



REFLETINDO A IMPORTÂNCIA DOS ALIMENTOS POR MEIO DA PRÁTICA DO REAPROVEITAMENTO

Fernanda Bordoli Charopem,
Ane Carine Meurer

Eixo 3 Práticas pedagógicas de Iniciação à Docência nos Anos Iniciais e Educação Infantil

Resumo expandido:

Atualmente, devido ao grande consumo de produtos industrializados e a facilidade de acesso a diferentes alimentos por uma parte da população financeiramente favorecida, muitas vezes acabamos não percebendo a quantidade de produtos diariamente desperdiçados e não aproveitando os alimentos como poderíamos. Em contraponto a isso, outra parcela da população de diversas partes do mundo sofre com a fome e miséria. Partindo do pressuposto que o ser humano se constitui como sujeito e constrói conhecimentos através da interação com o meio em que vive (VIGOTSKI, 1991), considerou-se importante criar situações que mostrem aos alunos diferentes possibilidades de preparação dos alimentos e gere discussões sobre fome, desperdício e diferença social. Neste sentido o projeto “Refletindo a importância dos alimentos através da prática”, é realizado na Escola Estadual de Ensino Fundamental Boca do Monte, localizada no sétimo distrito de Santa Maria, sob organização do PIBID Interdisciplinar Educação do Campo, uma acadêmica do curso de Educação Especial e a Educadora Especial da escola. Este acontece quinzenalmente, tem por objetivo conscientizar os alunos sobre a importância de não desperdiçar alimentos em condições de consumo; demonstrar diferentes formas de reaproveitamento; debater sobre os nutrientes presentes em cada alimento; promover o exercício da cidadania, bem como auxiliar na construção de sujeitos críticos, conscientes e preocupados com o próximo. Para isso, as atividades do projeto tiveram início com uma pesquisa realizada pelas turmas de 1º, 3º ano em conjunto com alunos do Atendimento Educacional Especializado, sobre os benefícios que a casca da banana contém para a saúde, como vitaminas B6, vitaminas B12, magnésio e potássio. Esta pesquisa impulsionou novos estudos que trouxeram descobertas sobre as riquezas que encontramos nos talos das verduras e vegetais, que podem apresentar 40 vezes mais

*



nutrientes do que a própria verdura ou legume. Após as pesquisas, iniciou-se a atuação na cozinha, onde foram preparadas receitas de reaproveitamento de alimentos, como brigadeiros, bolos, pudim com a casca da banana e uma torta salgada que tem como ingredientes principais os talos dos vegetais como brócolis, couve e espinafre. Para que suas pesquisas e receitas não fossem perdidas, os alunos confeccionaram um caderno de receitas, com materiais recicláveis, através dessa confecção entramos em outro assunto que acredita-se ser de grande importância para todos, a reciclagem, sendo assim podemos discutir vários exemplos sobre esta temática, podem-se tornar grandes obras de arte, jogos pedagógicos, utensílios de decoração para escolas, casas e qualquer outro recinto. Também foi possível trazer o exemplo das pessoas que conseguem sustento através do trabalho com reciclagem. A partir dessa discussão os alunos criaram e posteriormente a construção dos cadernos, alguns alunos comentaram que após completar com várias receitas iriam presentear suas mães. O projeto que iniciou em março de 2017 e terá continuidade durante todo o ano letivo, mesmo em andamento já mostra resultados, tais como, o desempenho e a dedicação dos alunos nas pesquisas e na elaboração das receitas. Acredita-se que estes compreenderam que todas as partes dos alimentos são de grande importância e não precisam ser descartadas, pois contêm vitaminas e tornam-se receitas deliciosas.

Percebe-se também que os alunos sentem-se satisfeitos em aprender mais sobre os alimentos, pois através da prática estes descascam, fazem as misturas, coberturas, medem os ingredientes, fazem a leitura detalhada da receita, controlam o tempo, esperam ansiosos pelo resultado e mostram-se contentes quando chega a receita finalizada, discutem os sabores, como realizaram e o que cada um produziu. Eles também aprendem que não adquirimos conhecimentos somente no aproveitamento total dos alimentos, também exercitamos outras matérias, como por exemplo o Português e a matemática.

É interessante pontuar o trabalho de grupo que ocorre, com a divisão das tarefas e ajudam uns aos outros, mostrando companheirismo e união, tanto no Atendimento Educacional Especializado, como no ensino regular, ocorrem alguns desentendimentos, que são plenamente administradas e não atrapalham o trabalho em grupo. Assim o projeto traz essa aproximação como turma, a visão do trabalho colaborativo, que objetiva a responsabilidade



de cada um, para que tenham êxito no trabalho que estão exercendo. Também há comprometimento da família, pois mandam os ingredientes que cada um precisa levar para a receita do dia, após todo o processo, os alunos levam uma pequena porção para suas casas, assim os seus familiares também podem opinar sobre os resultados do nosso projeto.

Pensando na melhor forma de finalizarmos o projeto, o grupo pretende fazer um lançamento do caderno de receitas, para que os pais e demais da comunidade escolar possam prestigiar o trabalho. Acredita-se que desta forma estaremos criando um vínculo com as pessoas e a escola. E também será uma ação benéfica para a autoestima dos discentes, pois verão que suas criações estão sendo vistas e admiradas por todos. Conclui-se falando do nosso trabalho, que por vezes apresenta momentos complicados, como na execução das receitas, alguma pode não ter resultado positivo, e o professor, mediador desta atividade deve por sua vez desempenhar um papel aconselhador, rever o que não deu certo, mostrar para os seus alunos onde foi o erro para que na próxima possa satisfazer à todos, pois os envolvidos nesta atividade não são somente os alunos, os pais que contribuiram para nossas receitas, esperam em casa, para verificar e opinar sobre o trabalho que seu filho desempenhou na escola esse dia. Mas com certeza, os pontos positivos prevalecem, estes que já foram mencionados acima.

Palavras-Chave: Alimentação. Reaproveitamento. Aprendizagem. Consciência social.

REFERÊNCIA

VIGOTSKI, L. S. **A formação social da mente:** o desenvolvimento dos processos psicológicos superiores. 4 ed. – São Paulo: Martins Fontes, 1991.