

BOAS PRÁTICAS DE REAPROVEITAMENTO DE RESÍDUOS DE COZINHA

Ana Luisa de Oliveira Pauloski, 3º ano

Marcelly da Silva Correia, 3º ano

Nicole Lara, 3º ano

Orientador: Geraldo Solak - ggsolak@gmail.com

Coorientador: Cristina Alves Batista Guimarães

Colégio São Francisco de Assis – Ensino Fundamental, médio e Profissionalizante – Telêmaco Borba - PR

Resumo

Um dos maiores desafios da humanidade está relacionado à produção de alimentos e o acesso da totalidade da população mundial a esse item essencial para a sobrevivência humana. A produção de alimentos no mundo é suficiente para alimentar todo o contingente populacional do planeta. Porém a insegurança alimentar atinge cerca de 8,2% da população mundial. Outro aspecto importante é o desperdício. Estima-se que cerca de 27 milhões de toneladas de alimentos são jogadas fora anualmente no país, com 60% desse desperdício ocorrendo em lares brasileiros. Isso equivale a aproximadamente 41 kg de comida desperdiçada por pessoa por ano. Além da pobreza e má distribuição de renda o desperdício e má utilização dos alimentos intensifica o problema. Outra aspecto preocupante é o impacto da produção de alimentos no meio ambiente causado pelo desmatamento e utilização de agrotóxicos e grande consumo de água. Este projeto de pesquisa tem por objetivo apresentar soluções simples e práticas que podem ser implementadas na escola e nas residências, a partir de três práticas: produção local de alimentos orgânicos, descarte adequado de restos de cozinha e reutilização de sobras das refeições. A pesquisa se propõe identificar as possibilidades de aproveitamento de cascas, talos, folhas, entre outros produtos que, normalmente são descartados no lixo. Parte desses resíduos podem ser utilizados na alimentação no preparo de farinhas, bolos, sopas, etc. e parte pode ser utilizado no preparo de composto orgânico, que por sua vez pode ser utilizado na produção doméstica de alimentos orgânicos. Trata-se de ações simples que podem impactar na saúde humana no consumo de alimentos mais saudáveis, impacto na economia domésticas ao produzir alguns alimentos nos domicílios e impacto no meio ambiente com a redução de descarte de resíduos. A ciência aponta caminhos para os problemas da humanidade e das comunidades locais. Cabe a escola, dentro da sua função social e pedagógica, levar esse conhecimento para além dos muros na escola, transformando hábitos, contribuindo assim, para a melhoria da qualidade de vida das pessoas e ao mesmo tempo contribuir para a preservação do meio ambiente, contribuindo para alguns objetivos do milênio como cidades e comunidades sustentáveis, consumo e produção responsáveis e saúde e bem estar para todos.

Palavras-chave: Consumo Sustentável; Reaproveitamento; Resíduos orgânicos.

INTRODUÇÃO

A educação tem a função social de contribuir para a melhoria de qualidade de vida das pessoas. Viver em sociedade pode ser bem mais complexo do que parece. A educação escolar tem grande importância nesse processo. A educação formal, quando praticada com eficiência pode ampliar. A educação escolar não deve ser aplicada apenas como saber curricular, mas também para transformar a vida das pessoas ultrapassando os muros das escolas.

A percepção que grande parte da população tem a respeito das ciências ensinadas em salas de aula é limitada, pois muitos as enxergam somente como fórmulas, decorebas, objetos distantes, como se fosse algo que não tivesse relação com suas atividades diárias. Infelizmente, o que ocorre é que, por conta das questões materiais a que professores e estudantes estão submetidos, esta forma de ensino é a mais usual. Esse é um dos motivos que levam a um desconhecimento sobre as características da natureza e da atividade científica. (SHEID, 2018 P. 03).

Dessa forma, entende-se que o ensino da ciência na escola, deve cumprir a função de ir além do simples conhecimento científico como disciplina mas como saber transformador, interferindo positivamente no cotidiano das pessoas, devendo ser construído numa perspectiva coletiva.

Schimitz, V.; Tomio, D.(2021), apontam que um diferencial dos Clubes de Ciências é que a sua constituição e o desenvolvimento de suas atividades acontece sempre em uma dimensão que privilegia o trabalho de uma coletividade. Assim, estudantes e professores clubistas, estabelecem relações com o saber em agrupamentos que privilegiam a horizontalidade nas relações, ou seja, há menos níveis hierárquicos e as decisões são combinadas. Com isso, há uma corresponsabilização nas práticas e a valorização da comunicação entre os participantes.

A verdadeira transformação ocorre quando a educação vai além das fronteiras da sala de aula, quando se torna uma ferramenta que inspira mudanças reais na vida das pessoas. Isso acontece quando os estudantes são desafiados a pensar criticamente, a resolver problemas complexos e a aplicar o conhecimento adquirido para melhorar não apenas suas vidas, mas também a comunidade ao seu redor. Percebe-se, dessa forma que os Clubes de Ciências tem essa função de proporcionar essa interação escola/comunidade.

De Souza, N.P.R (2021), destaca que os Clubes de Ciências contribuem para o ensino de ciências sendo uma importante estratégia para o processo de ensino-aprendizagem, uma vez que promove a iniciação, alfabetização e divulgação científica, contribuindo para a construção do conhecimento científico e para a formação pessoal e científica dos estudantes, além de se apresentar como um importante espaço para a formação docente.

Este trabalho tem por objetivo desenvolver e identificar as diferentes formas de aproveitamento de resíduos da cozinha da escola, além de desenvolver hábitos saudáveis de consumo e sustentabilidade, através do reaproveitamento desses resíduos, seja na produção de composto orgânico ou no preparo de receitas.

O saber produzido nesse projeto tem no seu escopo a alimentação saudável, redução da produção de resíduos da cozinha, produção de mudas de hortaliças e hidroponia como solução tecnológica na produção de alimentos contribuindo para a redução do consumo de água na agricultura.

Importante destacar que a pesquisa deve ter como fim a mudança de hábitos entre os alunos e melhoria da qualidade de vida através da alimentação e redução na emissão de resíduos. O incentivo à produção de hortas domésticas deve estar no foco desse trabalho.

ENCAMINHAMENTO METODOLÓGICO

A pesquisa de campo é uma metodologia de investigação focada na observação, coleta de dados, análise e interpretação dos resultados. Todas essas informações são obtidas a partir do ambiente natural ou da realidade onde acontece.

Segundo José Filho (apud Sheid, 1918) “o ato de pesquisar traz em si a necessidade do diálogo com a realidade a qual se pretende investigar e com o diferente, um diálogo dotado de crítica, canalizador de momentos criativos”.

A pesquisa de campo apresentada nesse projeto, tem por objetivo identificar quais os resíduos produzidos na escola, tendo como instrumento uma planilha elaborada pelos clubistas, que mostra o tipo de resíduo, a quantidade e a frequência que é produzido.

Uma outra frente de pesquisa refere-se ao hábito de consumo dos alunos e a destinação dos resíduos domésticos, cujo objetivo será propor alternativas que contribua para a melhoria dos hábitos alimentares de forma a garantir segurança alimentar dentro e fora da escola.

Inserida no contexto da pesquisa qualitativa, a pesquisa bibliográfica, trata-se de uma etapa muito importante e essencial de um trabalho de investigação científica, pois tem como proposta o estudo de textos impressos nas quais são buscadas as informações necessárias para progredir no estudo de um tema de interesse.

Na pesquisa bibliográfica pretende-se produzir um manual de boas práticas da destinação de resíduos, seja para produção de composto orgânico, seja no reaproveitamento de resíduos como cascas, talos, folhas ou sobras de alimentos, para serem utilizados na escola ou nos domicílios.

Na pesquisa, como prática de laboratório, pretende-se ainda desenvolver as técnicas de reprodução vegetativa por sementes, estaquia, enxertia e alporquia.

RESULTADOS ESPERADOS/PARCIAIS

- Redução da emissão de resíduos da merenda escolar;
- Produção orgânica de hortaliças para complemento da merenda escolar;
- Produção de mudas de hortaliças para serem distribuídas gratuitamente entre os alunos e comunidade;
- Produção de receitas utilizando resíduos produzidos na cozinha; Ex: vinagre de casca de banana, trufas de casca de banana. casca de mandioca crocante, farinha de casca de ovo, etc...
- Implantação de hortas domiciliares nas residências dos estudantes;

- Publicação do manual de boas práticas de reaproveitamento e destinação de resíduos da cozinha.



CONSIDERAÇÕES FINAIS/CONCLUSÕES

O presente trabalho está em fase de desenvolvimento, aguardando a aquisição dos materiais para a construção da estufa para produção de mudas e horta por hidroponia. Em estágios mais avançados encontra-se a elaboração do manual de boas práticas na utilização de resíduos produzidos na cozinha, com o desenvolvimento de receitas à base de casca de banana, casca de laranja, vinagre, doces e salgados.

Outro desafio é manter o engajamento dos clubistas em função da rotatividade decorrente das transferências e desistência dos alunos, pelo fato de que o clube de ciências está suprido num componente curricular eletivo que muda semestralmente na sua composição.

Como forma de superar essa fragilidade acordou-se com a equipe pedagógica em manter os mesmos estudantes clubistas de forma efetiva o ano todo.

REFERÊNCIAS

SCHMITZ, V.; TOMIO, D. O Clube de Ciências como prática educativa na escola: uma revisão sistemática acerca de sua identidade educadora. **Investigações em Ensino de Ciências**, v. 24, n. 3, 2019.

DE SOUSA, N. P. R. **Práticas educativas no clube de ciências como estratégia para o ensino de Ciências**. 2021. Dissertação (Mestrado em Ensino de Ciências e Matemática) – Universidade Federal do Tocantins, Araguaína, 2021.

SCHEID, Neusa Maria John. História da Ciência na educação científica e tecnológica: contribuições e desafios. *Revista Brasileira de Ensino de Ciências e Tecnologia*, v. 11, n. 2, p. 233-248, 2018. Disponível em: < <https://periodicos.utfpr.edu.br/rbect/article/view/8452/pdf>.