



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia

ANEXO

PROCESSO SEI Nº 23243.010683/2022-70
DOCUMENTO SEI Nº 1721467

I. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO DE ENSINO	
Título do projeto: Comer bem: nutrir sem desperdiçar! Combate ao desperdício alimentar no IFRO campus Cacoal.	
Campus onde será desenvolvido do projeto: Campus Cacoal	
Especificação do Projeto de Ensino:	
<input checked="" type="checkbox"/> Projeto interdisciplinar e/ou integrador <input type="checkbox"/> Curso de nivelamento <input type="checkbox"/> Aulas de reforço <input type="checkbox"/> Cursos preparatórios para o exame nacional do ensino médio (ENEM), exame nacional de desempenho de estudantes (ENADE) e afins <input type="checkbox"/> Curso preparatório para competição acadêmica <input type="checkbox"/> Ação de assessoramento discente <input checked="" type="checkbox"/> Outra prática inovadora de ensino (especificar a seguir): Prática Profissional Supervisionada	
Abrangência - Área do Conhecimento/Disciplina(s) Envolvida(s):	
Ciências Biológicas e Ciências Sociais Educação Ambiental e educação alimentar e nutricional	
Abrangência – Participantes:	
Coordenadora: Fernanda Goelzer Pereira Bini - Nutricionista Participante Servidor-Colaborador – Docente: Andreia Maciel da Silva	
Abrangência – Beneficiados (quantidade e especificadores):	
Estudantes dos Cursos Técnico Integrado de Agroecologia, Agropecuária e Informática do IFRO <i>Campus</i> Cacoal que manifestarem interesse. As atividades desenvolvidas pelos participantes do projeto terão abrangência aos usuários do refeitório do campus Cacoal, quantificando, em média, 550 pessoas dentre estudantes dos Cursos Técnico Integrado de Agroecologia, Agropecuária e Informática e servidores do IFRO <i>Campus</i> Cacoal.	
II. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DOS PARTICIPANTES	
Coordenador do Projeto:	
Nome do(a) coordenador(a): Fernanda Goelzer Pereira Bini	
Matrícula: 2046815	Cargo: Nutricionista
Telefone:	E-mail institucional: fernanda.pereira@ifro.edu.br
Informações adicionais:	

Orienta estudantes de outro programa institucional de bolsa? citar o programa financiador e o número de bolsistas orientados:	() SIM	(X) NÃO
--	---------	---------

Participantes Servidores:

Nome do(a) Participante Servidor(a): Andreia Maciel da Silva

Matrícula: Cargo: Docente

Telefone: E-mail institucional: andreia.maciel@ifro.edu.br

Informações adicionais:

Orienta estudantes de outro programa institucional de bolsa?
citar o programa financiador e o número de bolsistas orientados: () SIM (x) NÃO

III. APRESENTAÇÃO DO PROJETO (máximo de 10 páginas):**1. Introdução/Histórico da construção da proposta**

O meio ambiente tem sido a grande preocupação de todas as comunidades do nosso planeta nos últimos tempos, seja pelas mudanças provocadas pela ação do homem na natureza, seja pela resposta que a natureza dá a essas ações. (BRASIL, 2000). De acordo com Lustosa (2011) somente depois de mais de um século o meio do início do processo de industrialização e crescimento econômico, a questão da escassez dos recursos passou a ser considerada como ameaça ao crescimento das economias modernas, sendo introduzida definitivamente nas agendas de desenvolvimento das nações. Como mencionado por Mezomo (2015, p. 9) “em muitos países e regiões, essa luta para obter alimentos em quantidade suficiente tem sido o ponto de origem de todas as atividades sociais e, por consequência, um dos fatores determinantes das relações, atitudes, crenças e práticas que formam a cultura de um povo”.

Todas as escolhas alimentares que realizamos terão um impacto significativo na saúde do planeta, em virtude do uso de recursos naturais durante a produção de alimentos, com geração de diferentes tipos de resíduos que podem contaminar o ambiente. Este Projeto será um trabalho voltado a um problema real, o desperdício de alimentos e o descarte de resíduos, o não aproveitamento de partes não convencionais como: cascas, talos e sementes que podem e devem ser consumidos, pois apresentam valor nutritivo e interferem na economia do custo das refeições e consequente preservação ambiental.

A alimentação é a base da vida e dela depende o estado de saúde do ser humano. A cultura alimentar, o desconhecimento dos princípios nutritivos do alimento, bem como o seu não aproveitamento, ocasiona o desperdício de toneladas de recursos alimentares. De acordo com o Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada – IPEA (2012), no Brasil, o lixo urbano constitui-se, em mais de 50%, de sólidos orgânicos, ou seja, de resíduos de origem animal ou vegetal compostos por folhas, cascas, entrecascas, talos, sementes. Tais resíduos podem oferecer nutrientes como vitaminas, carboidratos, proteínas e fibras em quantidades superiores à polpa da fruta, podendo-se aproveitar em processos tecnológicos adequados voltados a gerar redução de custos com alimentação, a melhorar a qualidade nutricional do cardápio, a reduzir o desperdício e a tornar possível a criação de novas receitas (Gondim et al., 2005).

O desperdício alimentar também é uma realidade no IFRO *campus* Cacoal, que acontece muitas vezes por falta de informação e conhecimento nutricional, ambiental ou por questão cultural, sendo assim, o combate ao desperdício e mudança de hábitos um processo lento. Não se espera que hábitos de uma vida inteira mudem em dias ou meses, o importante é começar a multiplicar as informações ao maior número de pessoas possível a fim de que o princípio constitucional da igualdade de oportunidades a todos seja cumprido em sua essência (CUNHA; MELO, 2008). Contudo, é necessário e importante realizar intervenções que propiciem informações e nova visão sobre o meio ambiente e o alimento.

2. Objetivos

Geral: Identificar como a Educação Ambiental está inserida nos Hábitos Alimentares de estudantes do ensino médio do IFRO Campus Cacoal

Específicos: - Verificar as concepções dos estudantes em relação à educação ambiental e como está inserida no contexto de vida;
- Desenvolver a construção de novos hábitos alimentares através da conscientização nos saberes e prática da educação ambiental.

	- Promover a conscientização e aprendizagem dos alunos sobre o importância econômica, ambiental e nutritiva contido nos alimentos descartados e seus impactos;
	- Sensibilizar os usuários do refeitório para a seriedade do tema e para o exercício da cidadania;
	Prevenir/evitar o desperdício alimentar no refeitório do <i>Campus</i> .

3. Justificativa

Grande quantidade de alimentos de qualidade, tanto organolépticas como nutricionais, são descartados no refeitório do IFRO *campus* Cacoal, comprometendo o meio ambiente e a saúde dos estudantes. Assim como, o alto índice de carentes que passam fome, outras ainda que vivem o conflito da economia doméstica, inclusive sendo a realidade de vários alunos do instituto Segundo a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios de 2013, 7,2 milhões de brasileiros enfrentaram situação grave de privação de alimentos, incluindo experiência de fome. A pesquisa mostra que 22,6% dos lares brasileiros, o que corresponde a 52 milhões de pessoas, não têm acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente.

Dos legumes e verduras usam apenas as folhas, das frutas utilizam apenas a polpa, as cascas, os talos e as sementes são descartados, dos cereais comem o que se preparou na hora da refeição, as sobras são jogadas no lixo. A economia doméstica é aquela que nada esbanja, tudo se aproveita, garantindo assim uma cultura pautada na educação dos bons hábitos e costumes.

Como apontado por Barba e Pereira (2015, p. 29), a Educação Ambiental deve ter como proposta de ensino novas formas de pensar e agir, individual e coletivamente, de novos caminhos e modelos de produção de bens com a finalidade de suprir as necessidades e processos de relações humanas visando diminuir a exclusão social que possa garantir a sustentabilidade.

Pelo fato da grande quantidade de alimentos desperdiçados no dia a dia do *campus* Cacoal, verificou-se a necessidade de promover ações para combater o desperdício alimentar. Nas palavras de Nunes (2000):

Como pudemos ver, a educação permeia os múltiplos espaços da escola e ultrapassa seus muros. Vários atores participam do processo educativo; cabe reconhecê-los, valorizá-los, recuperá-los para que, de alguma forma, isso seja canalizado para a educação, já que, afinal, esse é o objetivo fundamental da escola (NUNES, 2000, p. 67).

O desperdício dos alimentos pode ser prevenido através da educação, pelo esclarecimento dos alunos e da comunidade sobre a utilização dos alimentos, além que, uma alimentação alternativa pode servir de auxílio para a economia dos indivíduos, e também auxiliar na diminuição do lixo que é produzido.

4. Referenciais teóricos de embasamento

Alimentar é um ato primordial na vida do ser humano, por isso o homem precisa compreender a importância de uma alimentação correta capaz de satisfazer as suas necessidades nutricionais. No Brasil, a alimentação adequada e a segurança alimentar e nutricional é garantida, conforme dispõe a Lei 11.346/06:

Art. 2º A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população. Art. 3º A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006)

Escola é ambiente propício à formação de hábitos saudáveis e à construção de cidadania. Além disso, muitas das características ou dos hábitos referentes ao estilo de vida do adulto são adquiridos e/ou consolidados na infância e na adolescência (Priore e Franceschini, 2007; Pedrinola, 2002). Os Parâmetros Curriculares Nacionais (PCNs) orientam a promoção de concepções de saúde de modo transversal no currículo escolar. A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) tem papel importante na criação/ modificação de hábitos alimentares, prevenção e controle das doenças crônicas não transmissíveis (diabetes, hipertensão, obesidade e etc.), a redução do desperdício de alimentos e a promoção do consumo sustentável. Mezomo (2015, p. 8, 15) traz a definição de hábitos alimentares:

[...] são o modo como os indivíduos selecionam, consomem e utilizam os alimentos disponíveis, incluindo os sistemas de produção, armazenamento, elaboração, distribuição e consumo de alimentos. Fatores psicológicos, sociais, ecológicos e econômicos agem na formação do hábito alimentar de um indivíduo. Esse hábito influencia muito no estado físico, psíquico e social do homem.

Diante de tantos problemas que se vive atualmente, aprender a reduzir o desperdício de alimento é fundamental, pois a melhoria da qualidade de vida começa com os bons costumes, principalmente quando se trata da alimentação. Nota-se que, estes bons costumes de se aproveitar o que é comestível e saudável numa fruta, em legumes ou sobras de cereais é pouco cultivado nas gerações do presente.

Nesse contexto, a escola tem um papel muito importante na promoção de uma postura problematizadora de construir um ambiente educativo que vá além da transmissão de conhecimentos em um processo meramente descritivo e informativo, capaz de propiciar a construção de novos conhecimentos e saberes, que incentive práticas ambientalmente e socialmente sustentáveis. A interdisciplinaridade refere-se a uma interação entre as disciplinas ou áreas do saber, contido

essa relação pode ocorrer em diversos níveis de complexidade diferentes, questiona o conhecimento, relacionando com o cotidiano, as relações que envolvem o saber e o conhecimento que ampliam o diálogo por meio da dimensão do ser com o mundo (BARBA; PEREIRA, 2015, p. 36, 39).

De acordo com Goulart (2008), sabe-se que o desperdício de alimentos no país é resultado de falhas deixadas pelo processo de desenvolvimento. É evidente, ainda, que o problema de desperdício de alimentos é um fenômeno que faz parte de um quadro maior; que compreende todas as consequências do complexo mundo moderno em que vivemos, o que passa pela educação do cidadão.

O desconhecimento dos princípios nutritivos dos alimentos induz ao mau aproveitamento destes. Um hábito inadmissível, mas isso ocorre diariamente nas cozinhas brasileiras. Observa-se que o desperdício de alimentos ocasiona consequências na economia, gera acúmulo de lixo e problemas de ordem social e política.

Dessarte, faz-se necessário que a educação no seu âmbito cultural, desenvolva projetos como este, que será realizado em várias etapas, a fim de proporcionar ao educando alternativas de melhorias no que diz respeito ao desperdício de alimentos, preparando os alunos para ingressarem no coletivo consciente do seu contexto familiar e social. Como citado por Freire (1983), a educação do ser humano faz parte da sua formação e o conhecimento leva à capacidade de escolhas.

5. Atividades previstas

Serão realizadas atividades para que os alunos tenham contato direto com o meio ambiente e com o fluxograma de produção de alimentos no campus. Para isso, haverá visita na horta do *campus* com o auxílio do Departamento de Produção e Pesquisa (DIEPE) *campus* Cacoal, com a finalidade de conhecer e aprender o ciclo do alimento: o momento que o alimento é plantado, cultivado e colhido, sendo encaminhado à área de produção e posterior utilização de resíduos para compostagem na horta.

Será proposto aos participantes observar o comportamento alimentar dos usuários do refeitório do *campus*, verificando a quantidade servida no prato, a variedade dos alimentos e o desperdício alimentar. Feito isso, será o momento de intervenção no refeitório para o combate ao desperdício alimentar. Diariamente o lixo com o descarte de alimentos do refeitório será pesado e exposto em um mural na entrada do refeitório. Além disso, será confeccionado cartazes com informações e mensagens sobre o desperdício alimentar e o impacto social e ambiental, os quais serão fixados no refeitório.

O projeto será finalizado com a exposição do quantitativo de alimento jogado fora e o comparativo com o 'pós intervenção', com o intuito de verificar se as atividades e intervenções realizadas obtiveram mudança de comportamento nos usuários do refeitório refletindo no desperdício alimentar do *campus*.

6. Metodologias a serem utilizadas

Os encontros acontecerão nos horários disponíveis para projeto, os quais acontecem nas terças-feiras e quintas-feiras, de acordo com cada turma.

Quanto a análise do alimento descartado no refeitório do campus, será de forma quantitativa, comparando a quantidade em quilogramas (Kg) do desperdício alimentar no início e término do projeto, através de gráfico (data x Kg). Para a pesagem será utilizada a balança mecânica, marca Micheletti, capacidade 300 quilogramas. Haverá a pesagem da lixeira na primeira semana de intervenção e após finalizar a pesquisa, a fim de comparar a quantidade de alimento jogado fora e se a pesquisa obteve interferência. Os dados serão disponibilizados em plataforma virtual, desenvolvido pelos alunos participantes do Curso de Informática.

7. Infraestrutura e recursos financeiros necessários (detalhado)

Infraestrutura: Os encontros acontecerão em sala de aula do campus que estiver disponível no horário.

As intervenções acontecerão no refeitório.

Recursos Financeiros: Os materiais para confecção de cartazes, como E.V.A, TNT, cartolina, canetas, tintas, grampeador, cola quente, são produtos disponíveis no estoque do campus. Dessa maneira, o projeto é sem ônus direto à instituição.

Previsão Orçamentária

Item	Descrição	Unid.	Qtde.	Valor Unitário	Valor Total

TOTAL					

8. Resultados esperados
Os resultados dar-se-ão por meio do alcance dos objetivos propostos, bem como a promoção da conscientização e na formação de bons hábitos alimentares e ambientais dos estudantes participantes, refletindo na diminuição do desperdício alimentar do campus Cacoal.
9. Acompanhamento e avaliação do projeto
(Apresentar os indicadores que serão utilizados na análise e na avaliação do Projeto, que permitirão acompanhar a execução dos objetivos gerais e específicos propostos. Os indicadores podem ser quantitativos e/ou qualitativos e se referir aos agentes do Projeto - docentes, estudantes, técnicos e parceiros externos, bem como aos instrumentos e metodologias utilizadas).

Cronograma de Execução					
Atividades	Período				
	20/09	22/09	27/09	26 a 30/09	03 a 07/10
I Encontro do grupo e explanação da temática	X				
Pesquisa da temática	X				
Elaboração de cartazes e mural do refeitório		X			
Divulgação nas salas de aula sobre o projeto		X			
Palestra e vídeo sobre Educação ambiental e educação alimentar e nutricional			X		
				X	

Intervenção no refeitório – pesagem do descarte de alimentos							X
Exposição dos resultados do projeto							

Referências

- BANCO DE ALIMENTOS. Banco de alimentos e Colheita Urbana: aproveitamento integral dos alimentos. Rio de Janeiro, SESC/DC, 2003.
- BARBA, Clarides Henrich de; PEREIRA, Suzy Mara Aida. Educação Ambiental e o Processo Educativo. Porto Velho, RO: EDUFRO, 2015.
- BRASIL. Ministério da Educação. Educação Profissional. Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional de Nível Técnico., Brasília, 2000. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/meioambi.pdf>>. Acesso em 10 de março de 2019.
- CUNHA, Erica Louback da; MELO, Ivomária Zanete de. Aproveitamento integral dos alimentos: contribuições para a reeducação alimentar e segurança alimentar em comunidades carentes. Ponto Belo/ES: Fundação de Apoio da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2008.
- GONDIM, J.A.M.; MOURA, F.V.; DANTAS, A.S.; MEDEIROS, R.L.S.; SANTOS, K.M. Composição centesimal e de minerais em cascas de frutas. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Campinas, v.25, n.4, p.825- 827, 2005.
- GOULART, R.M.M. Desperdício de alimento: um problema de saúde pública. Integração, v.14, n. 54, p 285 a 288, jul./set/ 2008.
- IPEA. Plano Nacional de Resíduos Sólidos: diagnóstico dos resíduos urbanos, agrosilvopastoris e a questão dos catadores. Disponível em www.ipea.gov.br. Acesso em 8 de jan de 2019.
- LUSTOSA, M. C. J. Inovação e tecnologia para uma economia verde: questões fundamentais. Política Ambiental. Economia verde: Desafios e Oportunidades, Belo Horizonte, n.8, p.111-122, jun. 2011. Disponível em: <<https://www.conservation.org>>. Acesso em: 28 de jan de 2019.
- MEZOMO, I. de B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6 ed. Barueri, SP: Manole, 2015.
- NUNES, Bernadete de Oliveira. O sentido do trabalho para merendeiras e serventes em situação de readaptação nas escolas públicas do Rio de Janeiro. In: Ampliando a visão do trabalho na escola. Rio de Janeiro: ENSP/FIOCRUZ, 2000.
- FREIRE, Paulo. Educação e Mudança. Rio de Janeiro, RJ: Paz e Terra, 1983.

PRIORE, S. E; FRANCESCHINI, S. C. C. Nutrição na Adolescência. In: SILVA, S. M. C. S.; MURA, S. D. P. Tratado da alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007. p. 353-379.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Goelzer Pereira, Nutricionista**, em 16/09/2022, às 15:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1721467** e o código CRC **4B87A062**.