PROJETO CALCULAR MAIS COZINHAR IGUAL À ARTE DE REAPROVEITAR

Micheli GalterDal'Col; Gisele de Oliveira Paixão; Ednei de Paula
Renata Gomes de Souza; Ivani Vieira Damaceno; Jailson Mauricio Pinto.

EEEFM "José Teixeira Fialho"

*E-mails: michelidalcol403@gmail.com; giseleoliveirapaixao2222@gmail.com;*edneipaula@gmail.com
renatagfelix@hotmail.com, ivanivida@gmail.com, jailsonecop@hotmail.com

Em 2014, o índice nas avaliações externas demonstrou que a EEEFM “José Teixeira Fialho” estava entre as cem piores escolas do Brasil, entre as três piores do Estado do Espírito Santo; a terceira com o pior resultado da Superintendência Regional de Educação de Barra de São Francisco e a pior escola que ofertava oEnsino Médio do município de Ecoporanga-ES. Esses índices trouxeram uma repercussão nos veículos de comunicação impactando ainda mais a auto-estima da equipe escolar e dos estudantes. Percebendo-se que em todos os cenários a situação era crítica e que mudanças precisavam ser realizadas com urgência, a partir das observações, reflexões e análises decidiu-se utilizar diferentes metodologias para alcançar resultados mais satisfatórios. Uma das metodologias foi a realização de uma aula extra-classe numa usina de reciclagem de lixo e de compostagem de alimentos com os estudantes do Ensino Fundamental e Médio da EEEFM "José Teixeira Fialho", na qual envolveu professores das diferentes áreas. Estudantes e professores observaram a quantidade de cascas, sementes e talos que eram desperdiçados diariamente. Começaram a pensar em como fazer algo para mudar esse cenário em seu cotidiano. Visando reaproveitar os restos de alimentos que se tornariam lixo, desenvolveu-se um projeto objetivando-se envolver os estudantes que orientados pelos professores das disciplinas de ciências da natureza e matemática pesquisassem algumas receitas, tanto na internet, quanto com a família e na comunidade, voltadas para uma alimentação saudável, o reaproveitamento e valor nutricional dos alimentos e reeducação alimentar. Nesta perspectiva, o trabalho foi realizado em seis etapas com abordagem de temas como alimentação saudável e pirâmide alimentar; importância da higiene na produção de alimentos; avaliação do estado nutricional dos estudantes por meio do cálculo da pesagem e da estatura (índice de massa corporal); pesquisa de receitas com reaproveitamentos de alimentos no laboratório de informática e na comunidade; realização das receitas para degustação e seleção das melhores para posterior publicação; elaboração e impressão do livro de receitas: Calcular + cozinhar = a arte de reaproveitar; divulgação e degustação das receitas e exposição do livro Calcular + cozinhar = a arte de reaproveitar na Feira de Ciência. Com base nos resultados apresentados neste trabalho, pode-se concluir que o projeto atendeu os objetivos propostos no que se refere à melhoria do rendimento escolar

dos estudantes da EEEFM "José Teixeira Fialho" nas avaliações internas e externas, contribuindo no ensino-aprendizagem, na formação de hábitos alimentares e de higiene saudáveis dos estudantes, compreendendo que são parte integrante e agente de transformação do ambiente no qual vive; também observou-se que existe possibilidade de reduzir sim o desperdício de alimentos por meio do reaproveitamento de cascas, sementes e talos e que esse alimento produzido é nutritivo sendo viável o seu emprego na culinária local.

Palavras-chave:bioeconomia - sustentabilidade - hábitos saudáveis.