

OFICINA O QUE VOCÊ COME FAZ BEM PARA QUEM?

Coordenador: SANDRA DE FATIMA BATISTA DE DEUS

As tendências de consumo moderno nos remetem ao questionamento da forma como utilizamos os recursos naturais e suas consequências. Nesse sentido o Hábitus relacionado ao alimento, que constitui um pilar de nossa organização social e base do comportamento consumidor, interfere tanto na saúde individual quanto, coletiva. Este trabalho, apresenta a ação educativa realizada durante a semana farroupilha no piquete da UFRGS que teve como foco a relação Alimentação/Saúde/Ambiente. Foi realizada uma oficina com os alunos do ensino fundamental da rede pública de Porto alegre buscando responder a questão que intitulou a ação: "O que você come faz bem para quem?". Os Participantes foram convidados previamente pela PROEXT e após a atividade almoçaram no local. Durante o desenvolvimento da ação os alunos foram convidados analisar e classificar os resíduos gerados por ele e seus familiares durante uma semana. Embalagens e figuras de restos orgânicos compuseram o cenário da oficina de modo a dinamizar e enriquecer a reflexão. Posteriormente foi questionado os danos que o uso inadequado dos resíduos pode causa e para quem. Nesse momento foi introduzido a estratégia dos 3Rs (Reutilizar, Reduzir e Reciclar) na saúde individual e ambiental. Foi identificado que os resíduos que apresentaram maior ocorrência foram os de alimentos salgados seguidos de doces e de bebidas. O maior volume gerado foi de bebidas, seguidas pelos salgados e doces. A Análise do material demonstrou que o consumo alimentar destes escolares produz tanto impacto ambiental quanto impacto na saúde desses indivíduos. A maioria dos alunos não tinha conhecimento sobre a estratégia do 3R o que expressa a ausência dessa temática na agenda educacional. A reflexão sobre os resultados na oficina oportunizou a identificação do conceito dos 3Rs (Reutilizar, Reduzir e Reciclar) na saúde individual e ambiental bem como o exercício de uma prática pedagógica inovadora por para dos extencionistas. Foi possível estabelecer relações entre práticas alimentares e ambientais.