



# Simpósio de Integração Acadêmica

## Inteligência Artificial: A Nova Fronteira da Ciência Brasileira

### SIA UFV Virtual 2020



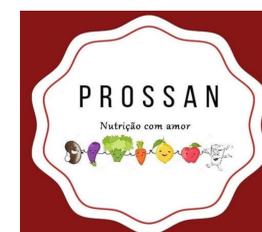
Resumo de Extensão

## Sabores e Saberes: Preparações culinárias como prática de educação alimentar e nutricional com crianças assistidas pela APOV no bairro de Nova Viçosa, Viçosa MG.

Universidade Federal de Viçosa

Departamento de Nutrição e Saúde

Júlia Milagres Alves (julia.milagres@ufv.br); Glauce Dias da Costa (glauce.costa@ufv.br); Maria Inês Dantas Bastiani (msdantas@ufv.br); Fátima Ladeira Mendes Duarte (fmduarte@ufv.br); Gabriella Bertelli Antonucci (gabriella.antonucci@ufv.br); Tays Valente dos Santos (tays.santos@ufv.br); Daniel Gomes Vilela (Daniel.vilela@ufv.br); Grazielle dos Santos Conceição Gonçalves (grazysconceicao@yahoo.com.br)



**Palavras-chave:** Práticas culinárias, metodologia ativa, Educação Alimentar e Nutricional.

### Introdução

As atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) tem como finalidade a promoção da saúde, podem ser promovidas por meio do uso de metodologias ativas, as quais colocam o estudante como sujeito ativo do processo de ensino-aprendizagem. A elaboração de oficinas de prática culinária voltadas para este contexto contribui para o aumento da interação do aluno com o alimento e gera um aprendizado holístico sobre alimentação e nutrição.

### Objetivos

Realizar oficinas de práticas culinárias como atividade de EAN e verificar sua relação com o processo de aprendizagem das crianças de 7 a 10 anos assistidas pela APOV.

### Material e Métodos

As práticas da oficina nomeada a "Horta a mesa" foram elaboradas através de um plano de ação baseado no uso de metodologia ativa e as atividades foram executadas em módulos, que contavam com 3 (três) oficinas cada. Para cada módulo foi feita a escolha de um alimento e as oficinas se baseavam neste alimento:

1ª oficina: Plantio, no qual eram realizados todos os procedimentos necessários para que a planta se desenvolvesse.

2ª oficina: Discussão, onde os alunos trocavam conhecimentos acerca do alimento escolhido através de uma roda de conversa.

3ª oficina: Realização da prática culinária com a execução de uma receita utilizando este alimento e posteriormente sua degustação pelas crianças.

### Resultados e Discussão

Ao final da atividade foi possível observar o engajamento das crianças em relação a novas aprendizagens, elas demonstraram gostar de executar cada parte das oficinas, das receitas e criaram um vínculo maior com os alimentos, uma vez que elas acompanhavam todo o processo que o alimento, uma vez que

elas acompanhavam todo o processo que o alimento passou da horta até chegar à mesa, gerando o fortalecimento da percepção do aluno de ser origem da própria ação, além de contribuir na construção da autonomia alimentar, quando lhe são apresentadas oportunidades de problematização de situações reais.



### Conclusões

As atividades de EAN propostas obtiveram eficácia no processo de aprendizagem e na demonstração da importância da alimentação saudável através do uso de metodologia ativa recebendo uma avaliação positiva dos alunos.

### Bibliografia

Pontes, AMO; Rolim, HJP; Tamasia, GA. **A importância da Educação Alimentar e Nutricional na prevenção da obesidade em escolares** [artigo] Registro: Faculdades Integradas do Vale do Ribeira, 2016.

BARBEL, Neusi Aparecida Navas. **As Metodologias Ativas e a Promoção da Autonomia de Estudantes**. Semina: Ciências Sociais e Humanas, Londrina, v. 32, n. 1, p. 25-40, jan./jun. 2011.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. **A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição**. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 91-98, Jan. 2011.

### Agradecimentos

Nossos agradecimentos à APOV.