

Autor(es)

Tema:

Qualificação e Expansão da Educação Superior no Contexto do Plano Nacional de Educação



14º Seminário de Extensão

APRENDENDO A HABILIDADES DE COZINHA - PROJETO CASA DO BOM MENINO

_

A Constituição de 1988 e o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) são formas legais de apoio aos menores e suas famílias (BRASIL 1988,1990). Muitos menores brasileiros sofrem violência no bojo familiar, na escola, na comunidade ou outras instituições, que geram marcas físicas e sequelas emocionais que prejudicam significativamente o aprendizado, as suas relações e desenvolvimento social refletindo por toda a vida. Uma busca para solucionar este problema é romper a barreira preconceituosa e discriminatória. A 8ª Conferência do Ministério da Saúde consagra na Constituição cidadã de 1988 que a "saúde é resultante das condições de alimentação, habilitação, educação, renda, meio ambiente, trabalho, transporte, emprego, lazer, liberdade, acesso e posse de terra e acesso a serviço de saúde" desde o momento do nascimento ate a morte (SANCHEZ, 2003). O abrigamento de crianças e adolescentes, no Brasil, tem relatos de instituições desde o período colonial (MNMMR - Movimento Nacional de Meninos e Meninas de Rua – 1991) e devido o elevado percentual de famílias com baixa renda, aumentou 4,3% no indicador de pobreza no país nos últimos anos (IBGE, 2009). Sabe-se que a pobreza é um dos motivos de abandono de crianças e da criação de abrigos (FREITAS, 2001 e SILVA, 2010). As principais causas desse abandono são: carência de recursos materiais da família (24,1%); abandono pelos pais ou responsáveis (18,8%); vivência de rua (7,0%) e submetido à exploração no trabalho, tráfico e mendicância (1,8%) (IPEA, 2003) A Casa do Bom Menino é uma associação filantrópica, fundada em 1962 que presta ao município de Piracicaba, São Paulo, Brasil, o serviço de abrigamento de crianças e adolescentes em situação de risco e vulnerabilidade social, oferecendo moradia, proteção integral para

adequado desenvolvimento infantil e do adolescente alojando-as em três casas distintas: (a) Centro Educacional Infantil que abriga crianças de ambos sexos de 0 a 11 anos; (b) Casa Raquel que abriga meninas de 12 a 18 anos (incompletos); e (c) Casa do Bom Menino que abriga meninos de 12 a 18 anos (incompletos) num total de cerca de 95 crianças. 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 nos caminhos da profissionalização através da vivência que motiva e prepara para a autonomia (Casa Bom Menino, 2011).

2. Objetivos

O projeto na Casa do Bom Menino visa o bem estar das crianças e o desenvolvimento para o mercado de trabalho, envolvendo Gastronomia e Nutrição, nas aulas teóricas foram desenvolvidas boas praticas de manipulação dos alimentos, higiene do manipulador, do ambiente e dos utensílios de cozinha, as crianças aprenderam a manipular carnes em geral, confecção de pães, bolos, doces, frutas, verduras, legumes, cereais, leguminosas e chocolate. Além de manipular a terra com o projeto da Horta que foi uma parceria entre ONG INCA (após desenvolver algumas oficinas de uso de sucatas para confecção de brinquedos, e organização do lixo, se desligou do projeto),SEMA (Secretaria Municipal da Agricultura de Piracicaba) e a empresa Kraft Foods que disponibilizou subsidio em dinheiro e oficializou dois encontros de funcionários e acolhidos para atividades lúdicas e pintura, artesanato como a oficina do avental que eram utilizados nas sextas feiras na UNIMEP para as aulas praticas com as professoras Maria Angela Severino, Miriam Coelho de Souza, Tatiane dos Santos e Rita de Cassia Furlan Pecorari e aprender a lidar com dinheiro através do projeto proposto pela nutricionista Maria das Graças Carvalho de Souza, a Lojinha.

3. Desenvolvimento

O projeto foi dividido em 2 fases (Fase A e Fase B). A fase A contou com a organização de atividades educativas e de desenvolvimento de habilidades relacionadas ao cultivo e produção de ervas, temperos, legumes e verduras e cultivo do pomar como forma de valorização do meio ambiente e da promoção da alimentação saudável. Além disso, foi trabalhado o bem estar e a qualidade de vida das crianças e adolescentes, relacionando ações de conscientização do cuidar do meio ambiente, do cuidar de casa, do quintal, do refeitório e do espaço comum de convivência, associado ao interesse do cultivo e manutenção da horta e pomar. Também foram realizadas oficinas de jardinagem, compostagem e reciclagem de resíduos que contribuíram para a discussão sobre meio ambiente sustentável. A Fase B foi desenvolvida as atividades educativas e de habilidades básicas de gastronomia e nutrição. Os alimentos produzidos na horta e pomar foram usados como instrumento de ensino de educação nutricional promovendo o cardápio saudável diário para todas as crianças e adolescentes da Casa do Bom Menino. Além disso, foram organizadas e ministradas16 oficinas na UNIMEP no período de setembro de 2011 a julho de 2012 na cozinha experimental, onde preparações culinárias foram ensinadas às crianças e adolescentes abrigados, de forma a desenvolver habilidades que contribuíram como capacitação de mão de obra e que as estimulem a construir o próprio conhecimento num processo motivador para a capacitação ao trabalho. Também foram realizadas as oficinas de educação do comportamento alimentar através aulas de regras de etiqueta e postura alimentar. As oficinas básicas de cozinha, as crianças tiveram acesso a conteúdos de manipulação de alimentos e de boas praticas na cozinha, o desenvolvimento de sensibilidade sensorial para degustação de novas preparações e novos alimentos, além de estimular o pensamento matemático através de cálculos de gramagem e quantidades. Foram organizadas pelos bolsistas cartilhas com as receitas culinárias testadas e preparadas nas oficinas, de forma a motivar a produção de alimentos artesanal que possibilita a geração de renda.

4. Resultado e Discussão

Nas oficinas feitas na cozinha pedagógica da UNIMEP as crianças eram auxiliadas pelas bolsitas e professores envolvidos nas preparações das oficinas propostas e planejadas para os encontros de sextas feiras, para que tivessem um conhecimento básico de manipulação e preparação dos alimentos, executando os pratos com maior êxodo e conseguindo captar todos os ensinamentos realizados durante as aulas.

5. Considerações Finais

Ao finalizar as atividades de extensão as crianças e adolescentes tem uma base para o mercado de trabalho, pois aprenderam noções básicas de cozinha, nutrição e artesanato, podendo ser uma futura geração de renda trabalhando em cozinhas, como garçons ou confecções artesanais própria, pois após completar 18 anos deixam a Casa do Bom Menino para enfrentar o mundo atual.

Referências Bibliográficas

BRASIL. Estatuto da Criança e do Adolescente. Lei nº 8.069 de 03 de julho de 1990.

BRASIL. Estatuto da criança e do adolescente. Brasília: Centro Gráfico do Senado Federal, 1988. n. 193.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Relatório final da 8ª Conferência Nacional. Brasília: Ministério da Saúde, 1986;

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

MNMMR. A história da infância pobre no Brasil. Do infante exposto ao cidadão criança. São Paulo, Coleção Formação de Educadores Sociais e Agentes de Defesa, 1(2): p.1-22 [MNMMR004], 1991.

Sanchez,P.A.(2003). Perspectives de formation. In Brigitte Belmont et Aliette Vérillon . Diversité et handicap à l'école. Quelles pratiques éducatives pour tous? Paris: Institut national de recherche pédagogique (INRP).

SILVA, E. R. A. O direito à convivência familiar e comunitária: os abrigos para crianças e adolescentes no Brasil. Brasília: IPEA/Conanda, 2004.

FREITAS, M. (1997). História Social da infância no Brasil. São Paulo: Cortez.