

Escolas em São Caetano terão hortas para educação alimentar

Escolas em São Caetano terão hortas para educação alimentar

VIDA PÚBLICA

Luany Galdeano

**RIO DE JANEIRO** Inspirada em atividades de educação alimentar de escolas públicas do município, como a adoção de cozinhas experimentais para crianças, São Caetano do Sul (ABC) decidiu expandir a política pública de atenção à alimentação e vai adotar hortas em todas as suas 06 unidades escolares. Durante reuniões quinzenais com a Secretaria de Educação da cidade, gestores escolares compartilham experiências de projetos que estão liderando. Foi dessa troca que surgiu a ideia de ampliar os espaços de cultivo de verduras, legumes e hortaliças, já no segundo semestre deste ano, para que os alunos tenham atividades práticas.

"Temos o apoio dos estudantes do curso de nutrição da Universidade Municipal de São Caetano do Sul às escolas e uma frente de trabalho que envolve diretamente a comunidade — mães poderão trabalhar nas escolas", afirma o prefeito de São Caetano, José Auricchio Júnior (PSDB).

Os projetos em educação alimentar na cidade foram reconhecidos pela FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura) em um guia sobre alimentação escolar com iniciativas de todo o mundo, publicado em maio deste ano.

O documento destacou práticas de três colégios em São Caetano realizadas pela equipe pedagógica, de forma autônoma, que ajudaram alunos a terem refeições mais saudáveis. Uma delas foi a cozinha experimental da escola Rosana Aparecida Munhos, que hoje atende alunos com idade entre quatro meses e quatro anos. Com apoio de profissionais do colégio, as crianças aprendem atividades mais simples no preparo de receitas, como mexer na massa e fazer misturas na tigela.

Parte dos ingredientes usados na cozinha vem da horta da escola, onde as crianças ajudam na plantação de mudas e observam o ciclo de vida dos alimentos, da terra até o prato.

Segundo Juliana Yamane, diretora da escola, essas atividades mudaram a relação dos alunos com os alimentos, aumentando o interesse por opções saudáveis.

"É importante mostrar pa-



Alunos de escola municipal de São Caetano aprendem a cuidar da horta instalada na unidade. Fotos: Rubens Cavallari/Folhapress



Crianças aprendem a fazer pão de abobora na Emei Rosana Aparecida Munhos, em São Caetano do Sul (ABC)

ra a criação dos diferentes sabores, cores e apresentações do prato. A partir do momento que eles observam o que estão produzindo, melhora a alimentação deles", afirma. A BNCC (Base Nacional Comum Curricular) ressalta o papel da experimentação para alunos da educação infantil. O documento prevê que eles manipulem diferentes objetos e explorem o espaço onde estão inseridos na primeira etapa da escola, já que a curiosidade sobre elementos como animais e meio ambiente surge desde o início da infância.

Na escola Cleide Rosa Auricchio, também destacada pelo guia da FAO, hortas foram construídas para promover esse tipo de aprendizagem. No espaço, crianças de até cinco anos ajudam a plantar diferentes espécies enquanto aprendem sobre a natureza.

O projeto pedagógico da escola foi, desde o início, voltado para integrar atividades de educação alimentar e meio ambiente, segundo a diretora Aline Monge, motivado pela tendência de sustentabilidade.

Entre as hortaliças, há vegetais, temperos e plantas aromáticas, com mudas do-

adas pela família dos alunos. A horta é orgânica e usa técnicas de agricultura familiar, intercalando as espécies no espaço da plantação.

Ações em educação alimentar fazem parte do Pnae (Programa Nacional de Alimentação Escolar), que financia a refeição dos alunos da rede pública na educação básica em todos os entes federativos.

Daniela Canella, professora de nutrição da Uerj (Universidade do Estado do Rio de Janeiro), afirma que, embora o programa atue para promover o ensino nutricional, ele não estabelece medidas específicas a serem cumpridas pelas escolas.

Ela afirma que a realidade distinta das escolas no país dificulta a definição de práticas em nível nacional. Por causa da variedade de recursos e de hábitos alimentares, fica o critério dos estados e cidades pensar a educação alimentar de acordo com o contexto local.

"O município vai definir o rol de atividades que podem ir desde hortas até atividades mais tradicionais, como palestras. Ainda há a possibilidade de gerência da própria escola, com iniciativas de um com-

junto de docentes que gostam da temática", declara.

Há outras determinações legais sobre o tema, a exemplo da lei 13.666, de 2018. A legislação prevê que o ensino sobre alimentação e nutrição esteja no currículo da Educação Básica de maneira transversal — ou seja, abordada em todas as disciplinas.

Apesar disso, muitas escolas mantêm restrições abordagens ao tema, segundo a professora Maria Rita de Oliveira, da Unesp. Ela diz que as ações que visam ensinar sobre alimentação podem ser insuficientes sem um monitoramento para avaliar como são aplicadas.

"É preciso um comprometimento da gestão pública local para valorizar a educação alimentar no currículo e colocar como tema prioritário. O que tem sido mais frequente é o professor de boa vontade que faz isso, mas não é algo institucionalizado", afirma.

Por outro lado, escolas com recursos limitados ainda podem usar o que é disponibilizado para ensinar sobre a importância de hábitos saudáveis. Segundo Daniela Canella, da Uerj, o próprio cardápio escolar pode ser considerado uma ferramenta educativa. Determinada pelo Pnae, a variedade de opções e nutrientes ajuda os alunos a sair da "monotonia" da dieta e, com isso, formar hábitos saudáveis.

A experimentação de diferentes pratos faz parte da rotina da escola Anacleto Campanella, mais uma destacada pelo guia da FAO. Nas aulas de iniciação científica, estudantes do 1º ao 5º ano provam variadas frutas e verduras enquanto aprendem sobre a importância de diversificar alimentos.

Além das práticas de degustação, parte dos alunos atua como monitores do desperdício, verificando o descarte indevido de comida no refeitório.

Diretora da escola, Andrea Castillo considera que as atividades podem ajudar a reverter a tendência de consumo de ultraprocessados, que é cada vez mais comum entre crianças.

"O incentivo e oferta de alimentos saudáveis faz com que os alunos experimentem novos sabores, conhecendo inserindo novos hábitos em sua alimentação, que contribuem com a manutenção da saúde e aumentam a qualidade de vida e longevidade."



É importante mostrar para as crianças os diferentes sabores, cores e apresentações do prato. A partir do momento que eles observam o que estão produzindo, melhora a alimentação deles

Juliana Yamane diretora da escola em São Caetano

Veículo: Impresso -> Jornal -> Jornal Folha de S. Paulo

Seção: Cotidiano Caderno: B Página: 3