



14º Seminário de Extensão

APRENDER A COMER ATRAVÉS DO APRENDER A COZER - PROJETO QUALIDADE DE VIDA CASA DO BOM MENINO

Autor(es)

JULIANA MATTIUCI PALAGI

Co-Autor(es)

NATHALIA DAVID DOS SANTOS
MARIA DAS GRAÇAS CARVALHO DE SOUZA
THAIS BROGGIO

Orientador(es)

MIRIAM COELHO DE SOUZA

Apoio Financeiro

FAE/UNIMEP

1. Introdução

Abrigos, educandários e casas-lares são instituições responsáveis por zelar pela integridade física e emocional de crianças e adolescentes que tiveram seus direitos desatendidos ou violados, seja por uma situação de abandono social, seja pelo risco pessoal a que foram expostos pela negligência de seus responsáveis. Em sentido estrito, abrigo é uma medida de proteção especial prevista no Estatuto da Criança e do Adolescente e definida como provisória e excepcional (ECA, art. 101, parágrafo único) (SILVA e AQUINO, 2005). Aqueles que, em casos extremos, necessitam permanecer afastados de suas famílias até que as condições adequadas de convivência se restabeleçam devem encontrar nas instituições de abrigo um espaço de cuidado e proteção (SILVA e AQUINO, 2005). Associações estaduais ou particulares assumem este compromisso acolhendo crianças e adolescentes provisoriamente, até que retornem para suas famílias de origem ou são adotados ou se emancipem aos 18 anos. A Casa do Bom Menino é uma associação filantrópica, fundada em 1962 que presta ao município de Piracicaba, São Paulo, o serviço de abrigamento de crianças e adolescentes que se encontram em situação de risco e vulnerabilidade social, oferecendo moradia, proteção integral para adequado desenvolvimento, alojando-os em três casas distintas, de acordo com as respectivas idades, num total de 90 vagas. Uma das metas da Casa do Bom Menino é buscar o potencial dos abrigados para a superação de suas histórias passadas de vivências de traumas e sofrimento, para possibilitar a construção de novos caminhos, dando ênfase na educação e socialização, na cultura, esporte e lazer, na saúde física, mental e emocional bem como, preparar todos os abrigados com orientação para profissionalização através da vivência que motiva e prepara para a autonomia (CASA DO BOM MENINO, 2011). Outra instituição de atendimento em Piracicaba é a Casa do Amor Fraternal, que atende crianças e adolescentes de baixa renda, com ou sem situação de vulnerabilidade social, que convivem com a família de origem, e que frequentam a Casa diariamente em atividades recreativas, esportivas e profissionalizantes que estimulam a criatividade e autoestima, bem como a sua capacitação profissional (CASA DO AMOR FRATERNO, 2012). Partindo da

necessidade de se iniciar atividades que capacitem crianças e adolescentes para novas habilidades do fazer e aprender a proposta central do projeto FAE foi de trabalhar princípios do ensinar brincando, valorizando o aprendizado participativo através da interação da alimentação, nutrição, gastronomia e meio ambiente em oficinas realizadas na Cozinha Experimental da UNIMEP. Em um consenso, decidiu-se trabalhar com as duas instituições para que as crianças de ambas se relacionassem, dinamizando ainda mais as oficinas. E para que, em especial, as crianças da Casa do Bom Menino tivessem maior contato com crianças de outra entidade, que estão em estágios semelhantes da vida, porém com experiências diversas.

2. Objetivos

O objetivo do projeto FAE foi desenvolver atividades de extensão no contexto do alimento, nutrição e gastronomia em parceria com a Casa do Bom Menino, e o objetivo do bolsista de extensão foi de promover e ensinar conceitos de nutrição e de preparo de alimentos para crianças e adolescentes, de maneira a promover nas crianças a capacitação para o mercado de trabalho na área da alimentação. Acreditando também que, através dessa formação, as crianças obtiveram consciência de seus talentos, aumentando a autoestima, melhorando o comportamento e o rendimento escolar e valorizando melhor os alimentos.

3. Desenvolvimento

O projeto foi desenvolvido em duas partes: a primeira valorizou o aprendizado participativo das crianças e adolescentes com o cultivo de uma horta e pomar com ênfase ao meio ambiente e a sustentabilidade. Na segunda parte foram oferecidas oficinas de cozinha, para o aprendizado do preparo de alimentos e educação nutricional. No tocante da educação nutricional e alimentar, utilizou-se a produção de alimentos da horta para subsidiar o cardápio diário da CBM e promover o consumo de alimentos saudáveis. A educação nutricional foi realizada no contexto das oficinas práticas de cozinha onde foram escolhidos temas como o de uso integral de alimentos carnes, cereal, legumes, verduras e frutas, na preparação de bolos, pães, sucos, etc. As oficinas foram realizadas tanto na CBM quanto na UNIMEP (cozinha experimental), no período entre 14/09/2011 a 29/07/2012, atendendo por volta de 15 a 25 crianças, onde durante as preparações ou no início das aulas eram abordados os conceitos de nutrição como carboidrato, proteína, gorduras, vitaminas e minerais, promovendo assim a dieta saudável na prevenção de doenças. Em 1s2012, juntamente com as crianças e adolescentes da Casa Bom Menino foram convidados a participar das oficinas práticas na UNIMEP crianças e adolescentes frequentadores da Casa do Amor Fraternal. Após observar-se que as crianças e adolescentes da CBM tinham dificuldade de relacionamento, essa decisão foi tomada para se tentar melhorar o convívio entre adolescentes que possuem realidades distintas. Nas aulas de preparações de alimentos as crianças e adolescentes puderam aprender a cozinhar, a degustar diferentes alimentos e aprender o sabor de alimentos que não faziam parte do seu hábito alimentar, aprimorando o seu paladar. No início observou-se muita rejeição a alguns alimentos, principalmente verduras e legumes e, com o decorrer das oficinas, as crianças aprenderam a apreciá-los e consumi-los com maior frequência em suas refeições. Durante as oficinas básicas de cozinha, os alunos tiveram acesso a conteúdos de manipulação de alimentos e de boas praticas, além, exercícios que estimulavam o pensamento matemático através de cálculos de gramagem e de quantidades de alimentos e volume. O projeto FAE estimulou o aprendizado para a produção artesanal de alimentos (confeção de pães, bolos, etc), incentivando as crianças e adolescentes a incrementar habilidades informais para geração de renda, além de estimular ao preparo de suas refeições de domingo. Alguns adolescentes após as atividades das oficinas práticas de panificação, iniciaram o preparo de pães que comercializavam diretamente entre funcionários da CBM e moradores do bairro. Este mecanismo gerou motivação, o que os levou a se aprofundar e a fazer outros cursos como o de Panificação promovido pelo Rotary Club de Piracicaba. Sabendo do interesse que havia sido despertado nos adolescentes, as bolsistas do projeto FAE organizaram cartilhas com as receitas culinárias testadas e preparadas nas oficinas, de forma a motivar ainda mais a produção de alimentos artesanais, o que possibilita a geração de renda e que atende os objetivos da Política de Extensão que este projeto está vinculado.

4. Resultado e Discussão

Através de atividades de cultivo da horta, do manejo de alimentos, das oficinas de cozinha e de educação nutricional, o projeto FAE possibilitou a vivência de experiências importantes para crianças e adolescentes, que promoveram a consciência da alimentação saudável para a saúde e bem estar, e da adequada e consciente manipulação dos alimentos no tocante a higiene, o meio ambiente e a sustentabilidade. A reunião semanal na cozinha pedagógica da UNIMEP oportunizou o preparo de receitas que contribuíram para o aprendizado de técnicas culinárias e o aprimoramento do paladar das crianças e adolescentes, bem como da vivência no espaço universitário. Crianças e Adolescentes que traziam experiências de vidas negativas e que tinham problemas em termos de socialização, com as dinâmicas das oficinas, mudaram de comportamento e observaram que o desenvolver de habilidades, desperta talentos e esperança no futuro.

5. Considerações Finais

Ao final do projeto, houve grande satisfação nos trabalhos realizados com as crianças e adolescentes, e ficou evidente que este tipo de trabalho merece ser continuado. As crianças envolvidas mostraram que os instrumentos usados no projeto FAE foram facilitadores de transformações significativas em seu comportamento e nas suas habilidades para o trabalho. O projeto FAE contribuiu para a formação do aluno de nutrição de forma interdisciplinar, e integrou o ensino e a extensão universitária favorecendo o aprofundamento dos conceitos ensinados no curso e associando com a atuação profissional em favor das necessidades da comunidade. A vivência no projeto auxiliou o aprofundamento da discussão sobre a realidade de crianças e adolescentes abrigados no país, e a importância de sua reintegração social e inserção ao mercado de trabalho. Em outras palavras, o aprendizado retirado do Projeto FAE, refletiu igualmente no aprendizado das crianças, para quem participou do projeto como nós bolsistas, proporcionando ao universitário crescimento acadêmico e pessoal, além de experiência que reflete na formação da consciência de cidadania.

Referências Bibliográficas

SILVA. E. R. A. e AQUINO. M. C.. Os abrigos para crianças e adolescentes e o direito à convivência familiar e comunitária. Políticas sociais - acompanhamento e análise, 2005. Disponível em . Acesso em 30 de agosto de 2012.

Casa do Bom Menino, 2012. Disponível em:
. Acesso em: 30 de agosto de 2012.

Casa do Amor Fraternal, 2012. Disponível em: . Acesso em 30 de agosto de 2012.

Anexos





Figura 2 - Evento de Natal - Projeto Qualidade de Vida - Casa do Bom Menino