



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

Instituto de Ciências Biológicas

Instituto de Física

Instituto de Química

Faculdade UnB Planaltina

Programa de Pós-Graduação em Ensino de Ciências

Mestrado Profissionalizante em Ensino de Ciências

**ATIVIDADES EDUCATIVAS PARA PROMOÇÃO DE PRÁTICAS
ALIMENTARES SAUDÁVEIS EM UMA ESCOLA DE PRIMAVERA DO LESTE,
MATO GROSSO, BRASIL.**

Elizangela Oliveira Soares

Proposta de ação profissional resultante da dissertação realizada sob orientação da Prof.^a Dr.^a Mariana de Senzi Zancul e apresentada à banca examinadora como requisito parcial à obtenção do Título de Mestre em Ensino de Ciências – Área de Concentração “Ensino de Biologia”, pelo Programa de Pós-Graduação em Ensino de Ciências da Universidade de Brasília.

Brasília, DF
Junho – 2012

PRODUTO EDUCACIONAL

O produto educacional apresentado neste trabalho descreve como as atividades de intervenção desta pesquisa foram realizadas, e expõe passo a passo uma das atividades para melhor compreensão dos educadores que tenham a intenção de utilizar este material. É importante ressaltar que se trata apenas de um exemplo de como este trabalho pode ser realizado na escola, não existindo a pretensão de que esta seja a única forma de fazê-lo.

Aos educadores que entrarem em contato com este material, resalta-se que cada realidade pode necessitar um tipo de dinâmica diferente. Cabe ao educador sua organização e direcionamento.

Descrição das atividades e material de apoio ao professor

O primeiro passo foi uma conversa franca com os alunos sobre a nova metodologia de estudo e os detalhes da pesquisa, explicando sobre a importância do estudo e da participação de cada um. Isso se mostrou muito importante, os alunos se sentiram realmente parte da pesquisa e responsáveis pelo bom andamento de todo o processo das atividades que buscavam seu aprendizado. Depois disso foram realizadas as seguintes etapas:

1. Os alunos foram convidados a observar sua realidade, na escola e em casa, durante alguns dias para a identificação de problemas relacionados à alimentação e nutrição. Em seguida, fez-se a escolha de alguns deles para o desenvolvimento dos encontros e realização da investigação. Escolhidos os temas/problemas a serem investigados, eles foram divididos em oito encontros, compostos de duas a três horas aulas cada um, conforme a necessidade e a disponibilidade de aulas de ciências na turma. Dividiu-se a sala em grupos para facilitar o trabalho, que era realizado na escola e com atividades em casa.

*Neste tópico cabe uma observação: a escolha de oito temas é interessante pela possibilidade de abordar diferentes questões relacionadas à alimentação e nutrição. Mas, o espaço de tempo utilizado foi muito pequeno, constituindo um obstáculo ao bom

andamento das atividades. Por isso, sugere-se que sejam escolhidos menos temas e se disponha de maior tempo para o desenvolvimento da investigação em cada um deles.

Os temas escolhidos foram:

1. Alimentação saudável
2. Alimentação e higiene
3. Desperdício de alimentos
4. Sabor e variedade dos alimentos
5. Alimentação e atividade física
6. Anorexia nervosa, bulimia nervosa, dietas da moda e obesidade
7. Alimentos e agrotóxicos
8. Produção sustentável de alimentos/alimentos orgânicos

2. Em cada encontro, o grupo buscava refletir sobre os possíveis fatores e determinantes do problema em questão e definição dos pontos-chave do estudo. Os pontos-chave foram questões para estudo ou afirmações relacionadas ao problema a serem confirmadas ou discutidas.

3. Cada grupo realizou a investigação dos pontos-chave (um ou dois), buscando informações em diversas fontes e analisando-as para se responder ao problema. Esta é a etapa da teorização. Algumas atividades desta etapa foram feitas em casa outras na escola. Os dados e informações adquiridos eram analisados e discutidos, a fim de resolver o problema.

4. Depois, se discutiu e elaboraram-se as hipóteses de solução para o problema. As discussões eram feitas em cada grupo e socializadas para a turma.

*Algumas atividades foram realizadas com toda a turma, com a orientação da professora, por causa dos conflitos entre os componentes de alguns grupos, conversas paralelas e distrações.

5. Por fim foi escolhida uma ação (hipótese de solução) para cada problema, a ser realizada na realidade investigada, a escola ou a família.

*Em todos os momentos, os próprios alunos desenvolviam as atividades e mostraram-se motivados principalmente com a discussão em sala. Contudo era necessária a constante orientação da professora, em relação a condução da investigação

e em relação ao comportamento dos adolescentes durante as atividades, na resolução dos conflitos.

A maneira de desenvolver a metodologia da problematização utilizada neste trabalho foi adaptada de ROCHA (2008).

Serão apresentados agora os detalhes de como foram realizados os temas.

Alimentação e Agrotóxico

Observação da Realidade

- ✓ Pergunta para apresentar a temática aos alunos e provocar a discussão inicial:

Uma alimentação saudável deve ser segura. Até que ponto o uso de agrotóxicos pode influenciar a saúde das pessoas, principalmente em nosso município onde a agricultura é o que movimenta a economia? Que atitudes devemos ter frente ao uso abusivo de agrotóxicos?

Imagem 1: alimentos e avião aplicando agrotóxicos na lavoura → cena vista com frequência pelos alunos nos arredores da escola e próximo de suas residências.



Figura 7 – Avião aplicando agrotóxicos. Fonte: rebelesenaune.wordpress.com

“Agrotóxicos são produtos químicos que ajudam no controle de pragas e de doenças das plantas”

Recine, 2001.

- ✓ Reflexão – neste momento cada grupo registra sua percepção sobre esta realidade. Cada aluno pode participar, contando experiências que vivencia. Em seguida o grupo socializa com a turma.

O professor pode orientar a reflexão perguntando: O que vocês conhecem sobre agrotóxicos? Os alimentos que consomem tem esses produtos? Na agricultura de nosso município são usados defensivos agrícolas? De que forma?

Identificação dos Pontos-Chaves

- ✓ Motivação – Vídeo: Caminhos da reportagem – Agrotóxicos
Fonte: (<http://www.youtube.com>)
- ✓ Abordando fatos reais que conhecem os alunos começaram a indicar os pontos chave do problema (tentando responder a questão proposta) numa discussão em cada grupo.
- ✓ Depois da discussão apresentaram uma síntese dos principais motivos que, em sua opinião, respondem a questão:
 1. *Os agrotóxicos são necessários para a produção de alimentos em grande escala, no entanto, em longo prazo, podem provocar doenças degenerativas. Além disso, o contato direto com agrotóxicos pode provocar dor de cabeça, tontura, falta de ar e ardência nos olhos...*
 2. *Ser consciente e saber e poder escolher produtos com menor quantidade ou livre de agrotóxicos.*

Teorização

- Os alunos partiram para a teorização, buscando informações na internet (opção dos alunos), com o objetivo de ampliarem seus conhecimentos sobre o assunto. Além disso, cada grupo foi a campo entrevistar uma autoridade relacionada ao assunto para entender melhor a questão. Foram entrevistados o secretário de meio ambiente e agricultura do município, trabalhadores que aplicam agrotóxicos nas lavouras, trabalhadores que reciclam embalagens de agrotóxicos e ambientalista. Como produtos desta atividade surgiram relatórios, resumos, vídeos e fotos. Este material, que buscava elucidar melhor os pontos chave foi apresentado para toda a turma.

Hipóteses de Solução – Planejamento

- Neste momento os grupos discutiram sobre as possíveis soluções do problema estudado e concluíram que:

- O uso de agrotóxico é questão complexa no nosso município e no país, pois envolve a produção de alimentos em larga escala, questões econômicas e sociais. Estudos indicam que oferecem risco à saúde, por isso seu uso deve ser controlado pela autoridade competente. O que nós podemos fazer neste momento em nossa comunidade é optar por alimentos orgânicos ou com menor quantidade de agrotóxicos. Além disso, incentivar a família, os colegas e vizinhos a fazerem o mesmo.

Prática – ação na realidade estudada

- Ao finalizar o encontro, os alunos propuseram duas ações para realizarem, contribuindo para a minimização do problema:
 1. Realização de horta em garrafas pet, utilizando material de composteira doméstica para adubá-la, evitando assim o consumo de alimentos com agrotóxicos.
 2. Realização e distribuição de panfletos informativos sobre como fazer a horta em garrafa pet para vizinhos da escola, juntamente com um exemplar da horta como exemplo. Além de fazer a divulgação da horta orgânica da cidade.

Alimentação saudável

Observação da Realidade

- ✓ Pergunta para apresentar o tema e provocar a discussão inicial:

O que é uma alimentação saudável e quais são os fatores que contribuem ou não para efetivação, no dia a dia, de uma alimentação adequada para a manutenção da saúde?

- ✓ Reflexão – neste momento cada grupo registra sua percepção sobre esta realidade. Cada aluno pode participar, contando experiências que vivencia. Em seguida o grupo socializa com a turma.

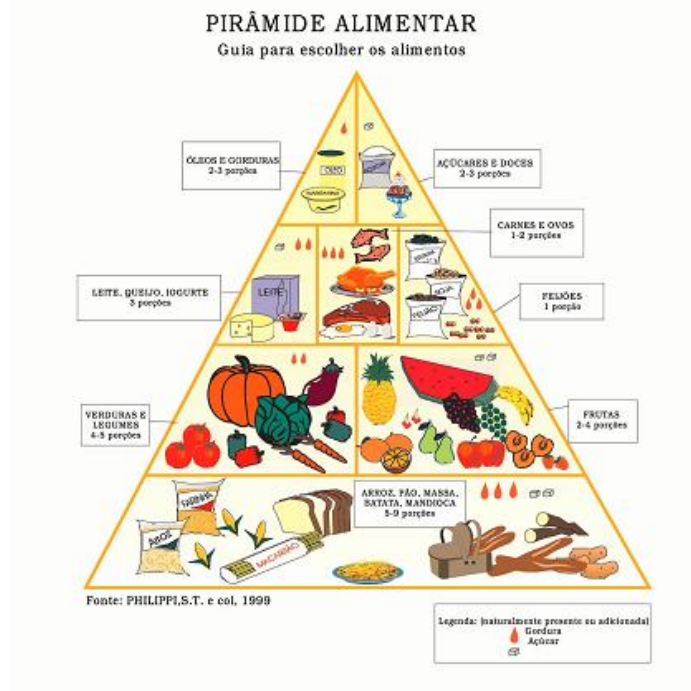
O professor pode orientar a reflexão perguntando: O que vocês entendem por alimentação saudável? Sua alimentação pode ser considerada saudável? Por quê?

Identificação dos Pontos-Chaves

- ✓ Motivação – Texto “Comer de tudo um pouco”

“Comer de tudo um pouco”

“Uma dieta equilibrada pode ser resumida em três palavras: variedade, moderação e equilíbrio. Variedade: significa comer diferentes tipos de alimentos pertencentes aos diversos grupos. Moderação: não exagerar nas quantidades de alimentos ingeridos. Equilíbrio: engloba as duas características citadas anteriormente, ou seja, consumir alimentos variados, respeitando as quantidades de porções recomendadas para cada grupo de alimentos”. Para ajudar, temos a Pirâmide dos Alimentos:



Criada pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos, a Pirâmide divide os alimentos em seis grupos básicos e recomenda um número de porções a serem consumidas diariamente para cada grupo. Grupo 1: cereais (6 a 11 porções por dia); grupo 2: vegetais (3 a 5 porções); grupo 3: frutas (2 a 4 porções); grupo 4: carne e leguminosas (2 a 3 porções); grupo 5: leite e derivados (2 a 3 porções); grupo 6: gorduras, açúcar, álcool e sal (consumo esporádico). A Pirâmide é um guia que ajuda na escolha da alimentação saudável, considerando as especificidades de cada pessoa.

Fonte: Recine, 2001.

- ✓ Abordando fatos reais que conhecem os alunos começaram a indicar os pontos chave do problema numa discussão em cada grupo.
- ✓ Depois da discussão apresentaram uma síntese dos principais motivos que, em sua opinião, respondem a questão:
 - Influência cultural / costume
 - Influência da condição financeira

Teorização

- ✓ Os alunos partiram para a teorização, buscando informações na internet (opção dos alunos), com o objetivo de ampliarem seus conhecimentos sobre o assunto. Além disso, em sala de aula toda a turma leu e discutiu o texto “*Dez Passos para uma Alimentação Saudável*”. O texto foi projetado em data-show e cada um podia socializar sua opinião e percepção a respeito. Cada grupo recebeu uma cópia impressa do texto.

Hipóteses de Solução – Planejamento

- Neste momento os grupos discutiram sobre as possíveis soluções do problema estudado e apresentaram várias para a turma, que no final escolheu a que consideraram mais adequada.

Prática – ação na realidade estudada

- Ao finalizar o encontro, os alunos propuseram uma ação para realizarem, contribuindo para a resolução ou minimização do problema:

Colocar cartazes sobre “Alimentação Saudável” no mural da escola a fim de sensibilizar a comunidade escolar para os benefícios de uma alimentação saudável, bem como os problemas que uma alimentação inadequada pode acarretar.

Alimentação e higiene

Observação da Realidade

- ✓ Pergunta para apresentar a temática aos alunos e provocar a discussão inicial:

Algumas pessoas adoecem por não terem a higiene devida (pessoal, ambiental e dos alimentos) em suas casas e locais de trabalho. O que levaria as pessoas a não cuidarem da própria higiene, pondo em risco a sua saúde e a dos outros?

- ✓ Reflexão – neste momento cada grupo registra sua percepção sobre esta realidade. Cada aluno pode participar, contando experiências que vivencia. Em seguida o grupo socializa com a turma.

O professor pode orientar a reflexão perguntando: como enfrentar com consciência os problemas relacionados à falta de higiene ou higiene precária? Como isso é vivenciado em sua casa? E na escola, como é essa realidade?

Identificação dos Pontos-Chaves

- ✓ Motivação – Texto “Você sabe o que é higiene?” e Atividade

Texto

“Você sabe o que é Higiene? É a ciência que tem como objetivo preservar a saúde e evitar doenças através de práticas de limpeza. Existem vários tipos de higiene, mas as que mais se relacionam com os alimentos são: higiene pessoal, do ambiente e, é claro, dos alimentos!” (BARROS *et al.* 2007)

BARROS D. C. de; FELIPE G.; SILVA E. R.; MARTINS P. D. **Alimentação do Adolescente**. Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição-Região Sudeste/ENSP/FIOCRUZ/MS. Editora MS, 2007.

Atividade:

Temperaturas	Influência na Multiplicação de Bactérias
Abaixo de 6 ^o C	As bactérias não se multiplicam, mas não morrem
Entre 7 ^o C e 16 ^o C	As bactérias se multiplicam lentamente
Entre 17 ^o C e 50 ^o C	As bactérias se multiplicam rapidamente
Entre 51 ^o C e 80 ^o C	Grande parte das bactérias morre
Acima de 100 ^o C	A maioria das bactérias morre

Responda, baseando-se nos dados da tabela:

1. Que temperaturas favorecem a reprodução de Bactérias?
2. Que temperaturas evitam que os alimentos se estraguem?
3. Qual a razão de um alimento congelado durar mais tempo que um não congelado?
4. Por que um alimento na geladeira dura mais do que se estivesse fora dela?

(Recine, 2001)

- ✓ Abordando fatos reais que conhecem os alunos começaram a indicar os pontos chave do problema (tentando responder a questão proposta) numa discussão em cada grupo.
- ✓ Depois da discussão apresentaram uma síntese dos principais motivos que, em sua opinião, respondem a questão:
 - A preguiça e a comodidade podem favorecer maus hábitos relativos a higiene dos alimentos.
 - A cultura que se passa de pai para filho pode influenciar nesses hábitos.

Teorização

- Os alunos partiram para a teorização, buscando informações na internet (opção dos alunos) e em cartilhas e revistas, com o objetivo de ampliarem seus conhecimentos sobre o assunto.

Hipóteses de Solução – Planejamento

- Neste momento os grupos discutiram sobre as possíveis soluções do problema estudado e apresentaram várias hipóteses, das quais a turma escolheu uma.

Prática – ação na realidade estudada

- Ao finalizar o encontro, os alunos propuseram uma ação para realizarem, contribuindo para a resolução ou minimização do problema:

Cada grupo preparou uma apresentação de 10 minutos sobre “Higiene dos Alimentos” e apresentou para outra classe da escola.

Desperdício de alimentos

Observação da Realidade

- ✓ Pergunta para apresentar a temática aos alunos e provocar a discussão inicial:

O desperdício é um sério problema a ser resolvido na produção e distribuição de alimentos. Por que há tanto desperdício? E o que pode ser feito para resolver esse problema, evitando a fome e a má nutrição?

- ✓ Reflexão – neste momento cada grupo registra sua percepção sobre esta realidade. Cada aluno pode participar, contando experiências que vivencia. Em seguida o grupo socializa com a turma.

O professor pode orientar a reflexão perguntando: Em sua casa há desperdício? Você conhece alguma forma de evitar o desperdício? Por que é interessante não desperdiçar alimentos?

Identificação dos Pontos-Chaves

- ✓ Motivação – Texto “Desperdício de Alimentos”

Desperdício de alimentos no país da fome.

“Em um país como o nosso, em que milhões de cidadãos padecem de fome, é mais difícil compreender o desperdício de alimentos. Por descuido, falta de informação ou simples preconceito, consideramos lixo partes importantes dos alimentos: folhas, cascas e talos. Sem contar com os alimentos “amanhecidos”, que não são reutilizados porque muitas vezes não se sabe como aproveitá-los.

A luta contra o desperdício começa na preparação da lista de compras. A primeira dica é planejar as compras escolhendo sempre os alimentos da época, isto é, aqueles cuja safra esteja sendo colhida na ocasião. Assim, terão melhor qualidade e preços menores. O armazenamento correto dos alimentos também contribui para que durem mais. Frutas e legumes guardados na geladeira tem vida mais longa. Massas, cereais e grãos devem ficar em potes fechados e colocados em lugar ventilado e seco. Doces e chocolates não devem ficar expostos ao sol. Antes de limpar os legumes, lembre-se de que o valor nutritivo das folhas de alguns deles supera o próprio legume. É o caso, por exemplo, da cenoura e da beterraba. Talos de diversas verduras como a couve, por exemplo, contém muitas vitaminas. Outra dica é preparar sopas, arroz ou feijão com a água em que foram cozidos os legumes”.

(Recine, 2001)

- ✓ Abordando fatos reais que conhecem os alunos começaram a indicar os pontos chave do problema (tentando responder a questão proposta) numa discussão em cada grupo.
- ✓ Depois da discussão apresentaram uma síntese dos principais motivos que, em sua opinião, respondem a questão:
 - Falta sensibilização das pessoas em relação a esse problema.
 - Questões culturais da região e desconhecimento podem favorecer o desperdício.

Teorização

- Os alunos partiram para a teorização, buscando informações na internet com o objetivo de ampliarem seus conhecimentos sobre o assunto.

Hipóteses de Solução – Planejamento

Neste momento os grupos discutiram sobre as possíveis soluções do problema estudado e fizeram a atividade:

→ Cada grupo faz um levantamento dos preconceitos que impedem um maior aproveitamento dos alimentos e em seguida elaboraram listas de sugestões para reduzir o desperdício.

(Recine, 2001)

Prática – ação na realidade estudada

- Ao finalizar o encontro, os alunos propuseram uma ação para realizarem, contribuindo para a resolução ou minimização do problema.

Cada grupo distribuiu receitas com aproveitamento de alimentos em uma turma da escola.

Sabor e variedade dos alimentos

Observação da Realidade

- ✓ Pergunta para apresentar a temática aos alunos e provocar a discussão inicial:

Muitas vezes nos alimentamos sem prestar atenção ao sabor dos alimentos. Além disso, nem sempre percebemos a variedade de alimentos existente e sua importância para uma alimentação saudável. Por que isso acontece? Como modificar essa realidade, valorizando mais o sabor e a variedade dos alimentos?

- ✓ Reflexão – neste momento cada grupo registra sua percepção sobre esta realidade. Cada aluno pode participar, contando experiências que vivencia. Em seguida o grupo socializa com a turma.

O professor pode orientar a reflexão perguntando: Quais são os alimentos da nossa região mais consumidos? E os menos consumidos? São saborosos? Que tipo de refeições podem ser feitas? São nutritivos?

Identificação dos Pontos-Chaves

- ✓ Motivação – Atividade Prática “Sabor dos Alimentos”

No refeitório da escola ou na sala de aula, organizar uma mesa com alimentos de vários sabores. Misturar os alimentos. Os alunos deverão fechar os olhos e provar alguns alimentos, dizendo o nome do alimento enquanto experimenta. Em seguida escreve o nome do alimento no roteiro de atividade, o nome de algum nutriente que ele contenha e sua importância para a alimentação saudável.

(Recine, 2001)

- ✓ Abordando fatos reais que conhecem os alunos começaram a indicar os pontos chave do problema numa discussão em cada grupo.
- ✓ Depois da discussão apresentaram uma síntese dos principais motivos que, em sua opinião, respondem a questão:
 - Preconceitos e falta de conhecimento podem impedir o consumo de alimentos regionais, que muitas vezes nem são provados.

Teorização

- ✓ Os alunos partiram para a teorização, buscando informações com o objetivo de ampliarem seus conhecimentos sobre o assunto.

Hipóteses de Solução – Planejamento

- Neste momento os grupos discutiram sobre as possíveis soluções do problema estudado.

Prática – ação na realidade estudada

- Ao finalizar o encontro, os alunos propuseram uma ação para realizarem, contribuindo para a resolução ou minimização do problema:

Compromisso: incentivar o uso de maior variedade de alimentos em casa, aproveitando ao máximo os alimentos e procurar conhecer frutos do cerrado e alimentos regionais.

Alimentação e atividade física

Observação da Realidade

- ✓ Pergunta para apresentar a temática aos alunos e provocar a discussão inicial:

Hoje em dia os meios de comunicação falam frequentemente a respeito da atividade física. Há também informações sobre alimentação saudável em diversos meios de comunicação de massa. Como identificar as informações corretas e aplicar o conhecimento na prática diária, a fim de combinar alimentação equilibrada e atividade física para uma maior qualidade de vida?

- ✓ Reflexão – neste momento cada grupo registra sua percepção sobre esta realidade. Cada aluno pode participar, contando experiências que vivencia. Em seguida o grupo socializa com a turma.

O professor pode orientar a reflexão perguntando: Por que é necessário praticar alguma atividade física? Quais são os limites saudáveis para estas atividades?

Identificação dos Pontos-Chaves

- ✓ Motivação – Vídeo: “Alimentação Saudável e Atividade Física” (Youtube) e álbum seriado do Ministério da Saúde: “O que é vida saudável?”
- ✓ Abordando fatos reais que conhecem os alunos começaram a indicar os pontos chave do problema (tentando responder a questão proposta) numa discussão em cada grupo.
- ✓ Depois da discussão apresentaram uma síntese dos principais motivos que, em sua opinião, respondem a questão:
 - Há forte influência dos meios de comunicação através de propagandas e atrações.
 - A comodidade e o modelo de vida atual atrapalham a realização de atividades físicas regularmente.

Teorização

- Os alunos partiram para a teorização, buscando informações na internet, em textos e vídeos, com o objetivo de ampliarem seus conhecimentos sobre o assunto.

Hipóteses de Solução – Planejamento

- Neste momento os grupos discutiram sobre as possíveis soluções do problema estudado.

Prática – ação na realidade estudada

- Ao finalizar o encontro, os alunos propuseram uma ação para realizarem, contribuindo para a resolução ou minimização do problema:

Promover a sensibilização através do “Dia da atividade física na escola”, organizado pelos alunos sob a supervisão e treinamento dos professores de educação física.

Incentivar esta prática na escola.

Anorexia nervosa, bulimia nervosa, dietas da moda e obesidade

Observação da Realidade

- ✓ Pergunta para apresentar a temática aos alunos e provocar a discussão inicial:

Problemas de saúde como anorexia, bulimia nervosa e obesidade são cada vez mais relacionados pela mídia. Por outro lado, há também diversas dietas que prometem perda de peso rápida. Quais são os fatores determinantes destes problemas? Como conseguir manter um peso saudável com qualidade de vida?

- ✓ Reflexão – neste momento cada grupo registra sua percepção sobre esta realidade. Cada aluno pode participar, contando experiências que vivencia. Em seguida o grupo socializa com a turma.

O professor pode orientar a reflexão perguntando: Você conhece de perto algum destes problemas? Como a situação é enfrentada? Quais são os obstáculos?

Identificação dos Pontos-Chaves

- ✓ Motivação – Atividade Prática

“Dietas da moda”

Apresentam-se três dietas populares à turma (podem ser retiradas da internet). Os alunos discutem sobre as vantagens e desvantagens de cada dieta. Comentários sobre os riscos.

(Recine, 2001)

- ✓ Abordando fatos reais que conhecem os alunos começaram a indicar os pontos chave do problema numa discussão em cada grupo.
- ✓ Depois da discussão apresentaram uma síntese dos principais motivos que, em sua opinião, respondem a questão:
 - Questões emocionais e de auto estima podem estar relacionadas com estes problemas, além do estilo de vida atual e da influência dos meios de comunicação.

Teorização

- Os alunos partiram para a teorização, buscando informações na internet com o objetivo de ampliarem seus conhecimentos sobre o assunto.

Hipóteses de Solução – Planejamento

- Neste momento os grupos discutiram sobre as possíveis soluções do problema estudado.

Prática – ação na realidade estudada

- Ao finalizar o encontro, os alunos propuseram uma ação para realizarem, contribuindo para a resolução ou minimização do problema:

No dia da “Atividade Física na escola” promover também uma atividade de sensibilização para com a valorização dos sentimentos humanos e da auto estima.

Produção sustentável de alimentos/alimentos orgânicos

Observação da Realidade

- ✓ Pergunta para apresentar a temática aos alunos e provocar a discussão inicial:

Uma alternativa aos alimentos industrializados e com alto uso de agrotóxicos é a escolha por alimentos orgânicos. Além disso, uma produção sustentável é defendida internacionalmente. O que são alimentos orgânicos? Como podemos ter acesso a estes alimentos, inserindo-os em nossa dieta?

- ✓ Reflexão – neste momento cada grupo registra sua percepção sobre esta realidade. Cada aluno pode participar, contando experiências que vivencia. Em seguida o grupo socializa com a turma.

Identificação dos Pontos-Chaves

- ✓ Motivação – Vídeo – Orgânicos (Globo Repórter - Youtube)
- ✓ Abordando fatos reais que conhecem os alunos começaram a indicar os pontos chave do problema (tentando responder a questão proposta) numa discussão em cada grupo.
- ✓ Depois da discussão apresentaram uma síntese dos principais motivos que, em sua opinião, respondem a questão:
 - Falta conhecimento sobre alimentos orgânicos. É preciso maior divulgação entre vizinhos, na comunidade escolar...

Teorização

- Os alunos partiram para a teorização, buscando informações na internet com o objetivo de ampliarem seus conhecimentos sobre o assunto. Além disso, alguns grupos foram em busca das opções de hortas orgânicas na cidade, repassando a informação aos colegas.

Hipóteses de Solução – Planejamento

- Neste momento os grupos discutiram sobre as possíveis soluções do problema estudado.

Prática – ação na realidade estudada

- Ao finalizar o encontro, os alunos propuseram duas ações para realizarem, contribuindo para a resolução ou minimização do problema:

Produção de horta em garrafas pet, com posterior distribuição pela vizinhança da escola juntamente com panfleto explicativo da montagem da horta.

Textos que podem ajudar a desenvolver os temas

Alimentação do Adolescente. Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição - Região Sudeste (CECAN-Sudeste)/Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca/Fundação Oswaldo Cruz/Ministério da Saúde. 2007.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. O que é vida saudável?: álbum seriado/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Brasília, Ministério da Saúde, 2004.

Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Noções básicas sobre alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. 20 pág. (Mesa Brasil SESC. - Segurança Alimentar e Nutricional). Programa alimentos Seguros. Convênio CNC/CNI/SENAI/ANVISA/SESI/SEBRAE.

Referências Utilizadas:

RECINE, E. A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis. **Caderno de atividades**. Programa de parceria FUNSAUDE/UnB/MS – Brasília, 2001.

ROCHA, R. O Método da Problematização: Prevenção às Drogas na Escola e o Combate a Violência. **Programa de Desenvolvimento Educacional da Secretaria Estadual de Educação** – Universidade Estadual de Londrina, 2008.