VIVENCIAS INTER GERACIONAIS POR MEIO DE OFICINAS DE GASTRONOMIA NUMA ABORDAGEM INTERDISCIPLINAR

09/2011

22 A 24 DE NOVEMBRO DE 2011

Interdisciplinaridade

Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP)

TOMAZONI. Ana Maria Ruiz anatomazoni@uol.com.br

INTRODUÇÃO

A alimentação engloba noções de nutrição, tradições, emoções, memória e história de vida.

A educação pode auxiliar a melhorar a alimentação de uma nação. O educador pode acelerar ou retardar o processo de envelhecimento do seu aluno (a).

PROBLEMAS DE PESQUISA

Resgatando as memórias das receitas da culinária brasileira regional com frutas, verduras e legumes das pessoas da terceira idade espero encontrar receitas que sejam simples, saudáveis e saborosas. Será que estas pessoas têm receitas saudáveis?

Será possível transformar as alunas da terceira idades em transmissoras de seus conhecimentos da arte culinária e suas memórias?

Os adolescentes e crianças envolvidos com oficinas de arte culinária, e com idosos terão possibilidade de melhorem sua alimentação?

Será que vivencias interdisciplinares através de oficinas com alimentos frutas, legumes e verduras com crianças, adolescentes e idosos favorecerá a uma aproximação



CURRÍCULO: QUAL É O CONHECIMENTO QUE IMPORTA?

22 A 24 DE NOVEMBRO DE 2011

dos adolescentes e crianças, além da transmissão do conhecimento alimentício, favorecer o intercambio do afeto, respeito e escuta entre as gerações?

OBJETIVO GERAL:

Favorecer o encontro inter geracional através dos alimentos visando melhorar hábitos alimentares de gerações.

Com esse intercâmbio espero favorecer para a prática das políticas públicas que já existem em âmbito nacional quanto a prevenção de doenças.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Investigar receitas e memórias com frutas, legumes e verduras com alunos da FATI -Faculdade Aberta da Terceira Idade.
- 2. Investigar aproveitamento e interesse por receitas "saudáveis" com frutas legumes e verduras.
- 3. Criar ações educativas com relação a noções de nutrição, higiene e manipulação dos alimentos, cardápios do dia a dia, respeito aos alimentos, à natureza e à mesa.
- 4. Investigar políticas publicas e possíveis contribuições da pesquisa.
- 5. Fazer o levantamento de receitas que contenham os seguintes ingredientes: frutas, legumes e verduras.

METODOLOGIA DA PESQUISA:

- I- Levantamento de dados com membros da 3ª idade:
- a. Levantamento de registro escrito de receitas construídas ou de família;
- b. Entrevista ou questionário que resgate a memória das receitas construídas ou de família.
- II- Compilação e seleção do material recolhido.
- III- Aplicação das receitas selecionadas pelos membros da 3ª idade em oficinas de culinárias com crianças, adolescentes, jovens e adultos.
- IV- Elaborar um documento que registre os resultados e possa ser encaminhado para os órgãos oficiais (Ministério da Saúde, Departamento de Atenção Básica. Coordenação



CURRÍCULO: QUAL É O CONHECIMENTO QUE IMPORTA?

22 A 24 DE NOVEMBRO DE 2011

Geral da Política de Alimentação e Nutrição) com a sugestão de serem incorporados estas dinâmicas em escolas da rede pública e privadas.

REFERÊNCIAS

ALVES, Rubem. Educação dos sentidos e mais.... Campinas, Verus, 2004.

BAULIEU, Étiénne-Émile. A longevidade humana. In: MORIN, Edgar (org.). A religação dos saberes – O desafio do século XXI. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

BEAUVOIR, Simone. A velhice. 4. ed. Rio de Janeiro, Nova Fronteira, 1990.

BOSI, Ecléa. Memória e sociedade – lembrança de velhos. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

BRASIL. Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Diário Oficial da Republica Federativa do Brasil, Brasília, 23 dezembro 1996.

CAMARA, Cascudo L. História da Alimentação no Brasil. Vol. 2. Belo Horizonte/São Paulo, Editora Itatiaia/Edusp, 1983.

CASTORINA, José Antonio et al. Piaget-Vygotsky. São Paulo: Ática, 1995.

CHEVALIER, J., GHEERBRANT, A. Dicionário dos Símbolos. Mitos, sonhos, costumes, gestos, formas, cores, números. Rio de Janeiro: José Olympio, 2007.

CÍCERO, Marco Túlio. Saber envelhecer. Porto Alegre: L&PM Pocket, 1997.



CURRÍCULO: QUAL É O CONHECIMENTO QUE IMPORTA?

22 A 24 DE NOVEMBRO DE 2011

CÔRTE, Beltrina, MERCADANTE, Elisabeth F., ARCURI, Irene G. Envelhecimento e velhice. São Paulo, Vetor Editora, 2006.

DAMÁSIO, António. O mistério da consciência: do corpo e das emoções ao conhecimento de si. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

ESPIRITO SANTO, Ruy Cezar. O Renascimento do Sagrado na Educação. 5. ed. 2006.

ESTATUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE - O ECA Lei 8.069 13 /07/1990.

ESTATUTO DO IDOSO, Lei n. 10.741, de 1°. de outubro de 2003.

FAZENDA, Ivani (org.). O que é interdisciplinaridade? São Paulo: Cortez, 2008.

FAZENDA, Ivani (org.). Práticas interdisciplinares na escola. 11. ed. São Paulo: Cortez, 2008.

FAZENDA, Ivani. Interdisciplinaridade: qual o sentido? São Paulo: Paulus, 2003.

FAZENDA, Ivani. Interdisciplinaridade:um projeto de parceria. São Paulo: Loyola, 1991

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. Minidicionário da Língua Portuguesa. Editora Nova Fronteira,1988.

FERRIGNO, J. C. Educação para os velhos, educação pelos velhos e a co-educação entre as gerações: Processos de educação não formal e informal. In: PARK, M. B.; GROPPO, L. A. (org.) Educação e Velhice. Holambra/SP: Setembro, 2009.

FERRIGNO, José Carlos. Coeducação entre gerações, Edições SESC SP, 2a.ed. 2010



CURRÍCULO: QUAL É O CONHECIMENTO QUE IMPORTA?

22 A 24 DE NOVEMBRO DE 2011

FREIRE, Gilberto. Açúcar. São Paulo, Companhia das Letras, 1997.

FREIRE, Paulo. Educação e Mudança, Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia. 31 ed. São Paulo, Editora Paz e Terra, 1997.

FREIRE, Paulo. Educação como prática da liberdade. 14 ed. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1983.

FREIRE, Paulo. Pedagogia do oprimido. 43 ed. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 2005.

GARCÍA, Carlos Marcelo. Formação de professores – Para uma mudança educativa. Portugal, Porto Editora, 1999.

GOLDFARB, D.C; LOPES, R.G.C. Avosidade: a família e a transmissão psíquica entre gerações. In: FREITAS, E. V; PY, L. et al. Tratado de geriatria e gerontologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006, p. 1374-1382.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATISTICA. Disponível em www.ibge.gov.br. Acesso em 24.08.2008.

JAPIASSU, Hilton. O sonho transdicisplinar e as razões da filosofia. Rio de Janeiro, Imago, 2006.

LIEURY, Alain. A memória – Do cérebro à escola. São Paulo: Ática, 1997.

LOPES, Ruth Gelehrter da Costa Lopes. Saúde na velhice. As interpretações sociais e os reflexos no uso do medicamento, São Paulo, EDUQUE/FAPESP 2000.

MASETTO, Marcos. (org.). Docência na universidade. Campinas, Papirus, 2003.



CURRÍCULO: QUAL É O CONHECIMENTO QUE IMPORTA?

22 A 24 DE NOVEMBRO DE 2011

MASETTO, Marcos. Aulas Vivas. 2. ed. São Paulo, MG Ed., 1996.

MINAYO, M. C. de S. O desafio do conhecimento. São Paulo/Rio de Janeiro, Hucitec/Abrasco, 1992.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção a Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. A iniciativa de incentivo ao consumo de legumes, verduras e frutas (L, V & F) no Brasil. Documento base. Brasília, 25/05/2004.

MORIN, Edgar. Introdução ao pensamento complexo. Lisboa, Instituto Piaget, 2001.

MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. Rev. Antropol. vol. 44, no.2, São Paulo, 2001.

OLIVEIRA, Paulo de Salles, O lúdico na cultura solidária, Editora Hucitec, 1994

OLIVEIRA, Paulo de Salles, Vidas Compartilhadas, Editora Hucitec, 1999

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAUDE. Envelhecimento Ativo: uma política de saúde. 1. ed. Brasília, Organização Pan-Americana da Saúde – OPAS, 2005.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. JOINT, Who. Fao expet consultation Diet, Nutrition, and the prevention of chronic diseases. WHO. Technical report séries 016. Geneve, 2003.

PETRINI, Carlo. Princípios da Nova Gastronomia. SLOW Food. SENAC, 2009.

PNAN – Política Nacional de Alimentação e Nutrição, 1999.



CURRÍCULO: QUAL É O CONHECIMENTO QUE IMPORTA?

22 A 24 DE NOVEMBRO DE 2011

Política Nacional de Alimentação - Anvisa, RDC.259, 20/09/2002

PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO. Manual do Idoso. Coordenadoria do Idoso – Prefeito Gilberto Kassab, 2008.

Revista A TERCEIRA IDADE – SESC SP – ISSN 1676-0336 – vários volumes ano 2006 – 2007 – 2008 – 2009

RIZZINI, Irmã Monica Rabello de Castro, Carla Daniel Santos. Guia de Metodologias de Pesquisa para Programas Sociais. Editora Universitária Santa Úrsula, RJ. 1999

SAVARIN, Brillat. A fisiologia do gosto. São Paulo, Companhia das Artes, 1995.

TOMAZONI, Ana Maria Ruiz Tomazoni. EDUCAR COM SABOR & SABER:

VIGOTSKI, Liev. S. A formação social da mente. São Paulo, Martins Fontes, 1996.

VIGOTSKI, Liev. S. et al. Linguagem, desenvolvimento e aprendizagem. São Paulo, Ícone/USP, 1988.