
**PRÁTICAS PEDAGÓGICAS NA DISCIPLINA DE PROJETO INTEGRADOR II,
VISANDO A SEGURANÇA ALIMENTAR EM FEIRAS LIVRES DE PORTO
VELHO-RO**

**FERREIRA, Cristina Andrezza Fernandes Cabral; SCHIMITZ, Juliana Gobi;
AMARO, Êmili Lima; SOARES, Leidiane Amorim¹**

1. Centro Universitário São Lucas – leidiane.soares@saolucas.edu.br

INTRODUÇÃO

O Centro Universitário São Lucas, situado no município de Porto Velho, no estado de Rondônia, define em seu Projeto Pedagógico Institucional (PDI) o posicionamento acerca da metodologia a ser adotada em seu planejamento pedagógico assim, o formato de aula desdobra-se do direcionamento do aluno, para que este seja capaz de desenvolver a ação pretendida ¹. A metodologia do Instituto de Ensino Superior (IES) se encaixa no conceito de aprendizagem ativa, onde há a capacitação do indivíduo para resolução de problemas, produção de projetos e concepção de oportunidades para a construção e ampliação do conhecimento ². O professor, nesse cenário é o orientador, motivador e facilitador da ação educativa. Tendo em vista esta perspectiva, o São Lucas possui em sua matriz curricular disciplinas que induzem a evolução de competências necessárias ao profissional, dentre elas o Projeto Integrador que propõe correlacionar temáticas desenvolvidas no decorrer das disciplinas ministradas no curso, além de se interpor no processo formativo, materializando-se no Trabalho Integrador (TI), parte integrante do projeto, que se constitui produto desenvolvido e apresentado pelo discente, de acordo com as normas da ABNT, e incentiva à publicação acadêmica e participação em eventos. O Projeto Integrador tem por objetivo oferecer vivência prática profissional mediante aplicação dos conhecimentos em situações reais, propiciando ao estudante o contato com o universo acadêmico da pesquisa e da extensão. O acadêmico do segundo período do curso de nutrição participa do Projeto Integrador intitulado – Saúde e Comunidade, cuja finalidade, é implementar ações e estratégias de segurança alimentar e nutricional, envolvendo a prevenção de doenças por contaminação de água e alimentos, bem como a conscientização para o uso de alimentos livres de agrotóxicos com foco no desenvolvimento sustentável. Dessa forma, o presente estudo teve por objetivo estimular o desenvolvimento de habilidades através da

¹Leidiane Amorim Soares

interlocução com a comunidade frequentadora de feiras livres, dando ênfase à segurança alimentar, promovendo o consumo de alimentos livres de agrotóxicos e seu uso integral.

MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi desenvolvido no período entre agosto e novembro de 2019, período referente a duração do Projeto Integrador II, onde os acadêmicos foram incitados a criarem estratégias que difundissem a segurança alimentar^{3, 4}, com foco no desenvolvimento sustentável. Os alunos realizaram pesquisas bibliográficas pertinentes às práticas que garantem a qualidade dos alimentos, bem como o uso inadequado de agrotóxicos. Em seguida, foram realizadas visitas às feiras municipais com o intuito de escolher um agricultor familiar que detivesse uma produção livre de agrotóxicos. Após seleção, houve a preocupação que este assinasse um termo de livre consentimento para a sua participação no projeto. Adiante, fizeram-se observações sobre a rotina do agricultor, desde a colheita até comercialização, para a criação de um plano de ação para corrigir as não conformidades achadas. Em uma segunda visita, o grupo participou de diálogos com o agricultor e os frequentadores da feira a fim de transmitir os conhecimentos obtidos nas pesquisas, dando ênfase aos alimentos comercializados e seus usos integrais.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Dentro do modelo de educação adotado pelo Centro Universitário São Lucas, no qual se prioriza os processos interativos como a utilização de metodologias ativas, a fim de tornar o aluno participante de sua própria aprendizagem e não um mero espectador, onde se trabalha em prol da construção da autonomia e do desenvolvimento de metodologias educacionais que conjugam a teoria e a prática em busca de uma aprendizagem expressiva. Deste modo, durante a execução do Projeto Integrador II, foi possível compreender na prática a funcionalidade desta metodologia adotada pela IES, uma vez que o acadêmico desenvolve habilidades inerentes a sua futura profissão por intermédio da aplicação dos conhecimentos adquiridos em sala de aula em uma situação real. No decurso das visitas às feiras, constatou-se que nas feiras não possuíam infraestrutura adequada para receber os feirantes, não havia água corrente. A água consumida pelo agricultor eleito procedia de sua residência, e era transportada em diversas unidades de garrafa pet de dois litros para a feira.

As boas práticas de manipulação e armazenamento dos alimentos durante as vendas não foram atendidas, uma vez que o agricultor e sua família não se atentaram a higienizar as mãos após o manuseio do dinheiro e antes de manusear os alimentos novamente. Por intermédio da interação com a comunidade, denota-se a insciência da maior parte da população, principalmente sobre a importância da segurança alimentar e o consumo de alimentos livres de agrotóxicos. Com todas essas não conformidades analisadas, fez-se necessário criar um plano de ação que contribuísse com a melhora destes problemas, visando garantir a segurança alimentar e nutricional, e que levasse em consideração a sustentabilidade, o incentivo do consumo de alimentos livres de agrotóxicos e o uso integral dos alimentos comercializados pelo agricultor. Dentre as ações idealizadas, a primeira indicada foi a reorganização da bancada do agricultor com intuito de separar os produtos por gênero, evitando a contaminação cruzada. Com relação ao armazenamento de água foi indicado um galão de vinte litros juntamente com uma bomba manual de água, o qual facilitou o transporte, armazenamento e captação de água para o feirante. O agricultor recebeu cartilhas informativas com direções sobre boas práticas de manipulação, higienização e armazenamento de alimentos e utensílios, e informações sobre o valor nutricional dos principais tipos de alimentos que produz, a fim de que este pudesse repassar estes informes posteriormente aos seus consumidores. A interlocução com a comunidade frequentadora da feira desenrolou-se durante uma das visitas, para sanar questionamentos referentes à relevância da segurança alimentar, benefícios do consumo de alimentos livres de agrotóxicos, aspectos nutricionais e o uso integral dos alimentos. Inicialmente, o agricultor demonstrou resistência ao tentar pôr em prática as orientações recebidas, principalmente em relação à alteração dos recipientes de armazenamento de água, todavia reconheceu o benefício das orientações concedidas, uma vez que compreendeu a importância de fornecer um produto nutricionalmente qualitativo para seus consumidores, preservando assim sua saúde e de sua família.

CONCLUSÃO

Perante o exposto, conclui-se que a estratégia do Centro Universitário São Lucas de induzir a evolução de competências necessárias ao profissional por meio da aprendizagem ativa aplicada ao Projeto Integrador vem sendo atingida. No qual, houve a experiência prática do futuro profissional mediante aplicação dos conhecimentos em situações reais, visto que o

acadêmico desenvolve capacidades indispensáveis à sua profissionalização. Neste caso, efetuou-se a implementação de estratégias interlocutivas, relativas à segurança alimentar e nutricional de feiras livres do município de Porto Velho. Após todas as visitas, o agricultor agradeceu pelos materiais fornecidos, principalmente, a apostila personalizada com informações referentes a boas práticas para feirantes, higienização das mãos e sobre os principais alimentos que cultivava. Porém, sempre deixando claro seu parecer de que a responsabilidade de higienização dos alimentos, antes do consumo, recai sobre os consumidores, e que as medidas que passou a adotar seria majoritariamente para a segurança alimentar pessoal e familiar.

PALAVRAS-CHAVE: Projeto Integrador; Nutrição; Livre de agrotóxicos; Segurança Alimentar

REFERÊNCIAS

- 1- UNISL (Brasil, Rondônia - Porto Velho). Centro Universitário São Lucas. 2020 - 2024. Plano de Desenvolvimento Institucional: (PDI), Porto Velho, p. 89-100, março 2020.
- 2- PEREIRA, Teresa Avalos. METODOLOGIAS ATIVAS DE APRENDIZAGEM DO SÉCULO XXI: Congresso Nacional de Educação a Distância: Metodologias Ativas e Tecnologias aplicadas à Educação, São Paulo, Maio 2017. Disponível em: <http://www.abed.org.br/congresso2017/trabalhos/pdf/407.pdf>. Acesso em: 12 mar. 2020.
- 3- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. 25 de fevereiro de 2018. **RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018**, [S. l.], 23 maio 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm. Acesso em: 29 jan. 2020.
- 4- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 15/09/2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3>

%2583ORDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>. Acesso em: 18/09/2019.