

PROJETO RIO MAMANGUAPE-FASE II CAPACITA EDUCADORES DE ESCOLAS MUNICIPAIS EM ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Maria Zélia Araújo (1); Maria da Conceição Jerônimo (1); Erika Barbosa da Silva (2); Maria José dos Santos (3)

Mestre em Sociologia, professora da Unesc Faculdades – FAC/CG e técnica da Coopacne e Coordenadora em Educação Ambiental do Projeto Rio Mamanguape-Fase II, Zelinha_araujo@hotmail.com

Mestranda em Educação Ambiental, professora e técnica da Coopacne em Educação Ambiental do Projeto Rio Mamanguape-Fase II, Lagoa Seca – PB, cecitajem@gmail.com

Assessora Administrativa do Projeto Rio Mamanguape -Fase II, Dir. Financeira da Coopacne, erika_one@hotmail.com

Engenheira e Coordenadora Geral do Projeto Rio Mamanguape-Fase II, coopacne@hotmail.com

RESUMO: O estudo sobre Projeto Rio Mamanguape-Fase II Capacita Educadores de Escolas Municipais em Alimentação Saudável teve como objetivo desenvolver atividades com educadores da rede pública municipal dos oito municípios da área de abrangência do Projeto Rio Mamanguape-Fase II que viessem despertar nos educandos princípios e criar hábitos alimentares saudáveis. Metodologicamente articulou-se com os secretários de educação o planejamento para a realização da capacitação e da oficina, contando com a participação mínima de 30 educadores por município, tendo uma previsão de 240 participantes no tema “Alimentação saudável também se aprende na Escola”, com duração de 30 horas. O conteúdo compreendeu de teoria (40%) e prática (60%). O material utilizado na capacitação e nas oficinas foram doados pelo Projeto Rio Mamanguape-Fase II. Como resultados teve-se a participação de 373 educadores. Com as oficinas concluiu-se que foi proporcionado aos participantes à oportunidade de trabalhar o tema transversal Meio Ambiente, designado pelos Parâmetros Curriculares Nacionais, de forma lúdica, à medida que puderam desenvolver o lado criativo no processo cognitivo do ensino/aprendizagem, construindo valores a respeito da preservação e conservação do meio ambiente ao tempo que se realizava um construto sobre princípios e hábitos alimentares saudáveis. Com esta ação foi possibilitado aos participantes o processo de replicação em suas escolas envolvendo educadores e educandos. Portanto, conclui-se que, após a execução não somente da capacitação, mas também de sua replicação que houve um envolvimento de mais de 80% de toda comunidade escolar (gestores, educadores, equipe pedagógica, auxiliares, pais de alunos e/ou responsáveis) em alimentação saudável.

Palavras-chave: Educação ambiental; educadores; educandos; rede pública municipal; alimentação saudável.

INTRODUÇÃO

Argui sobre a capacitação de educadores de escolas da rede pública municipal sobre Alimentação Saudável é fazer notório os

princípios e valores e a importância alimentar que deve ser passada para os educandos, visto que eles encontram-se em processo de formação e desenvolvimento cognitivo e a alimentação exerce uma função primordial nesse desenvolvimento. Para tanto, vale fazer uma inferência no tocante a nutrição partindo da argumentação de Bittencourt (1998) que fez

um enfoque partindo da proposta apresentada e desenvolvida pelos médicos Clara e Rubens Brandão, na década de 70, na cidade de Santarém, Pará, quando se buscava possíveis soluções para o problema da fome e da desnutrição.

Além da questão da desnutrição que ainda não foi totalmente erradicada na região Nordeste e no Brasil e, por outro lado a questão do sobrepeso e da obesidade encontrada entre os educandos resultando em distúrbios que tem provocado o diabetes e a hipertensão em razão, muitas vezes provocados pelo consumo das guloseimas como se fosse uma alimentação saudável é que veio a sugestão de se trabalhar a temática “Alimentação Saudável também se Aprende na Escola” buscando amenizar e, se possível, sanar os problemas supracitados, através de alternativas que pudesse envolver os educandos sem causar transtorno no ambiente escolar e nos lares.

De conformidade com Amora (2009) quando se fala em alternativa é porque se tem a opção entre duas coisas; sucessão de duas coisas mutuamente exclusivas, e nesse sentido sabe-se que existe um reconhecimento no que concerne a “Alimentação Alternativa”, “Alimentação Saudável” e “Alimentação não Saudável” é de que há uma opção entre duas ou mais formas de alimentação.

Entretanto, segundo a autora supracitada, sabe-se que a inserção da alimentação alternativa quando da sua implantação visava à inclusão de alimentos de alto valor nutritivo, de custo muito baixo, de paladar adaptado à região e preparo rápido. Nesse contexto, o grande destaque foi a multimistura, por se aproveitar diversos alimentos que, geralmente eram desprezados, como as folhas verdes da batata-doce, da mandioca, entre outras, e as sementes de abóbora, melancia, gergelim, jaca, caju, melão, etc. (KAMINSKI, 2007) que são

encontrados na região e produzido, em sua maioria, pelos pais dos educandos.

Nesse contexto vale ressaltar que além da multimistura ainda pode-se evidenciar o aproveitamento das cascas de frutas e verduras para produzir outros alimentos e/ou sucos, o que foi desenvolvido nas capacitações ora articuladas.

Segundo Marques (2009) foi a partir de 1970 que se elaborou uma mistura composta por partes usualmente não consumidas de alimentos (folhas, cascas e farelos), denominada multimistura, a qual foi adotada, inicialmente em escala reduzida, como suplemento alimentar no combate à desnutrição infantil.

O destaque a inserção, por exemplo, da multimistura no âmbito familiar foi porque esse tipo de alimento não alterava os hábitos alimentares da família e, ao mesmo tempo viria enriquecer os pratos que eles eram acostumados usar em suas casas, isto a custo muito baixo e poderia ser utilizada por todo grupo familiar, independentemente da idade (KAMINSKI, 2007).

E, com base em propostas como a da multimistura na inserção alimentar veio para solucionar problemas como a fome e a desnutrição é que foi oferecida a capacitação em alimentação saudável com o objetivo de desenvolver atividades com educadores da rede pública municipal dos oito municípios da área de abrangência do Projeto Rio Mamanguape-Fase II que viessem despertar nos educandos princípios e criar hábitos alimentares saudáveis, visto que se busca melhorar a qualidade de vida do alunado da rede pública municipal dos municípios da área de abrangência do Projeto Rio Mamanguape Fase II, a saber: Alagoa Nova, Areial, Esperança, Lagoa Seca, Matinhas, Montadas, Pocinhos e São Sebastião de Lagoa de Roça, o qual é patrocinado pela Petrobras através do

Programa Petrobras Socioambiental e executado pela Cooperativa de Projetos Assistência Técnica e capacitação do Nordeste Ltda. (Coopacne), sabendo que à medida que se melhora o rendimento dos nutrientes sem quase nenhuma modificação nos hábitos alimentares dos alunos, por se tratar da inserção de alimentos ricos em nutrientes que são conhecidos por eles como frutas, legumes e verduras da região, eles absorverão sem quase nenhuma restrição, basta somente envolvê-los através de ações lúdicas, como por exemplo, realizando oficinas em que os educandos possam cultivar hortaliças, brincar com frutas, entre outras ações que só irão contribuir no seu desenvolvimento cognitivo e no processo ensino aprendizagem.

METODOLOGIA

Metodologicamente na realização das capacitações e das oficinas com os educadores da rede pública municipal encontra-se inserido na tipologia exploratória, que, segundo Gil (2008) vem proporcionar maior familiaridade com o problema (explicitá-lo). Pode envolver levantamento bibliográfico e entrevistas com pessoas experientes no problema pesquisado. Geralmente, assume a forma de pesquisa bibliográfica e estudo de caso. Esse tipo de pesquisa apresenta uma tripla finalidade: desenvolver hipóteses, aumentar a familiaridade do pesquisador com o ambiente, fato ou fenômeno, para a realização de uma pesquisa futura mais precisa, ou modificar e clarificar conceitos e descrita, que de acordo com Appolinário (2004, p. 153): é a “Pesquisa na qual o pesquisador limita-se a descrever o

fenômeno observado, sem inferir relações de causalidade entre as variáveis estudadas”.

Também fez-se um destaque a respeito da água de qualidade que deve estar presente no processo produtivo para que se tenha uma produção agrícola familiar com qualidade, em razão de 30% dessa produção ser destinada a merenda escolar.

Diante de tais percepções é que se pode ter a qualidade da água a ser consumida e de como se podem envolver as famílias no tocante a produção agrícola familiar é que se buscou trabalhar os resíduos sólidos orgânicos que podem contaminar o solo, o ar e a água, mais precisamente matérias que conduzem os agentes químicos (herbicidas, inseticidas, raticidas, os quais são arrastados pela chuva, para os córregos e rios, podendo contaminar também os lençóis freáticos) e ou nos agentes patogênicos (microrganismos presentes nas fezes de animais e de humanos que contaminam a água, por exemplo, através de fossas mal construídas) que são liberados na natureza sem nenhum cuidado.

Para a execução das capacitações fez-se uma articulação, por telefone, seguida de uma visita a todos os secretários de educação dos municípios, para o planejamento das referidas capacitações arguindo sobre o local, dia, horário e a quantidade de educadores que deveriam participar.

A proposta foi de dois dias de atividades, com teoria e prática. O universo do trabalho compreendeu num total de 373 educadores nas capacitações e oficinas realizadas em 2014, superando o planejado. Os materiais das oficinas foram doados pelo Projeto Rio Mamanguape Fase II.

Os locais das oficinas foram apresentados pelos secretários dos municípios, sendo sempre um espaço que pudesse acomodar a todos, bem como, realizar as experiências conforme a proposta discutido no planejamento.

O processo de interação e integração entre os educadores deu-se de forma dialogal, isto em dois momentos, a saber: no tocante a parte teórica dividiu-se os participantes em grupos e distribuíram-se textos para que eles discutissem os mesmos e compartilhassem com o plenário.

E, com relação à parte prática, a troca de saberes deu-se no momento da realização das experiências, proporcionando um momento de esclarecimentos sobre as dúvidas que cada um apresentava no tocante ao cuidado com as frutas verduras e legumes, além de focar o cuidado com a água no tocante a produção agrícola familiar, e, assim gerar qualidade de vida para os seres humanos e para o meio ambiente, visto que, no momento do repasse do conhecimento em sala de aula cada educador iria ser o instrutor

na elaboração de princípios e valores educativos no que concerne à alimentação saudável.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na realização das capacitações e oficinas fez-se um trabalho educativo com relação ao manuseio dos alimentos, além de destacar a importância dos nutrientes e vitaminas encontrados nas frutas, verduras e legumes que viesse proporcionar qualidade de vida no alunado ao mesmo tempo que contribui no desenvolvimento cognitivo no processo ensino/aprendizagem.

Ainda vale ressaltar que, no processo de construção do saber a respeito de como cuidar bem do meio ambiente com os educadores e, eles, por conseguinte, com os educandos, seguiu-se nas oficinas as instruções sobre a classificação dos alimentos e sua importância na qualidade de vida dos educandos além de oportunizar os mesmos na construção de princípios educativos de qualidade e a inserção da produção agrícola familiar no cardápio da merenda escolar.

Os educadores envolvidos na realização das oficinas deveriam ser representantes das várias escolas da rede pública municipal da área de abrangência do Projeto Rio Mamanguape. Esses sujeitos sociais após as capacitações deveriam replicar

o conhecimento adquirido realizando novas oficinas em suas escolas.

Dessa forma poderia envolver não somente os educadores, mas também os de educandos e, assim, poderiam realizar uma ação que viesse contribuir na redução de resíduos sólidos orgânicos considerados lixo por não se fazer um novo uso de materiais como as cascas de frutas e verduras que já tinham apresentado uma utilidade no cotidiano da vida em sociedade.

As oficinas foram realizadas em cada um dos municípios, durante dois dias, com oito horas de atividades, isto de forma expositiva dialogal e reflexiva, tendo uma breve teoria para que se entendessem as questões arguidas na capacitação e oficina, com o intervalo de uma hora para almoço. O total de horas das capacitações e oficinas compreenderam 60.

O conteúdo compreendeu uma breve exposição sobre a temática em apreço, destacando a importância da utilização das cascas dos alimentos, as quais eram vistas como lixo, e que poderia ter outra forma de consumo ou até ser utilizado na fabricação de humos para hortas escolares, além de contribuir ao processo de preservando e conservando do meio ambiente ao tempo que proporcionaria o lado lúdico no processo ensino/aprendizagem ao alunado.

Ainda vale ressaltar que, no tocante não somente as cascas, mas também as sobras

das frutas e verduras utilizadas na merenda escolar fez-se o demonstrativo de sua transformação e o bem estar que poderia ser devolvido ao meio ambiente quando da sua utilização de forma correta.

Das oito oficinas realizadas com educadores os resultados serão apresentados através de uma tabela. O demonstrativo dos dados quantitativos dos oito municípios irão mostrar o número de participantes que se envolveram na capacitação. A realização e a replicação das oficinas nos municípios tiveram como fruto as culminâncias, as quais envolveram todas as escolas da área de abrangência do Projeto Rio Mamanguape Fase II, cerca de 160 escolas, mais de 15 mil alunos, além dos professores, a comunidade acadêmica, pais dos alunos e a sociedade civil do entorno das escolas.

A identificação dos municípios, os dias de cada oficina, o local da realização das oficinas, o número de educadores participantes e o percentual, formando assim os dados quantitativos do artigo. Será feita a leitura interpretativa dos resultados, bem como a sua representatividade com relação ao total de participantes (Tabela 1). Esses dados serão apresentados através da tabela utilizando-se o Programa Microsoft Excel 2007.

Tabela 1 – Identificação dos municípios, data da capacitação, local, números de professores participantes da capacitação em “Projeto: Alimentação Saudável Também se Aprende na Escola”, na rede pública

municipal dos municípios da área de abrangência do Projeto Rio Mamanguape Fase II

Municípios	Data da Capacitação	Local da Capacitação	Número de Professores	Percentual (%)
Pocinhos-PB	01 e 02.08.2014	Auditório da Secretaria de Educação	57	15,3
Lagoa Seca-PB	13 e 14.08.2014	Câmara Municipal	53	14,2
Montadas-PB	11 e 22.08.2014	EMEFEA	48	12,9
Esperança-PB	18 e 19.09.2014	Centro Paroquial	58	15,5
Alagoa Nova-PB	16 e 17.07.2014	Centro Artesanal Deputado Raimundo Asfóra	33	8,8
Areial-PB	24 e 25.07.2014	CLUB CESMA	64	17,2
Matinhas-PB	14 e 15.07.2014	Auditório do PSF	32	8,6
São Sebastião de Lagoa de Roça-PB	26 e 28.07.2014	Escola Pedro da Costa	28	7,5
TOTAL			373	100,0

Fonte: As autoras (2015).

Pode-se verificar que o município de Areial apresentou o maior número de participantes na capacitação(64) tendo um percentual de 17,2%; Esperança enviou 58 educadores representando 15,5%. Lagoa Seca enviou 53 educadores representando 14,2%. Alagoa Nova 8,8% dos participantes e Matinhas 8,6%. Já São Sebastião de Lagoa de Roça apresentou o menor número de educadores (28) com um percentual de 7,5% (Tabela 1).

As ações encontradas nas diversas escolas demonstram que os professores buscaram despertar, cada vez mais o lado lúdico que envolvem educandos e educadores. Também demonstrou o desenvolvimento cognitivo no processo ensino/aprendizagem através das oficinas realizadas em sala de aula,

bem como das ações daqueles que produziram os frutos para hortas escolares por serem ações educativas. Essas ações proporcionaram aos educandos da rede pública municipal dos oito municípios da área de abrangência do Projeto Rio Mamanguape Fase II a construir valores concernentes a preservação e conservação do meio ambiente.

As oficinas educativas vem sendo utilizados nas disciplinas: Ciências, Português, História, Matemática, entre outras, por se perceber que tal atuação só tem a contribuir no processo ensino/aprendizagem.

A aplicabilidade das atividades geradas a partir das capacitações aos educadores dos oito municípios da área de abrangência do Projeto Rio Mamanguape Fase II acontecem de acordo com a prática realizada pelos educadores com a proposição não somente de gerar o lado lúdico no processo ensino/aprendizagem, mas proporcionar maior desempenho do lado cognitivo dos educandos.

Ainda pode-se frisar que as oficinas realizadas em sala de aula ou no patio das escolas tem contribuído para melhorar a avaliação e a redução do número de educandos que precisam atingir as notas dos bimestres, passando por média.

Pode-se também ressaltar que os educadores vêm construindo junto aos alunos valores no tocante a preservação e conservação do meio ambiente, de forma simples, mas ao

mesmo tempo proporcionando uma ação prática no que se refere a sustentabilidade do meio ambiente, à medida que reduz os resíduos sólidos, que a princípio são tidos como lixo quando não se faz o seu reuso.

Os educadores se prontificaram em passar os conhecimentos adquiridos para os colegas que não participaram para que se tivesse nas escolas um processo uníssono quando da realização das culminâncias, visto que todos deveriam instruir os alunos, em sala de aula, no momento da realização das oficinas no processo de elaboração das atividades proposta ou na preparação dos humos a partir das cascas e restos das frutas e verduras.

De acordo com a discussão feita por Zanella (2001, p. 98 apud VYGOTSKI, 1998) ele descreveu que “todas as funções psicológicas superiores resultam da reconstrução pelo sujeito de uma atividade social partilhada” o que fora contemplado entre os participantes das oficinas, principalmente entre os educandos.

Em se tratando do lado lúdico referente à construção do saber, segundo Ronca (1989, p. 27) “O movimento lúdico, simultaneamente, torna-se fonte prazerosa de conhecimento, pois nele a criança constrói classificações, elabora sequências lógicas, desenvolve o psicomotor e a afetividade e amplia conceitos das várias áreas da ciência”. Além de fonte prazerosa de conhecimento que o lúdico proporciona a

criança, segundo Vigotsky (1989, p.84) ele afirmou que “as crianças formam estruturas mentais pelo uso de instrumentos e sinais. A brincadeira, a criação de situações imaginárias surge da tensão do indivíduo e a sociedade. O lúdico liberta a criança das amarras da realidade”.

Além dos resultados das oficinas, os capacitados (educadores) passariam a realização de uma prática nas escolas dos seus municípios e após essa ação ter-se-ia uma culminância, em cada município, para apresentação dos trabalhos realizados.

CONCLUSÕES

Com as capacitações e oficinas concluiu-se que foi dada uma contribuição não somente no processo de conhecimento da riqueza nutricional e na manipulação dos alimentos para maior preservação dos nutrientes, mas também no aproveitamento de folhas e cascas de frutas, verduras e legumes, que para muitos eram desperdiçados por não terem o devido conhecimento de outros manuseios e consumo. Além do que já fora destacado, houve uma ampliação de novos conhecimentos e também a troca de experiências entre os participantes, possibilitando a vivência através de novas técnicas na manipulação de frutas, verduras e legumes e na realização das ações práticas

quando da preparação de polpas, doces e conservas de legumes.

Conclui-se também que foi proporcionada uma oportunidade aos responsáveis pelo cardápio da merenda escolar a inserção de novos alimentos e estes, fazendo uso da produção familiar da região, proporcionando a possibilidade de melhorar a qualidade de vida dos educandos, alterando certos hábitos, sem alterar os custos públicos e ao mesmo tempo realizar uma ação pedagógica que envolve não somente os educadores, em sala de aula, ao trabalhar de forma lúdica com as frutas, verduras e legumes, mas também envolver as nutricionistas com palestras para os pais e a comunidade acadêmica, as merendeiras no tocante ao manuseio e outras ações referentes a alimentação saudável, coordenadores da distribuição da merenda escolar, gestores e outros membros da comunidade de entorno das escolas e a sociedade civil organizada.

Considerando o que fora apresentado e reconhecendo as funções que podem ser executadas pelos educadores, em sala de aula, pode-se confirmar que a atuação dos capacitados após as capacitações realizaram um trabalho brilhante em suas escolas, o que resultou no envolvimento da maioria de todos os alunos da rede pública municipal, dos gestores, coordenadores pedagógicos, pais, e a sociedade civil do entorno das escolas, a ponto

de se realizar 8 Semanas da Água entre os oito municípios da área de abrangência do Projeto Rio Mamanguape Fase II, trabalho o tema da capacitação, tendo a participação das 160 escolas presentes na área e mais de 15 mil alunos, que não somente ouviram, mas passaram a serem executores de ações que envolvem a preservação e conservação do meio ambiente

O referido Projeto foi patrocinado pela Petrobras através do Programa Petrobras Ambiental, que apresenta uma história de mais de dez anos na região.

As oficinas além de levar os educadores à formação de um senso crítico mais aguçado no tocante a preservação e conservação do meio ambiente veio proporcionar aos educandos ações que envolvem o lado lúdico dos alunos contribuindo no desenvolvimento cognitivo deles à medida que os mesmos estavam participando de ações do tipo execução de uma salada de frutas.

Portanto, com a realização das oficinas envolvendo as frutas, verduras e legumes e outros materiais foi proporcionado aos educadores à oportunidade de se trabalhar o tema transversal Meio Ambiente designado pelos Parâmetros Curriculares Nacionais de forma lúdica à medida que os educandos são envolvidos nas oficinas realizadas em sala de aula as quais puderam desenvolver o lado

criativo dos alunos no processo cognitivo do ensino/aprendizagem construindo valores a respeito da preservação e conservação do meio ambiente não somente no espaço da escola, nos seus lares e no em entorno, mas também em suas comunidades, ao mesmo tempo em que brincavam construindo as atividades propostas ou realizando o passo a passo dos humos que iram, posteriormente para as hortas orgânicas. Também foi possível recomendar este tipo de atividade para ser executada no ensino fundamental não somente na área de abrangência do Projeto Rio Mamanguape Fase II, mas em todo país, por contribuir no melhor desempenho tanto dos educadores como dos educandos, elevando a autoestima dos alunos e uma perspectiva de novos horizontes o que chega ao conhecimento dos interessados através das publicações realizadas em eventos a nível local, regional, nacional e internacional.

AGRADECIMENTOS

A Petrobras patrocinadora do Projeto Rio Mamanguape Fase II através do Programa Petrobras Socioambiental. A equipe técnica da COOPACNE, executora do Projeto. Aos secretários de educação dos oito municípios e a todos os participantes da capacitação e oficina.

REFERÊNCIAS

AMORA, S. **Minidicionário da Língua Portuguesa**. 19. ed. v. 2. Boa Vista – Recife- PE: Saraiva, 2009.

APPOLINÁRIO, F. **Dicionário de metodologia científica: um guia para a produção do conhecimento científico**. São Paulo: Atlas, 2004.

BARCAROL, L. N. et al. Alimentos funcionais e nutracêuticos. **Ciência, Reflexividade e (in) certezas**. 2012.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. 3. ed. Lisboa: Edições 70, 2004.

BITTENCOURT, S. A. Uma alternativa para a política nutricional brasileira? **Cad. Saúde Pública**. Rio de Janeiro, v.14, n.3, p. 629-636, jul-set, 1998.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

KAMINSKI, T.A. **O uso da multimistura no contexto da segurança alimentar**. 2007. 124p. Dissertação (Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal de Santa Maria - RS, 2007.

MARQUES, I. C. **Multi-mistura: desnutrição infantil e limites do relativismo**. ANPUH – XXV SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA – Fortaleza, 2009.

MORAES, F. P.; COLLA, L. M. alimentos funcionais e nutracêuticos: definições, legislação e benefícios à saúde. **Revista Eletrônica de Farmácia**. v. 3. n. 2, 2006, p. 109-122, ISSN 1808-0804.

NEUMANN, P., et al. Alimentos saudáveis, alimentos funcionais, fármaco alimentos, nutracêuticos....você já ouviu falar? **Higiene Alimentar**. v. 14, p. 19-23, 2002.

TAIPINA, M. S.; FONTS, M. A. S.; COHEN, V. H. Alimentos funcionais – nutracêuticos. **Higiene Alimentar**. v. 16, n.100, p 28-29, 2002.

ZANELLA, A. V. **Vygotsky: contexto, contribuições à psicologia e o conceito da zona de desenvolvimento proximal**. Itajaí: UNIVALÍ, 2001.