

Desmistificando o pescado, através de oficinas de educação ambiental e consumo consciente

HERNANDES, Lissandra Pereira (autor)
NOBRE, Lucia Regina
SILVA, Jacira Cristiane Prado da
COSTA, Rodrigo de Moraes
PEREIRA, Eliana de Freitas (orientador)
liihernandes@hotmail.com

Evento: XVIII Seminário de Extensão
Área do conhecimento: Educação

Palavras-chave: oficinas pedagógicas; sustentabilidade; consumo consciente.

1 INTRODUÇÃO

O Núcleo de Desenvolvimento Social Econômico (NUDESE) e a Associação de Pescadores da Vila São Miguel (APESMI) vêm desenvolvendo desde 2013 em Rio Grande, através do projeto “APESMI - Promovendo o Desenvolvimento Sustentável da Pesca Artesanal” com patrocínio da Petrobras, oficinas pedagógicas visando à sustentabilidade e o consumo consciente do pescado nas escolas municipais.

Este resumo tem como finalidade apresentar as oficinas de educação ambiental e consumo consciente do pescado, objetivando a mobilização da comunidade sobre o pescado enquanto um alimento importante para a saúde e a qualidade de vida das pessoas, visando também à necessidade da preservação socioambiental.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Segundo (MORAES, 2004) a “educação é o processo de formação de competência humana histórica, isto é, a capacidade de fazer e refazer permanentemente as relações existentes entre a sociedade e a natureza usando o conhecimento inovador como instrumento do processo”, sendo a educação alimentar uma proposta de reconstrução dos hábitos que foram produzidos ao longo da vida.

De acordo com SARTORI e AMANCIO (2012) o valor nutricional do pescado e a divulgação de estudos que o associam com melhorias para a saúde têm causado um aumento do interesse por esse alimento. Porém as regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste do Brasil apresentam níveis de consumo de pescado abaixo da média nacional (SARTORI e AMANCIO, 2012; SCHIMID, 2014). Pensando nos benefícios nutricionais do consumo regular do pescado e no seu baixo consumo, as oficinas apresentam atividades educacionais que visam estimular o hábito da ingestão do mesmo que proporciona qualidade de vida para a sociedade.

3 MATERIAIS E MÉTODOS (ou PROCEDIMENTO METODOLÓGICO)

Na primeira edição do projeto as escolas atendidas foram: Escola Municipal de Ensino Fundamental São Miguel e a Escola Municipal de Ensino Fundamental Rui Poester Peixoto. Na sua segunda edição outras três unidades escolares, serão

atendidas: Escola Municipal de Ensino Fundamental Roque Aita, a Escola Municipal de Ensino Fundamental Dom Pedro II e a Escola Municipal de Ensino Fundamental Cipriano Porto Alegre, por acreditarmos que os estudantes são multiplicadores na construção do conhecimento.

Os materiais utilizados e as atividades realizadas nas oficinas são vídeos educativos, atividades lúdicas pedagógicas como a Trilha Educativa, o Baú Educativo, Decifrando os Códigos, produção textual, degustação de um prato com pescado na escola, entre outras, assim estimulando de forma lúdica a prática de uma alimentação saudável com a implementação do pescado no cardápio semanal e assim também refletindo sobre ações antrópicas no ambiente.

4 RESULTADOS e DISCUSSÃO

O projeto em 2013 e 2014 realizou 101 oficinas com a comunidade estudantil do bairro e 04 oficinas junto aos agentes de saúde da UBSF do bairro São Miguel. Em 2015 iniciamos a realização das oficinas pedagógicas nas escolas propostas e até este momento foram concluídas 15 oficinas.

Estudos têm demonstrado que a substituição dos alimentos saudáveis por alimentos industrializados é a preferência de crianças e adolescentes e a tentativa de inserir mudanças nos hábitos alimentares não são tão simples. Porém percebe-se que desmistificando o consumo de peixe através das atividades educativas e do diálogo contribuiremos para o processo de aceitação do alimento quando for oferecido nas escolas ou nas próprias residências dos escolares.

Enfatizamos também a importância de minimizar os impactos ao meio ambiente salientando o descarte adequado do lixo para não atingir a pesca, bem como a poluição.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por morarmos em um Município, considerado um polo pesqueiro é necessário atentarmos para que os atos de cada cidadão não afetem negativamente os pescadores e o consumo de pescado.

Deve ser considerada também, a importância do consumo de pescado para a saúde, pois ele é rico em ômega 3 e 6 entre outros nutrientes e as oficinas de forma bastante lúdica vêm contribuir para construção deste conhecimento pelos estudantes das escolas citadas.

REFERÊNCIAS

SARTORI, A. AMANCIO, R. Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil. Campinas, 2012.

SCHIMID, B. Produção e Consumo de Pescado. Apresentação sobre Produção e Consumo de Pescado no Brasil – IBGE – 2014. Disponível em: <
http://az545403.vo.msecnd.net/uploads/2014/02/compesca_fiesp_201401_9563.pdf>
Acesso em: 17/agosto/2015.

MORAES, R; MANCUSO, R, (Org.). Educação em Ciências: produção de currículos e formação de professores. Ijuí:Editora unijui, 2004, 304-p.