



RECEITA SUSTENTÁVEL COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL: ESTUDO DE CASO EM UMA ESCOLA DE EDUCAÇÃO INFANTIL

ZILDA DIANI DA ROSA LEAL¹; MIGUEL DAVID FUENTES-GUEVARA²; RAFAEL NUNES TEIXEIRA³; LUCAS LOURENÇO CASTIGLIONI GUIDONI⁴; ÉRICO KUNDE CORRÊA⁵; LUCIARA BILHALVA CORRÊA⁶

¹Universidade Federal de Pelotas – diannileal@gmail.com;

²Universidade Federal de Pelotas – miguelfuge@hotmail.com;

³Universidade Federal de Pelotas – rafael.teix@hotmail.com;

⁴Universidade Federal de Pelotas – lucaslcg@gmail.com;

⁵Universidade Federal de Pelotas – ericokundecorrea@yahoo.com.br;

⁶Universidade Federal de Pelotas – luciarabc@gmail.com.

1. INTRODUÇÃO

A geração elevada de resíduos proveniente do desperdício de alimentos é um tema atual de grande preocupação e mobilização mundial (SANTOS et al., 2020). De acordo com a Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), estima-se que cerca de um terço de todos os alimentos produzidos para consumo humano no mundo é desperdiçado ou descartado (FAO, 2013), sendo uma quantidade muito elevada, que impacta a segurança alimentar global e o meio ambiente.

Neste contexto, a utilização integral dos alimentos pode ser uma maneira de redução do desperdício de alimentos e a diminuição dos resíduos sólidos orgânicos gerados, pois permite o aproveitamento do alimento na sua totalidade (GOMES e TEIXEIRA, 2017). Sendo assim, GONDIM et al. (2005) destacam a importância da utilização de alimentos de origem vegetal como cascas, talos e folhas de alimentos, que normalmente são desprezadas, para a criação de novas receitas como sucos, doces, geleias e farinhas, pois o aproveitamento integral dos alimentos, além de diminuir os gastos com alimentação, pode melhorar a qualidade nutricional do cardápio.

Nesse sentido, as escolas tornam-se um ambiente onde a educação ambiental (EA) assume cada vez mais uma função transformadora, tendo como objetivo a formação de valores e atitudes de comprometimento nos estudantes com a sustentabilidade social e ambiental. Além disso, a EA inserida na escola permite criar conexões e alternativas que estimulem os alunos a terem concepções e posturas cidadãs, cientes de suas responsabilidades e, sobretudo, perceberem-se como integrantes do meio ambiente (LEITE et al., 2015).

Neste contexto, o objetivo do presente trabalho foi utilizar uma receita sustentável como ferramenta pedagógica e de EA para o aproveitamento integral dos alimentos em uma escola de educação infantil.

2. METODOLOGIA

O presente trabalho foi desenvolvido na Escola Municipal de Educação Infantil Marechal Ignácio de Freitas Rolim, localizada no bairro Porto do município de Pelotas-RS. A escola conta com turmas de maternal à Pré-escola, na qual quatro turmas foram selecionadas pela coordenadora da escola para participarem da atividade proposta. Ela faz parte do Projeto *Adote uma Escola*, realizado no município de Pelotas-RS, que desenvolve e incentiva atividades de educação ambiental em todas as escolas parceiras do Projeto no município.

O Projeto *Adote uma Escola* é realizado pelo Núcleo de Educação Ambiental em Saneamento (NEAS) do Serviço Autônomo de Saneamento de Pelotas (SANEP), que atua em conjunto com o Núcleo de Educação, Pesquisa e Extensão em Resíduos e Sustentabilidade (NEPERS) da Universidade Federal de Pelotas (UFPEl).

Em um primeiro momento, foi realizada uma visita à escola, com o intuito de conhecer a instituição e os seus projetos de EA. Essa visita foi previamente agendada e guiada pela coordenadora da escola. Seguidamente, foi realizada uma pesquisa bibliográfica para buscar uma atividade de educação ambiental que se adequasse à necessidade da escola e à idade dos alunos, de acordo à metodologia de GOMES e TEIXEIRA (2017) com algumas adaptações. Neste caso, a atividade selecionada foi a realização de uma receita sustentável com o objetivo de aproveitamento total dos alimentos.

A atividade de conscientização desenvolvida nas turmas consistiu em o preparo de uma geleia de laranja que usa a fruta em sua totalidade. Primeiramente, foi requerido aos alunos realizarem as atividades de higienização previamente ao acesso à cozinha, sendo solicitado a todos colocarem toucas (ANTÔNIO et al., 2015). Em seguida, foram direcionados a higienizar as mãos, momento no qual foram abordados conceitos de outra atividade prévia sobre o consumo consciente da água (SOUZA et al., 2019).

Seguidamente, todos os alunos foram destinados ao refeitório da escola, onde aconteceu a atividade. A receita escolhida foi uma geleia de laranja, pois ela possui apenas três ingredientes, que são eles: água, laranjas e açúcar, além de ser de fácil preparo e baixo custo, para que os alunos pudessem reproduzir em casa com os seus familiares, podendo assim trabalhar e estender os conceitos abordados na atividade.

Com a ajuda das responsáveis pela cozinha da escola, as laranjas foram cortadas em rodela e reservadas em um recipiente com água. Para o preparo da receita, os alunos ajudaram a colocar as laranjas e o açúcar dentro do liquidificador. Em seguida, as responsáveis pela cozinha levaram a mistura para o fogo onde a receita foi finalizada. Enquanto isso, foram retomados conceitos da atividade sobre a importância da segregação dos resíduos e da reciclagem, que deu início a uma série de atividades consecutivas de educação ambiental na escola. Posteriormente, os alunos foram questionados sobre a importância de usar os alimentos em sua totalidade (LEAL et al., 2019).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na visita realizada à escola antes de dar início às atividades, foi possível identificar práticas de educação ambiental como hortas verticais, horta em formato mandala, além dos tonéis da coleta seletiva. No entanto, atividades relacionadas ao aproveitamento integral dos alimentos ainda não haviam sido realizadas, por isso buscou-se desenvolver uma atividade que abordasse a importância de reduzir a quantidade de resíduos orgânicos que são gerados através do aproveitamento dos alimentos em sua totalidade.

Antes de manusear os alimentos e de dar início ao preparo da receita, a atividade começou com uma série de questionamentos, retomando os conceitos abordados nas outras atividades de educação ambiental que abordou a diferença entre resíduos recicláveis e resíduos orgânicos; a destinação correta para os resíduos que o ser humano gera diariamente; assim como a importância do uso consciente da água. Após isso, a atividade sobre aproveitamento integral dos alimentos foi apresentada como uma alternativa para a redução de resíduos que

são gerados e enviados aos aterros sanitários ou descartados incorretamente, por usar o alimento em sua totalidade (Figura 1).



Figura 1: Apresentação da atividade sobre aproveitamento integral dos alimentos (Fonte: Autora).

Em seguida, foi abordada a importância de higienizar as mãos para a segurança alimentar e como deve ser feita essa higienização sem o desperdício de água, além do uso de toucas no preparo das refeições. Muitos alunos manifestaram que já sabiam da importância desta etapa por terem aprendido com os pais ou na escola. Esta etapa pode ser observada na Figura 2.



Figura 2: Etapa de higienização das mãos e uso de toucas (Fonte: Autora).

No momento de ser informada a aplicação da atividade de preparação da geleia, vários alunos não manifestaram interesse em participar, por motivo de não gostarem de geleia. Contudo, durante a atividade todos demonstraram interesse em participar e ajudar no preparo da receita, demonstrando agrado ao experimentarem a geleia e confirmando que gostaram do resultado. De acordo com GOMES e TEIXEIRA (2017), trabalhar o aproveitamento integral dos alimentos no ambiente escolar pode sensibilizar grande parte dos alunos e, ainda, influenciar seus familiares sobre a importância de alimentar-se saudavelmente, reduzindo custos, diminuindo o desperdício e aumentando o valor nutricional das suas refeições.

Durante a atividade, os alunos participaram ativamente de todas as etapas (Figuras 3), evidenciando que a metodologia utilizada tem potencial para a transmissão do conhecimento e apresenta-se como uma ótima ferramenta de ensino para os alunos da Pré-escola, assim como foi observado por GOMES e TEIXEIRA (2017).



Figura 3: Realização do preparo da receita (Fonte: Autora).

4. CONCLUSÕES

Percebe-se que a atividade executada viabilizou a construção do conhecimento para a formação de uma percepção diferente ao respeito do ambiente nos discentes, mediante o aproveitamento integral dos alimentos. Além disso, a atividade permitiu a efetividade de trabalhar a educação ambiental no aprendizado escolar, superando as dificuldades financeiras e estruturais dos espaços escolares. À vista disso, torna-se fundamental que sejam desenvolvidas cada vez mais práticas com caráter lúdico e inovador nas escolas, assim como o investimento em espaços e propostas que abordem a temática ambiental relacionada sempre que possível ao cotidiano dos estudantes, tendo como propósito ensinar aos mesmos a refletirem sobre o impacto que suas ações exercem no ambiente.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANTONIO, K. J.; CRUZ, R. C.; LEVCOVITZ, L. S.; SANTOS, P. V. Educação em Segurança Alimentar: Riscos Alimentares. In: **8º Congresso de Extensão Universitária da UNESP**, 2015. ISSN 2176-9761.
- FAO. **Food wastage footprint: Impacts on natural resources**. BIO-Intelligence Service, França. 2013. Acessado em 15 set. 2020. Online. Disponível em: <http://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf>
- GOMES, M. E. M.; TEIXEIRA, C. Aproveitamento integral dos alimentos: qualidade nutricional e consciência ambiental no ambiente escolar. **Ensino, Saude e Ambiente Backup**, v. 10, n. 1, p. 203-217, 2017.
- GONDIM, J. A. M., MOURA, M. D. F. V., DANTAS, A. S., MEDEIROS, R. L. S., SANTOS, K. M. Composição centesimal e de minerais em cascas de frutas. **Food Science and Technology**, v. 25, n. 4, p. 825-827, 2005.
- LEAL, Z. D. R.; SOUZA, E. G.; FUENTES-GUEVARA, M. D.; CORRÊA, E. K.; CORRÊA, L. B. Atividades lúdicas como potenciais práticas pedagógicas de educação ambiental no ensino infantil. In: **CONGRESSO DE EXTENSÃO E CULTURA**, 6., Pelotas, 2019. Anais do VI Congresso de Extensão e Cultura da UFPel, Pelotas: Pró-Reitoria de Extensão e Cultura, 2019. v.5. p. 145.
- LEITE, I. A., MORAIS, A. M., SILVA, K. D., LEITE, C. A. A escola: principal ferramenta na formação de uma consciência coletiva voltada para uma vida sustentável. **Biodiversidade**, v. 14, n. 1, 2015.
- SANTOS, K. L., PANIZZON, J., CENCI, M. M., GRABOWSKI, G., JAHNO, V. D. Food losses and waste: reflections on the current brazilian scenario. **Brazilian Journal of Food Technology**, v.23, p.1-12, 2020.
- SOUZA, E. G.; LEAL, Z. D. R.; FUENTES-GUEVARA, M. D.; CORRÊA, E. K.; CORRÊA, L. B. Aplicação de atividades lúdicas e pedagógicas como ferramentas de educação ambiental. In: **CONGRESSO DE EXTENSÃO E CULTURA**, 2019.