

Comer junto é compartilhar saberes: Oficina de alimentação e biodiversidade para professores da educação básica.

Eating together is sharing knowledge: Food and biodiversity workshop for basic education teachers

Marina Barros Silva

Universidade Federal do Rio de Janeiro
marinaprincipal@gmail.com

Elisa Arruda Tavares

Universidade Federal do Rio de Janeiro
eatrj1987@gmail.com

Profª Drª. Natália Tavares Rios

Colégio de Aplicação da Universidade Federal do Rio de Janeiro
ntrios@gmail.com

Profª Drª. Maria Cordeiro de Farias Gouveia Matos

Colégio de Aplicação da Universidade Federal do Rio de Janeiro
emaildamariamatos@yahoo.com.br

Prof Dr. Eleandro de Carvalho Gomes Cavalcante

Colégio de Aplicação da Universidade Federal do Rio de Janeiro
eleandroensina@gmail.com

Resumo

O presente trabalho traz resultados da pesquisa-ação intitulada "Alimentação, saúde e ambiente: conflitos socioambientais no currículo de Ciências e Biologia". Seu intuito foi produzir uma oficina como ação de formação continuada para professores da Educação Básica e avaliar os efeitos imediatos da formação promovida. Como ferramentas pedagógicas, a oficina contou com exposições teóricas de professores da UFRJ (Gastronomia, Biologia, Sociologia e Geografia), preparos culinários e visita à horta do colégio. Para análise, as categorias "Concepções teóricas" e "Potencialidades e Articulações" foram exploradas a partir dos formulários de inscrição e do grupo focal realizado ao final do evento, do qual participaram os professores presentes na oficina. A análise mostrou uma ampliação da discussão acerca de aspectos sociais e econômicos condicionantes das escolhas alimentares. A oficina se mostrou

um evento de grande potencial para o fortalecimento dos coletivos docentes, bem como para a articulação entre professores de diferentes áreas do conhecimento.

Palavras chave: Formação de professores, Ensino de Ciências e Biologia, conflitos socioambientais, soberania alimentar, capitalismo de plataforma.

Abstract

This study presents the results of the action research entitled "Food, health and environment: socio-environmental conflicts in Science and Biology's school curriculum". It aimed to produce an action of ongoing formation for Basic Education teachers and to evaluate through two categories of analysis the immediate effects of the training promoted. The event had the theoretical expositions of professors at UFRJ of Gastronomy, Biology, Sociology and Geography, food preparations suitable for execution in the classroom and a school's edible garden tour. To analyze this training process, the categories "Theoretical Conceptions" and "Potentialities and Articulations" were explored through the registration forms (answered before the event) and through the focus group held at the end of the event, in which the teachers present at the event participated. The analysis showed an enlargement of the discussion about social and economic aspects that determine food choices. The workshop proved to be an event of great potential for the strengthening of teaching groups, as well as articulation between teachers from different areas of knowledge.

Key words: food, socio-environmental conflicts, food sovereignty, Science and Biology, platform capitalism.

Introdução

Em janeiro de 2020, a Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou o COVID-19 como uma Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional (OPAS/OMS, 2022). Imediatamente, a Pandemia de COVID-19, que teve seu auge entre 2020 e 2021, trouxe mudanças bruscas nos hábitos da população mundial, suscitando discussões a respeito das interações humanas com o ecossistema e suas consequências econômicas e sociais (DE SOUZA, 2020).

Nesse contexto, o relatório intitulado Sindemia Global, publicado já em 2019 pela revista "The Lancet", tornou-se ponto de partida teórico para a pesquisa relatada no presente artigo. O referido documento nos auxilia a pensar a interação entre as problemáticas globais das mudanças climáticas, da obesidade e da desnutrição. Segundo o relatório, tais problemáticas possuem causas e consequências que se retroalimentam, compondo o que o documento apresenta como Sindemia Global. Estabelecer e compreender os mecanismos de interação entre as dimensões de ambiente, alimentação e saúde humana é de extrema importância para construir medidas eficazes que visem à reversão das tendências mundiais de aumento da frequência das epidemias de obesidade e desnutrição, bem como da intensificação da degradação ambiental.

O relatório apresenta o sistema agroalimentar mundial dominante como causa dessas três epidemias. Mais precisamente, o sistema de produção, distribuição, consumo e descarte de alimentos, tal como se estabelece atualmente, conduz à padronização da alimentação, rica em ultraprocessados e produtos de origem animal de baixo valor nutricional e alto custo ambiental (THE LANCET, 2019). De tal maneira, podemos afirmar que a perda de biodiversidade é,

simultaneamente, causa e consequência da perda de diversidade alimentar. E, de maneira inversa também, a padronização alimentar é causa e consequência da perda de biodiversidade. Esses dois processos se acentuam mutuamente num contexto global de mudanças climáticas em que os regimes de chuvas, as temperaturas, a qualidade dos solos são alterados. Tudo isso conflui para a construção de um preocupante cenário de insegurança alimentar e de constante ameaça à soberania alimentar dos povos.

Especificamente, no contexto brasileiro, o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) já sugeria cautela diante do aumento do consumo dos ultraprocessados. No Brasil, como na maior parte dos países emergentes, os alimentos in natura estão sendo cada vez mais substituídos por ultraprocessados. Observam-se as consequências desse cenário no aumento vertiginoso da incidência da obesidade, da insegurança alimentar e de doenças crônicas relacionadas à alimentação no país (PNS, 2019; IBGE, 2020; FGV, 2022).

Esse cenário é sustentado tanto pela indústria alimentícia quanto pelo sistema agroalimentar hegemônico. Sintomática disso é uma pesquisa conduzida por atores diretamente envolvidos na cadeia de produção da soja. Como se sabe, o plantio desse cereal está relacionado à degradação crescente do cerrado brasileiro (TRASE, 2020) e à produção de alimentos ultraprocessados ricos em aditivos.

Os pesquisadores afirmam que a classificação do Guia pode afetar negativamente a aceitação dos consumidores em relação a produtos ultraprocessados e, desse modo, se posicionam contra os sistemas de classificação de alimentos, que são usados como referência ao redor do mundo. Além disso, o estudo coopta pautas dos movimentos de redução de consumo de carne, oferecendo como alternativa produtos ultraprocessados de alto impacto ambiental, feitos à base de soja.

Portanto, observa-se como, ao priorizarem a obtenção do lucro, determinados setores das indústrias alimentícia e agropecuária engajam-se na manutenção do sistema agroalimentar atual, em detrimento da conservação ambiental e da preservação da saúde humana. Assim, a lógica vigente nesse modelo não favorece todas as partes envolvidas e obedece a interesses econômicos particulares, consolidando hábitos alimentares prejudiciais ao ecossistema e à população.

Assim, é importante buscar alternativas para reverter, conter ou, pelo menos, retardar a expansão dos problemas citados, complexos e estruturantes da nossa sociedade. O relatório da The Lancet aponta para um grande número de ações necessárias, vindas de diferentes atores sociais. A educação básica promovida nas escolas é parte desta grande rede de estruturas, localizada numa esfera intermediária de ação, interagindo com demais instâncias governamentais, espaços religiosos, família, etc.

Nesta pesquisa, o coletivo de professores e licenciandos já estabelecido pelo projeto de Extensão “Compartilhando Boas Práticas no Ensino de Ciências e Biologia” buscou possibilidades de articulações entre a temática da alimentação e as questões socioambientais no currículo escolar. As reflexões deram origem à oficina de formação docente aqui descrita e analisada. Apresentam-se os resultados e discussão de duas das categorias analisadas antes e depois da realização da oficina com o grupo de professores participantes. Buscou-se responder como a oficina condicionou os entendimentos dos professores naquilo que se refere a Concepção Teórica e a Potencialidades e Articulações destas temáticas com as disciplinas que lecionam.

Justificativa:

Como dito, as escolas são sistemas intermediários, sendo alvos e agentes da consolidação de políticas públicas voltadas para saúde e alimentação (pág.32, THE LANCET, 2019). A alimentação, numa perspectiva social e ambientalmente referenciada é um desafio para os professores e professoras, dada a complexidade de aspectos culturais e econômicos que orientam hábitos ou até mesmo “escolhas” alimentares.

Além de um espaço pedagógico propício a todas estas reflexões, a escola também é um espaço onde as crianças e jovens se alimentam em companhia uns dos outros cotidianamente. Em sentido mais amplo, portanto, a escola é espaço do convívio, da criação de costumes e coletividades. O professor e a professora participam dessas construções e podem contribuir para uma educação compatível com a soberania alimentar, saúde pública e sustentabilidade.

Materiais e Metodologia:

A fim de cumprir os objetivos do trabalho, foi estruturada uma Pesquisa-Ação (THIOLLENT, 2011). A Pesquisa-Ação, segundo o autor, é constituída por uma fase exploratória em que se delimita um tema de interesse e por uma fase subsequente em que se estabelecem um plano de ação e objetivos juntamente com o coletivo.

Durante todo processo, a coleta e produção de dados visam a refletir sobre os processos que envolvem os atores da Pesquisa-Ação, caracterizando uma prática reflexiva com a participação de todos nas diferentes fases.

Para tanto, foram realizadas reuniões com um grupo de licenciandos e professores no âmbito do projeto de extensão. Durante o período de um ano, o intuito foi pesquisar e elaborar a oficina "Conflitos socioambientais e alimentação" a ser oferecida para professores da educação básica. Nesses encontros, os participantes discutiam, escolhiam temas de aprofundamento e selecionavam materiais didáticos de um acervo on-line mantido pelo projeto de extensão.

A oficina foi realizada no dia 6 de Agosto de 2022. A partir daí, seguiram-se as análises dos dados produzidos com os questionários de inscrição e com o grupo focal realizado com os professores inscritos ao final do evento.

A Pesquisa-Ação compreendeu diversas etapas. Inicialmente, foi feito o levantamento das dificuldades e limitações na abordagem e articulação da questão socioambiental e alimentar na educação básica. Nesta fase, através de questionários virtuais e/ou encontros, os professores e formadores de professores puderam apresentar suas experiências, trazendo demandas e dificuldades para inserção dessas temáticas na educação básica.

Em seguida, foi realizada pesquisa e leitura de referenciais bibliográficos da questão ambiental e das segurança e soberania alimentar, a partir das demandas colocadas pelo coletivo de professores e das diferentes experiências pedagógicas relatadas por eles no encontro inicial.

Paralelamente aos encontros remotos, o espaço físico onde seria oferecida a oficina foi sendo equipado e preparado para o dia do evento. Novas mudas foram plantadas e identificadas na horta escolar para serem utilizadas nos preparos culinários do encontro.

A oficina foi dividida em três momentos: mesa redonda; preparo culinário e visita ao espaço da horta como ferramentas pedagógicas; grupo focal com lanche coletivo.

A partir dos questionários de inscrição e do grupo focal, analisou-se comparativamente como a ação de formação afetou a percepção do grupo de docentes sobre as temáticas abordadas e suas



possibilidades de inserção na escola. Objetivou-se pontuar como os materiais, discussões e filmes propostos atenderam às demandas iniciais e quais dificuldades ainda permaneceriam para o tratamento das questões.

Os questionários foram aplicados através da plataforma Google Formulários como condição para inscrição no evento. Este instrumento teve o objetivo de levantar as concepções dos professores acerca da temática da alimentação bem como suas relações com ambiente e saúde no currículo da educação básica.

O grupo focal foi realizado presencialmente com todos os professores participantes da oficina, a fim de registrar as impressões acerca das discussões e materiais disponibilizados na oficina. O momento também teve como objetivo destacar o impacto dessa ação formativa na percepção do grupo sobre as possibilidades de inserção da temática da alimentação no currículo da Educação Básica.

Foram estudadas duas categorias nesta pesquisa:

Concepção Teórica: compreender a visão dos professores e licenciandos acerca do tema.

Potencialidades e Articulações: identificar a perspectiva dos participantes acerca das potencialidades de abordar a alimentação no ensino das disciplinas escolares e das possibilidades de articulação com outras áreas de conhecimento.

As categorias acima foram definidas, a princípio, a partir das perguntas elaboradas para o Formulário de Inscrição. Os dados analisados a seguir se referem às 56 respostas obtidas a partir desse formulário e da gravação do Grupo Focal, que teve 25 participantes.

Resultados e Discussões:

Concepção Teórica

Os inscritos responderam on-line à seguinte questão: "Você acha possível abordar a alimentação na disciplina que leciona ou irá lecionar?". A resposta era fechada e as alternativas disponíveis para essa pergunta eram apenas "sim" ou "não" e os resultados foram unânimes; todos os participantes acreditam ser possível relacionar sua disciplina com a temática da alimentação.

A segunda questão da categoria pretendeu explorar mais as áreas de conexão que os inscritos percebem entre a alimentação e a biodiversidade. Desse modo, foi solicitado: "Explique a relação entre a biodiversidade e a alimentação". A resposta a esse tópico era aberta, a fim de permitir a elaboração mais profunda dos conceitos compreendidos nesse tema.

Foram obtidas 53 respostas. Observou-se que cerca de 96% dos respondentes reconhecem a relação entre alimentação e biodiversidade. A partir das explicações recebidas, foi possível identificar que, em sua maioria, havia uma correlação principal entre os temas citados e uma das seguintes temáticas: aspectos nutricionais, acesso à informação e impactos ambientais.

A tendência predominante (cerca de 32% das respostas) é a associação da alimentação e da biodiversidade a impactos ambientais. Nesse sentido, os participantes compreendem que a forma de vida humana afeta a biodiversidade e, conseqüentemente, a alimentação; e que nossos hábitos alimentares, atualmente, geram prejuízos à biodiversidade:

"Biodiversidade e alimentação estão diretamente associados, entretanto, a partir do sistema alimentar que temos hoje em dia, pouco exploramos a biodiversidade na alimentação e, inclusive, a forma de produção de alimentos

diminui a biodiversidade.”

A segunda tendência (cerca de 15% das respostas) é a conexão dos temas com aspectos nutricionais dos alimentos. Dessa maneira, é possível inferir que também predomina, na visão dos participantes, a saúde humana atrelada aos nutrientes proporcionados pela biodiversidade.

"A biodiversidade fornece toda a variedade de nutrientes que vai pro nosso prato."

Outra tendência (também com aproximadamente 15% das respostas) é a percepção da falta de acesso à informação a respeito da biodiversidade existente, o que afeta a variedade alimentar. Assim, as respostas apontam para a necessidade de ampliar esse acesso, a fim de que se aumentem as chances de que se utilizem mais as espécies na culinária. Sob essa visão, evidencia-se uma perspectiva comportamentalista e individualista em relação aos hábitos alimentares.

No início da oficina de preparos culinários, apresentou-se uma comunicação de sensibilização a propósito da alimentação de entregadores de alimentos por aplicativo. A partir da pergunta "Como manter uma tirania?", buscou-se suscitar a reflexão e subsequente debate em torno da correlação entre condicionantes macroestruturais políticos e econômicos e os hábitos alimentares de um crescente contingente de trabalhadores explorados no capitalismo de plataforma.

Lançada de sopetão e sem referência de autoria ao público presente, a pergunta acima parafraseava o filósofo Aristóteles n'A política (Livro V, Capítulo IX), mais precisamente, em passagem em que detalhara como, depois de efetivados, regimes tirânicos ter-se-iam articulado para se consolidar em condições de orientar condutas de súditos indisputadamente. Desse modo, a título de diapasão teórico, recorreu-se a duas citações adaptadas da referida obra:

"[...] empobrecer os súditos para que a guarda nada custe a ser alimentada, e os cidadãos, obrigados a trabalhar e viver pensando só no dia presente, não tenham tempo de conspirar (ARISTÓTELES, 2010, p. 126)."

"[...] não permitir as refeições em comum, as associações de amigos, a instrução, enfim, nada de semelhante; [...] porque são principalmente as relações habituais que geram a confiança recíproca (ARISTÓTELES, 2010, pp. 125-6)"

Com isso, dividiu-se a exposição em dois momentos. Inicialmente, destacaram-se recentes transformações no sentido da precarização das condições de trabalho de um expressivo contingente de assalariados através do planeta. Mais especificamente, tais transformações teriam dado contornos nítidos àquilo que se tem convencionado chamar de capitalismo de plataforma. Conforme a antropóloga brasileira Rosana Pinheiro Machado,

"[v]ocê tem milhões de pessoas saindo da linha da pobreza, que passaram a viver a plataforma do trabalho -- não só do Uber, mas Facebook, WhatsApp, Instagram, Telegram. Pessoas que, no sentido mais amplo possível, usam alguma plataforma digital para empreender."

Assim, buscou-se ilustrar, a partir de falas de entregadores de alimentos por aplicativo recolhidas em reportagens realizadas entre 2019 e 2022, como essa reconfiguração mundial dos processos de trabalho está desaguando nos cotidianos de indivíduos que se veem integrados subalternamente às confusas, aparentemente intangíveis, mas muito rentáveis redes de

exploração capitalista da força de trabalho da população da Terra e, evidentemente, das grandes cidades brasileiras.

Na sequência, tentou-se destacar como essas transformações incidiriam sobre os corpos, as mentes e, sobretudo, as relações em geral desses trabalhadores. O que comem? Como o comem? E com quem o comem?

Pauperizados, os entregadores não conseguem manter uma alimentação saudável, não somente devido ao preço de refeições preparadas com insumos in natura, por exemplo, mas também porque simplesmente se veem sem tempo para realizar refeições completas. Como diz um dos entregadores: “Geralmente, eu paro em algum lugar, compro uma bolacha e vou beliscando durante o dia.” Por ordem de valor nutricional, então, consomem-se as quentinhas compostas por nutricionistas de disputados restaurantes populares estatais, marmitas frias de arroz com apenas um acompanhamento e lanches secos ultraprocessados.

Além disso, quis-se destacar um desdobramento político desse panorama laboral. Uma vez que costumam trabalhar mais de 44 horas por semana e dispõem de condições de trabalho cada vez mais precárias, os entregadores passam a se ver enredados por um torvelinho de empreendedorismo meritocrático que guarda profundas afinidades políticas com a extrema direita. Como argumenta Machado, nas plataformas,

“Grande parte desses trabalhadores não necessariamente são bolsonaristas, mas estão muito vinculados a um grau individualista e conservador [...]. [...] A pessoa está horas trabalhando e recebendo todo tipo de informação em um lugar onde a extrema direita tem hegemonia total, a esquerda não passa nem perto.”

Desse modo, na urgência de um duro sustento conquistado solitariamente através de uma mediação com nítidas inclinações políticas reacionárias, as possibilidades de os entregadores de alimentos por aplicativo "conspirarem", no dizer de Aristóteles, vão minguando. Ainda assim, apresentou-se para a audiência a alternativa crítica do cooperativismo de plataforma, bem como surgiu, vinda de um dos presentes, a recordação do "Breque dos Apps", uma mobilização grevista de âmbito nacional organizada pelos entregadores em meados de 2020.

Ao final da oficina, no momento do Grupo Focal, foi possível perceber uma diferença da visão dos participantes em relação ao tema da alimentação.

“E, além disso, quando eu vou numa feira, aqui na Zona Sul, a diversidade de... de fruta, de legume, é muito maior do que de onde eu to, né. Então, essa parte política, social, né, afeta muito nas nossas escolhas alimentares.”

“E eu acho que tudo perpassa pela discussão sobre racismo ambiental, também, né? Porque quando a gente começa a fazer essa análise é... de... onde essas informações e onde esses alimentos, por exemplo, chegam é... eu acho que dá pra gente pensar, também, nas... nas pessoas que são mais afetadas pela crise climática primeiro e mais intensamente.”

“[...] a culpa não é nossa, é aquela coisa que a gente falou da soberania alimentar, a gente não tem soberania alimentar [...]”

A questão era antes principalmente atrelada à saúde, ao meio ambiente e às escolhas individuais. Durante a conversa final, diversas outras dimensões passaram a ser abordadas, como: desigualdade de acesso, fatores sociais, econômicos e culturais, a influência da precariedade do trabalho e a falta de soberania alimentar e, portanto, de verdadeira liberdade



de escolha. Contextos sociais, econômicos e políticos de acesso desigual a alimentos mais biodiversos e falta de recursos financeiros para fazer essas "escolhas" alimentares foram mais considerados que nas respostas iniciais dadas nos questionários de inscrição.

Nesse sentido, é possível perceber que a oficina contribuiu para ampliar e aprofundar os conhecimentos dos professores e licenciandos presentes acerca da temática, principalmente, em áreas diferentes das de sua formação inicial. Sendo assim, ressalta-se a importância da oficina ter sido elaborada por profissionais e estudantes de áreas distintas de conhecimento.

Potencialidades e Articulações

Nessa categoria, a primeira pergunta pretendeu identificar quais áreas os inscritos associavam à alimentação em sua prática docente. Foram dadas alternativas para que os participantes pudessem selecionar mais de uma resposta. Além disso, foi concedido um espaço para comentar possibilidades para além das alternativas.

Perguntou-se: "Quais questões você acha possível relacionar à temática alimentar nas aulas dessa disciplina?", com as seguintes alternativas de resposta: "questões de saúde", "questões ambientais", "questões sociais", "questões econômicas", "questões políticas" e "não abordo a temática da alimentação". Foram feitos comentários além das opções pré-estabelecidas: "questões de consciência corporal, a partir de perspectivas filosóficas que valorizam o corpo", "perspectiva espacial" e "aproveitamento integral dos produtos".

Dessa forma, perceberam-se duas tendências principais de resposta: houve 52 seleções para "questões de saúde" e 50 para "questões ambientais". Sob essa perspectiva, é possível perceber que as questões biológicas da alimentação são as mais associadas ao currículo escolar pelos professores e licenciandos.

A segunda pergunta buscou aprofundar as potencialidades de se abordar a temática da alimentação na prática docente. "Quais potencialidades e objetivos formativos podem ser trabalhados nesta temática na educação básica?".

Poderiam ser selecionadas múltiplas respostas dentre os seguintes itens: "fomentar melhores hábitos de alimentação", "promover a introdução das temáticas socioambientais de maneira articulada nos currículos" e "estimular a inserção da segurança alimentar de maneira articulada nos currículos". Ademais, foi disponibilizada a opção de comentar sobre outras potencialidades.

Nesse ponto, a opção "fomentar melhores hábitos de alimentação" foi a mais frequentemente selecionada, com 50 votos. As opções "promover a introdução das temáticas socioambientais de maneira articulada nos currículos" e "estimular a inserção da segurança alimentar de maneira articulada nos currículos" obtiveram o mesmo número de votos: 42. Outrossim, os inscritos não apontaram outras respostas fora das alternativas dadas.

Por fim, a terceira questão objetivou identificar como essas potencialidades podem ser trabalhadas no contexto dos professores e licenciandos. Indagou-se: "Que tipo de atividades relacionadas são mais viáveis de realizar no contexto da sua escola?".

Deram-se as seguintes alternativas: "horta escolar", "excursão", "práticas em sala de aula", "evento com alunos e responsáveis", "lanche coletivo com alunos", "não atuo como docente" e de comentar sobre outras práticas possíveis.

Nessa questão, os itens mais frequentes foram: "práticas em sala de aula" com 39 respostas; "lanche coletivo com os alunos" com 38; e "horta escolar" com 33. Houve um comentário fora das opções dadas: "Ressalto a potência das Hortas Escolares em possibilidades de: Alfabetização Ecológica e Educação Ambiental Crítica".

Durante as discussões do grupo focal ao final da oficina, os professores e licenciandos compartilharam as práticas que já realizavam no ensino de suas disciplinas. A partir das experiências do grupo, foi possível agregar mais conhecimentos em relação às possibilidades de articulação do tema com o currículo de diferentes áreas de ensino.

“Porque, assim, eu sou professor de química, então a química é sempre muito árida, assim, né? (...) E eu faço um projeto há uns dez anos de química na cozinha [...] Acho que tem um aprendizado muito potente quando você trabalha com alimento, na minha disciplina e... de vários aqui e é legal, porque, sem querer, ele vai aprendendo. Porque, como você acabou de falar, cai uma barreira, né? E você tá mais descontraído, tá mais propenso, aí uma coisa mais descontraída e, no final, você come o produto da aula.”

“E aí, cada... acho que cada pedaço, falar da química, né, cada pedaço que você vai trabalhar: soluções, calor, eletricidade... tem um universo dentro da casa dele que a gente pode ir puxando e fazendo coisas do cotidiano.”

Além disso, foi citado que a escola é um espaço importante para abordar a alimentação. Um dos participantes comentou a respeito da potencialidade de despertar o interesse dos alunos através dessa temática e de incentivar a pesquisa individual, o que poderia estimular a autonomia dos alunos.

“Eu acho que sim, porque quando eu estimulo meus alunos a pesquisar, eu estou sempre trabalhando no saber, na independência deles, na autonomia através da pesquisa, já no segundo ano, no terceiro ano, no quarto ano e que de lá de baixo, gente, de lá de baixo, já, olha... Eu estou tendo, eu já tive uma surpresa, surpresas agradabilíssimas retornando agora das férias, de alunos meus pesquisando [...]”

Assim, a troca, nesse momento, foi muito importante para os professores e licenciandos compartilharem suas práticas e seus conhecimentos a respeito da abordagem desse tema na escola. Dessa maneira, os participantes, falando sobre suas vivências em sala de aula, também puderam colaborar, coletivamente, para a construção de saberes na oficina.

Considerações finais:

Neste trabalho, foi relatada a Pesquisa-Ação realizada a partir da oficina “Conflitos socioambientais e alimentação” elaborada em parceria com projeto de extensão “Compartilhando Boas Práticas no ensino de Ciências e Biologia”. O objetivo da pesquisa foi a análise da influência dessa ação formativa nas concepções e perspectivas docentes sobre as temáticas alimentares nas disciplinas escolares.

Durante o período de um ano, foram realizadas reuniões remotas do grupo de estudos formado por professores e licenciandos. Nesses encontros, houve trocas de experiências pedagógicas e práticas, permitindo o aprendizado mútuo, compartilhamento de materiais didáticos e a elaboração coletiva da oficina docente.

Após um longo período de encontros e formações em modelo remoto, oferecer um evento presencial foi desafiador, tendo em vista as dificuldades em relação ao deslocamento e à disponibilidade de horário dos inscritos, especialmente pelo fato da oficina ter sido realizada em um sábado de manhã. Desse modo, a oficina teve menor público do que o número de inscritos possibilitou esperar. Acredita-se que isso reflita a precarização do trabalho docente,

principalmente por ser necessária a disponibilidade em horário de descanso e lazer, agindo-se por iniciativa própria para continuar seu processo de capacitação, isto é, sem estímulos institucionais objetivos para tanto (dispensa para capacitação entre segunda e sexta-feira, gratificação ou retribuição, etc.).

Apesar das limitações quanto ao número de inscritos presentes, os participantes estavam muito envolvidos em todas as etapas da oficina. As discussões ao final do evento evidenciaram mudanças nas camadas reflexivas abordadas no tema, ao comparar com as respostas do formulário de inscrição. Desta maneira, foi possível ver que, ao envolver professores e estudantes de áreas diversas, como Gastronomia, Biologia, Sociologia e Geografia, a complexidade do tema pôde ser mais bem contemplada.

O processo fortaleceu, nos participantes, o entendimento da necessidade de manter espaços de formação de múltiplas áreas do conhecimento, sobretudo quando são tratados temas socialmente agudos e que interpelam as disciplinas nos dias atuais, como conflitos socioambientais, violência, degradação ambiental, sexualidade, etc.

A pesquisa, a elaboração da oficina e o evento em si fortaleceram o entendimento da escola como um espaço essencial para o estabelecimento de práticas voltadas para educação para a soberania alimentar. Nesse ambiente, há a possibilidade de estimular a diversidade cultural alimentar e de apresentar informações sobre alternativas alimentares, trazendo discussões no âmbito pedagógico, social e de saúde.

Além dessa interdisciplinaridade, destacam-se a relevância e a pertinência do uso do Guia Alimentar para a População Brasileira como documento estratégico no combate à padronização alimentar e ao crescimento do consumo de ultraprocessados em nosso país. Esse material também foi apresentado na oficina e abordado ao longo dos encontros remotos, pois seu uso e divulgação são indispensáveis nos cursos de formação docente e nas escolas básicas quando se busca uma educação para soberania alimentar.

Nesse sentido, espera-se que, por meio de trocas e diálogos entre professores e licenciandos, seja possível fortalecer e consolidar o espaço escolar como local de formação docente. Sendo assim, torna-se possível que a escola contribua para reduzir os impactos do modelo agroalimentar atual sobre a saúde de seus estudantes e auxilie na construção de uma sociedade atenta à alimentação de qualidade e a um ambiente sadio e equilibrado como direitos. Direitos esses que só podem ser garantidos se o forem para a sociedade como um todo.

Soberania alimentar e preservação ambiental são faces de uma mesma moeda – somente podem ser construídas de forma articulada e coletiva. E uma escola nunca fica a parte dos projetos de sociedade em construção.

Agradecimentos e apoios

À PR-2 que, através do edital AVL 2021 de Apoio a Recém-doutores, viabilizou a compra de equipamentos e concessão de bolsistas de IC, essenciais para realização desta pesquisa.

Referências

THE LANCET COMMISSION. A sindemia global da obesidade, desnutrição e mudanças climáticas. Relatório da Comissão The Lancet, jan.2019. [periódico eletrônico] 2021 [citado em 2021 janeiro 18].

ARISTÓTELES. A política. Tradução: Nestor Silveira. 1. ed. São Paulo: Folha de S. Paulo, 2010. (Coleção Folha: livros que mudaram o mundo; v. 11)

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira– 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

DE SOUZA, Lúcia da Paz. A pandemia da COVID-19 e os reflexos na relação meio ambiente e sociedade. Revista Brasileira de Meio Ambiente, v.8, n.4, p.68-73, 2020. Disponível em: <https://revistabrasileirademeioambiente.com/index.php/RVBMA/article/viewFile/540/254>. Acessado em: 21 de julho de 2022.

IBGE. Um em cada quatro adultos do país estava obeso em 2019; Atenção Primária foi bem avaliada. Censos IBGE, 2020. Disponível em: <https://censos.ibge.gov.br/2012-agencia-de-noticias/noticias/29204-um-em-cada-quatro-adultos-do-pais-estava-obeso-em-2019.html>. Acessado em: 24 de julho de 2022.

IBGE. Pesquisa nacional de saúde : 2019 : informações sobre domicílios, acesso e utilização dos serviços de saúde : Brasil, grandes regiões e unidades da federação / IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. [EBOOK] - Rio de Janeiro. ISBN 978-65-872-0118-4. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101748.pdf> . Acessado em: 24 de julho de 2022.

MESSINA, Mark et al. Perspective: Soy-based Meat and Dairy Alternatives, Despite Classification as Ultra-processed Foods, Deliver High-quality Nutrition on Par with Unprocessed or Minimally Processed Animal-based Counterparts. Advances in Nutrition. Oxford, Inglaterra, 23, mar. de 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.1093/advances/nmac026> . Acessado em: 27 de julho de 2022.

NERI, Marcelo C. Insegurança Alimentar no Brasil: Pandemia, Tendências e Comparações Internacionais. Rio de Janeiro, RJ. FGV Social, 2022. 29p. Disponível em: https://www.cps.fgv.br/cps/bd/docs/Texto-Inseguranca-Alimentar-no-Brasil_Marcelo-Neri_FGV-Social.pdf. Acessado em: 26 de julho de 2022.

OPAS. Organização Pan - Americana de Saúde. Histórico da pandemia de COVID-19. Folha Informativa sobre COVID-19. Brasil. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/covid19/historico-da-pandemia-covid-19>. Acessado em: 7 de outubro de 2022.

THIOLENT, M. Metodologia da Pesquisa-ação. São Paulo, Cortez: 18 ed. 136 p. 2011.

VASCONCELOS, André et al. Trase.Earth, 2020. Illegal deforestation and Brazilian soy exports: the case of Mato Grosso. Disponível em: http://resources.trase.earth/documents/issuebriefs/TraseIssueBrief4_EN.pdf. Acessado em: 27 de julho de 2022.

TRABALHO por app pode estar empurrando pessoas para a direita, diz antropóloga. Folha de S. Paulo, 21/03/2022. Economia. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/mercado/2022/03/trabalho-por-app-pode-estar-empurrando-pessoas-para-a-direita-diz-antropologa.shtml> . Acesso em: 07/11/2022.

ENTREGADORES de app carregam pratos de mais de R\$ 100 e almoçam comida fria no meio-fio. Folha de S. Paulo, 23/07/2022. Economia. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/mercado/2020/07/entregadores-de-app-carregam-pratos-de-mais-de-r-100-e-almocam-comida-fria-no-meio-fio.shtml>. Acesso em: 07/11/2022.

'TÁ servido?': entregadores de apps se alimentam de marmita a R\$ 1 em SP. TAB UOL. 09/03/2022. Nas ruas. Disponível em: <<https://tab.uol.com.br/noticias/redacao/2022/03/09/ta-servido-entregadores-de-apps-se-alimentam-de-marmita-a-r-1-em-sp.htm>>. Acesso em: 07/11/2022.

Cf. SCHOLZ, Trebor. Cooperativismo de plataforma: contestando a economia de compartilhamento corporativa. Tradução: Rafael A. F. Zanatta. São Paulo: Fundação Rosa Luxemburgo; Editora Elefante; Autonomia Literária, 2016. (Coleção Rosalux). Download gratuito no site da editora: <<https://elefanteeditora.com.br/produto/cooperativismo-de-plataforma/>> , acesso: 02/08/2022.

