

A EDUCAÇÃO AMBIENTAL E A BIODIVERSIDADE NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Relato de Experiência

Jaciara Reis Nogueira Garcia¹

Irene Carniatto²

Resumo

Em Marechal Cândido Rondon-PR, realizou-se o Projeto Sabor da Agroecologia na alimentação escolar, que inseriu a Educação Alimentar e Nutricional na Educação Ambiental, com objetivo de conscientização das cozinheiras e valorização do meio ambiente, através da utilização de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), como estratégia de garantia de uma alimentação adequada, saudável e sustentável nas escolas. A abordagem envolveu cozinheiras da alimentação escolar, nutricionistas, engenheiro agrônomo, técnico em agroecologia, produtor rural, coordenadores e professores de escolas do município. Apresentou como resultados a utilização e a valorização de alimentos com pouca ou nenhuma utilização nos cardápios escolares.

Palavras-chave: Plantas alimentícias não convencionais; biodiversidade; educação alimentar e nutricional.

INTRODUÇÃO

Para Sauv  (2005), ao longo dos anos a Educa o Ambiental foi tomando dimens es que perpassam o conceito de educa o de algo que busca promover uma melhor rela o do ser humano com o mundo, com uma abordagem que exige responsabilidade de cada ator social na constru o de um desenvolvimento de sociedades respons veis, que se det m na responsabilidade da valoriza o de quem somos, nossos saberes e como agimos com compromisso, lucidez, autenticidade, solicitude e coragem.

  nesse contexto, da responsabilidade social, do cuidado e da busca pela melhoria da qualidade de vida, que a Educa o Ambiental se entrela a com a promo o da sa de e da Educa o Alimentar e Nutricional(EAN).

Diante disso, o ambiente escolar se destaca como excelente campo de a es promotoras de sa de e de responsabilidade social, que envolvem diversos atores e visam garantir o

¹Centro Universit rio FAG, Prof^a. Ms. do Curso de bacharelado em Nutri o, Cascavel, jaciaraeis@hotmail.com.

² Universidade Estadual do Oeste do Paran  – UNIOESTE, Prof^a Dr^a do Curso de P s Gradua o em Desenvolvimento Rural Sustent vel, Campus Marechal C ndido Rondon, irenecarniatto@gmail.com

acesso ao alimento, e ser um eixo gerador de saberes, de educação para o respeito e resgate de hábitos culturais e alimentares, de valorização da biodiversidade local, de valorização do território (HAMERSCHMIDT E OLIVEIRA, 2014).

Nesse enfoque, foram utilizadas as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), muitas vezes classificadas como plantas daninhas e que, segundo Kelen et al (2015), apresentam índices nutricionais iguais ou superiores às hortaliças, às raízes e aos frutos que estamos habituados a comer, para, por meio de Educação Ambiental, identificar, propagar, elaborar cardápios e receitas, com o objetivo de promover a formação das cozinheiras escolares na preparação de alimentação adequada, saudável e sustentável, com valorização da flora nativa e da biodiversidade.

METODOLOGIA

O projeto Sabor da Agroecologia na Alimentação Escolar, foi realizado em 2016, com 45 cozinheiras da alimentação escolar do município de Marechal Cândido Rondon (PR). Inicialmente, realizou-se uma reunião com as nutricionistas responsáveis pela alimentação escolar e equipe do Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia (CAPA). Em seguida, um agricultor agroecológico foi convidado a participar do projeto.

O projeto foi dividido em cinco etapas, com duração média de oito horas. As três primeiras etapas foram realizadas em uma propriedade rural agroecológica. A primeira etapa, trabalhou temas como compostagem caseira e com a importância da agricultura orgânica e da reciclagem. Na execução da etapa 2, falou-se sobre identificação de matos comestíveis, de temperos frescos, dicas de cultivo e uso das ervas na gastronomia. A etapa 3, apresentou o conceito, as propriedades nutricionais e como identificar as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs). Na etapa 4 realizou-se uma oficina de gastronomia e as cozinheiras prepararam uma receita, degustaram e participaram de um teste de aceitabilidade. Na etapa 5, aplicou-se um teste de aceitabilidade com os alunos nas escolas, com auxílio dos coordenadores e dos professores. Por fim, os resultados foram tabulados.

RESULTADOS FINAIS E DISCUSSÃO

O resultado do projeto de Educação Ambiental associado a EAN concorda com o que afirmam Hamerschmidt e Oliveira (2014) que a alimentação escolar reforça o aspecto de educação crítica, de interação harmoniosa entre o indivíduo e o meio ambiente, de forma sustentável e promotora da saúde.

Houve integração das cozinheiras com o meio ambiente, o resgate do sentimento de pertencimento, valorização do local, cuidado para a produção do alimento, demonstrado na oficina de gastronomia, e por 95% de aceitação das preparações.

Verificou-se que as cozinheiras associaram o resgate de hábitos alimentares e de sabores da infância àquilo que fazia bem para a saúde. Considerou-se, portanto, que as ações de Educação Ambiental, associadas à Educação Alimentar e Nutricional, desenvolveram ações promotoras de saúde, em concordância com o conceito da OMS, que conceitua saúde como um estado de completo bem-estar, físico econômico e social.

Percebeu-se, também, o fortalecimento do sentimento de cuidado na atenção demonstrada pelas cozinheiras na preparação de pratos para as crianças, pois “elas precisariam gostar e aprender a comer coisas diferentes, comida com gosto e não somente doces”. Essa percepção concorda com Boff (2004) de que o sentimento nos torna sensíveis ao que está à nossa volta, e nos liga às coisas e pessoas. O sentimento de que o cuidado que dispensamos em nossas atitudes, por mais corriqueiras que sejam, pode fazer a diferença no meio em que está inserido.

Com a aplicação do teste de aceitabilidade entre os alunos, 90% adoraram ou gostaram muito da refeição servida.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através do projeto Sabores da Agroecologia na alimentação escolar, foi possível verificar o aspecto de responsabilidade com a vida e o resgate cultural da alimentação através da Educação ambiental. Verificou-se o sentimento de cuidado e resgate de hábitos alimentares antigos com as cozinheiras, o que as colocou como promotoras de saúde dentro do espaço escolar. Assim, percebeu-se que o incentivo ao consumo de alimentação adequada, saudável e sustentável é protagonizado por diversos atores na busca contínua da melhoria da qualidade de vida, por isso, propõe-se que a utilização das PANCS seja estimulada.

REFERÊNCIAS

BOFF, Leonardo. **Saber cuidar**. Edição 10. Brasil. Editora Vozes. 2004.

HAMERSCHMIDT, Iniberto; OLIVEIRA, Stela de. **Alimentação saudável e sustentabilidade ambiental nas escolas do Paraná**. Curitiba. Instituto Emater. 2014.

KELEN, Marília E. B; NOUHUYS, Iana S. V. ;KEHL, Lia C.; BRACK, Paulo; SILVA, Débora B. da. **Plantas alimentícias não convencionais (PANCs) :hortaliças espontâneas e nativas**. Edição 1. Porto Alegre. UFRGS, 2015.

SAUVÉ, Lucie. Educação Ambiental: possibilidades e limitações. Educação e Pesquisa, São Paulo, v. 31, n. 2, p. 317-322, maio/ago. 2005.