



## **Cozinha-Escola: Agroecologia e Formação Profissional na Escola Família Agrícola Paulo Freire**

Mairla Lima Oliveira -Departamento de Nutrição e Saúde (mairla.oliveira@ufv.br) ; Fabrício Vassalli Zanelli - Departamento de Educação (fabricio.zanelli@ufv.br); Monica Teixeira da Silva - Universidade Federal de Ouro Preto (moteisilva121@gmail.com); Mantú Coutinho Baptista - Escola Família Agrícola Paulo Freire (mantucoutinho@gmail.com); Silvia Oliveira Lopes - Programa de Pós-Graduação em Agroecologia (nutricao.silvialopes@gmail.com); Gilmar de Souza Oliveira - Escola Família Agrícola Paulo Freire (gilmaracaiaa@yahoo.com.br); Fernanda Fortunato Barbosa - Escola Família Agrícola Paulo Freire (fefaefa@yahoo.com.br).

**Palavras-chave:** Educação do campo; agroecologia; agricultura familiar e soberania alimentar

### **Introdução**

As Escolas Família Agrícola (EFAs) são instituições de referência na Educação do Campo brasileira, tendo em vista o desenvolvimento de uma pedagogia que respeita e potencializa a especificidades dos povos do campo. O projeto Cozinha-Escola é realizado pela UFV na EFA Paulo Freire em Acaiaca-MG.

### **Objetivos**

Contribuir na formação profissional dos jovens do campo, vinculando as práticas agroecológicas com a soberania alimentar e a geração de renda dos jovens e suas famílias.

### **Material e Métodos**

Ao longo dos primeiros seis meses foram realizadas as seguintes ações: reuniões semanais de estudo e planejamento da equipe do projeto; elaboração e aplicação de um questionário para os estudantes da escola, via Google Formulários; e realização de entrevistas semiestruturadas via Google Meet com sete educadores da EFA.

### **Resultados e Discussão**

A partir das entrevistas realizadas e do formulário aplicado, foi feito um levantamento das demandas da escola para a implantação da Cozinha-Escola para ao mesmo tempo potencializar o uso desse espaço dentro das ações educativas da escola. Desse levantamento surgiu uma lista com 12 Oficinas, cujos temas foram: Manejo Agroecológico de Solos e Alimentação; Sementes Crioulas; Alimentação e Cultura popular; Agricultura Urbana; Manipulação de plantas Medicinais; Processamento de Juçara e Banana; Panificados;

Polpas, Geleias e Doces; Desidratação de Alimentos; Legislação de Agroindústrias; Práticas de Ensino de ciências na cozinha da escola. Estas oficinas estão em fase de execução e serão finalizadas dentro dos próximos dois meses, e nelas serão trabalhadas as demandas apresentadas pelos estudantes e educadores da EFA. A metodologia dessas oficinas conta com múltiplos recursos digitais, de maneira a torná-las mais dinâmicas e atrativas aos jovens do campo e suas famílias. Também foi construída uma identidade visual do projeto:



### **Conclusões**

Toda a dinâmica da Cozinha-Escola está em articulação com as práticas didáticas da escola, buscando potencializar o espaço da cozinha como um espaço de ciência, de ensino e de aprendizagem. A expectativa é deixar para os educandos e educadores um processo formativo perene, que seja fortalecido através de produções impressas e digitais, como cartilhas, folders, apostilas, acervo digital, entre outros.

### **Bibliografia**

SNEA. **I Seminário Nacional de Educação em Agroecologia: Construindo Princípios e Diretrizes**. Recife: UFPE. 2013. 16p  
BIAZOTI, A.; ALMEIDA, N.; TAVARES, P. **Caderno de metodologias: inspirações e experimentações na construção do conhecimento agroecológico**. Viçosa: Editora UFV, 2017.

### **Apoio Financeiro**

A Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal de Viçosa, ao Ministério Público do Trabalho e a Vara da Justiça do Trabalho de Ouro Preto que conjuntamente lançaram o Edital N°2/2020

### **Agradecimentos**

A Escola Família Agrícola Paulo Freire