



**Educação ambiental através da ação transformadora de alimentação agroecológica saudável e consciente na comunidade escolar em combate a insegurança alimentar.**

*Environmental education through the transforming action of healthy and conscious agroecological food in the school community in combating food insecurity.*

SPADER, Gustavo da Rosa  
Instituto Federal do Rio Grande do Sul, gustavospader@gmail.com

MARTINS, Ana Carolina Silveira  
Instituto Federal do Rio Grande do Sul, anacarolinas.martins1999@gmail.com

**RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA**

**Eixo Temático: Educação popular, educação ambiental, educação básica em agroecologia.**

**Resumo**

O presente relato descreve a experiência dos extensionistas no programa EcoViamão (Núcleo de Estudos em Agroecologia e Produção Orgânica de Viamão e Entorno), no Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS), da cidade de Viamão, a partir da ação Cozinhas Comunitárias e Sustentáveis, que tem como principal objetivo o combate à fome e a insegurança alimentar através de atividades pedagógicas e intervenções em qualificação dos espaços comunitários em regiões de vulnerabilidade, a fim de estimular a comunidade a desempenhar seu papel cívico cooperativista.

**Palavras-Chave:** Alimentação saudável, Agroecologia, Combate à fome, Educação popular.

**Keywords:** Healthy eating, Agroecology, Combating hunger, Popular education.

**Abstract**

This report describes the experience of the extensionist in the EcoViamão program (Nucleus of Studies in Agroecology and Organic Production of Viamão and Entorno), at the Federal Institute of Rio Grande do Sul (IFRS), in the city of Viamão, based on the Community Kitchens and Sustainable, which has as its main objective the fight against hunger and food insecurity through educational activities and interventions in the qualification of community spaces in vulnerable regions, in order to encourage the community to play its cooperative civic role.

**Contexto**

Trabalhamos com alimentação baseada em plantas em feiras ecológicas, e somos estudante do 4º semestre de gestão ambiental no Instituto Federal do Rio Grande do sul (IFRS), e neste primeiro semestre de 2023 fomos selecionados para participar como bolsistas do programa de extensão EcoViamão, que existe desde 2017, e dentre os seus principais projetos são as hortas escolares agroecológicas, no qual Ana Carolina Silveira



Martins é extensionista, que iniciou com 12 escolas e chegou a 40 em 2019. Após a pandemia, em 2022, retomou as atividades, e em 2023 iniciou com novos projetos de compostagem, agricultura urbana e cozinhas comunitárias e sustentáveis, no qual Gustavo da Rosa Spader é extensionista. O projeto atende 30 escolas estaduais da cidade de Viamão, município que faz fronteira com a capital do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, sendo o sétimo mais populoso e maior em extensão territorial da Região Metropolitana, com o propósito da implantação e gestão democrática de projetos e atividades agroecológicas de ensino, pesquisa, extensão e inovação.

Como extensionista, com apoio dos coordenadores Cláudio Fioreze (coordenador geral), Ricardo Pelegrini (coordenação de projeto), Irany Arteché (nutricionista), Mérli Leal (coordenadora de educomunicação agroecológica), e a colega Patrícia Guardioli (extensionista), iniciamos os trabalhos em maio de 2023 com a escola estadual de ensino fundamental João Barbosa, na qual esteve sempre aberta ao programa EcoViamão, localizada em uma região de alta vulnerabilidade social da cidade, a vila universal de Viamão, e dando suporte com aulas e oficinas aos demais extensionistas nas outras escolas estaduais contempladas pelo programa; e - até o momento - duas cozinhas comunitárias, que são a Casa da Sopa da Dona Dionísia, oferecendo alimentação para mais de 60 crianças diariamente da comunidade do Castelinho, de Viamão, e o Clube de Mães da Santa Isabel, que desempenhou um papel social forte na pandemia, distribuindo marmidas para a comunidade, no entanto, até o momento estamos em processo de diagnóstico das cozinhas comunitárias para qualificação do espaço e elaboração de plano de ação.

Os objetivos dos projetos são promover acesso à alimentação de qualidade, saúde preventiva através da alimentação, combater a fome e a insegurança alimentar, repensar hábitos alimentares e estimular o uso de orgânicos e pensamento agroecológico. As principais ações são a educação ambiental e alimentar, qualificação dos espaços comunitários, apoio a feiras agroecológicas, cooperação e a ecologização da alimentação estudantil. Neste relato iremos nos ater a experiência no EEEF João Barbosa.

## Descrição da Experiência

Como pioneiros na primeira edição do projeto de cozinhas sustentáveis e comunitárias do EcoViamão 2023, nos deparamos com a falta de informações e dados sobre a realidade alimentar das escolas com as quais iríamos trabalhar. Por isso, no início, decidi conversar com as cozinheiras (merendeiras), alunos e professores de diversas escolas atendidas pelo programa, a fim de entender melhor a situação. Inicialmente, acreditava que nosso trabalho seria focado apenas na alimentação escolar. No entanto, ao conversar com as turmas, constatamos uma defasagem significativa na educação básica, principalmente quando o assunto era alimentação, e ao analisar as composteiras do EEEM Setembrina e EEEF João Barbosa, percebi





que eram descartados alimentos próprios para o consumo, ou não eram aproveitados integralmente na merenda.

Fig. 01: conversa com as cozinheiras do EEEM Setembrina, de Viamão.

No primeiro momento apresentamos os conceitos de alimentação saudável, o que são alimentos orgânicos, aproveitamento total dos alimentos, dieta baseada em plantas e PANCs (plantas alimentícias não convencionais) para os alunos do 3º ao 9º ano da EEEF João Barbosa, sob a coordenação da professora Elaine Aparecida Viegas e diretora Glacira Barbosa Pravitz, que receberam o projeto de forma generosa. A introdução desses conceitos gerou surpresa, pois ao revelar que alimentos como macarrão instantâneo, por exemplo, fazem mal à saúde, os alunos ficaram chocados e vieram conversar comigo após a aula tentando entender o porquê, essa informação causou muita agitação nas turmas. À medida que avançamos, percebemos a ausência de informações sobre alimentos orgânicos e os malefícios de uma alimentação baseada em ultraprocessados.

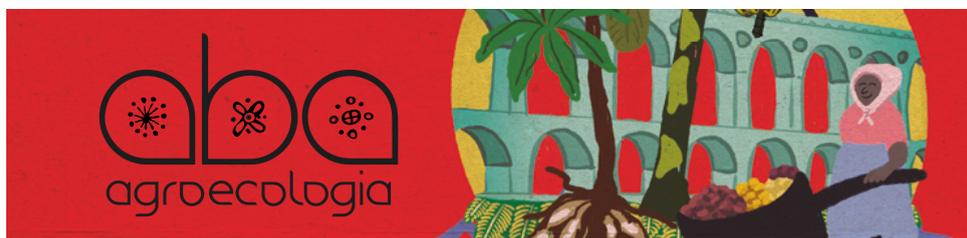
Portanto, na EEEF João Barbosa, nosso foco, além de qualificar o espaço e a merenda escolar, mudou para educar e fornecer acesso a informações a esses jovens, que não tinham conhecimento devido à falta de ensino escolar e familiar. Nosso objetivo tem sido introduzir gradualmente questões agroecológicas e o uso sustentável dos alimentos aos alunos, para que possam levar esse conhecimento para casa e contribuir no combate à insegurança alimentar.



Fig. 02: conversando com os alunos sobre as plantas alimentícias e medicinais do relógio do corpo humano feito no ano passado pelo extensionista de hortas escolares do programa EcoViamão, que mesmo as crianças tendo o contato diário, desconheciam as plantas que estavam ali e seus usos.

Para atingirmos o objetivo de levar uma educação ambiental transformadora, planejamos trabalhar pautas que vão de orgânicos x ultraprocessados, alimentação baseada em plantas, uso total do alimento, e pancs, respectivamente, trabalhando um pensamento linear, com fim de buscar alinhar o nível de conhecimento dos alunos. Nossa primeira intervenção, a pedido do colégio, foi trabalhar sobre destinação e descarte





com os alunos, em uma dinâmica, com participação dos professores, como consequência disto, foi criado pela direção e estimulado pelo corpo docente a criação de um ponto de coleta, que não existia nenhuma separação até então.

Fig. 03: pontos de coleta e descarte criado. Além destes há coleta de óleo e eletrônicos

Com a coordenação da prof. Mérli Leal, tivemos a oportunidade de ajudar a organizar a VI semana do meio ambiente e alimentação saudável do IFRS - Viamão, onde oferecemos mais de 15 atividades no campus, em especial, no dia 13 de junho de 2023, conseguimos trazer em torno de 35 alunos do EEEF João Barbosa para uma oficina de compostagem e prática de agrofloresta, onde os alunos foram introduzidos ao sistema agroflorestal (SAF), de forma divertida e dinâmica, trazendo os conceitos - antes abstratos - de forma mais concreta, palpável.

Com o suporte da Extensionista em hortas agroecológicas, Ana Carolina Silveira Martins, responsável por dar prosseguimento ao projeto de hortas do programa EcoViamão nos colégios EEEM Setembrina, EEEM Cecília Meireles e Escola Caminho do Meio, conseguimos desenvolver as dinâmicas sobre alimentação saudável e ultraprocessados com os alunos do 3º ao 9º ano do ensino fundamental e do 1º e 2º anos do ensino médio, que segundo



relato dos professores, o tema culminou em um extenso debate autocrítico sobre a alimentação familiar, gerando uma riqueza de conhecimento que se propagou durante várias semanas. Percebemos que o projeto das cozinhas comunitárias e sustentáveis desempenha um papel fundamental em relacionar - fazer a ponte - entre os conhecimentos (antes abstratos), das hortas, compostagem e na vivência diária dos alunos nas cozinhas de cada instituição. Quando aprofundado os temas em agroecologia, como orgânicos x pesticidas, vulgo agrotóxicos e a valorização da agricultura e do agricultor local gerou espanto, indignação e sentimento de injustiça, respectivamente, pois desconheciam sobre qualquer assunto relacionado. Descobrir que o agro não é tão pop assim repercutiu de forma intensa, inclusive no corpo docente, mostrando a necessidade de projetos e programas agroecológicos no ensino básico.

Fig 04. Aula sobre alimentação saudável com os alunos da Escola Caminho do Meio, Viamão.



Outro ponto relevante é que, após a pandemia e o retorno às aulas, tanto as cozinheiras quanto a direção da escola perceberam um aumento significativo no número de alunos que dependem das refeições escolares. Foi relatado que alguns alunos só conseguem se alimentar na escola, na refeição servida após as 14 hrs. Devido ao aumento na demanda, a direção enfrenta dificuldades para seguir o cardápio fornecido pela Secretaria de Educação (Seduc), que é restrito, engessado, e não oferece substituições às carnes, que comprometem mais de 50% do orçamento destinado à alimentação. Com a colaboração e coordenação da nutricionista Irary Arteche, estamos buscando soluções para atender essa demanda, considerando o custo, benefício e nutrição, a fim de propor mudanças, adaptações ou sugestões agroecológicas baseadas em plantas para os cardápios das escolas estaduais.

## **Resultados**

Tem sido muito gratificante participar do programa EcoViamão, pois nos deu a oportunidade de “sair da bolha” e ver a realidade em regiões de vulnerabilidade na nossa cidade, dando autonomia, segurança e poder de fazer a diferença na comunidade. O contato com as crianças é algo inexplicável pois a troca que temos de saberes e realidades agrega de forma excepcional no nosso crescimento pessoal e até profissional, como gestores ambientais. Introduzir assuntos como agroecologia e alimentação saudável na vida de crianças que não têm acesso a informação, reforça a vontade de “fazer a diferença” como ideologia de vida, e o retorno que temos nas intervenções, tanto físicas, como a criação do ponto de coleta no EEEF João Barbosa, quanto levar a reflexão de consumo consciente, fazendo os alunos a repensarem seus hábitos alimentares, têm se tornado uma experiência espetacular. Os alunos estão em idade de questionar, e vemos que esta ação das hortas agroecológicas e cozinhas comunitárias e sustentáveis agregam em muito a criação de uma percepção agroecológica crítica. Pois nós, como estudantes, não tivemos essa oportunidade e vivência que estamos conseguindo levar para estes jovens. Mesmo com algumas dificuldades, como acesso, pouco envolvimento de alguns professores e a falta de insumos, estamos conseguindo transformar a escola como um farol de conhecimento, levando estas percepções para toda a comunidade do entorno. O próprio contato do extensionista com os alunos faz com que nos aprofundamos nas pautas ambientais e agroecológicas para que possamos passar a eles de forma mais eficaz e transformadora. Pois como diz Paulo Freire, ensinar não é transferir conhecimento, mas criar as possibilidades para a sua própria produção ou a sua construção.

## **Agradecimentos**

EcoViamão, Coordenador Claudio Fioreze, FAURGS, coordenadora Mérli Leal Silva, coordenador Ricardo Pelegrini, IFRS Campus Viamão, Extensionista Patrícia Guardiola e professora coordenadora do projeto na EEEF João Barbosa Elaine Aparecida Viegas e diretora Glacira Barbosa Pravitz.