



7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



Aproveitamento total de alimentos: Uma experiência na EJA

AUTORES: Ronnyelle de Freitas Ferreira (Autor), Rachel de Jesus Feio de Lemos (Autor), Scheilla Araujo da Cruz (Autor), Julia Alencar de Azevedo Sant'Ana Lemos (Autor), Carla Beatris Barreto dos Reis (Autor), Ana Claudia de Araujo (Autor), Ana Paula de Abreu Costa de Moura (Orientador), Alcicléa Ramos dos Santos (Autor)

PALAVRAS-CHAVE: EJA, Aproveitamento, Alimento, Composteira, Resíduos, Educação, Oficina, Interdisciplinaridade

RESUMO:

A extensão universitária permite agregar valores à formação acadêmica e humana. No contato com o público da EJA, através do Programa Integrado da UFRJ para educação de jovens e adultos, aprendemos a importância de relacionar conteúdos escolares ao contexto de vida dos educandos, valorizando conhecimentos adquiridos fora do espaço escolar. Assim, as atividades foram realizadas na turma da Vila Residencial com base no tema a seguir. A experiência e o conhecimento prévio sobre alimentação e aproveitamento total dos alimentos é algo presente nos educandos desta turma. No intuito de valorizar, desenvolver e trazer para a sala de aula estes conhecimentos propomos as seguintes atividades: No primeiro momento, foi explicado e discutido o conceito de compostagem através da confecção de uma composteira para uso durante e após a oficina. Em seguida, buscou-se incentivar o relato dos alfabetizandos sobre os alimentos que geram resíduos não comumente aproveitados. Além da explicação e discussão sobre a diferença entre fichas técnicas e receitas, discutindo diferentes gêneros textuais. Para praticar o conceito do aproveitamento total de alimentos foram realizados 5 encontros utilizando grupos de alimentos de forma prática. Cada encontro possuía um tema - sendo duas aulas focadas em ingredientes específicos - e dentro de cada tema o aproveitamento dos alimentos foi máximo, todo o material que não seria utilizado para alimentação foi depositado na composteira. Durante os encontros executou-se outras atividades de forma que o conteúdo foi desenvolvido de modo interdisciplinar, envolvendo alfabetização, matemática, geografia e biologia. Estimulou-se os educandos a participarem da execução prática das preparações, gerando assim uma troca de experiências tanto vertical quanto horizontal entre os envolvidos. Percebemos durante a execução das atividades o despertar de novos interesses culinários nos educandos, bem como fixação de diferentes conteúdos não relacionados à gastronomia.

Instituição de Ensino: Universidade Federal do Rio de Janeiro

ISBN: 978-85-93416-00-2

