

Projeto Piloto Sense & Learn (SELEA) 21 Brasil
Sentir e Aprender, educação sobre alimentação saudável e sustentável nas Escolas Brasileiras.

¹Giselle Medeiros Mesiara; ²Alessandra da Silva Pereira

¹Coordenadora do projeto SELEA 21 Brasil, projeto SELEA interface Brazil/Dinamarca e consultora em Nutrição, Saúde Global e Sustentabilidade

²Professora adjunta da Escola de Nutrição da UNIRIO, Membro integrante do projeto e coordenadora do SELEA 21 na UNIRIO; membro do CECANE-UNIRIO

Relato de Experiência

Parceria e colaboração entre profissionais da Dinamarca e do Brasil para o desenvolvimento de uma ferramenta para medir o nível de conhecimento dos jovens estudantes brasileiros sobre a alimentação saudável e sustentável, são os principais temas do projeto piloto Sense & Learn (SELEA) implementado no Brasil no período de janeiro a novembro 2021 (SELEA 21 Brasil).

SELEA 21 é um programa de rede internacional para desenvolver futuras estratégias de aprendizagem baseadas em sustentabilidade, sistemas alimentares e mudança climática. O programa é subsidiado pelo Programa de Rede Internacional (INP) e ancorado no Departamento de Geociências e Recursos Administração na Universidade de Copenhague.

No Brasil, o SELEA 21 conta com a colaboração da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO- Brasil), Instituto Verdescola, Colégio Pedro II Campus Tijuca 2, SESC Mesa Brasil, CEFET-RJ Campus Maracanã, organização Green Rio e FAO Brasil.

SELEA 21 Brasil foi implantado em uma escola federal, Colégio Pedro II Campus Tijuca 2 no Rio de Janeiro e na organização não-governamental (ONG) Instituto Verdescola em São Sebastião, São Paulo. Tendo como público alvo 182 estudantes, entre 10 e 16 anos de idade, na 6ª e 8ª séries.

É importante notar que as atividades da SELEA 21 Brasil ocorreram durante o pico pandêmico da COVID19 no Brasil em 2021, onde muitas atividades deste programa piloto foram organizadas de forma remota on-line.

O principal objetivo do projeto piloto foi identificar as necessidades educacionais do público alvo sobre as diretrizes alimentares brasileiras tendo como referência o Guia Alimentar para a População Brasileira e também identificar as necessidades educacionais sobre a sustentabilidade com foco na mitigação do desperdício de alimentos em casa e na escola, reciclagem de resíduos e soluções para a mudança climática. Para identificar essas necessidades educacionais, foi aplicado pelos responsáveis das escolas participantes um

questionário elaborado por profissionais das áreas de nutrição, saúde global e sustentabilidade que também são gestores do projeto SELEA 21 Brasil. O questionário foi formado por 26 questões, sendo 24 questões múltipla escolha e 02 questões abertas. O questionário contou com 7 sessões ao total onde as questões foram divididas, da seguinte forma: 04 questões na seção sobre informações básica do público alvo; 05 questões sobre educação alimentar; 05 questões sobre sustentabilidade e mudanças climáticas; 04 questões sobre desperdício de alimentos na escola e em casa; 03 questões sobre sustentabilidade e reciclagem; 03 questões sobre informática e sustentabilidade e 02 perguntas abertas. Com base nas necessidades reveladas após análise do resultado do questionário, ocorreu a colaboração multidisciplinar entre os colaboradores do projeto sendo eles; Instituto Verde Escola, Colégio Pedro II Campus Tijuca 2, SESC Mesa Brasil e CEFET-RJ Campus Maracanã. Essa parceria colaborativa resultou no desenvolvimento de atividades construtivistas e interventivas para educar o público alvo de forma teórica e também participativa sobre os assuntos revelados como baixo conhecimento.

Os colaboradores citados acima, desenvolveram atividades para aumentar o conhecimento e a consciência do público alvo sobre os itens abaixo relacionados;

- Classificação “NOVA” que separa os alimentos de acordo com o seu grau de processamento presente no Guia Alimentar para População Brasileira;
- Motivos dos desperdício dos alimentos em todas as fases da cadeia alimentar e como reduzir esse desperdício na escola e em casa.
- Preparo fácil e criativo de uma alimentação saudável utilizando os alimentos integralmente
- Incentivo ao desenvolvimento de uma ferramenta robótica como apoio a soluções para a mudança climática.

Aculturação dos conceitos iniciais do projeto dinamarquês, colaboração entre profissionais da Dinamarca e do Brasil, participação e colaboração inter-setorial e construtivista entre profissionais de diferentes instituições brasileiras, e finalmente a abordagem robótica como uma das ferramenta educacional, foram importantes chaves para este projeto piloto, que visa alcançar as metas das Nações Unidas (ONU), Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), números 3 - Saúde e Bem-estar, 12 - Consumo e Produção Sustentável, 13-Combate à Mudança Climática, e 17-Parcerias Para o Desenvolvimento.

Para alcançar estes objetivos, dois modelos teóricos que são referência na Dinamarca por serem utilizados em projetos de promoção da saúde e bem-estar "The Health Belief Model" e o "Social Ecological Model" foram utilizados como base para dar estrutura ao projeto SELEA 21 Brasil em combinação com ferramentas de gerenciamento de projetos e práticas de colaboração Interprofissional.

Para identificar as necessidades do público-alvo, foram aplicados métodos mistos. Os dados foram coletados utilizando tanto métodos quantitativos na forma de questionário, quanto métodos qualitativos na forma de encontros periódicos on-line (com alunos, professores, colaboradores e gestores do projeto), observação e interpretação

Os principais resultados foram que o público alvo não tem conhecimento adequado sobre o Guia Alimentar Para População Brasileira. Os resultados também mostraram um desconhecimento sobre os alimentos segundo seu grau de processamento, apresentando também um baixo conhecimento do público alvo quanto aos benefícios de uma alimentação saudável para saúde mental. Além disso, apesar de um senso de compromisso com a prevenção da mudança climática e proteção do planeta, o público alvo não está totalmente familiarizado com a forma de reduzir o desperdício dos alimentos ou reciclar corretamente os resíduos. Os resultados também mostraram que o público alvo não relaciona as emissões de dióxido de carbono (CO₂) na atmosfera e os resíduos alimentares como causas de aquecimento global e mudança climática, apresentando a necessidade de aumentar os conhecimentos do público alvo sobre estes tópicos.

Conclusão, os resultados mostram a necessidade de aumentar o conhecimento do público-alvo e conscientização de forma teórica e participativa sobre sistemas alimentares dando ênfase nos seguintes tópicos;

- Alimentação saudável e sustentável baseado na classificação NOVA e no Guia Alimentar para a População Brasileira
- Como reduzir o desperdício de alimentos em casa e nas escolas
- Como reciclar adequadamente os resíduos em casa e nas escolas
- Educar detalhadamente sobre as causas das mudanças climáticas

Recomendações:

Com base na investigação deste projeto piloto, recomenda-se a realização de estudos futuros para criação de uma estrutura teórica sobre como apoiar os professores do ensino médio na educação com base no Guia Alimentar para População Brasileira, mudanças climáticas, mitigação de resíduos alimentares e reciclagem de resíduos.

Além disso, é altamente recomendado que seja desenvolvido um novo estudo baseado nas experiências deste projeto piloto com um maior número de escolas participantes visando ter uma base de resultado confiável para apoiar a implementação dos tópicos abordados pelas atividades do SELEA 21 Brasil no curriculum escolar do ensino médio brasileiro.

Contato coordenação SELEA 21 Brasil:

Giselle Medeiros Mesiara

Phone: (+45) 91111366

E-mail: mesiara@hotmail.com

Referências:

2015. *Predicting and Changing Health Behaviour: Research and Practice with Social Cognition Models*. McGraw-Hill Education (UK), p.Chapter 2 The Health Belief Model.
- Bvsms.saude.gov.br. 2014. *Guia Alimentar Para População Brasileira*. [online] Available at: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf> [Accessed 6 July 2021].
- Cefet-rj.br. 2021. *Maracanã*. [online] Available at: <<http://www.cefet-rj.br/index.php/maracana>> [Accessed 15 April 2021].
- Center for Social Well-Being and Development. 2021. *The Social Ecological Approach*. [online] Available at: <<http://www.cswd-gw.org/home-1.html>> [Accessed 1 September 2021].
- Cp2.g12.br. 2021. *Colégio Pedro II - Sobre o CPII*. [online] Available at: <<https://www.cp2.g12.br/using-joomla/extensions/components/content-component/article-categories/9971-o-cpii-em-libras.html>> [Accessed 3 September 2021].
- Fao.org. 2021. *Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação: FAO no Brasil | Food and Agriculture Organization of the United Nations*. [online] Available at: <<http://www.fao.org/brasil/en/>> [Accessed 9 May 2021].
- Greenrio.com.br. 2021. *Green Rio | Green Rio*. [online] Available at: <<http://www.greenrio.com.br/>> [Accessed 17 February 2021].
- Instituto Verdescola. 2021. *Home - Instituto Verdescola*. [online] Available at: <<https://verdescola.org.br/>> [Accessed 6 March 2021].
- Nupens | Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde. 2021. *Classificação NOVA - Guia Alimentar para a população brasileira | Nupens*. [online] Available at: <<https://www.fsp.usp.br/nupens/guia-alimentar-para-a-populacao-brasileira/>> [Accessed 17 September 2021].
- Odsbrasil.gov.br. 2021. *ONU - Objetivos Desenvolvimento Sustentável*. [online] Available at: <<https://odsbrasil.gov.br/>> [Accessed 1 September 2021].
- Project Management Institute. 2021. *Project Management Skills*. [online] Available at: <<https://www.pmi.org/>> [Accessed 17 April 2021].
- SOUZA et al.. Adequação nutricional e desperdício de alimentos em Centros de Educação Infantil. *Ciência & Saúde Coletiva*, 23(12):4177-4188, 2018.
- Unirio.br. 2021. *Notícias — Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro*. [online] Available at: <<http://www.unirio.br/>> [Accessed 5 February 2021].
- UNIVERSITY OF COPENHAGEN. Departamento de Geociências e Gestão de Recursos Naturais. Sense & n Learn (SELEA 21). Disponível em: <<https://ign.ku.dk/english/selea/>> Acesso em 05 set. 2021
- Whpa.org. 2021. *Interprofessional Collaborative Practice | World Health Professions Alliance*. [online] Available at: <<https://www.whpa.org/activities/interprofessional-collaborative-practice>> [Accessed 17 September 2021].

WWF Fundo Mundial para a Natureza. 2021. *Causas, os níveis de CO2*. [online] Available at: <https://www.wwf.org.br/natureza_brasileira/reducao_de_impactos2/clima/causas/> [Accessed 14 September 2021].

Www2.sesc.com.br. 2021. *Mesa Brasil Sesc - Rede Nacional de Bancos de Alimentos*. [online] Available at: <<https://www2.sesc.com.br/portal/site/mesabrasilsesc/home/>> [Accessed 9 March 2021].