



Simpósio de Integração Acadêmica

Inteligência Artificial: A Nova Fronteira da Ciência Brasileira

SIA UFV Virtual 2020



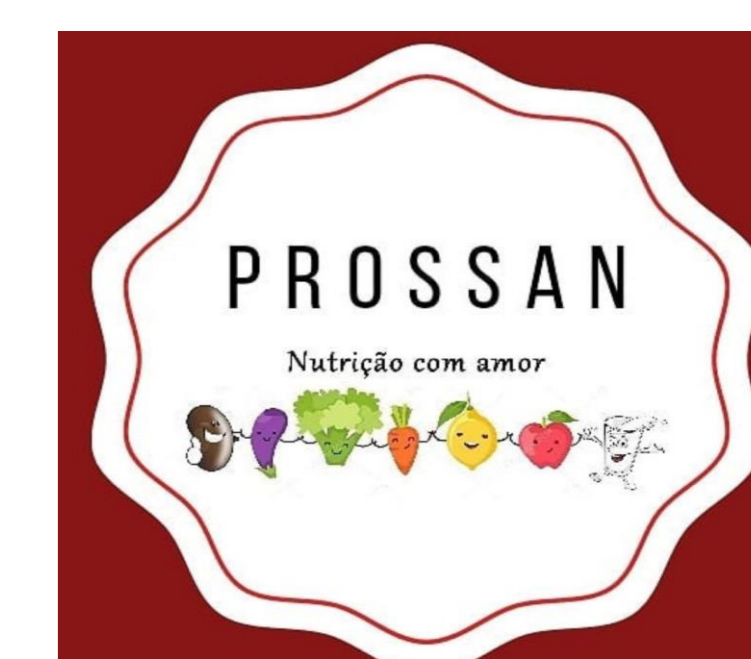
Resumo de Extensão

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.