



XI Encontro de Pesquisadores do Programa de Pós-Graduação em Educação: Currículo

Currículo: tempos, espaços e contextos

29 e 30 de outubro de 2013



EDUCAÇÃO ALIMENTAR E VIVÊNCIAS NOS ESPAÇOS ESCOLARES E ESCOLA DE ARTE CULINÁRIA – EM TEMPOS CONTEMPORÂNEOS

Setembro/ 2013

Eixo temático: Interdisciplinaridade

Pontifícia Universidade Católica de São Paulo

TOMAZONI, Ana Maria

anatomazoni@uol.com.br

SARDINHA, Fátima Aparecida Arantes

fatimasardinha@terra.com.br

TAVARES, Dirce Encarnación

dircetv@uol.com.br

FAZENDA, Ivani Catarina Arantes

jfazenda@yahoo.com

Comunicação Oral. Texto completo.



RESUMO

O tema alimentação impulsiona o diálogo, multi, inter e transdisciplinar em pesquisas acadêmicas, assim como desperta interesse nas publicações da mídia escrita e falada e nas políticas públicas. Portanto, contribuir para agregar valores importantes à personalidade, modo de vida e a construção de uma relação saudável com o alimento, desde a infância, deve ser estimulado. Frente a isso, os objetivos deste estudo foram propiciar o desenvolvimento de todos os sentidos; despertar o interesse por alimentos saudáveis; prover escolhas saudáveis e sustentáveis para a vida. Este trabalho insere dois projetos que culminam nas mesmas propostas, valorizando o processo que religa os saberes e humaniza as pessoas, pautado na interdisciplinaridade, bem como na Política Nacional de Educação Ambiental - PNEA (Lei n. 9.795/99). Ambos os projetos apresentam atividades que usam os sentidos, propiciando experiências e aprendizados em diferentes níveis, tais como textura, aroma, sabor e aspecto visual de sensibilização. As atividades envolvem plantio, manuseio e degustação de diversas fases e tipos de alimentos. Torna-se imprescindível experimentar e perceber que cada encontro é único, que o seu desenvolvimento difere de acordo com o grupo de crianças e dos professores envolvidos na dinâmica. Fica claro que o trabalho cresce na medida em que os envolvidos se afinam nas suas diferenças, nas atitudes e desejos. Os resultados apontam que a interdisciplinaridade é a base para atitudes sustentáveis no mundo, que a atitude interdisciplinar reflete a alma de quem executa. Talvez quando nos tornarmos parte integrante do que realizamos, poderemos compreender esta dinâmica.

Palavras-chave: Interdisciplinaridade. Educação nutricional. Educação ambiental. Alimento – educação infantil.



ABSTRACT

The feeding theme encourages dialogue, multi, inter and transdisciplinary academic research, as well as arouses interest in the publications of the written and spoken media and public policy. Therefore should be encouraged to contribute to add value to the important personality, way of life and building a healthy relationship with food since childhood. The objectives of this study were to provide the development of all the senses, arouse interest in healthy foods, providing healthy and sustainable choices for life. This study is part of two projects that culminated in the same proposals, valuing the process that reconnects the knowledge and humanizes people, based on interdisciplinarity, as well as in the National Environmental Education - PNEA (Law No. 9.795/99). Both projects have activities that use the senses, providing experiences and learning at different levels, such as texture, aroma, flavor and appearance of visual awareness. The activities involve planting, handling and tasting various stages and types of food, and it is essential to try and realize that each encounter is unique, that its development differs according to the group of children and teachers involved in the dynamics. It is clear that the work grows in proportion to the growing relationship of its stakeholders, bringing their attitudes and desires, and reducing their differences. The results shows that the education is the basis for sustainable attitudes in the world, and the interdisciplinary attitude reflects the soul of who do it. Maybe when we become an integral part of what we accomplish, we can understand this dynamic.

Keywords: Interdisciplinarity. Nutrition education. Environmental education. Food – early childhood education.



1. INTRODUÇÃO

O tema alimentação impulsiona o diálogo, multi, inter e transdisciplinar em pesquisas acadêmicas, assim como desperta muito interesse nas publicações da mídia escrita e falada. Comer melhor, conhecer os alimentos através de receitas culinárias e modos de preparo desperta curiosidade, lembra sempre algo já vivido e provoca o desejo de provar. Nietzsche (2008) dizia que a primeira tarefa da educação é ensinar a ver. Mas os adultos não poderão ensinar uma criança a ver se forem analfabetos no olhar. Por isso, o educador deve cuidar de seus olhos para que não ofusque o olhar. (JAPIASSU, 2006).

A educação do olhar é um processo permanente, na vida do indivíduo. Podemos também afirmar que a educação dos sentidos depende da forma como o indivíduo vê o mundo. A sua cultura é um fator preponderante, pois é no contexto que o indivíduo vive que iniciará seu ritual do olhar e, com aulas, caminhamos neste sentido. (FREIRE, 1992).

Quando pensamos em educação alimentar e contemporaneidade, em primeiro lugar aparece a desigualdade de um sistema alimentar global, hoje com grandes monoculturas, que sobrevivem de agrotóxicos ou transgênicos que empobrece os recursos do planeta, comprometendo o futuro das próximas gerações.

Ao nos questionarmos como professores e educadores sobre o que ensinar sobre o conceito de qualidade do alimento, sua importância para a vida, onde temos de considerar além de sabor, toda uma cadeia de situações que diz respeito à terra como meio ambiente, quem produz, se sua remuneração é justa, que respeito temos ao alimento após colhido, em fim pensarmos além do alimento que está no prato, podemos considerar que o trabalho com a própria terra seja uma ferramenta cabível neste contexto.

O alimento passa a ser um ponto de partida para uma nova educação, nova sociabilidade e cultura. Ainda considerando que é um direito primário da humanidade, para garantir a vida não apenas do gênero humano, mas de todo o planeta. (CASCUDO, 1983).

Tem sido discutida a necessidade de mudanças no estilo de vida das pessoas, e parece ser consenso que a educação para hábitos de vida mais saudáveis, assim como a



compreensão da responsabilidade entre o homem e a natureza, sugere ser um importante caminho para este fim. (CAPRA, 2006).

Outro ponto não menos importante que podemos referir é a relação entre saúde e ambiente, que sempre foi tida como um fato essencial para a vida e isso desde a antiguidade, mas parece que o homem tem adulterado esta responsabilidade, negligenciando inclusive o compromisso de ensiná-la aos seus descendentes, talvez fruto da ganância e ignorância. (CAMPBELL, 1990).

Esta situação tem gerado um grande desequilíbrio ambiental, entendendo que o homem faz parte deste ambiente e não apenas o usa como deseja. Um exemplo sobre isso seria, dentre outros, o aumento da prevalência de doenças como o câncer, diabetes e a cardiopatia em nosso meio, seja em países desenvolvidos ou não. (PORTO; MARTINEZ-ALIER, 2007). É interessante ainda destacar que os fatores de risco que estão associados ao desenvolvimento dessas doenças são bem conhecidos e estudados, no entanto, a incidência tem se mantido elevada. (FERREIRA; MAGALHÃES, 2007; JOLLIFFE; JANSSEN, 2006), o que faz pensar que as mudanças necessárias não estão ocorrendo.

A visão do “ecossocial” busca incorporar uma visão mais holística acerca das complexidades que caracterizam a saúde e a qualidade de vida, a partir da observação, de propostas e resultados de movimentos e correntes intelectuais que focam na saúde de ecossistemas, na justiça ambiental, na determinação social e na saúde para todos. (BUSQUETS et al., 1998; LEVINSE LOPEZ, 1999; WHO, 2004).

Esta abordagem resulta em *insights* provenientes da ecologia, das teorias sobre sistemas complexos, do desenvolvimento de análises integradas e metodologias participativas. (PORTO; MARTINEZ-ALIER, 2007), apontando a necessidade urgente de rever o contato do homem com a natureza.

A educação ambiental é considerada um processo permanente, no qual os indivíduos e a comunidade tomam consciência do meio ambiente e adquirem os conhecimentos, os valores, as habilidades, as experiências e a determinação que os tornam aptos a agir individual e coletivamente, para resolver problemas ambientais presentes e futuros. (SILVA; FONSECA, 2011).

A escola é sem dúvida o local mais apropriado para a educação ser desenvolvida, no entanto, não há como delimitar e limitar a instituição escolar como a



única responsável pelo aprendizado. (OMS, 2000). A hora é aquela em que a urgência chega, e esperar ou não realizar é traçar um perfil de não enfrentamento de uma situação que requer atenção de todos.

Há fortes indícios que demonstram que sensibilidade e compromisso na relação do ser humano com a natureza são características aprendidas. Experiências que envolvam interação com ambientes naturais durante a infância fazem emergir atitudes e comportamentos que se perpetuam para a fase adulta, ocorrendo especialmente nos vinte primeiros anos de vida. (CAPRA, 2006).

Essas atividades simples como cuidar de plantas em casa, de animais de estimação, dentre outras, parecem apresentar correlação “com o desenvolvimento cognitivo e a capacidade de crianças de lidarem com o estresse e as adversidades” e “o estabelecimento de bons hábitos de saúde e sociabilidade, além da consciência ambiental”. (NATERCIA, 2007). Assim sendo, a inclusão dos pressupostos da agricultura urbana e da agroecologia se torna fundamental.

O trabalho em hortas e com alimentos é uma estratégia viva capaz de oferecer possibilidades para a educação, já que permite que pessoas sem qualquer distinção de atividade possam trabalhar de maneira autônoma, solidária e cooperativa em favor da aprendizagem de todos e da mudança na cultura alimentar, mais do que isso, pode permitir um canal para mudanças no comportamento como um todo. Nesse sentido, o trabalho desenvolvido em uma horta e com alimentos, pode ser pensada como a materialização da ação/relação do ser humano com o ambiente, do qual também é parte, criando-se a possibilidade de ser efetivada como “uma festa para os cinco sentidos”, onde permanentemente se permita “cheirar, ver, ouvir, tocar e comer [...] e muito mais”. (SILVA, 2010).

É possível considerar, então, que o trabalho a partir do contato com o alimento, quer seja na culinária ou na horta, é uma verdadeira sala de aula, como meio de propiciar vivências em educação para uma vida sustentável, através de experiências diretas com o meio natural, permitindo trabalhar com a compreensão sistêmica da vida que se baseia em três fenômenos: a teia da vida, os ciclos da natureza e o fluxo de energia. (BARLOW; STONE, 2006).

Portanto, a visão de sustentabilidade não pode ser esquecida hoje, pois, apesar de ter é um conceito amplo e complexo, podemos traduzi-lo como a continuidade dos



aspectos econômicos, sociais, culturais e ambientais da sociedade humana. É um meio de configurar as atividades humanas, de tal forma que a sociedade, os seus membros e as suas economias possam preencher as suas necessidades e expressar o seu maior potencial no presente, e ao mesmo tempo preservar a biodiversidade e os ecossistemas naturais, planejando e agindo de forma a atingir pró-eficiência na manutenção indefinida desses ideais. O uso dos recursos naturais para a satisfação de necessidades presentes não pode comprometer a satisfação das necessidades das gerações futuras. Podemos dizer ainda que deve ter a capacidade de integrar as questões sociais, culturais, energéticas, econômicas e ambientais, visando a mudança de paradigma. Em primeiro lugar é preciso respeitar o ser humano, para que este possa respeitar a natureza. E do ponto de vista do ser humano, ele próprio é a parte mais importante do meio ambiente. Portanto, deve amar e integrar sua própria existência ao ambiente de forma sustentável, mudando, inclusive, sua cultura, se está estiver em desacordo com as noções de sustentabilidade. Para que um empreendimento humano seja considerado sustentável, é preciso que seja: ecologicamente correto; economicamente viável; socialmente justo e culturalmente diverso. A sustentabilidade pode ser também definida como a capacidade do ser humano interagir com o seu mundo preservando o meio ambiente para não comprometer os recursos naturais, garantindo nosso futuro e o futuro das gerações futuras.

JUSTIFICATIVA

Oportunidade de criar um momento lúdico de sabor e saber, compartilhando momentos de descontração com pessoas da mesma idade e professores descobrindo novos olhares e sabores dos alimentos.

Em um mundo globalizado, os jovens e as crianças são alvos fáceis da publicidade das grandes indústrias de alimento e das redes de *fast-food*. (ORTIGOZA, 1997; RIAL, 2000). Podemos relacionar esses fatores à crescente obesidade infantil e adulta além de outros distúrbios comportamentais graves (WHO). Nesta oficina o valor maior é para o alimento natural, que temos disponível o ano todo, com baixo custo e saudável. (SLOOW FOOD, 2008).



A sociedade moderna, as metrópoles, a correria do dia a dia, como um todo tende a excluir um importante elo de nutrição entre homem e alimento: o princípio do prazer, prazer derivado do uso dos sentidos, prazer da convivência ao redor da mesa com a família, trocado pelo prato na mão assistindo TV, não reconhecendo sabores dos ingredientes, não mastigando corretamente entre outros problemas ao organismo. (SERRA, 2001).

Este projeto é relevante na medida em que contribuirá para valores importantes agregados a personalidade, modo de vida e a construção de uma relação saudável com o alimento, desde a infância, proporcionando o desenvolvimento da memória sensorial, da definição do paladar, suscitando hábitos mais saudáveis e mais enraizados em nossa cultura. (BISSOLI; LANZILLOTTI, 1997; BIZZO; LEDER, 2005).

Por outro lado, desperta a consciência na direção de um consumo de qualidade que promova a saúde, ao mesmo tempo em que resgata valores e hábitos esquecidos. (COSTA; RIBEIRO; RIBEIRO, 2001).

A contribuição vem em mão dupla, já que o envolvimento de todos é parte essencial do sucesso deste trabalho, evidenciando a cumplicidade, a parceria que vai além da troca de conhecimento e informações, é a oportunidade de avançar nas mudanças das nossas atitudes, permitindo inclusive autoconhecimento, já que sem esta observação interna, “o olhar” será apenas ver sem enxergar. (FAZENDA, 2003).



2. OBJETIVOS

Gerais

- Propiciar o desenvolvimento de todos os sentidos;
- Despertar o interesse por alimentos saudáveis;
- Prover escolhas saudáveis e sustentáveis para a vida.

Específicos

- Treinar o reconhecimento sensorial dos alimentos ao nomear os sabores, as variações de textura, temperatura, aparência, odor e aroma dos alimentos e assim oferecer ferramentas para reconhecimento de alimentos contendo excesso de sal e açúcar;
- Despertar o interesse na degustação dos mais diversos alimentos;
- Trabalhar a importância da procedência dos alimentos e a valorização de quem os produziu.
- Promover desenvolvimento de responsabilidades individuais e coletivas;
- Estimular a observação, análise e discussão;
- Desenvolver a criatividade e estimular a curiosidade para pesquisar.

3. METODOLOGIA

Este trabalho insere dois projetos que culminam nas mesmas propostas, valorizando o processo que religa os saberes e humaniza as pessoas, portanto, pautando na interdisciplinaridade, bem como na Política Nacional de Educação Ambiental - PNEA (Lei n. 9.795/99), que refere a Educação Ambiental, como fator diferencial para um desenvolvimento sustentável.

Ambos os projetos apresentam atividades que usam os sentidos, propiciando experiências e aprendizados em diferentes níveis, tais como textura, aroma, sabor e aspecto visual de sensibilização.

As atividades envolvem plantio, manuseio e degustação de diversas fases e tipos de alimentos, além da valorização da mandioca como alimento de apreciável valor nutricional e cultural.

O principal pressuposto da interdisciplinaridade pautou as ações e estratégias para os projetos, descrito por Fazenda (2007): Saber Ser, o qual requer mudanças profundas em quem trabalha; humildade; coerência; espera; desapego; provisoriedade do conhecimento, afetividade e ousadia.

3.1 Público e Local

- Crianças do Instituto Barão de Mauá – da 1^a. a 5^a.série do 1^o. grau, no dia 22.04.10 das 9 às 12h. e 30.04.10 das 14 às 17h.

Local : Tomazoni Gastronomia – Sabor & Saber - São Bernardo do Campo - SP

- Crianças da Educação Infantil (maternal 1 a 1^o ano) no período letivo de 2013.

Local: Colégio Santa Mônica – Mogi das Cruzes - SP

3.2 Atividades

3.2.1 Prática da Oficina – SABOR & SABER

1- Recepção dos alunos monitorados pelas professoras

2- Apresentação dos objetivos referente à Comemoração do Dia da Mandioca

3- Contar a lenda da mandioca

4- Filme do Sr. Benê – do Instituto Maniva

5- Prática com o produto – A Mandioca - Todos irão utilizar os sentidos para conhecer esta raiz –visão, tato, olfato – paladar e audição. Será realizado sorteio de 6 alunos que irão descascar e ralar a mandioca, já terá uma de molho, irão espremer e preparar a tapioca.

Apresentaremos os diferentes manuseios com a mandioca, como farinha de mandioca, farinha de tapioca, grude para bolo, fécula de mandioca etc.

Degustação do Bombom de Tapioca.

3.2. 2 Horta e Oficinas – COLÉGIO SANTA MÔNICA

A horta é uma importante ferramenta para o projeto, formada no colégio Santa Mônica, em um pequeno espaço, onde as crianças participam ativamente.

O projeto é desenvolvido por professor da área da nutrição, no entanto há envolvimento dos professores regentes das turmas dos alunos, além da coordenação, direção, auxiliares, cozinheira e manutenção, isto é, a participação de todos é solicitada pelas próprias crianças, o que permite entrosamento dos funcionários do colégio.

Além da horta, as crianças são envolvidas em oficinas para elaboração de saladas de vegetais e frutas, além de observação dos alimentos em uma perspectiva de pesquisador.

Os encontros com cada turma são oito, uma vez por semana, porém, diariamente as crianças visitam a horta para cuidados e discussão no dia do encontro oficial.

É definido um plano de ação para nortear a organização do trabalho, no entanto, as atividades são recriadas a partir de necessidades do grupo, de oportunidades que surgem, não sendo fixada nenhuma tarefa além daquela referente aos cuidados com as plantas na horta.

3.2.3 PLANO DE AÇÃO

Primeiro encontro

- **Preparação da terra**

Apresentação geral, conversar sobre a horta, fazer limpeza do local, preparar o solo, discutir sobre adubação (compostagem).

Discussão sobre o solo: formação, diferenças, importância para a vida no planeta.

Tempo previsto - 20 a 30 minutos (com cada grupo, as crianças são divididas em grupos para facilitar o acesso à horta e a atenção dos professores).

Segundo encontro

- **Plantio**

Plantio de mudas de hortaliças da época e de sementes que tenham desenvolvimento de no máximo 50 dias.

Cada aluno deverá plantar uma muda de cada espécie disponibilizada.

Discussão sobre os cuidados básicos para o crescimento: água, luz e nutrição do solo.

A importância do cuidado com a terra, com o planeta.

Associar: crescimento e desenvolvimento da planta e do ser humano. Os Seres Vivos: Quem são eles? O que eles precisam?

Tempo previsto - 30 minutos (com cada grupo).

Terceiro encontro

- **Observação**

Cuidados básicos com a planta em crescimento e em desenvolvimento. Reforçar o que já foi comentado.

Limpeza, retirada de matinhos, remexer a terra.

Responsabilidade individual e do grupo - o cuidado com o que cultivamos.

Tempo previsto - 20 minutos (com cada grupo)

Quarto encontro

- **Ativação dos sentidos**

Salada com hortaliças.

Neste dia as crianças cuidam rapidamente da hortinha e no horário do lanche preparam uma salada para consumo.

Discussão - a importância de quem planta e cuida do que comemos; saber preparar uma salada e apreciar diferentes sabores (aguçar os sentidos, experimentar). Vivenciar este momento como um dia de festa.

Os professores deverão acompanhar preparando também a sua salada e vivenciar o momento.

Tempo previsto - 30 a 40 minutos (com cada grupo).

Quinto encontro

- **Diversidade, fauna, flora**

Cuidados com a horta, limpeza, verificar presença de insetos, discutir sobre equilíbrio (lagartas - precisamos acabar com todas?)

Respeito ao meio ambiente.

Trabalhar as principais dúvidas das crianças.

Tempo previsto - 20 minutos (com cada grupo).

Sexto encontro

- **Colheita das hortaliças.**

As crianças colhem, limpam e higienizam as hortaliças colhidas, e levam para casa com a proposta de compartilhar com a família o fruto do seu trabalho.

Falar da importância da limpeza adequada, das doenças associadas ao consumo de alimentos impróprios.

A importância da alimentação em família, em ambiente agradável e feliz.

Tempo previsto - 30 a 40 minutos (com cada grupo).

Sétimo encontro

- **Pé de quê?**

Observar o que foi importante com o desenvolvimento da horta, o que eles mais gostaram; cuidar da terra para a próxima turma;

Um pé de quê? Apresentar para as crianças variedades de plantações, de onde vem? (maçã, abacaxi, melancia, arroz, feijão, azeitona e etc). Aproveitar o que é discutido no processo com as crianças, como as lagartas (a metamorfose), a compostagem; processo de crescimento, mamíferos e outros.

Tempo previsto - 40 a 60 minutos (com todas as crianças).

Oitavo encontro e encerramento

- **Criatividade e degustação.**

Neste dia as crianças desenvolvem alguma receita simples, que poderá ser:

Salada de frutas; Lanche natural; Suco ou vitamina de frutas com hortaliças (laranja com beterraba ou couve com abacaxi); Bolo de banana ou maçã.

A receita deverá conter ingredientes discutidos nos encontros.

Trabalhar: socialização, consumo alimentar, escolhas.

Tempo previsto - 40 a 60 minutos (com cada grupo)

Exemplo da adaptação do plano provisório para uma das turmas.

1º encontro

Replântio

Nesta atividade as crianças replantam os pés de tomate da horta para um vaso (precisamos iniciar limpando a horta e cuidando do solo).

Proposta – estimular cooperação, paciência, responsabilidade.

Serão comentados os passos já vivenciados para iniciar a horta (lembrando o que já foi aprendido, já que esta turma já vivenciou o plantio anteriormente).

O professor poderá estimular outros aspectos que julgar importante.

Tempo previsto – 30 a 40 minutos.

2º encontro

Preparo da horta

Nesta atividade as crianças irão preparar o solo (terra adubada, afofar, limpar) para o plantio de mudas.

Também irão observar o tomate replantado, cuidar (regar, limpar).

Proposta – responsabilidades, importância de boa saúde (no caso da terra adubada) – fazer um paralelo com a nossa saúde: organismo forte está mais protegido de doenças, assim como observamos que nossas plantas crescem saudáveis e sem problemas.

Tempo previsto – 30 minutos.

3º encontro

Plantio

As crianças irão plantar rúcula (máximo 30 dias para colheita)

Proposta – cooperação, paciência e organização.

Tempo previsto – 40 a 60 minutos.

4º encontro

Avaliação e observação do tomate

Nesta atividade as crianças irão “explorar” o tomate – abrir, analisar suas partes (pele, polpa, sementes), avaliar funções (para que serve cada uma delas?). Também irão pensar sobre como podemos usar o tomate na nossa alimentação.

Proposta – estimular a curiosidade, a exploração, o perfil científico, a criatividade.

Tempo previsto 40 a 60 minutos.

5º encontro

Avaliação e observação do feijão

Nesta atividade as crianças irão observar e analisar grãos de feijões: cru, de remolho e cozido.

Será comentado sobre o amido, fibra e o ferro (nutrientes presentes nas leguminosas – feijões) e sobre os vários tipos de feijões e de leguminosas – soja, lentilha, grão-de-bico, tremoço.

As crianças irão pensar sobre como podemos usar os feijões na nossa alimentação.

Proposta – estimular a curiosidade, a exploração, o perfil científico, a criatividade.

Tempo previsto – 40 a 60 minutos.

6º encontro

Colheita

As crianças irão fazer a colheita da rúcula, limpar, lavar e higienizar. Levarão para casa (em saco plástico, com etiqueta da horta sustentável) ou poderão doar para amigos ou funcionários do colégio. A escolha será da turma.

Nesta atividade as crianças estarão observando o tomate replantado. Reforçar o cuidado e a responsabilidade.

Proposta – organização, limpeza, responsabilidade, compartilhar.

Tempo previsto – 40 a 60 minutos.

7º encontro

Dia da culinária

Nesta atividade as crianças irão degustar uma sopa de macarrão com feijão e vegetais (cenoura ralada, pedaços de frango e ervas variadas). Para acompanhar a sopa pãozinho torrado com molho de tomate.

Proposta – estimular paladar, conhecimento sobre valor nutricional (comentar sobre ferro, vitaminas, proteínas, carboidratos – amido, gordura, fibra – macro e micronutrientes).

Tempo previsto – 40 a 60 minutos.

8º encontro

Dia da Criatividade

Nesta atividade as crianças poderão preparar salada de frutas (frutas da época – morango, maçã, banana, mamão, abacate), combinado com algumas frutas secas (uva-passa, banana passa), karo e goiabada (trabalhar doces caseiros a partir das frutas).

Serão estimulados a criar a partir dos ingredientes, saladas coloridas, saborosas e nutritivas.

Proposta – trabalhar conclusões, fechamento de ideias.

Tempo previsto - 40 a 60 minutos.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

4.1 Principais Impressões

Cada encontro é único, o seu desenvolvimento difere de acordo com o grupo de crianças e dos professores envolvidos na dinâmica. Fica claro que o trabalho cresce na medida em que os envolvidos se afinam nas suas diferenças, nas atitudes e desejos.

Não foi proposta analisar a história de vida do grupo, no entanto, isso ocorre naturalmente, uma vez que tanto nos encontros, como nas oficinas, observa-se descontração e proximidade, o que promove ouvir o outro e suas histórias, parece haver mais harmonia e certa cumplicidade, o que une o grupo. Este efeito é discutido por vários autores. (SPINDOLA; SILVA SANTOS, 2003; PINEAU, 2006).

As crianças refletem as experimentações associando-as com outras já vividas com seus familiares, reforçando a importância da história familiar para a sua constituição emocional e racional.

O contato de cada grupo de crianças é de 2 meses e é interessante observar a capacidade que elas apresentam em se desprender das atividades para dar lugar ao outro grupo. Nesse sentido é possível destacar que as etapas vivenciadas com as crianças e professores envolvem cuidados, responsabilidades, estímulo da magia nas observações e nos encontros, de tal maneira que o foco é ser uma festa, independentemente do que comemoramos, buscamos celebrar o dia, o crescimento das plantas, a colheita, o sol, a água e oportunidades de descobrir nossos sentidos.

Este perfil é encontrado em ambos os projetos, cada um com sua peculiaridade, porém ambos apostando e investindo no Saber Ser.

Um ponto que é observado, e mais do que isso, é sentido, refere-se à necessidade do conhecermos o local onde estamos. A presença efetiva ao ambiente, o permitir ser parte dele, pertencer ao local onde estamos trabalhando para que a interferência faça sentido, para que a ousadia proposta não exclua o que já existe, cultuando as ideias

concebidas nos diferentes momentos experimentados, personificando o respeito e a alegria, fatores que motivam o compromisso com o trabalho, o envolvimento com a situação, de tal maneira que o desejo de prosseguir sempre vai estar presente. Somente quando nos sentimos livres e incluídos evoluímos, como já discutido e apresentado por Fazenda em vários estudos. (FAZENDA, 2001; 2002; 2003; 2004;).

Ao apresentarmos esses fatos temos a possibilidade de refletirmos o nosso processo na educação, isto é, buscar cada vez mais aprendermos quem somos. Qual nosso papel neste processo em que nos envolvemos? O desejo sincero de participar desta construção, de estar ali. Sem esses questionamentos, como buscar nosso autoconhecimento e melhorar nossa autoestima? E sem isso, como permitir fluir algo sincero, amoroso e ao mesmo tempo educativo? (SEVERINO; FAZENDA; 2002).

Fazenda (2006) refere que o trabalho de pesquisa efetuado nesta visão, a saber, na visão da interdisciplinaridade, desencadeia atributos até agora não considerados nas pesquisas convencionais sobre educação. Portanto, tudo que movimenta o viver integra a interdisciplinaridade.

4.2 Relatos

4.2.1 Relatos das crianças

Muitos são os relatos das crianças nesta experimentação. Algumas inicialmente não desejaram vivenciar, não sentiram desejo de comer um alimento, porém, foi muito interessante que o ambiente construído por todos, parece ter contribuído para a mudança na atitude. Mesmo não desejando consumir todos os alimentos disponíveis, algumas crianças participaram ativamente das etapas e se permitiram experimentar pelo menos uma parte do que estava sendo oferecido.

Selecionamos algumas das falas das crianças para este artigo:

“adorei colocar a mão na terra”

“não gostava de feijão, mas agora eu estou gostando”

“Vou plantar na casa da minha avó, em casa não tenho terra”

“vou pedir para minha mãe fazer para mim”

“gostoso!!!! Muito gostoso”

“as plantinhas parecem bebê, precisam de amor, vitaminas, sol e água”

“a gente dá vitamina para a planta e depois ela dá vitamina pra gente”

“eu quero ver a minhoca!!!, cadê ela?”

“quando é que vamos plantar de novo?”

“a raiz é a boquinha da planta, ela come por aí”

“as lagartas vão virar borboletas, a gente não pode matar”

“Posso levar para minha mãe?”

“Fiz na minha casa a receita e ficou uma delícia”

“Fiz na casa da minha vó no final de semana e todos me deram parabéns, adoraram”.

Não ouvimos, até hoje, nenhum relato negativo de uma criança, porque as atividades são desenvolvidas com muita alegria, com objetivo, com prazer.

4.2.2 Relatos dos professores

O contato com os professores é algo muito especial. Sem ele o projeto não tem sucesso, é ele quem rega a sementinha nas crianças, cultivando carinhosamente as ideias e propostas.

Algumas colocações dos professores foram selecionadas para este momento:

“As crianças perguntam o tempo todo da horta. Querem ir para lá sempre, é um momento especial”

“Eles estão comendo melhor, aceitam alimentos que antes não queriam nem experimentar”

“Eles ficam esperando o dia da horta”

“Não pensei que eles fossem comer a salada de vegetais, me surpreenderam!!!!”

“Você viu que todos acabaram colocando a mão na terra?”

Essas narrativas são apenas um recorte de tudo que ouvimos no decorrer da realização do projeto.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A experimentação neste projeto tem permitido muita aprendizagem e neste sentido, algumas considerações são apresentadas:

- A atitude interdisciplinar reflete a alma de quem executa. Talvez quando nos tornarmos parte integrante do que realizamos, poderemos compreender esta dinâmica.
- É essencial sentir o pulsar da vida em cada atividade a que se propõe fazer, também permitir que o conhecimento adquirido faça parte deste contexto, em uma história que não tem fim, mas tem movimento e ação.
- A horta é uma ferramenta onde se pode dançar em volta ao som de várias músicas, cores e olhares;

A educação nutricional é uma proposta complexa e a sua inserção desde a pré-escola é fundamental para que mudanças positivas fluam nos grupos. Neste sentido o contato com o alimento contemplando as etapas de seu cultivo, cuidados, colheita, manipulação, preparo e degustação parece ser uma estratégia importante para este processo.

- A interdisciplinaridade é a base para atitudes sustentáveis no mundo. A linguagem interdisciplinar nasce de uma linguagem disciplinar e que essa linguagem é a expressão de um pensamento sobre os fatos (FAZENDA, 2003).

A educação é um processo dinâmico, permanente e que requer estudo contínuo e o desenvolvimento de todas as capacidades do indivíduo. O projeto aqui descrito está em processo de aprendizagem, assim sendo está aberto, buscando a fertilidade para semear.



REFERÊNCIAS

BARLOW, Z.; STONE, M. K. (Orgs.). **Alfabetização Ecológica**: a educação das crianças para um mundo sustentável. São Paulo: Cultrix, 2006.

BISSOLI, M.C.; LANZILLOTTI, H.S. Educação Nutricional como forma de intervenção: avaliação de uma proposta para pré-escolares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.10, n.2, p.107-13, 1997.

BIZZO, M.L.G.; LEDER, L. Educação Nutricional nos parâmetros curriculares nacionais para o ensino fundamental. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.18, n.5, p.661-67, 2005.

BUSQUETS, M.D, et al. **Temas transversais em educação**. Bases para a formação integral. 5. ed. São Paulo: Ática, 1998.

CAMPBELL, J.C. **O poder do mito**. São Paulo: Palas Athena,1990.

CAPRA, F.. **Como a natureza sustenta a Teia da Vida**. In: BARLOW, Z.; STONE, M. K. (Orgs.). **Alfabetização Ecológica**: a educação das crianças para um mundo sustentável. São Paulo: Cultrix, 2006.

CASCUDO, Câmara L. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Editora Itatiaia/São Paulo: Edusp, 1983. v2.

COSTA, E. de Q.; RIBEIRO, V. M. B.; RIBEIRO, E. C. de O. Programa de Alimentação Escolar: espaço de Aprendizagem e Produção de Conhecimento. **Rev.Nutr.**, Campinas, v.14, n.3, set./dez. 2001.

FAZENDA, Ivani Catarina Arantes; SEVERINO, Antonio Joaquim. (Org.). **Conhecimento, Pesquisa e Educação**. Campinas, SP: Papirus, 2001. (Série Cidade Educativa). v.1.

FAZENDA, Ivani C. A. (Org.). **Interdisciplinaridade**: qual o sentido? São Paulo: Paulus, 2003.



_____. (Org.). **Novos enfoques da pesquisa educacional**. 6.ed. São Paulo: Cortez, 2004.

_____. VILCHES, Manolo; SOARES, Arlete; KIECKOEFÉ, Leomar ; PEREIRA, Luiza. (Orgs.). **Interdisciplinaridade na Educação Brasileira**- 20 anos. São Paulo: CRIARP, 2006. v1

FERREIRA, V.A.; MAGALHAES, R. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 23, n.7, p.1674-81, 2007.

FREIRE, P. **Pedagogia da esperança**: um encontro com a pedagogia do oprimido. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

JAPIASSU, H. **O sonho transdisciplinar e as razões da filosofia**. Rio de Janeiro: Imago, 2006.

JOLLIFFE, C.J.; JANSSEN, I. Vascular risks and management of obesity in children and adolescents. **Vascular Health and Risk Management**, v.2, n.2, p.171-87, 2006.

LEVINS, R.; LOPEZ, C. Toward an ecosocial view of health. **Int. J. Health Serv.**, v.29, p.261-93, 1999.

NATERCIA, F.. Infância próxima à natureza estimula preocupação ambiental na vida adulta **Cienc. Cult.** v.59, n.1, jan./mar. 2007.

NIETZSCHE, F. W. **Além do bem e do mal**: prelúdio a uma filosofia do futuro. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Local **Action**: creating health promoting schools, 2000. Disponível em: <http://www.who.int/school_youth_health/re_source_s/information_series/en/index.html> Acesso em: 20 jan. 2003.

ORTIGOZA, S. A.G. O fast food e a mundialização do gosto. **Revista Cadernos de Debate**, UNICAMP, São Paulo, v. 5, p. 21-45, 1997.



PINEAU, G. As histórias de vida em formação: gênese de uma corrente de Pesquisa-ação-formação existencial. **Educação e Pesquisa**, São Paulo, v.32, n.2, p. 329-343, maio/ago. 2006.

PORTO, M.F.; MARTINES-ALIER, J. Ecologia política, economia ecológica e saúde coletiva: interfaces para a sustentabilidade do desenvolvimento e para a promoção da saúde. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.23, Supl.4, p. S503-12, 2007.

RIAL, C. S.M. **Os fast-food uma homogeneidade contestável na globalização cultural**. Florianópolis, SC: Universidade Federal de Santa Catarina, 2000. v5.

SERRA, G. M.A. **Saúde e nutrição na adolescência**: o discurso sobre dietas na Revista Capricho, 2001. Dissertação (Mestrado) - Fundação Oswaldo Cruz, Escola Nacional de Saúde Pública. Rio de Janeiro, 2001.

SEVERINO, Antônio Joaquim; FAZENDA, Ivani Catarina Arantes (Orgs.). **Formação docente**: rupturas e possibilidades. Campinas, SP: Papirus, 2002. 222 p.

SILVA, E., C., R. **Agricultura urbana como instrumento para a educação ambiental e para a educação em saúde: decodificando o protagonismo da escola**. Dissertação (Mestrado) -- Rio de Janeiro, UFRJ, Núcleo de Tecnologia Educacional para a Saúde, 2010. 239p.

SILVA, E.,C.R.; FONSECA, A.,B. **Hortas em escolas urbanas, complexidade e transdisciplinaridade: contribuições para o ensino de ciências e para a educação em saúde**. Observatório da Educação - CAPES/INEP, núcleo local NUTES/UFRJ, p.15. Disponível em:
http://www.nutes.ufrj.br/coloquio/Arquivo/Bizzo_Silva%20Elizabete.pdf Acesso em: 15 nov.2011.

SLOOW Food. **Até as Origens do Sabor**. Turim: Terra Madre,2008. (Encontro mundial da comunidade dos alimentos).

SPINDOLA, T; SILVA SANTOS, R. Trabalhando com a história de vida: percalços de uma pesquisa(dora?). **Rev. Esc. Enferm.USP**, v. 37, n. 2, p. 119-126, 2003.

WHO.World Health Organization.**Global Strategy on diet, physical activity andhealth**. Fifty seventhworld health assembly [WHA57.17]. Geneva: WHO, 2004.