



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM REDE NACIONAL PARA O ENSINO DE
CIÊNCIAS AMBIENTAIS – PROFCIAMB/UEFS

Componente Curricular: Planejamento de Projetos em Educação Ambiental

Profs. Drs.: Danusa da Purificação Rodrigues, Zanna Maria Rodrigues de Matos, Gilberto Mendonça.

Planejamento de Projeto de Educação Ambiental

Título do Projeto:
Slow Food e Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS): valorizando a cultura alimentar da Comunidade de Maria Quitéria, Feira de Santana, BA
Alunos:
Adriana Peixoto Campos da Silva, Elaine Ribeiro Marques Souza, Klênia Marla dos Santos Santiago, Rozenilda Pereira dos Santos, Wanderson Marques B. dos Santos
Local de aplicação do projeto:
Colégio Estadual do Campo Maria Quitéria
Série/Ano dos Alunos ou comunidade:
1º ano B, do Ensino Médio
Questão ou Problema Identificado/Diagnóstico da realidade:
O crescimento urbano e as mudanças nos hábitos de consumo em Feira de Santana, Bahia, têm gerado um impacto significativo na cultura alimentar, na variedade de sabores e no cultivo de

alimentos tradicionais e locais. Quando os alimentos deixam de ser produzidos devido a condições climáticas desfavoráveis ou pressões do mercado, isso não apenas ameaça a segurança alimentar e nutricional, como também resulta na perda de diversidade alimentar e no declínio dos conhecimentos e práticas tradicionais. É perceptível o avanço das redes de alimentos ultraprocessados e das empresas de entrega de refeições prontas; por outro lado, observa-se o declínio de estabelecimentos que comercializam alimentos tradicionais e provenientes das comunidades do campo e quilombolas de Feira de Santana.

O Colégio Estadual Maria Quitéria está localizado na sede do distrito de Maria Quitéria e atende estudantes de comunidades rurais e quilombolas do entorno. O avanço da urbanização no território rural, a redução das áreas de agricultura familiar, a proximidade do centro urbano e das grandes redes de mercado, bem como o enfraquecimento das políticas públicas de apoio aos agricultores, têm impactado significativamente a cultura alimentar local e, conseqüentemente, os conhecimentos e práticas tradicionais. Com isso, a disponibilidade e o acesso a alimentos tradicionais e locais são frequentemente comprometidos pela pressão do mercado e pela introdução de alimentos industrializados. Além disso, questões como a falta de infraestrutura adequada, acesso limitado a recursos naturais e condições socioeconômicas desfavoráveis tornam as comunidades ainda mais vulneráveis às mudanças e impactos da urbanização e à influência do centro urbano próximo.

Nesse contexto, surge a necessidade promover a valorização da cultura alimentar na Comunidade de Maria Quitéria, e incentivar os estudantes a obterem uma alimentação saudável, sustentável e culturalmente significativa, diante dos desafios apresentados pela disponibilidade de alimentos industrializados e pelas condições socioeconômicas adversas. A questão-problema que direciona este estudo é: Quais os alimentos fazem parte da cultura alimentar na Comunidade de Maria Quitéria? Quem são os produtores? Onde são produzidos e como ocorre a comercialização?

Objetivos:

Geral

Valorizar os saberes e práticas relacionados à produção, preparo e consumo de alimentos tradicionais e locais na Comunidade de Maria Quitéria, Feira de Santana, BA, bem como incentivar a alimentação saudável, sustentável e local das comunidades do campo e quilombolas.

Específicos

- Realizar um levantamento e mapeamento dos alimentos tradicionais e de produção local na Comunidade de Maria Quitéria, Feira de Santana, BA.
- Visitar uma casa de farinha na comunidade para conhecer o processo de produção dos produtos da mandioca.
- Pesquisar iniciativas locais de economia solidária e produção agroecológica de alimentos, compreendendo suas práticas sustentáveis e seus impactos na comunidade.
- Criar um guia com informações sobre os alimentos tradicionais e de produção na comunidade, destacando suas características, métodos de produção e onde encontrá-lo.

Justificativa:

Diante do contexto apresentado, torna-se essencial valorizar os alimentos tradicionais e locais, juntamente com os saberes relacionados à sua produção, como forma de preservar a cultura alimentar da Comunidade de Maria Quitéria, promover a diversidade de sabores e a sustentabilidade ambiental. Além disso, busca-se garantir o acesso a alimentos de qualidade, produzidos de forma ética e sustentável, a preços justos, em consonância com os princípios do movimento Slow Food. Este projeto de Educação Ambiental contempla a dimensão da complexidade, relacionando a realidade local ao movimento global pela defesa de alimentos bons, limpos e justos para todos.

Há uma urgência em implementar ações que incentivem e priorizem uma alimentação saudável, resgatando os alimentos naturais e tradicionais. Nesse sentido, surgiu a necessidade de realizar um estudo sobre a cultura alimentar da Comunidade de Maria Quitéria, visando identificar os alimentos tradicionais, compreender a diversidade alimentar e analisar o impacto histórico e cultural das mudanças nos padrões de consumo.

Para isso, destaca-se a importância da escola como um espaço privilegiado para promover e aprofundar os conhecimentos sobre alimentação saudável e desenvolvimento de bons hábitos alimentares, além de servir como um ambiente para análise da realidade, desenvolvimento de pesquisas e busca por soluções para os problemas identificados. Os estudantes, como participantes ativos do processo, atuam como multiplicadores dos conhecimentos, levando-os para suas comunidades. Assim, o projeto terá como local de intervenção o Colégio Estadual do Campo Maria Quitéria, buscando incentivar a participação ativa dos estudantes no estudo, na pesquisa e nas ações a serem planejadas e executadas ao longo do projeto.

Este projeto utiliza como referências norteadoras as dimensões e indicadores de monitoramento e avaliação dos projetos e políticas públicas de Educação Ambiental, definidas pelo Sistema MonitoraEA (RAYMUNDO et al., 2019; RAYMUNDO, BRANCO e BIASOLI, 2018) e alguns Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) (IPEA, 2018), mais especificamente o ODS 1- Erradicação da pobreza, o ODS 2- Fome zero e agricultura sustentável, o ODS 12- Consumo e produção responsáveis, e o ODS 13- Ação contra a mudança global do clima.

Metodologia:

O estudo sobre os alimentos tradicionais e de produção local na Comunidade de Maria Quitéria, localizada no distrito de Maria Quitéria, em Feira de Santana, utilizará como estratégia metodológica norteadora a pesquisa dialógico-colaborativa, em que “o pesquisador está sempre em contato, discutindo, dividindo suas dúvidas, suas percepções, suas conclusões com os seus parceiros conversacionais, considerando que a autoria de sua pesquisa é dividida com os participantes deste processo” (SOUZA, 2021). Este método de pesquisa afirma o caráter político de fazer ciência, uma vez que os envolvidos, universidade e comunidade, são colocados como sujeitos do processo de pesquisa e a sua realidade é o objeto da pesquisa, consolidando uma relação de reciprocidade entre o saber popular e o científico (LIMA, QUEIROZ e SILVA, 2018. p. 51).

Neste contexto, estudantes do 1º ano B, do Ensino Médio, do Colégio Estadual do Campo Maria Quitéria, juntamente com os professores pesquisadores que fazem parte do Mestrado Profissional em Ensino das Ciências Ambientais da Universidade Estadual de Feira de Santana (PROFCIAMB/UEFS), e os professores que compõem a comunidade escolar e atuarão como colaboradores, realizarão a coleta de dados por meio de atividades como visitas à comunidade, rodas de conversa com representantes do grupo de mulheres Sabores do Quilombo, aplicação de questionários estruturados e entrevistas.

Como principal resultado deste projeto, pretende-se produzir um guia que indique os locais na comunidade onde os produtos tradicionais são produzidos. Utilizando a metodologia da cartografia social (MILAGRES e FERREIRA NETO, 2016, p. 301), será elaborado o "Mapa de Sabores da Comunidade de Maria Quitéria".

Atividades:

As principais atividades que se pretende realizar estão apresentadas no Quadro 1.

Quadro 1 - Principais atividades do projeto.

O quê?	Como?	Quem?	Onde?	Quais materiais são necessários?
Apresentação do Projeto aos estudantes	Encontro inicial com os estudantes; Realização de dinâmica (Café Fake Food); Apresentação do tema de estudo e do objetivo geral do projeto.	Professores pesquisadores; Estudantes;	Colégio;	Mesa, alimentos ultraprocessados (cereais açucarados, bolos industrializados, biscoitos recheados, sucos de caixinha, achocolatados), bandejas, comprimidos vitamínicos e de suplementos; Tv; Vídeo.
Abordagem temática	Rotação por estações; Pesquisa sobre Slow Food e Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS); Leitura de textos sobre Slow Food e Objetivos de Desenvolvimento Sustentável; Roda de conversa.	Professores pesquisadores; Estudantes;	Colégio;	Textos impressos; Mesas; Placas indicando o tema de cada estação; Material individual dos estudantes (folhas de papel, lápis, caneta); Cronômetro.
Aprofundamento dos estudos	Visita a casa de farinha; Roda de conversa com o grupo Sabores do Quilombo, da Comunidade Quilombola Lagoa Grande;	Professores pesquisadores; Estudantes; Professores colaboradores; Representantes da comunidade e do grupo Sabores do Quilombo;	Casa de farinha localizada na comunidade;	Transporte; Câmera fotográfica; Roteiro de visita impresso.
Coleta de dados	Aplicação de questionário; Entrevista;	Professores pesquisadores; Estudantes; Professores colaboradores; Pessoas residentes na comunidade;	Comunidade;	Questionários impressos;
Análise dos dados	Categorização e organização dos dados; Mapeamento dos	Professores pesquisadores; Estudantes; Professores	Colégio;	Computadores;

	alimentos tradicionais produzidos na comunidade;	colaboradores;		
Produção do guia “Mapa de Sabores da Comunidade de Maria Quitéria”	Oficinas.	Professores pesquisadores; Estudantes; Professores colaboradores;	Colégio;	Canetinhas, lápis de cor, tintas, pincéis, cartolinas, cola, imagens impressas;
Retorno à comunidade	Apresentação dos resultados da pesquisa e do guia produzido; Realização do Café Slow Food.	Professores pesquisadores; Estudantes; Professores colaboradores; Comunidade escolar e local.	Colégio;	Mesa, alimentos produzidos na comunidade, imagens impressas, tv, vídeo.
Avaliação	Roda de conversa.	Professores pesquisadores; Estudantes;	Colégio;	Folhas de papel, canetinhas, lápis de cor.

Cronograma:

O projeto será desenvolvido entre os meses de maio a agosto de 2024, compreendendo um período necessário de 6 semanas, com encontros quinzenais, como apresentado no Quadro 2. Ressalta-se que no mês de junho apenas um encontro foi planejado para ocorrer devido aos eventos juninos que já ocorrem no colégio e ao recesso junino.

Quadro 2 - Cronograma de execução do projeto.

Atividades	Período					
	Semana 1 (Maio)	Semana 2 (Junho)	Semana 3 (Julho)	Semana 4 (Julho)	Semana 5 (Agosto)	Semana 6 (Agosto)
1. Apresentação do Projeto	X					
2. Abordagem temática	X	X				
3. Aprofundamento dos estudos			X			
4. Coleta de dados			X	X		
5. Organização e análise dos dados					X	
6. Produção do guia					X	X
7. Retorno a comunidade						X
8. Avaliação						X

Avaliação da aprendizagem e da proposta:

Num contexto processual do projeto pretende-se realizar rodas de conversa envolvendo os estudantes, os professores pesquisadores e os professores colaboradores. Estes momentos de diálogo serão essenciais para fomentar a troca de ideias, reflexões e percepções sobre o desenvolvimento do projeto, e replanejar as ações. Espera-se que todos os participantes compartilhem suas experiências, dificuldades e aprendizados, promovendo um ambiente colaborativo e de construção coletiva das ações, assim como também esse movimento de avaliação durante o processo é uma forma de contemplar as dimensões da Formação Dialógica e da Participação e Construção Coletiva previstas pelo Sistema MonitoraEA (RAYMUNDO et al., 2019; RAYMUNDO, BRANCO e BIASOLI, 2018).

A avaliação também será conduzida com o propósito de verificar a consolidação de conhecimentos pelos estudantes, ao longo do projeto, por meio de formulários eletrônicos e rodas de conversa abordando questões sobre os temas estudados.

Os professores pesquisadores, por sua vez, avaliarão a execução do projeto, ao fim de cada ação realizada, refletindo os resultados parciais alcançados, e pensando nas ações seguintes.

De forma geral, a avaliação será fundamentada no acompanhamento do processo e das suas etapas de desenvolvimento. Isso porque o processo compõe-se do conjunto de procedimentos que adotamos para chegar ao resultado mais satisfatório (LUCKESI, 2013, p.58).

Resultados Parciais e Discussão:

A seguir, serão descritas as primeiras atividades do projeto, realizadas nos meses de maio e junho de 2024, buscando interagir com os estudantes e envolvê-los ativamente na reflexão sobre a questão norteadora, e na construção das propostas de ações.

Na atividade 1 (Apresentação do Projeto), foi realizada no dia 24 de maio de 2024, com duração de 2 aulas, e o objetivo de levantar os conhecimentos prévios sobre a cultura alimentar local, incentivando a reflexão sobre as mudanças que vêm ocorrendo nos hábitos alimentares e seus impactos na saúde, segurança alimentar e nutricional, bem como criação das propostas de ações que podem ser realizadas ao longo do projeto.

Inicialmente, foi feita a acolhida dos estudantes e a apresentação dos professores pesquisadores. Em seguida, cada estudante se apresentou e citou um alimento que mais gosta de consumir no café da manhã.

Para introduzir o tema foi apresentado um prato com cápsulas de suplementos vitamínicos e questionado aos estudantes: "Você seria capaz de substituir o seu café da manhã por este prato, cujos nutrientes estão contemplados por meio de cápsulas? E seu café da manhã poderia ser substituído por um shot da imunidade ou por um copo de suco detox?" Os estudantes expressaram suas opiniões sobre as questões.

A interação com os estudantes prosseguiu para que fossem listados os alimentos tradicionais que são produzidos na Comunidade de Maria Quitéria. Neste momento foi contemplada a dimensão Diagnóstica, prevista pelo MonitoraEA, e incentivada a participação dos estudantes sobre as práticas de cultivo e preparo desses alimentos.

Houve uma exposição oral sobre Cultura Alimentar, apresentando o conceito e as mudanças que vêm ocorrendo nos hábitos alimentares, impactando a escolha dos alimentos e a nossa saúde. Para este momento foram utilizados slides projetados na TV para enriquecer a apresentação.

Durante a apresentação, os estudantes interagiram a partir dos questionamentos lançados. As questões discutidas incluíram:

- Como a sua alimentação está relacionada com a comunidade de Maria Quitéria?

- Quais alimentos fazem parte da cultura alimentar em Maria Quitéria?
- Quem são os produtores de alimentos e quais são suas histórias de vida?
- Onde os alimentos são produzidos e como ocorre a comercialização?

As informações apresentadas pelos estudantes foram registradas no quadro.

Foi apresentado o objetivo do projeto, que é valorizar os saberes e práticas relacionados à produção, preparo e consumo de alimentos tradicionais e locais na Comunidade de Maria Quitéria. Em seguida, foi proposto aos estudantes alternativas para valorizar e preservar esses saberes e práticas alimentares e que podem ser executadas no projeto.

Por fim, foi feita a avaliação do encontro por meio de um formulário elaborado no Google Forms, acessado através de um QR code. As perguntas incluíram:

- Se os estudantes já pararam para refletir sobre seus hábitos alimentares e os impactos de suas escolhas na cultura.
- O que sabem sobre agricultura familiar e se conhecem movimentos ou iniciativas de produção de alimentos tradicionais e locais.
- O que entendem por alimentação sustentável.
- O que acharam deste primeiro encontro.

A avaliação desta atividade, pelos estudantes, foi realizada por meio de formulário elaborado no Google Forms. Os professores pesquisadores, por sua vez, também realizaram reunião para avaliação da atividade realizada e planejamento da próxima ação.

Os recursos utilizados foram: Tv, slides, notebook, quadro, caneta para escrever em quadro branco, prato com cápsulas de suplementos vitamínicos.

As respostas apresentadas pelos estudantes evidenciaram a importância da diversidade alimentar na preservação cultural e os impactos e pressões do mercado sobre a produção local e consumo, pois ainda que vivendo em comunidade rural, percebeu-se que alguns estudantes relataram que alimentam-se de forma rápida com alimentos industrializados. Entre os alimentos considerados tradicionais e de produção local, os estudantes citaram: milho, melancia, maxixe, abóbora, aipim, batata-doce, caju, manga, acerola, mel, galinha caipira, ovos caipira, feijão, laranja, coentro, pimenta, quiabo e licuri. Em relação aos preparos, foram mencionados cuscuz, cocada, geladinho, beiju, castanha de caju, sequilhos e farofa.

Quanto às propostas de ações, os estudantes sugeriram a realização de entrevistas com agricultores da comunidade e a divulgação dos alimentos tradicionais e locais por meio das redes sociais. Eles também mencionaram a possibilidade de realizar visitas na comunidade em busca de

alimentos tradicionais, destacando a feirinha realizada mensalmente pelo Movimento de Organização Comunitária (MOC), a associação da comunidade das Formigas e a uma casa de farinha.

Nesta atividade 1 foram trabalhados os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 2 - Fome Zero e Agricultura Sustentável, e 3 - Saúde e Bem-Estar. O ODS 2 foi abordado ao incentivar o reconhecimento e valorização da produção local de alimentos tradicionais, promovendo a segurança alimentar e práticas agrícolas sustentáveis dentro da Comunidade de Maria Quitéria. Já o ODS 3 foi contemplado ao refletir sobre os impactos das mudanças nos hábitos alimentares na saúde e bem-estar dos indivíduos, destacando a importância de uma alimentação saudável e equilibrada, baseada em alimentos naturais e locais.

A segunda atividade (Abordagem Temática) foi realizada em 07 de junho de 2024, com duração de 2 aulas. Intitulada de "Estações dos Saberes sobre Slow Food e Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)", essa atividade contemplou a dimensão da Complexidade, prevista pelo MonitoraEA, ao conectar a discussão em sala sobre a cultura alimentar local com questões de interesse global, como o Movimento Slow Food e os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

Inicialmente, foi realizada a leitura de um texto introdutório para apresentar a proposta da atividade aos estudantes. Em seguida, os estudantes foram organizados em grupos que se distribuíram em diferentes mesas dispostas na sala. Cada mesa recebeu uma placa indicando o tema a ser abordado naquela estação. Essa atividade é a aplicação da metodologia ativa Rotação por Estações Fixas onde os alunos são divididos em grupos e cada grupo é designado a uma estação específica. Após um determinado período de tempo, os grupos rotacionam para a próxima estação até que todos tenham passado por todas as estações.

E para cada estação, foi relacionado um Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) ao Movimento Slow Food, utilizando textos previamente pesquisados. O Quadro 3 apresenta o ODS, o texto e a relação entre o ODS e o texto de cada estação.

Quadro 3. Estações de saberes.

Estação	ODS	Título do texto	Relação
1	Erradicação da Fome (ODS 2)	Slow food: movimento tem como lema 'alimento bom, limpo e justo' para todos (Fonte: https://www.uol.com.br/viva_bem/noticias/redacao/2022)	O Slow Food promove a produção e o consumo de alimentos locais e saudáveis, o que pode contribuir para garantir acesso suficiente e

		/08/29/slow-food-o-movimento-que-prega-comer-devagar-e-saber-origem-dos-alimentos.htm)	sustentável à alimentação para todos.
2	Saúde e Bem-Estar (ODS 3)	A defesa do Queijo Artesanal de Leite Cru (Fonte: https://slowfoodbrasil.org.br/2023/09/a-defesa-do-queijo-o-artesanal-de-leite-cru/)	Ao incentivar uma alimentação mais consciente e saudável, o Slow Food pode ajudar na redução de doenças relacionadas à dieta e promover estilos de vida mais saudáveis.
3	Educação de Qualidade (ODS 4)	Projeto Slow Food Indica fortalece a agricultura familiar baiana por meio da comunicação (Fonte: https://slowfoodbrasil.org.br/2023/01/projeto-slow-food-indica-fortalece-a-agricultura-familiar-baiana-por-meio-da-comunicacao/)	O movimento Slow Food valoriza o conhecimento sobre alimentos, agricultura e tradições culinárias, promovendo a educação alimentar e ambiental.
4	Consumo e Produção Responsáveis (ODS 12)	Evento “AGM de Todos Nós” marca retomada de articulação da rede, visando co-criar um futuro sustentável para Maués (AM) (Fonte: https://www.institutoterroa.org/agmdetodosnos/)	Ao favorecer práticas agrícolas sustentáveis, o Slow Food promove um sistema alimentar mais justo e responsável, que respeita o meio ambiente e os direitos dos agricultores.
5	Ação Contra a Mudança Global do Clima (ODS 13)	Dia da Cobertura Universal de Saúde é comemorado com evento na Copa (Fonte: https://news.un.org/pt/story/2022/12/1806642)	A ênfase do Slow Food na produção e no consumo local pode reduzir a pegada de carbono associada ao transporte de alimentos, contribuindo para mitigar as mudanças climáticas.
6	Vida na Água e Vida Terrestre (ODS 14 e 15)	PNUMA: quatro impactos da tripla crise planetária na saúde mental (Fonte: https://brasil.un.org/pt-br/2023/07/pnuma-quatro-impactos-da-tripla-crise-planet%C3%A1ria-na-sa%C3%BAde-mental)	O Slow Food apoia a diversidade biológica e cultural, promovendo o cultivo e o consumo de variedades de plantas e raças animais locais e ameaçadas de extinção.

Cada grupo permaneceu em uma estação por aproximadamente 10 minutos. Durante esse tempo, realizaram a leitura coletiva do texto e discutiram a relação entre esse texto e o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS). Após todos os grupos terem passado por todas as estações e analisado todos os textos em estudo, foi realizada uma discussão final. Nessa etapa, um representante de cada grupo apresentou um resumo das discussões e destacou os principais pontos levantados. Assim, a metodologia ativa da rotação por estações contemplou a dimensão Dialógica, prevista pelo MonitoraEA.

A prática pedagógica baseada na Dimensão Dialógica pressupõe, portanto, um ambiente em que o conhecimento não é transmitido de forma vertical, mas sim construído coletivamente. Dessa forma, o educador atua como mediador, estimulando o pensamento crítico e promovendo a participação ativa dos estudantes na construção do saber. Essa abordagem favorece a troca de experiências, a valorização dos conhecimentos prévios dos alunos e o desenvolvimento de uma aprendizagem significativa, alinhada às suas realidades e contextos socioculturais.

Além disso, quando os estudantes são incentivados a questionar, argumentar e refletir sobre o mundo ao seu redor abre-se um espaço de diálogo e escuta e, assim, a educação se torna um processo libertador. Essa interação não apenas fortalece a autonomia dos aprendizes, mas também possibilita que eles compreendam a educação como um direito, uma ferramenta de transformação social. Logo, a escola deixa de ser um espaço de mera reprodução do conhecimento e se torna um ambiente de construção coletiva, no qual educadores e educandos compartilham o papel de sujeitos do saber.

Após a discussão e exposição sobre os textos, os professores pesquisadores realizaram uma apresentação oral sobre o Movimento Slow Food, abordando suas características, filosofia, surgimento e documentos norteadores, com a utilização de slides. A partir das contribuições dos estudantes, estabeleceu-se uma conexão entre os ODS e a valorização da cultura alimentar. Ao final do segundo encontro, foi realizada uma avaliação oral sobre as características do movimento Slow Food e suas implicações, onde a maioria dos alunos demonstrou domínio dos conceitos anteriormente desconhecidos.

Os recursos utilizados incluíram: TV, slides, notebook, quadro, caneta para quadro branco e textos temáticos impressos.

Os resultados da atividade "Estações dos Saberes sobre Slow Food e Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)" foram positivos, demonstrando que os estudantes compreenderam como o Slow Food contribui para o alcance das metas dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), promovendo práticas alimentares sustentáveis e conscientes que impactam positivamente a saúde, o meio ambiente e as comunidades. As discussões destacaram a promoção da segurança alimentar, a melhoria da saúde e bem-estar, a educação alimentar e ambiental, o apoio a práticas agrícolas sustentáveis, a mitigação dos impactos ambientais da produção e do consumo de alimentos e a conservação da biodiversidade. Esta atividade mostrou-se eficaz para engajar os estudantes nas discussões, incentivando uma educação mais crítica e consciente sobre questões alimentares e sustentáveis. Neste sentido, de acordo com Freire(2002,p.19) "a questão da identidade cultural, de que fazem parte a dimensão individual e a de classe dos educandos cujo respeito é absolutamente fundamental na prática educativa progressista, é problema que não pode ser desprezado".

A escolha da rotação por estações enquanto uma metodologia ativa deu-se porque "aperfeiçoa a autonomia individual do estudante, onde ele deixa de ser um agente passivo e passa a participar como membro ativo na sua construção de conhecimento" (DESCOVI, et al. 2019, p.26). A implementação dessa abordagem também favorece um ambiente de sala de aula mais dinâmico e interativo, criando um espaço onde o diálogo e a troca de ideias são incentivados, tornando o aprendizado uma experiência diversificada e significativa. Esse exercício não só incentivou a participação ativa dos estudantes, mas também reforçou a importância de uma abordagem integrada para o desenvolvimento sustentável, onde ações locais têm impacto global.

As atividades 1 (Apresentação do Projeto) e 2 (Abordagem Temática) desenvolvidas com os estudantes, contemplaram diversas dimensões da Educação Ambiental previstas pelo MonitoraEA. A Dimensão Diagnóstica foi alcançada por meio da leitura e contextualização da realidade local, coletando informações e percepções dos estudantes sobre a cultura alimentar por meio de questionamentos. A Dimensão da Participação e Construção Coletiva foi incentivada através da proposta de indicação das ações a serem realizadas durante o projeto, promovendo um ambiente de interação. A Dimensão da Formação Dialógica foi evidenciada durante a avaliação dos encontros e nos momentos de diálogo, onde os estudantes puderam relacionar o tema em estudo com suas práticas diárias, enriquecendo o aprendizado através da troca de ideias. A Dimensão da Subjetividade/Indivíduo buscou valorizar os conhecimentos pré-existentes dos estudantes e seus

vínculos comunitários, fortalecendo sentimentos de pertencimento, cumplicidade, e bem-estar, além de potencializar a participação nas futuras ações do projeto. A Dimensão da Complexidade foi abordada pela articulação do tema com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), demonstrando como as práticas alimentares locais se relacionam com metas globais de sustentabilidade. A Dimensão Institucional seguiu um processo político-pedagógico participativo, envolvendo diferentes atores da comunidade escolar. Por fim, a Dimensão da Comunicação foi contemplada através da apresentação clara do objetivo do projeto e da interação contínua com os estudantes, garantindo que todos estivessem informados e engajados na construção do projeto.

Em relação aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) nesta segunda atividade foram trabalhados o ODS 2, ODS 3, ODS 4, ODS 12, ODS 13, ODS 14 e 15.

Pensar certo implica a existência de sujeitos que pensam mediados por objeto ou objetos sobre que incide o próprio pensar dos sujeitos. Pensar certo não é que – fazer de quem se isola, de quem se “aconchega” a si mesmo na solidão, mas um ato comunicante. Não há por isso mesmo pensar sem entendimento e o entendimento, do ponto de vista do pensar certo, não é transferido mas co-participado.(FREIRE, 2002, p.17)

Considerações finais:

As duas atividades realizadas tiveram um impacto significativo no desenvolvimento do projeto. A primeira atividade, de apresentação do projeto, priorizou a aproximação entre os professores pesquisadores e os estudantes, utilizando questionamentos estratégicos para mediar a interação e fomentar o diálogo. A segunda atividade, que explorou a relação entre o movimento Slow Food e os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), permitiu uma análise detalhada de como o Slow Food contribui para os ODS. As discussões nas estações temáticas foram especialmente eficazes, com os estudantes mostrando-se engajados e capazes de relacionar os conceitos discutidos com suas realidades locais.

No entanto, existem etapas desse projeto que ainda não foram implementadas, mas que são fundamentais para alcançar efetivamente os objetivos propostos, como as interações com a comunidade e a criação do guia, que será o produto final. Além disso, está planejado o retorno do trabalho para a comunidade, onde serão apresentados os resultados obtidos e as experiências vivenciadas ao longo do projeto. Esse encontro também servirá como uma oportunidade para reforçar o compromisso com os ODS e inspirar outras iniciativas semelhantes.

Ainda há a necessidade de avaliações finais que envolverão a coleta de feedbacks dos participantes e a análise dos impactos reais das atividades desenvolvidas. Esses passos são fundamentais para garantir que o projeto alcance seus objetivos de forma efetiva, promovendo mudanças significativas e duradouras na percepção e nas práticas relacionadas à alimentação sustentável e responsável.

A utilização dos indicadores e dimensões do MONITORA EA, assim como dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), foi fundamental no planejamento e execução das ações do projeto. Esses referenciais permitiram uma abordagem estruturada e orientada, garantindo que as atividades fossem conduzidas de maneira consciente e alinhada com os princípios da Educação Ambiental.

Referências:

DESCOVI, Lucieli Martins Gonçalves et.al. **Modelo de rotação por estações: tecnologias digitais e infográficos.** Taquara/RS, julho/2019. Disponível em: <https://acrobat.adobe.com/link/review?uri=urn:aaid:scds:US:9ec665e0-9fad-3185-8a20-753eb88f84f1>. Acesso em: 24 mai. 2024.

DESGAGNÉ, S.O conceito de pesquisa colaborativa: a ideia de uma aproximação entre pesquisadores universitários e professores práticos. Tradução: FERREIRA, Adir Luiz e SOUSA, Margarete Vale. **Revista Educação em Questão**, Natal, v. 29, n. 15, p. 7-35, maio/ago. 2007.

LUCKESI, Cipriano Carlos. **Avaliação da aprendizagem escolar : estudo e proposições.** 1ª edição, São Paulo : Cortez, 2013.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de pesquisa.** São Paulo: Atlas, 1990.

SOUZA, R. **Princípios básicos da pesquisa relacional, dialógica e colaborativa.** 28 de maio de 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/pp/a/SXSh5fyq9bnTB6s4NbVfh7y/#>. Acesso em 28 jun.2024.

LIMA, Jose Raimundo Oliveira; QUEIROZ, Elianne Paraiso; FREITAS, Juliana Silva. A Economia Popular e Solidária Sob a Representação Social das Mulheres Trabalhadoras da Comunidade Quilombola de Lagoa Grande–Feira De Santana–Ba. **Revista Extensão & Cidadania**, v. 5, n. 9, 10, p. 1-12, 2018. Disponível em: <https://core.ac.uk/reader/236653090>. Acesso em: 15 mai. 2024.

MILAGRES, Cleiton Silva Ferreira, FERREIRA NETO, José Ambrósio. O poder dos mapas e as abordagens participativas: o uso da cartografia social na representação territorial dos assentamentos rurais. IN: MILAGRES, Cleiton Silva Ferreira, SOUSA, Diego Neves. **Cooperativismo, Extensão Rural e Processos Participativos.** Palmas, TO: Universidade Federal do Tocantins, EDUFT, v. 8, 2016.

BACICH & MORAN (Orgs). **Metodologias ativas para uma educação inovadora**. Porto Alegre: Penso, 2018.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA – IPEA. (2018). **Agenda 2030: ODS–Metas Nacionais dos objetivos de desenvolvimento sustentável**. Brasília: IPEA. Disponível em: https://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/livros/livros/180801_ods_metas_nac_dos_obj_d_e_desenv_susten_propos_de_adequa.pdf. Acesso em: 20 mai. 2024.

SLOW FOOD BRASIL. **Movimento Slow Food**. Brasil, 2023. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org.br/movimento/>. Acesso em: 20 mai. 2024.

RAYMUNDO, Maria Henriqueta Andrade; BRANCO, Evandro Albiach; BIASOLI, Semíramis. **Indicadores de políticas públicas de Educação Ambiental: construção à luz do Tratado de Educação Ambiental para Sociedades Sustentáveis e Responsabilidade Global e da Política Nacional de Educação Ambiental**. Cadernos de Pesquisa: Pensamento Educacional, Curitiba, Número Especial, p. 337-358, 2018.

RAYMUNDO, M. H. A., BRANCO, E. A., BIASOLI, S. SORRENTINO, M., MARANHÃO, R. R. **Caderno de Indicadores de Avaliação e Monitoramento de Políticas Públicas de Educação Ambiental: Processo de Construção Participativa e Fichas Metodológicas**. INPE, São José dos Campos, 2019. Disponível em: <https://www.funbea.org.br/wp-content/uploads/2019/05/caderno-indicadores-ANPPEA.pdf>. Acesso em: 20 mai., 2024.