

## **EDUCAÇÃO AMBIENTAL: ALIMENTAÇÃO ALTERNATIVA, UMA NOVA PERSPECTIVA NA QUALIDADE DE VIDA DOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL<sup>1</sup>**

Maria Zélia Araújo<sup>2</sup>, Maria da Conceição Jerônimo<sup>3</sup>, Erika Barbosa da Silva<sup>4</sup>, Maria do Socorro Bezerra Duarte<sup>5</sup>, Josilda de França Xavier<sup>6</sup> e Maria José dos Santos<sup>7</sup>

<sup>1</sup>Pesquisa desenvolvida numa capacitação em alimentação alternativa promovida pelo Projeto Rio Mamanguape, patrocinado pela Petrobras e executado pela Coopacne. <sup>2</sup>COOPACNE/UNESC – Campina Grande-PB - zelinha\_araujo@hotmail.com, <sup>3</sup>COOPACNE – Lagoa Seca-PB - cecitajem@gmail.com, <sup>4</sup>COOPACNE – Campina Grande-PB - Erika\_one@hotmail.com, <sup>5</sup> UFCG, Campus de Lagoa Seca-PB – Campina Grande-PB – mdsbd@uol.com.br, <sup>6</sup> COOPACNE/UFCG – Campina Grande-PB - [josildaxavier@yahoo.com.br](mailto:josildaxavier@yahoo.com.br), <sup>7</sup>COOPACNE – Esperança - PB - Coordenadora Geral do Projeto Rio Mamanguape – mjsquintino@yahoo.com

### **Introdução**

Argui sobre a alimentação alternativa é fazer notório a sua importância alimentar, desde a sua proposta apresentada e desenvolvida pelos médicos Clara e Rubens Brandão, na década de 70, na cidade de Santarém, Pará, quando se buscava possíveis soluções para o problema da fome e da desnutrição (BITTENCOURT, 1998). De conformidade com Amora (2009) quando se fala em alternativa é porque se tem a opção entre duas coisas; sucessão de duas coisas mutuamente exclusivas, e nesse sentido sabe-se que existe um reconhecimento no que concerne a “Alimentação Alternativa” é de que há uma opção entre duas ou mais formas de alimentação. Entretanto, sabe-se que a inserção da alimentação alternativa quando da sua implantação visava à inclusão de alimentos de alto valor nutritivo, de custo muito baixa, de paladar adaptado à região e preparo rápido. Nesse contexto, o grande destaque foi a multimistura, por se aproveitar diversos alimentos que, geralmente eram desprezados, como as folhas verdes da batata-doce, da mandioca, entre outras, e as sementes de abóbora, melancia, gergelim, jaca, caju, melão, etc. (KAMINSKI, 2007).

Marques (2009) enfatizou que foi a partir de 1970 que se elaborou uma mistura composta por partes usualmente não consumidas de alimentos (folhas, cascas e farelos), denominada multimistura, a qual foi adotada, inicialmente em escala reduzida, como suplemento alimentar no combate à desnutrição infantil. Vale ressaltar que a inserção, por exemplo, da multimistura não alterava os hábitos alimentares da família e, ao mesmo tempo viria enriquecer os pratos que eles eram acostumados usar em sua casa, isto a custo muito baixo e poderia ser utilizada por todo grupo familiar, independente da idade (KAMINSKI, 2007).

E, com base em propostas como a da multimistura na inserção alimentar veio para solucionar problemas como a fome e a desnutrição é que foi oferecida a capacitação em alimentação alternativa, buscando melhorar a qualidade de vida do alunado da rede pública municipal dos municípios da área de abrangência do Projeto Rio Mamanguape, a saber: Alagoa Nova, Aerial, Esperança, Lagoa Seca, Matinhas, Montadas e São Sebastião de Lagoa de Roça, o qual é patrocinado pela Petrobras através do Programa Petrobras Ambiental e executado pela Cooperativa de Projetos Assistência Técnica capacitação do Nordeste Ltda. (Coopacne), sabendo que à medida que se melhora o rendimento dos nutrientes sem quase nenhuma

modificação nos hábitos alimentares dos alunos, por se tratar de frutas, legumes e verduras da região, eles absorverão sem quase nenhuma restrição.

## Material e Métodos

O processo metodológico compreendeu de articulações por telefone, visitas as Secretarias de Educação de cada município e o envio de um ofício a todos os secretários. No planejado propôs-se a participação de nutricionista da Educação e da Saúde (12); de merendeira escolar da zona urbana e rural (12) e dos coordenadores da distribuição da merenda escolar (6), perfazendo um total de 30 participantes. Entretanto, nem todos os municípios contavam, no momento da capacitação, com os dois nutricionistas, por isso só participou o da educação (6); merendeiras (13) zona urbana (7) e rural (6) e os Coordenadores (6), perfazendo um total de 25, pois houve a ausência do município de Esperança. A seleção das merendeiras foi feita pelo(a) Secretário(a) de Educação. Para o recebimento do certificado todos os participantes não poderiam faltar, sendo acompanhado pelas listas de frequência.

A capacitação foi de forma expositiva dialogal, reflexiva e prática. Contou-se com a atuação dos participantes nas atividades. Deram-se instruções sobre os cuidados com os utensílios da cozinha, do fogão com relação à economia de gás e o perigo com acidentes indo até o uso de colheres na manipulação dos diversos tipos de alimentos. Cuidados pessoais como os cabelos, unhas e relaxamento do corpo; ensino de exercícios; limpeza da cozinha; armazenamento dos produtos em armários, geladeira e frizer; identificação, validade, reposição, posição e tipo de alimento (seco ou molhado). Também se deu instruções sobre a compra de frutas, verduras e legumes, enfatizando que comprem legumes vivos, a saber, que apresentem olhinhos ou pequenas raízes; as frutas que não sejam totalmente verdes, nem maduras, mas que apresentem partes esverdeadas e amareladas e para as que têm uma única cor, como a melancia que se considere as extremidades e o brilho. Já a uva que esteja presas ao cacho.

A carga horária foi de 20 horas, sendo 40% para a teoria e 60% para a prática. No final de cada dia, tinha-se a reflexão tanto da teoria como da prática, oportunizando os participantes tirarem as dúvidas e citarem experiências, gerando, assim, um momento de troca de saberes. O conteúdo compreendeu orientação sobre: 1) cuidado com o corpo; 2) cuidado com os alimentos; 3) processo de compra e armazenamento dos produtos; 4) manipulação dos alimentos; 5) momento de servir; e 6) os tipos de equipamentos que se deve ter na cozinha para o processo de manipulação dos alimentos e da limpeza da cozinha. Já a prática compreendeu da manipulação de frutas; verduras e legumes.

O local da capacitação foi a Escola Apícola, em Alagoa Nova, utilizando a sala de aula para a teoria e para a prática a cozinha da mesma. O material didático foi: data show, apostilhas, vídeos e material demonstrativo doados pelo Projeto. O processo de interação e integração entre os participantes deu-se através das práticas, dos momentos reflexivos e do compartilhamento das experiências vividas por eles no seu dia a dia.

Também se realizou uma avaliação para averiguar a percepção dos participantes, utilizando-se três perguntas: Que bom? Que pena? e Que tal? Após a sua aplicação fez-se a apuração por categorias profissionais e a análise dos discursos pela análise de conteúdo em Bardin (2004). A citação de cada discurso foi identificada por letra seguida de um número para preservar a identidade e o sigilo dos informantes.

## Resultados e Discussão

De conformidade com o planejamento elaborado pela coordenação da área de Educação Ambiental e secretários dos seis municípios pode-se afirmar que o processo de capacitação aconteceu a contento atingindo-se o objetivo esperado. Seus resultados serão compilados através de uma tabela, análise de conteúdo dos registros dos participantes e fotografias.

**Tabela 1.** Distribuição dos (as) nutricionistas; merendeiras da zona urbana e rural; e coordenadores da distribuição da merenda escolar em cada um dos municípios da área de abrangência do Projeto Rio Mamanguape

MUNICÍPIOS	Nº DE NUTRICIONISTAS (EDUCAÇÃO (1) E SAÚDE (1))	Nº DE MERENDEIRAS DA ZONA URBANA (1) E RURAL (1)	COORDENADORES DA DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR (1 por município)	TOTAL DE PARTICIPANTES POR MUNICÍPIOS
ALAGOA NOVA	1	3	1	5
AREIAL	1	2	1	4
LAGOA SECA	1	2	1	4
MATINHAS	1	2	1	4
MONTADAS	1	2	1	4
SÃO SEBASTIÃO DE LAGOA DE ROÇA	1	2	1	4
<b>TOTAL</b>	<b>6</b>	<b>13</b>	<b>6</b>	<b>25</b>

Fonte: Autoria própria

Dos 25 participantes que estiveram no processo da capacitação 6 eram nutricionistas, 7 merendeiras da zona urbana, 6 da rural e 6 coordenadores da distribuição da merenda escolar. Não foi feita exclusão de municípios por parte do Projeto. Entretanto, o de Esperança não se fez presente, nem deu satisfação aos coordenadores da capacitação. Entretanto, analisando a Tabela 1 pode-se perceber que, praticamente todos os municípios participaram em 100%, sem exceder o planejado, apresentando apenas duas exceções: 1) à ausência dos nutricionistas da saúde, e 2) uma merendeira a mais pelo município de Alagoa Nova.

Analisando os registros dos participantes, por categorias, na percepção de Bardin (2004) dos itens : 1) Que bom; 2) Que pena e 3) Que tal pode-se enfatizar que para os(as) nutricionistas eles(as) destacaram no **Que bom** o seguinte:

“O material que foi explorado em sala, parte teórica; as explicações dadas pela capacitadora, que foram objetivas e que conseguiu passar seus conhecimentos para todos os participantes; o desenvolvimento das receitas com alimentos alternativos que foi um momento interessante e muito proveitoso, pois a partir desse aprendizado conseguiremos incluir receitas fáceis e nutritivas no cardápio da merenda escolar; a troca de experiências e de conhecimentos entre os colegas de curso e demais participantes; a alimentação que foi servida e o material recebido”. N1 e N5; “O conhecimento adquirido, a troca de experiência e principalmente a prática envolvida no processo de manipulação dos alimentos, além de toda experiência da professora que tornou com que as preparações fossem mais fáceis de serem executadas”. N2; “A parte mais importante foi a de saber aproveitar os alimentos evitando as perdas de nutrientes, sempre pensando na qualidade dos alimentos”. N3 e N4; “A alimentação alternativa não abrange apenas o reaproveitamento das partes que normalmente não são consumidas, mas primordialmente ensina o melhor aproveitamento dos nutrientes dos alimentos”N6

De acordo com o tipo de análise pode-se perceber nos discursos que o destaque feito por quase todos (as) nutricionistas foi o aproveitamento dos nutrientes dos alimentos; a troca de experiências; e a aquisição de novos conhecimentos, o que demonstrou que nunca é suficiente ou demais o que se aprendeu numa universidade ou em outros momentos do exercício de uma determinada profissão.

Para as merendeiras no tocante ao **Que bom**, pode-se destacar o seguinte:

“Tudo foi muito proveitoso, porque trocar experiências é sempre muito bom”. M1 e M6; “A troca de experiência”. M2 e M5; “Aprender coisas novas importantes que agente não sabe e até as que pode melhorar” M3; “Os novos conhecimentos adquiridos nas aulas práticas, que certamente levarei para meu trabalho, melhorando assim a forma de agir sendo mais profissional”. M4; “O curso nos proporcionou as manipulações das polpas, a higiene pessoal que devemos ter no ambiente de trabalho e até mesmo em casa”.M7 e M12

Analisando os registros dos discursos pode-se destacar a troca de experiência citada por M1, M2, M5 e M6; novos conhecimentos por M3, M4, M7, M8 e M12 mostrando a importância da capacitação e o seu novo desempenho para realizar a merenda escolar após a capacitação.

Para os coordenadores da distribuição da merenda escolar pode-se destacar o seguinte: “Pra mim foi ótimo, pois aprendi muitas coisas, principalmente nas compras das frutas e legumes, sempre comprando as frutas de boa qualidade”.C1; “Todo o conhecimento das teorias e práticas”.C2, C4 e C6; “A troca de experiências e ideias”.C3 e C5. Fazendo a sua análise pode-se dar ênfase ao conhecimento adquirido na capacitação seguido da troca de experiências e ideias.

Ainda continuando a interpretação analítica dos questionários, em se tratando do **Que pena** os discursos foram quase idênticos a ponto de serem citados apenas duas citações como pode ser visto: “Administrar melhor o tempo para não prejudicar a parte prática; ”adiantar o preparo dos alimentos que serão manipulados nas receitas”.N1, N3 e N5; M2, M4, M8 e M12; C1, C2 e C4. Analisando a questão **Que pena** destacou-se a administração do tempo para não prejudicar a prática e adiantar o preparo dos alimentos. Entretanto, vale ressaltar que esse tipo de cobrança deu-se pelo atraso no início da capacitação, tendo em vista esperar a chegada de todos os participantes ao local do evento e quanto ao adiantar do preparo dos alimentos, embora tenha sido destacado por eles a capacitadora articulou, no momento da preparação que não trouxe já adiantado para que pudesse mostrar algumas dicas que os participantes deviam perceber nos produtos antes deles serem manipulados, a exemplo do cozimento da uva para fazer a polpa, mostrando as que devem ser tiradas do cacho, se o cacho tem um fruto verde, o tempo da fervura, o tipo da panela, entre outros aspectos que contribuíram no processo de conservação dos nutrientes dos alimentos. E no que se referia ao **Que tal** foi sugerido, por unanimidade, que se ofereçam outras capacitações.

Completando os resultados tem-se a exposição de fotos para a identificação de todas as etapas da capacitação:



Foto 1 Recebimento dos Participantes.



Foto 2 Participantes com tocas, luvas e máscaras.



Foto 3 Manipulação da uva para a preparação da polpa.



Foto 4 Exercícios de relaxamento



Foto 5 Manipulação da entrecasca do maracujá entrecasca.



Foto 6 Manipulação da laranja, limão e cenoura para fazer a laranja da.



Fotos 7 e 8 Manipulação de legumes para conserva.



Fotos 9, 10 e 11 Verificação, pelos participantes, do ponto do doce da entrecasca do maracujá.



## Conclusões

Com a capacitação concluiu-se que foi dada uma contribuição não somente na manipulação dos alimentos para maior preservação dos nutrientes; na ampliação de novos conhecimentos; mas também na troca de experiências entre os participantes, possibilitando a vivência através de novas técnicas na manipulação de frutas, verduras e legumes e na realização das ações práticas quando da preparação das polpas, doce e conserva de legumes. Conclui-se também que foi proporcionada uma oportunidade aos responsáveis pelo cardápio da merenda escolar a inserir novos alimentos e estes, fazendo uso da produção familiar da região, melhorar a qualidade de vida do alunado, alterando certos hábitos, sem alterar os custos públicos e ao mesmo tempo realizar uma ação pedagógica que envolve não somente nutricionistas, merendeiras, coordenadores da distribuição da merenda escolar e alunos, mas também educadores (as), gestores e outros membros da comunidade acadêmica.

## Agradecimentos

A Petrobras patrocinadora do Projeto Rio Mamanguape através do Programa Petrobras Ambiental. A equipe técnica da COOPACNE, executora do Projeto. Aos secretários de educação dos seis municípios e a todos os participantes da capacitação.

### Referências Bibliográficas

- AMORA, S. Minidicionário da Língua Portuguesa. 19. ed. v. 2. Boa Vista – Recife- PE: Saraiva, 2009.
- BARDIN, L. Análise de conteúdo. 3. ed. Lisboa: Edições 70, 2004.
- BITTENCOURT, S. A. Uma alternativa para a política nutricional brasileira? **Cad. Saúde Pública**. Rio de Janeiro, v.14, n.3, p. 629-636, jul-set, 1998.
- KAMINSKI, T.A. O uso da multimistura no contexto da segurança alimentar. 2007. 124p. Dissertação (Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal de Santa Maria - RS, 2007.
- MARQUES, I. C. **Multi-mistura: desnutrição infantil e limites do relativismo**. ANPUH – XXV SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA – Fortaleza, 2009.