



## **14º Seminário de Extensão**

### **APRENDER A COMER ATRAVÉS DO APRENDER A COZER - PROJETO QUALIDADE DE VIDA CASA DO BOM MENINO**

#### **Autor(es)**

---

JULIANA MATTIUCI PALAGI

#### **Co-Autor(es)**

---

NATHALIA DAVID DOS SANTOS  
MARIA DAS GRAÇAS CARVALHO DE SOUZA  
THAIS BROGGIO

#### **Orientador(es)**

---

MIRIAM COELHO DE SOUZA

#### **Apoio Financeiro**

---

FAE/UNIMEP

#### **1. Introdução**

---

Abrigos, educandários e casas-lares são instituições responsáveis por zelar pela integridade física e emocional de crianças e adolescentes que tiveram seus direitos desatendidos ou violados, seja por uma situação de abandono social, seja pelo risco pessoal a que foram expostos pela negligência de seus responsáveis. Em sentido estrito, abrigo é uma medida de proteção especial prevista no Estatuto da Criança e do Adolescente e definida como provisória e excepcional (ECA, art. 101, parágrafo único) (SILVA e AQUINO, 2005). Aqueles que, em casos extremos, necessitam permanecer afastados de suas famílias até que as condições adequadas de convivência se restabeleçam devem encontrar nas instituições de abrigo um espaço de cuidado e proteção (SILVA e AQUINO, 2005). Associações estaduais ou particulares assumem este compromisso acolhendo crianças e adolescentes provisoriamente, até que retornem para suas famílias de origem ou são adotados ou se emancipem aos 18 anos. A Casa do Bom Menino é uma associação filantrópica, fundada em 1962 que presta ao município de Piracicaba, São Paulo, o serviço de abrigamento de crianças e adolescentes que se encontram em situação de risco e vulnerabilidade social, oferecendo moradia, proteção integral para adequado desenvolvimento, alojando-os em três casas distintas, de acordo com as respectivas idades, num total de 90 vagas. Uma das metas da Casa do Bom Menino é buscar o potencial dos abrigados para a superação de suas histórias passadas de vivências de traumas e sofrimento, para possibilitar a construção de novos caminhos, dando ênfase na educação e socialização, na cultura, esporte e lazer, na saúde física, mental e emocional bem como, preparar todos os abrigados com orientação para profissionalização através da vivência que motiva e prepara para a autonomia (CASA DO BOM MENINO, 2011). Outra instituição de atendimento em Piracicaba é a Casa do Amor Fraternal, que atende crianças e adolescentes de baixa renda, com ou sem situação de vulnerabilidade social, que convivem com a família de origem, e que frequentam a Casa diariamente em atividades recreativas, esportivas e profissionalizantes que estimulam a criatividade e autoestima, bem como a sua capacitação profissional (CASA DO AMOR FRATERNO, 2012). Partindo da

necessidade de se iniciar atividades que capacitem crianças e adolescentes para novas habilidades do fazer e aprender a proposta central do projeto FAE foi de trabalhar princípios do ensinar brincando, valorizando o aprendizado participativo através da interação da alimentação, nutrição, gastronomia e meio ambiente em oficinas realizadas na Cozinha Experimental da UNIMEP. Em um consenso, decidiu-se trabalhar com as duas instituições para que as crianças de ambas se relacionassem, dinamizando ainda mais as oficinas. E para que, em especial, as crianças da Casa do Bom Menino tivessem maior contato com crianças de outra entidade, que estão em estágios semelhantes da vida, porém com experiências diversas.

## **2. Objetivos**

---

O objetivo do projeto FAE foi desenvolver atividades de extensão no contexto do alimento, nutrição e gastronomia em parceria com a Casa do Bom Menino, e o objetivo do bolsista de extensão foi de promover e ensinar conceitos de nutrição e de preparo de alimentos para crianças e adolescentes, de maneira a promover nas crianças a capacitação para o mercado de trabalho na área da alimentação. Acreditando também que, através dessa formação, as crianças obtiveram consciência de seus talentos, aumentando a autoestima, melhorando o comportamento e o rendimento escolar e valorizando melhor os alimentos.

## **3. Desenvolvimento**

---

O projeto foi desenvolvido em duas partes: a primeira valorizou o aprendizado participativo das crianças e adolescentes com o cultivo de uma horta e pomar com ênfase ao meio ambiente e a sustentabilidade. Na segunda parte foram oferecidas oficinas de cozinha, para o aprendizado do preparo de alimentos e educação nutricional. No tocante da educação nutricional e alimentar, utilizou-se a produção de alimentos da horta para subsidiar o cardápio diário da CBM e promover o consumo de alimentos saudáveis. A educação nutricional foi realizada no contexto das oficinas práticas de cozinha onde foram escolhidos temas como o de uso integral de alimentos carnes, cereal, legumes, verduras e frutas, na preparação de bolos, pães, sucos, etc. As oficinas foram realizadas tanto na CBM quanto na UNIMEP (cozinha experimental), no período entre 14/09/2011 a 29/07/2012, atendendo por volta de 15 a 25 crianças, onde durante as preparações ou no início das aulas eram abordados os conceitos de nutrição como carboidrato, proteína, gorduras, vitaminas e minerais, promovendo assim a dieta saudável na prevenção de doenças. Em 1s2012, juntamente com as crianças e adolescentes da Casa Bom Menino foram convidados a participar das oficinas práticas na UNIMEP crianças e adolescentes frequentadores da Casa do Amor Fraternal. Após observar-se que as crianças e adolescentes da CBM tinham dificuldade de relacionamento, essa decisão foi tomada para se tentar melhorar o convívio entre adolescentes que possuem realidades distintas. Nas aulas de preparações de alimentos as crianças e adolescentes puderam aprender a cozinhar, a degustar diferentes alimentos e aprender o sabor de alimentos que não faziam parte do seu hábito alimentar, aprimorando o seu paladar. No início observou-se muita rejeição a alguns alimentos, principalmente verduras e legumes e, com o decorrer das oficinas, as crianças aprenderam a apreciá-los e consumi-los com maior frequência em suas refeições. Durante as oficinas básicas de cozinha, os alunos tiveram acesso a conteúdos de manipulação de alimentos e de boas praticas, além, exercícios que estimulavam o pensamento matemático através de cálculos de gramagem e de quantidades de alimentos e volume. O projeto FAE estimulou o aprendizado para a produção artesanal de alimentos (confeção de pães, bolos, etc), incentivando as crianças e adolescentes a incrementar habilidades informais para geração de renda, além de estimular ao preparo de suas refeições de domingo. Alguns adolescentes após as atividades das oficinas práticas de panificação, iniciaram o preparo de pães que comercializavam diretamente entre funcionários da CBM e moradores do bairro. Este mecanismo gerou motivação, o que os levou a se aprofundar e a fazer outros cursos como o de Panificação promovido pelo Rotary Club de Piracicaba. Sabendo do interesse que havia sido despertado nos adolescentes, as bolsistas do projeto FAE organizaram cartilhas com as receitas culinárias testadas e preparadas nas oficinas, de forma a motivar ainda mais a produção de alimentos artesanais, o que possibilita a geração de renda e que atende os objetivos da Política de Extensão que este projeto está vinculado.

## **4. Resultado e Discussão**

---

Através de atividades de cultivo da horta, do manejo de alimentos, das oficinas de cozinha e de educação nutricional, o projeto FAE possibilitou a vivência de experiências importantes para crianças e adolescentes, que promoveram a consciência da alimentação saudável para a saúde e bem estar, e da adequada e consciente manipulação dos alimentos no tocante a higiene, o meio ambiente e a sustentabilidade. A reunião semanal na cozinha pedagógica da UNIMEP oportunizou o preparo de receitas que contribuíram para o aprendizado de técnicas culinárias e o aprimoramento do paladar das crianças e adolescentes, bem como da vivência no espaço universitário. Crianças e Adolescentes que traziam experiências de vidas negativas e que tinham problemas em termos de socialização, com as dinâmicas das oficinas, mudaram de comportamento e observaram que o desenvolver de habilidades, desperta talentos e esperança no futuro.

## **5. Considerações Finais**

---

Ao final do projeto, houve grande satisfação nos trabalhos realizados com as crianças e adolescentes, e ficou evidente que este tipo de trabalho merece ser continuado. As crianças envolvidas mostraram que os instrumentos usados no projeto FAE foram facilitadores de transformações significativas em seu comportamento e nas suas habilidades para o trabalho. O projeto FAE contribuiu para a formação do aluno de nutrição de forma interdisciplinar, e integrou o ensino e a extensão universitária favorecendo o aprofundamento dos conceitos ensinados no curso e associando com a atuação profissional em favor das necessidades da comunidade. A vivência no projeto auxiliou o aprofundamento da discussão sobre a realidade de crianças e adolescentes abrigados no país, e a importância de sua reintegração social e inserção ao mercado de trabalho. Em outras palavras, o aprendizado retirado do Projeto FAE, refletiu igualmente no aprendizado das crianças, para quem participou do projeto como nós bolsistas, proporcionando ao universitário crescimento acadêmico e pessoal, além de experiência que reflete na formação da consciência de cidadania.

### Referências Bibliográficas

---

SILVA. E. R. A. e AQUINO. M. C.. Os abrigos para crianças e adolescentes e o direito à convivência familiar e comunitária. Políticas sociais - acompanhamento e análise, 2005. Disponível em . Acesso em 30 de agosto de 2012.

Casa do Bom Menino, 2012. Disponível em:  
. Acesso em: 30 de agosto de 2012.

Casa do Amor Fraternal, 2012. Disponível em: . Acesso em 30 de agosto de 2012.

### Anexos

---



Figura 1: Oficina de Chocolate - Bombons - Projeto Qualidade de Vida - CBM



Figura 2 - Evento de Natal - Projeto Qualidade de Vida - Casa do Bom Menino