo presente, para o qual um dos imperativos é a unidade do conhecimento".

A Metodologia apresentada tem como um de seus objetivos alinhar-se com os próprios paradigmas da agroecologia, visto que permitem que o aluno exerça a cidadania crítica, a autonomia, a criatividade e a valorização da diversidade. Desse modo, a abordagem de temas e conteúdos que atravessam a agroecologia é condizente com o método no qual ela é discutida - o que amplia seu potencial transdisciplinar.

O projeto aborda as temáticas-chave através de oficinas, ciclos de aulas e palestras, estruturado com planejamentos pedagógicos adequados para cada turma, de acordo com faixa etária; classe social; localização geográfica; segmento escolar; número de aulas que serão ministradas; logística para realização da oficina; principais temas emergentes no Contexto trabalhado.

O processo de ensino-aprendizagem participativo de cada oficina ocorre em duas etapas. A etapa teórica, ocorre através da apresentação das problemáticas, rodas de discussão, debates, uso de materiais da internet e livros (inclusive didáticos adotados pela escola parceira), e elaboração de materiais didáticos pelos próprios alunos e alunas. Alguns exemplos destes são os "Cartazes da história dos molhos de tomate", em que os alunos se dividem em dois grupos, nos quais relatam graficamente as diferenças entre as "histórias de vida" de um molho de tomate industrializado *versus* um molho de tomate caseiro, com ingredientes agroecológicos comprados em feiras. Outro exemplo é a aula-debate entre dois grupos de alunos: ruralistas e agricultores familiar. Estes materiais são elaborados pelos próprios alunos e então apresentados.

A segunda etapa de cada oficina consiste no teor prático do projeto, o qual desenvolve a autonomia das alunas e alunos na cozinha. O preparo de receitas estimula a proatividade e cooperação entre os alunos. O encantamento pela comida e as novas relações envolvidas em todo o processo de preparo desenvolvem o interesse e o olhar sobre os temáticas-chave, como a agroecologia.

O Alimentamente se insere em espaços educativos de diversas formas: em atividades pontuais (1 a 2 encontros com turmas), nas quais faz-se um panorama geral da temática-chave abordada; ou acompanhamento de turmas, nas quais podem ocorrer 4, 10 ou 16 aulas com o mesmo grupo ao longo do período letivo (Tabela 1), e as temáticas--chave são aprofundadas.

Em 2015 foi feita a primeira parceria com uma escola, a Escola Parque (unidades Gávea e Barra), da rede de ensino privado do Rio de Janeiro. Com ela foram desenvolvidas oficinas e materiais para alunos e alunas de todos os segmentos escolares, desde o Ensino Infantil até o Ensino Médio (Gráfico 1), bem como oficinas com funcionários da escola. Dentre as atividades desenvolvidas, pode-se citar oficinas feitas em parceiras da horta e da agrofloresta residentes na escola.

A Redes de Desenvolvimento da Maré (Rio de Janeiro/RJ), cujos projetos e espaços educativos são dentro do Complexo de favelas da Maré, na Zona Norte do Rio de Janeiro, é parceira do Alimentamente desde outubro de 2016. Foram realizadas, até o envio deste, 5 oficinas, contemplando crianças de Ensino Fundamental I e II, bem como adultos de curso profissionalizante.

Desde 2015, outras parcerias foram firmadas como: centros culturais onde foram realizadas oficinas, como o Museu do Amanhã (Rio de Janeiro/RJ) e a Usina Cultural - Energisa (Nova Friburgo/RJ); empresas nas quais foram realizadas oficinas com funcionários, como a Do Bem (Rio de Janeiro/RJ); e o Clube Orgânico (Rio de Janeiro/RJ), fornecedor de cestas de produtos orgânicos comprados diretamente de agricultores familiares.

Tabela 1. Classes de quantidade de encontros com turmas, número de alunos por classe, número total de alunos do Projeto Alimentamente.

Quantidade de Encontros com turmas	Número de Alunos
1 oficina	1260
2 oficinas	80
4 oficinas (acompanhamento de turma)	50
≥10 oficinas (acompanhamento de turma)	90
Total de Alunos do Projeto Alimentamente	**1480**

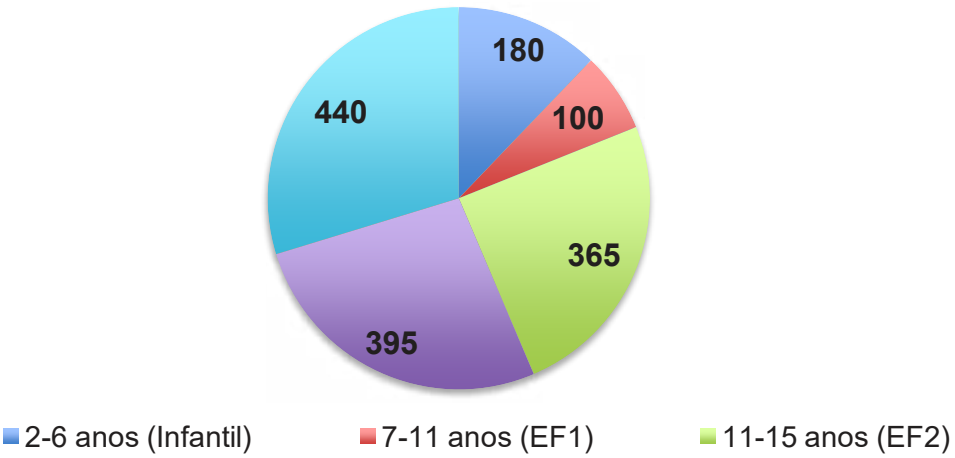

Gráfico 1. Quantidade de Alunos do Porjeto Alimentamente por faixa etária e segmento escolar (legenda)

Análises

Desde 2015, quando o projeto teve sua primeira turma, foram contempladas todas as faixas etárias dos segmentos escolares, bem como adultos, sendo cada planejamento e execução diferente, adequado às idades de cada grupo. A transdisciplinaridade das temáticas-chave permite alta flexibilidade na linguagem e conteúdo das oficinas.

Após as aulas foram notadas, através de observações e conversas com os professores, mudanças nos hábitos das alunas e dos alunos, como: (1) aumento na diversidade de alimentos consumidos, como legumes, verduras, frutos. Alunas e alunos que antes diziam “nunca ter provado”, ou “não gostarem de nada desse tipo”, despertam sua curiosidade (inclusive através de colegas de turma que estejam participando ao lado), experimentam os alimentos “novos”, e mudam sua visão e gosto em relação à agrobiodiversidade dos alimentos; (2) mudanças na percepção do próprio papel na cadeia de produção de alimentos, tornando-se consumidores mais conscientes, através da procura por formas de consumir produtos orgânicos e agroecológicos na cidade (ex. pesquisar junto aos professores por feiras, grupos de compra e venda direta dos agricultores nas redes sociais, compra de cestas através de sites, etc); (3) alunas e alunos elaborando de forma independente as receitas em sala e em casa com as famílias; (4) alunas e alunos trazendo materiais para discussões, inclusive aqueles utilizados em disciplinas curriculares.

No âmbito das contribuições para a agroecologia, pode-se citar a divulgação e inserção da agroecologia dentro do espaço escolar em Contexto urbano; o uso em sala de aula de produtos orgânicos e agroecológicos; o desenvolvimento da consciência crítica em relação ao papel das alunas e alunos dentro da teia de produção e consumo de alimentos; valorização dos conhecimentos tradicionais e da diversidade cultural do Brasil; a compreensão da agroecologia como conhecimento transdisciplinar e suas dimensões políticas, sociais, econômicas e ambientais.

Conforme o projeto se expande, novas demandas surgem. Por exemplo, estabelecer parcerias diretas com escolas da rede pública e com produtores agroecológicos, ligados ao movimentos sociais do campo; incluir no planejamento pedagógico espaços de aproximação do produtor agroecológico aos alunos e alunas do projeto: trabalhos de campo, entrevistas e conversas em espaços como feiras e sítios agroecológicos. Estas demandas encontram entraves burocráticos de investimento, editais e realização das oficinas. Apesar destes entraves, é reforçada a fundamental importância do crescimento do projeto nos sentidos citados, de forma a contemplar mais esferas da sociedade, complexificar a discussão e haver maior e mais direta valorização da identidade dos atores do campo na cidade.

Agradecimentos

Agradecemos à Escola Parque, nossa primeira parceira, pelo apoio e confiança no projeto em seu momento de implementação inicial. À Pedro Fonte e Carol Perdigão, que construíram o projeto conosco e aos demais professores, amigas e amigos que acompanham e apoiam o projeto.

Referências Bibliográficas

Nicolescu, Basarab. Um novo tipo de conhecimento: transdisciplinaridade. In: Nicolescu, B. (Org.) **Educação e transdisciplinaridade.** Brasília: UNESCO, 2000. p. 9-25.