



14º Seminário de Extensão

APRENDENDO HABILIDADES PARA A VIDA PROJETO QUALIDADE DE VIDA CASA DO BOM MENINO

Autor(es)

NATHÁLIA DAVID DOS SANTOS

Co-Autor(es)

MIRIAM COELHO DE SOUZA
THAÍS BROGGIO VIEIRA
JULIANA MATTIUCI PALAGI
MIRIAM COELHO DE SOUZA
MARIA DAS GRAÇAS CARVALHO DE SOUZA

Orientador(es)

RITA DE CÁSSIA FURLAN PECORARI

Apoio Financeiro

FAE/UNIMEP

1. Introdução

A família é considerada a primeira instituição social que, em conjunto com outras, busca assegurar a continuidade e o bem estar dos seus membros e da coletividade, incluindo a proteção e o bem estar da criança. A família é vista como um sistema social responsável pela transmissão de valores, crenças, idéias e significados que estão presentes nas sociedades. Ela tem um impacto significativo e uma forte influência no comportamento dos indivíduos, especialmente das crianças, que aprendem as diferentes formas de existir, de ver o mundo e construir suas relações sociais (DESSEN et al., 2007). Infelizmente, esta instituição tem sido cada vez mais fragilizada e desintegrada, o que acaba ocasionando o abandono infantil, esta situação tem grande associação com a pobreza. Em 2004, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) considerava pobre ou miserável cerca de 48,8% de crianças e 40% de adolescentes brasileiros, porque nasceram e cresceram em domicílios cuja renda per capita não ultrapassava meio salário mínimo (SILVA, 2004). Entre 2003 e 2009, a pobreza no Brasil caiu 36,5%, o que significa que 27,9 milhões de pessoas saíram da condição nesse período (IBGE, 2011). Acredita-se que atualmente o número de crianças abandonadas chegue perto de 8 milhões no Brasil. Destas, cerca de 2 milhões vivem permanentemente nas ruas, envolvidos com prostituição, drogas e pequenos furtos. Tendo em vista esta situação, algumas entidades tomam como responsabilidade retirar essas crianças e adolescentes das ruas, abrigando-as provisoriamente, até a resolução do caso judicialmente. A Casa do Bom Menino, associação filantrópica, fundada em 1962, no município de Piracicaba, São Paulo, Brasil, possui serviço de abrigo de crianças e adolescentes que se encontram em situações de risco e vulnerabilidade social, oferecendo moradia, proteção integral para o adequado desenvolvimento infantil e do adolescente. Existem três casas distintas

para o alojamento: Centro Educacional Infantil que abriga crianças de ambos os sexos de 0 a 11 anos; Casa Raquel que abriga meninas de 12 a 18 anos (incompletos) e Casa do Bom Menino que abriga meninos de 12 a 18 anos (incompletos), totalizando aproximadamente 60 crianças. Uma das metas da Casa do Bom Menino (CBM) é buscar o potencial dos abrigados para a superação de suas histórias passadas, das vivências, dos traumas e sofrimentos, para possibilitar a construção de novos caminhos com ênfase na: educação, socialização, cultura, esporte, lazer, saúde física, mental e emocional, bem como preparar esses abrigados para o caminho da profissionalização, por meio de uma vivência que os motive e os prepare para a autonomia (Casa Bom Menino, 2011). A Casa do Amor Fraternal (CAF), outra instituição de acolhimento, localizada no bairro Novo Horizonte, em Piracicaba, também atende crianças e adolescentes, que moram com suas famílias, porém sem recursos mínimos para investir na educação dos filhos. Na CAF as crianças podem fazer cursos de informática, reforço escolar, pintura em tela e tecido, cursos para gestantes, atividades lúdicas, educação ambiental, aulas de inglês, cursos de dança e cultura (Casa do Amor Fraternal, 2012). Este projeto teve como foco trabalhar o alimento e a nutrição no contexto do desenvolvimento de habilidades por meio de oficinas de cozinha e cultivo de alimentos em horta.

2. Objetivos

O objetivo do projeto foi desenvolver atividades de extensão no contexto do alimento e nutrição em parceria a Casa do Bom Menino, para fins de promover e ensinar habilidades para a capacitação ao trabalho de crianças e adolescentes com abordagem sobre higiene dos alimentos, do manipulador e de educação nutricional.

3. Desenvolvimento

O projeto surgiu do convite da CBM com formação de equipe multidisciplinar, entre UNIMEP e Kraft Foods do Brasil. A proposta foi desenvolver um trabalho contextualizado com alimentos e nutrição. O projeto foi subdividido em duas fases: A - meio ambiente e terra e B - alimentos e nutrição, realizadas entre 2011 e 2012. Num primeiro momento foi desenvolvido com as bolsistas e nutricionista da CBM uma avaliação nutricional de todos os moradores das casas (60), buscando-se um processo de reconhecimento das condições nutricionais e de integração com a toda a equipe do projeto. Na sequência foi cultivada uma horta comunitária no terreno disponível da CMB, em que as 10 crianças plantavam e cuidavam das hortaliças plantadas: alface, cenoura, rúcula, couve, abóbora e temperos. Buscando maior socialização, entre as crianças e para apresentar o conteúdo teórico para o desenvolvimento de habilidades de cozinha, foi incorporada ao projeto a CAF, com 13 adolescentes, que possui uma realidade de integração social diferente da CBM. Nessas oficinas teóricas foram trabalhados os conceitos de higiene: pessoal, dos alimentos, dos equipamentos, utensílios, na manipulação e ambiental. As habilidades de cozinha, foram desenvolvidas nas 10 oficinas práticas realizadas na Cozinha Pedagógica da UNIMEP, com a produção de alimentos como: uso integral de frutas e hortaliças, cereais e carnes. Nessas oficinas de cozinha, foram ensinados e treinados conceitos de nutrição, saúde, boas práticas de manipulação de alimentos e etiqueta. Para sensibilização do tema higiene, foram realizadas de coleta de materiais das mãos, cabelos, secreções salivares e nariz, em placas de Petri em meio de cultura não específico, doadas pelo laboratório de Microbiologia da Universidade, para observação do crescimento bacteriano.

4. Resultado e Discussão

Nas oficinas teóricas e práticas realizadas, paralelamente ao cultivo da horta na Casa do Bom Menino, foi possível criar vínculo com as crianças e adolescentes e este fato gerou um elo facilitador para ensinar e treinar conceitos como alimentação saudável, inserção de mudanças dos hábitos alimentares como o consumo de verduras em saladas e acompanhamentos. Ao preparar o alimento nas oficinas, usando alimentos produzidos na horta, as crianças e adolescentes sentiam-se valorizadas, aprenderam a degustar e apreciar novos sabores em preparações diferentes das usuais das Casas. Foi observado que ao longo do projeto um maior consumo de hortaliças e frutas nas refeições, bem como reduziram o consumo de sal e açúcar nos alimentos. A oficina de boas práticas de manipulação de alimentos mostrou que os alimentos podem ser contaminados de diversas formas, decorrentes da quantidade de microrganismos naturalmente presentes no ar, na água, no solo e no nosso próprio corpo reforçando o manipulador como um importante veículo de contaminação. A observação das placas de crescimento bacteriano fortaleceu o aprendizado, reforçando a necessidade da adoção de

boas práticas de fabricação.

5. Considerações Finais

O projeto permitiu a conscientização das crianças e adolescentes da importância da profissionalização para o mercado de trabalho, e as oficinas teóricas e práticas foram fundamentais no processo. Nas oficinas as crianças e adolescentes puderam experimentar de várias experiências, a integração e socialização no meio “profissional”, as mudanças dos hábitos alimentares, a visualização que boas práticas de fabricação dependem do asseio pessoal, da área de trabalho e do tratamento dado ao alimento desde a fase de pré preparo até a finalização do mesmo e o serviço à mesa. No grupo foi possível identificar que algumas adolescentes perceberam o valor de continuar os estudos, manifestando interesse de estudar na UNIMEP.

Referências Bibliográficas

O’HARA, Jorge. Brasil: 8 milhões de crianças abandonadas, 2011. Disponível em: . Acesso em: 30 de Agosto de 2012 SILVA, E. R. A. O Direito à Convivência Familiar e Comunitária: os abrigos para crianças e adolescentes no Brasil, Brasília: IPEA/CONANDA, 2004. DESSEN, M. A. e POLONIA, A.C. A família e a escola como contextos de desenvolvimento humano. Paidéia (Ribeirão Preto) vol.17, n.36, pp. 21-32. 2007. Disponível em: < <http://casadobommeninopiracicaba.org.br/>>.. Acessado em 29 de agosto de 2012 Disponível em: < <http://www.manetoni.com.br/caf.html>>. Acessado em 29 de agosto de 2012

Anexos





Figura 1: Oficina de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos