

EXTENSÃO E FORMAÇÃO:

segurança e soberania alimentar no quilombo da Serra do Evaristo

Extension and Training: safety and food sovereignty in the quarry of
Serra do Evaristo

Extensión y Formación: seguridad y soberanía alimentaria en el
quilombo de la Sierra del Evaristo

Anna Erika Ferreira Lima

Doutora em Geografia pela Universidade Federal do Ceará (UFC) e professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE - Campus de Fortaleza)

annaerika@ifce.edu.br

Ezequiel Andrew Ângelo Barroso Vieira

Tecnólogo em Hotelaria (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE - Campus Baturité

andrewangelo21@gmail.com

Resumo

Toda sociedade tem, devidamente, o direito a uma alimentação justa de qualidade e em quantidade suficiente, o que é preconizado pela Lei Nº 11.346, de 15 de Setembro de 2006 onde se inicia o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, visando garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada. O alimento a ser consumido deve ser saudável e acessível e plenamente fundado em práticas alimentares, sem afetar a outras demandas essenciais. A Segurança Alimentar e Nutricional bem como a Soberania Alimentar trás a qualidade e o direito para povos e comunidades tradicionais onde possam expressar seus costumes alimentares e valorizar ainda mais sua diversidade cultural alimentar. Analisar iniciativas sociais com comunidades tradicionais foi o direcionamento de uma das pesquisas do primeiro Núcleo de Estudos Afro-brasileiro e Indígenas (NEABI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Baturité. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo geral discutir a execução do Curso de Extensão Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional para Comunidades Tradicionais do Maciço de Baturité, onde com os remanescentes do Quilombo da Serra Evaristo, estão sendo atendidas 35 mulheres, favorecendo a qualidade de vida de jovens e adultos. A metodologia utilizada contou com uma revisão bibliográfica e com conversas com habitantes locais, destacando principalmente às mulheres da comunidade, onde foram realizadas entrevistas semiestruturadas. Nesse contexto, capacitá-las levando-lhes a expansão de novos conhecimentos tendo em vista transmitir conhecimentos teóricos e práticos e adquirir conhecimentos práticos tradicionais, a fim de preservar a cultura e tradição local.

Palavras-chave: Segurança Alimentar. Soberania alimentar. Direito Humano à Alimentação Adequada.

Abstract

Every society has, properly, the right to a fair and adequate quality food, which is recommended by Law N ° 11.346, of September 15, 2006, where the National System of Food and Nutrition Security - SISAN is started, aiming at ensure the Human Right to Adequate Food. The food to be consumed must be healthy and accessible and fully based on eating practices, without affecting other essential demands. Food and Nutrition Security as well as Food Sovereignty brings quality and the right to traditional peoples and communities where they can express their food customs and value their cultural food diversity even more. Analyzing social initiatives with traditional communities was the orientation of one of the researches of the first Nucleus of Afro-Brazilian and Indigenous Studies (NEABI) of the Federal Institute of Education, Science and Technology of Ceará - Campus Baturité. In this context, the main objective of the present work was to discuss the implementation of the Extension Course on Food and Nutrition Security and Sovereignty for Traditional Communities of the Massif de Baturité, where 35 women are being attended to the remnants of Quilombo da Serra Evaristo, favoring quality of life for young people and adults. The methodology used included a bibliographical review and conversations with local inhabitants, highlighting mainly women from the community, where semi-structured interviews were conducted. In this context, to enable them to expand new knowledge in order to impart theoretical and practical knowledge and acquire traditional practical knowledge in order to preserve local culture and tradition.

Keywords: Food Security. Food Sovereignty. Human Right to Adequate Food

Resumen

Toda sociedad tiene, debidamente, el derecho a una alimentación justa de calidad y en cantidad suficiente, lo que es preconizado por la Ley N ° 11.346, de 15 de Septiembre de 2006 donde se inicia el Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional - SISAN, visando garantizar el derecho humano a la alimentación adecuada. El alimento a consumir debe ser sano y accesible y plenamente fundado en prácticas alimentarias, sin afectar a otras demandas esenciales. La Seguridad Alimentaria y Nutricional así como la Soberanía Alimentaria tras la calidad y el derecho para pueblos y comunidades tradicionales donde puedan expresar sus costumbres alimentarias y valorar aún más su diversidad cultural alimentaria. El análisis de iniciativas sociales con comunidades tradicionales fue el direccionamiento de una de las investigaciones del primer Núcleo de Estudios Afro-brasileño e Indígenas (NEABI) del Instituto Federal de Educación, Ciencia y Tecnología de Ceará - Campus Baturité. En este contexto, el presente trabajo tuvo como objetivo general discutir la ejecución del Curso de Extensión Seguridad y Soberanía Alimentaria y Nutricional para Comunidades Tradicional del Macizo de Baturité, donde con los remanentes del Quilombo de la Sierra Evaristo, se están atendiendo 35 mujeres, favoreciendo la calidad de vida de jóvenes y adultos. La metodología utilizada contó con una revisión bibliográfica y con conversaciones con habitantes locales, destacando principalmente a las mujeres de la comunidad, donde se realizaron entrevistas semiestructuradas. En este contexto, capacitarlas llevando a la expansión de nuevos conocimientos para transmitir conocimientos teóricos y prácticos y adquirir conocimientos prácticos tradicionales, a fin de preservar la cultura y la tradición local.

Palabras clave: Seguridad alimentaria. Soberanía Alimentaria. Derecho Humano A La Alimentación Adecuada.

Introdução

O Brasil tem um papel ativo no debate de estratégias de combate à fome e à miséria. Nesse contexto, algumas conquistas foram sendo alcançadas, frutos de demandas sociais,

como garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), previsto no Art. 2º da Lei 11.346 de 15 de setembro de 2006, 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 (BRASIL, 2006). Nesse contexto, o alimento tem sua importância no cotidiano dos seres humanos, no qual uma alimentação de qualidade se faz de forma benéfica para o nosso corpo, sendo que a sua falta pode ser levada a consequências muito sérias e o uso de forma inadequada pode levar a danos na saúde.

Nesse sentido, algumas questões surgiram acerca dessa temática dentre elas: como se dá a aquisição de alimentos pelos moradores da comunidade quilombola? Será que estão tendo práticas saudáveis em suas alimentações? A mudança da alimentação está fazendo com que costumes tradicionais se percam no tempo? Está havendo muito desperdício de alimento? Perante todos estes questionamentos, deve-se refletir bastante quando se trata da temática alimentar, especialmente quando se trata do Direito Humano à Alimentação adequada (DHAA).

A presente pesquisa surgiu com o intuito de analisar o processo de educação em Segurança e Soberania Alimentar voltado para ações ligadas ao consumo consciente das comunidades tradicionais, valores sustentáveis e criação de conhecimento prático e teórico. Sendo assim foi possível deparar-se com fatores que impulsionaram a realização desta atividade de ensino, pesquisa e extensão, ao identificar-se no Quilombo da Serra do Evaristo um grande desperdício de vegetais, onde a principal fonte de renda da comunidade perpassa pela agricultura familiar e principalmente no cultivo de bananas.

Através do Projeto, “Segurança e Soberania Alimentar para Comunidades Tradicionais do Maciço de Baturité” pretendeu-se implantar junto ao Quilombo da Serra do Evaristo, ações de cunho educacional e condução de atividades de extensão, tendo como elementos principais:

- Articular a interação local e regional;
- Promover um intercâmbio cultural entre os Discentes e Docentes do IFCE Campus Baturité e o Quilombo da Serra do Evaristo;
- Capacitar pessoas da comunidade em Soberania e Segurança Alimentar;
- Incentivar Pesquisa e Extensão aos Discentes Monitores do projeto;
- Estimular iniciativas empreendedoras junto às comunidades;

- Realizar eventos sociais, culturais e ambientais;
- Formar parcerias e convênios institucionais;

Nas atividades realizadas a cultura e os saberes trazidos por cada participante, foram imprescindíveis à troca de conhecimentos e a absorção dos conteúdos pelos participantes do Curso no quilombo, assim como pelos monitores e docentes envolvidos no projeto. Todas as situações vivenciadas pela comunidade foram utilizadas como modelos de estratégias pedagógicas a serem implantadas durante o decorrer do curso.

As parcerias entre, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Campus Baturité, o Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI), o Laboratório de Estudos Agrários e Territoriais (LEAT-UFC), o Laboratório de Cartografia (Labocart-UFC), o Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) e a Comunidade Quilombola da Serra do Evaristo, integraram e transmitiram conhecimentos, visto importantes que a educação atua para além dos muros dessas instituições, sendo o Projeto Segurança e Soberania Alimentar para Comunidades Tradicionais do Maciço de Baturité, fruto de um trabalho cooperativo, resultando num trabalho de 3 anos, onde o primeiro edital do Curso aprovado foi, com o mesmo nome, realizado na Aldeia Indígena Kanindé em Aratuba - CE e na Agrovila Pesqueiro em Capistrano – CE.

O desenvolvimento de ações sociais e educativas teve a função de diálogo entre discentes do IFCE - Campus Baturité e 35 (trinta e cinco) mulheres da comunidade, em um curso de extensão com duração de 200h/a. Essa atividade ocorreu no período de Outubro de 2015 a Maio de 2016 com duração de 6 (seis) meses. A mesma surgiu com o intuito de transmitir e auxiliar a comunidade, no que diz a respeito da questão alimentar e do consumo dos alimentos que não fazem parte da sua cultura alimentar, ademais buscou contribuir para o regaste alimentar desta comunidade, sendo que foi relevante embasarmos tal discussão à luz de conceitos como alimentos tradicionais, ou alimentos de tradição e soberania alimentar.

O trabalho foi estruturado em três tópicos, iniciando com a definição de Materiais em Métodos onde foram definidas as ferramentas metodológicas para a execução do presente trabalho. Foi pesquisado o referencial teórico, e na sequência realizadas entrevistas do tipo semiestruturadas, com moradores da comunidade Quilombola da Serra do Evaristo. A segunda parte do trabalho retrata o histórico da Comunidade Quilombola Serra do Evaristo, onde foi possível compreender melhor seu processo de luta e resistência.

A terceira e última parte do trabalho visou apresentar como se efetivou o curso de extensão “Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional para Comunidades Tradicionais do

Maciço de Baturité” apresentando a grade curricular (Quadro1), Público Alvo, Metodologia e Avaliação de Conteúdo, Estratégias Pedagógicas, Módulos e Seus Responsáveis (Quadro2) e Agenda de Atividades dos Módulos (Quadro 3 – 6).

O processo de pesquisa: o caminhar de uma história...

Com o propósito de atingir os objetivos, o caminho metodológico foi traçado a partir de pesquisas de campo, desenvolvimento dos planejamentos e as aplicações das aulas, onde foi possível estabelecer uma maior aproximação sobre a temática da Segurança Alimentar e Nutricional. Assim, iniciou um levantamento bibliográfico; palestras com pessoas que trabalham com o tema e tiveram experiências práticas e desenvolveram pesquisas.

Deste modo foram realizados trabalhos de campo de outubro de 2015 a maio de 2016, na comunidade aconteceram encontros, reuniões e rodas de conversas especificamente com as mulheres da comunidade. Onde foram realizadas entrevistas semiestruturadas com lideranças e mulheres participante do curso de extensão.

Para a pesquisa bibliográfica, foram levantados dados de publicações acadêmicas como textos, artigos, livros, teses e dissertações que abordam a questão da Extensão, da Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), políticas sociais, onde toda essa pesquisa foi essencial para a construção deste trabalho.

A abordagem qualitativa foi o método etnográfico que foi utilizado, onde tais

[...] abordagens têm em comum o fato de buscarem esmiuçar a forma de como as pessoas constroem o mundo à sua volta, o que estão fazendo ou o que está lhes acontecendo em termos que tenham sentido e que ofereçam uma visão rica. As interações e os documentos e os documentos são considerados como formas de construir, de forma conjunta (ou conflituosa), processos e artefatos sociais. Todas essas abordagens representam formas de sentido, as quais podem ser reconstruídas e analisadas com diferentes métodos qualitativos que permitam ao pesquisador desenvolver modelos, tipologias, teorias (mais ou menos generalizáveis) como formas de descrever e explicar as questões sociais (e psicológicas). (FLICK, 2009 p.8-9).

A presente pesquisa está fundamentada em referências bibliográficas que conduziram a uma análise e entendimento da temática, utilizado autores como Maluf (2007), Lima (2015), reforçaram a compreensão de conceitos de um maior entendimento sobre Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional. Vale destacar ainda que DaMatta (1986), que foi fundamental para estabelecer o debate sobre Comida e Mulheres; que subsidiou o entendimento do empírico durante os acompanhamentos da execução de cada módulo do

curso na Serra do Evaristo, Baturité – CE; este recorte espacial que será descortinado no tópico subsequente.

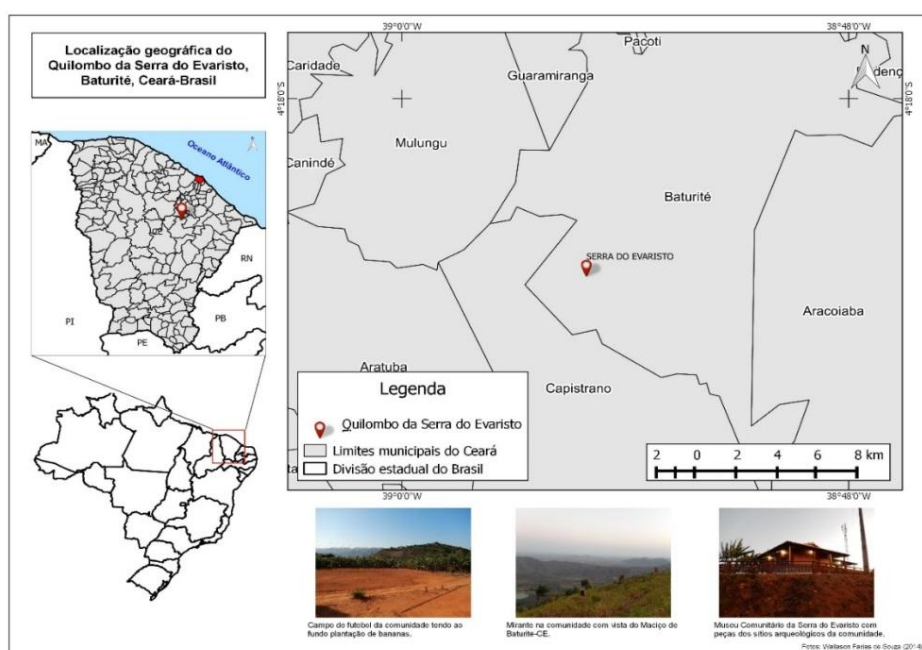
Quilombo da Serra do Evaristo

Quilombos são grupos étnico-raciais, são as formas mais destacadas de resistência escrava negra no Brasil. Todo o agrupamento humano formado durante o período de escravidão era composto por escravos de descendência africana ou brasileira. Os quilombos foram comuns em todo o continente das Américas.

A Serra do Evaristo (Mapa 1) está localizada a aproximadamente 6 km do centro de Baturité, vivendo nesta localidade um total de 150 famílias e 564 habitantes. O acesso à comunidade é dado por vias de terra batida e com seguimentos de placas. De acordo com relatos, o Quilombo da Serra do Evaristo antes era habitado pelos primogênitos dos índios Kanindé de Aratuba e por negros fugidos dos canaviais de Redenção, município localizado a 29 km de Baturité. Hoje a maioria dos moradores da comunidade é natural do lugar.

A comunidade se desenvolveu a partir de cinco famílias, os “Bentos”, os “Soares”, os “Vanâncios”, os “Juliões” e os “Leandros”. Os moradores do quilombo afirmaram que as terras de todas as famílias habitantes são de herança familiar, o que fortalece a ideia das culturas negras no Quilombo.

Mapa 1 - Quilombo da Serra do Evaristo



Fonte: Produzido pelos autores e Laboratório de Cartografia/ UFC (LABOCART) a partir dos dados da pesquisa (2015).

Infelizmente, muitas das histórias dessas principais famílias acabaram se perdendo no tempo, mas atualmente há um processo de conscientização e reconhecimento da comunidade. Para compreender esse processo de forma mais específica, os moradores visitaram a outras comunidades quilombolas para compreender melhor as suas próprias dificuldades a partir dos exemplos de luta, conflitos e resistências de outros. Vale ressaltar que a comunidade não enfrentou um processo de luta pela terra. Seus ancestrais garantiram o espaço que foi hierarquicamente passado às gerações seguintes.

Em conversas com os moradores, quanto às fontes de renda da comunidade, informaram que as terras no entorno da serra eram de arrendatários, acabaram sendo a fonte de renda de muitas famílias, que eram pagas semanalmente. Muitas viviam em regime de escravidão trabalhando de três a quatro dias por semana tendo disponíveis somente um dia para o seu próprio plantio.

Entretanto, devido às condições adversas de trabalho a comunidade tomou a decisão de comprar uma terra como alternativa para mudar de vida, então surgiu a Fazenda ManosKolping resultado de um projeto apresentado na época de Dom Aluísio Lorscheide, ex-arcebispo de Fortaleza com o auxílio de duas instituições: a Obra Kolping e a Manos Unidos, ONG's que deram origem o nome da fazenda.

A Fazenda ManosKolping foi um incentivo importante para a comunidade, pois através dela foi implantada a Agricultura Familiar principal responsável pela produção dos alimentos que são consumidos na própria comunidade, e que realmente chegam à mesa dos moradores. É constituída pelos moradores e produtores rurais, e entre seus principais produtos estão: o milho, o feijão e a fava. A Agricultura Familiar, possibilitou uma parte da geração de renda para o desenvolvimento familiar. Quando a colheita é realizada uma parte é dividida entre os participantes e a outra é comercializada como alternativa para geração de renda.

Com a chegada de imigrantes de outras regiões, acabou-se perdendo a identidade do local e houve perda de terras. O resultado foi a redução da manutenção da identidade e dos costumes, permanecendo, porém, algumas tradições. No registro das tradições antigas é onde se vê a identidade do local, por isso a importância de preservar essa identidade e essa cultura, para que todas essas tradições sejam repassadas e que continuem vivas.

O papel das Instituições de Ensino Superior (IES) se materializa quando seus muros são ultrapassados e são promovidas integrações entre docentes, discentes e comunidade, onde esses sujeitos não se sobrepõem uns aos outros, e se complementam visando contribuir para o

fortalecimento dos grupos sociais, seja por meio de pesquisas ou por ações de extensão. Foi considerando tal compreensão que foi desenvolvido o Projeto “Segurança e Soberania Alimentar para Comunidades Tradicionais do Maciço de Baturité”, que na edição de 2015-2016 com apoio orçamentário da Pró-Reitoria de Extensão do (IFCE) pode-se trabalhar com mais uma comunidade tradicional da Região do Maciço de Baturité. O Tópico 4, adentra nos meandros de construção de tal Projeto de Extensão.

Formação e extensão

Pesquisa, extensão e ensino têm sido a prioridade do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE/ Campus Baturité nos últimos cinco (5) anos, assim, trilharam-se caminhos, experiências e vivências com a integração de docentes e discentes, oriando-se capacitações para uma maior otimização do projeto e na produção de relatórios e artigos científicos.

A asserção de uma educação transformadora é a base da educação moderna, onde existe uma cooperação para a participação de todos na obtenção do conhecimento. A construção de uma educação participativa vem com o objetivo de que todos os atores sociais adquiram e compartilhem seus conhecimentos. A finalidade do desenvolvimento desse projeto foi transmitir os conhecimentos adquiridos na sala de aula e repassá-los para a sociedade de forma atual, dinâmica, interessante e de fácil percepção, buscando com isso fazer com que o conhecimento ultrapasse as fronteiras das salas de aula.

Todo o método de criação de conteúdo do roteiro programático na comunidade foi cuidadosamente confeccionado e pensado em reuniões semanais levando em consideração o público alvo: mulheres de quatorze a sessenta anos com escolaridade mínima de diferentes religiões, todas definidas pela a comunidade.

No dia primeiro (1) de outubro de dois mil e quinze (2015), realizou-se na Comunidade Quilombola Serra do Evaristo, o início das atividades, onde estiveram presentes as principais lideranças (Figura 1). Nessa ocasião foi apresentada a proposta do projeto de extensão, “Soberania e Segurança Alimentar para Comunidades Tradicionais do Maciço de Baturité”. Tendo sido fundamental para o desenvolvimento do projeto, uma vez que foram definidas a metodologia, o público alvo, e o acompanhamento por parte dos docentes do IFCE tendo assim se modelado o caminho comum à ser seguindo por todos os envolvidos. Tal assertiva é confirmada nas falas das lideranças do quilombo.

É uma alegria ter a parceria do Neabi (Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas – NEABI – IFCE/ Campus Baturité), que vem desenvolvendo tantas atividades aqui com a gente; a outra experiência...a de Educação Ambiental com as crianças, trouxe muita satisfação e percebemos a mudança na escola. (Evandro Clementino Ferreira, Presidente da Associação de Moradores, registro oral realizado em 01 de outubro de 2015).

Figura 1 - Apresentação do Projeto para a Comunidade Quilombola Serra do Evaristo



Fonte: Produzido pelos autores a partir dos dados da pesquisa (2016).

Os discentes, bolsistas do projeto ficaram encarregados da confecção de um “cartaz de divulgação” (Figura 2) do curso de extensão, para que assim o curso fosse divulgado na comunidade e nas redes sociais.

Figura 2 - Cartaz de Divulgação do Curso de Extensão



Fonte: Produzido pelos autores a partir dos dados da pesquisa (2015).

Após a fase de apresentação, divulgação, informação e sensibilização junto à comunidade foram iniciadas reuniões de planejamento e atividades de formação dos bolsistas do NEABI-Campus Baturité, onde a grade curricular do curso de extensão ministrado para os Índios Kanindé de Aratuba, foi adaptada, conforme apresentado no Quadro 1:

Quadro 1 – Estrutura Curricular do Projeto

	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA
I	MÓDULO I	
II	Higiene e Segurança dos Alimentos/ Boas Práticas	20 h/a
III	Cultura Alimentar (Africana e Indígena)	20 h/a
IV	Empreendedorismo	40 h/a
V	Segurança Alimentar e Nutricional	20 h/a
VI	Soberania Alimentar	20 h/a
VII	Aproveitamento Integral de Alimentos (Frutas, Verduras e Legumes)	20 h/a
VII	Agroecologia	20 h/a
IX	Colóquio	20h/a
	CARGA HORÁRIA TOTAL	200 h/a

Fonte: Produzido pelos autores a partir dos dados da pesquisa (2016).

Nesse contexto o curso foi destinado às moradoras da Comunidade Quilombola, que buscaram conhecimentos complementar as suas atividades diárias, de plantio, de preparo de alimentos e de organização de seu espaço social, com as práticas e capacitações para melhorias de todas as áreas de atuação nos seus dia-a-dias, visando atender, pessoas que possuem o Ensino Fundamental incompleto e aquelas regularmente matriculado no Ensino Médio ou concluído.

Metodologia e avaliação de conteúdos do curso

a) Estratégias Pedagógicas

Foi formada uma equipe onde dois coordenadores (professores do IFCE – Campus Baturité) e oito monitores (discentes regularmente matriculados no curso de Tecnologia em Gastronomia, e, Hotelaria do IFCE – Campus Baturité), realizaram as seguintes ações:

- Inauguração da sala do NEABI no Campus Baturité
- Planejamento do trabalho e do desenvolvimento de estratégias voltadas às aulas;

- Definição de uma matriz curricular considerando o perfil dos alunos da comunidade;
- Formação e adequação do curso às necessidades dos estudantes, onde foram respeitadas suas diversidades culturais;
- Adaptação dos horários de aula para atender às necessidades dos alunos da comunidade;
- Formação de comissões com representantes da comunidade para definições de critérios e estratégias;
- Elaboração de gestão compartilhada com os grupos sociais;
- Capacitação para a divulgação de conhecimentos apresentados pelos discentes;
- Trocas de experiências ativas com os discentes participantes do projeto;
- Confeção do material pedagógico sob a supervisão dos coordenadores.

(Docentes do IFCE-Campus Baturité)

A equipe do projeto foi composta por seis (6) docentes e nove (9) discentes tanto monitores e voluntários do IFCE Campus Baturité, um (1) professor da Universidade Federal do Ceará (Departamento de Geografia) e dois (2) alunos do Departamento de Geografia (UFC), o processo se efetivou por meio de uma parceria institucional e junto à comunidade a trabalhada (Quilombo da Serra do Evaristo), onde as lideranças participaram ativamente indicando e sugerindo conteúdo a serem ministrados nos módulos.

O curso foi ministrado em duzentas (200) horas/aula por monitores (Discentes do IFCE- Campus Baturité) com a orientação de professores do IFCE – Campus Baturité (Quadro 2), no período de dois dias semanais, com quatro (4) horas/aula. Foram também realizadas aulas práticas de culinárias, dos diferentes módulos, nas cozinhas do Campus Baturité. O curso foi dividido em quatro (4) módulos e cada um contou com duas (2) disciplinas.

Quadro 2 – Módulos e Seus Responsáveis.

SEGURANÇA E SOBERANIA ALIMENTAR PARA COMUNIDADES TRADICIONAIS DO MACIÇO DE BATURITÉ – QUILOMBO DA SERRA DO EVARISTO		
MÓDULOS	HORA/AULA	RESPONSÁVEIS
Higiene e Segurança de Alimentos/ Boas Práticas	Total de 20h 05 aulas por módulo 04h/aula	Docente: Profa. Dra. Ana Cristina Discentes: (Joice Lima)
Cultura Alimentar (Africana e Indígena)	Total de 20h 05 aulas por módulo 04h/aula	Docente: Prof. Roberto Araújo Discentes: (Deborah Pinto e Josiane Martins)

Segurança Alimentar e Nutricional	Total de 20h 05 aulas por módulo 04h/aula	Docente: Profa. Msc. Márcia Leal Discentes: (Ezequiel Andrew e Melissa Andrade)
Soberania Alimentar	Total de 20h 05 aulas por módulo 04h/aula	Docente: Profa. Dra. Anna Erika Discentes: (Thayres Maciel)
Agroecologia	Total de 20h 05 aulas por módulo 04h/aula	Docente: Profa. Dra. Anna Erika Discentes: (Felipe Wagner e Márcio Pietro)
Aproveitamento Integral de Alimentos (Frutas, Verduras e Legumes)	Total de 20h 05 aulas por módulo 04h/aula	Docente: Profa. Msc. Marcela Coelho Discentes: (Manerlene Ferreira e Layane Alencar)
Empreendedorismo	Total de 20h 05 aulas por módulo 04h/aula	Docente: Profa. Dra. Socorro Braun Discentes: (Nayendra Rodrigues e Josiane Martins)
TOTAL:	200h/aula	

Fonte: Produzido pelo autor a partir dos dados da pesquisa (2016).

Quinzenalmente ocorreram reuniões com os coordenadores do projeto, onde foram sistematicamente discutidos os resultados obtidos em cada etapa, e, semanalmente com a equipe de monitores, gestão e apoio, para desenvolvimento e reavaliação conjuntos da programação.

Vale ressaltar que em todas as aulas sempre havia a presença dos dois monitores, responsáveis pelas disciplinas de cada módulo, e em um dos dias dia teria a presença do docente responsável pela orientação daquele módulo.

b) Recursos Didáticos

Na utilização dos recursos didáticos utilizados, foi orientado a priorização de diversificação tendo em vista as estratégias pedagógicas utilizadas em cada módulo, tendo em vista os módulos práticos outros teóricos-práticos. Optou-se pela utilização de: a) Recursos multimeios (projektor de multimídia); b) DVD's de vídeo/ CD ROM institucionais; c) Apostila; d) Quadro escolar; e) Catálogos técnicos; f) Normas técnicas; g) Materiais escolares: cola, tesoura, cartolinas, cordões, etc. (utilização em dinâmicos de grupo); h) Equipamentos e utensílios de cozinhas (quente e fria) do IFCE – Campus Baturité; e e) Insumos alimentícios;

c) Ambientes Pedagógicos

Na definição dos ambientes utilizados para a realização das atividades pedagógicas foram consideradas, as condições ambientais, a ergonomia e os riscos. Foram então utilizados os seguintes espaços: a) Sala de aulas de escola da comunidade (Figura 3); b) Auditório; c) Cozinhas do IFCE Campus Baturité; e d) Cozinhas das residências da comunidade.

Figura 3 - Escola de Ensino Fundamental Municipal 15 de novembro – Serra do Evaristo – Baturité, Ceará.



Foto: Produzido pelos autores a partir dos dados da pesquisa (2015).

d) Avaliações

Na avaliação do acompanhamento da aprendizagem dos alunos, foram observados concepções individuais e coletivos presentes nos espaços pedagógicos. Nessa vertente, foi possível detectar os percalços que limitaram ou estacionaram o processo de ensino e aprendizagem. Apresentando, como sugestão, as seguintes ferramentas de acompanhamento e avaliação da aprendizagem escolar:

DISCENTES DAS COMUNIDADES

- Avaliações escritas em grupo e individuais;
- Relatos escritos e orais;

DISCENTES MONITORES

- Observação processual e registro das atividades;
- Relatórios de trabalhos e projetos desenvolvidos;
- Produção do portfólio;
- Produção de artigos científicos;

- Instrumentos específicos que possibilitam a auto avaliação (docente e estudante);
- Avaliações dos discentes monitores pelos discentes das comunidades.

Após o término de cada Módulo, foram aplicadas avaliações das atividades, conforme resultados apresentados nos (Quadros 3 – 7). Sabe-se, no entanto, que estas se caracterizam apenas como uma sistematização desse processo de ensino – aprendizagem, uma vez que se constitui um banco de dados com transcrições, fotografias, mapas mentais resultantes do Projeto. Entretanto, como será possível observar, algumas atividades ainda se encontram em processo de execução.

Considerando que um Projeto de Extensão é uma ação processual e contínua de caráter educativo, social, cultural científico ou tecnológico, com objetivo específico e prazo determinado, deve-se ter um planejamento orçamentário específico para essa realização o que gera um investimento por parte das universidades para com os seus professores e alunos, entretanto, por uma questão mais estratégica e menos burocrática, optou-se por empenhar todo o recurso do projeto em bolsas de extensão. Mas para o projeto se desenvolver foram necessários materiais de expediente para a realização dos módulos, bem como o transporte para o deslocamento dos monitores e docentes, uma vez que a comunidade se encontra à 10km da sede do município de Baturité.

Esses fatores dificultaram para o cumprimento do calendário proposto, visto que no caso dos transportes, o Campus ficou inviabilizado de conceder esse auxílio em virtude das condições das estradas na serra que ficaram intrafegáveis devido à forte incidência de chuvas no primeiro semestre do ano. Relativo a compra de insumos para os módulos com aulas prática de cozinha foram dificultados pela necessidade de se ter um recurso próprio para essa finalidade.

Quadro 3 - Resumo das Atividades dos Módulos de Higiene e Segurança de Alimentos / Boas Práticas e Cultura Alimentar (Africana e Indígena).

<u>Atividade/Módulos</u>	<u>Horas/Aula</u>	<u>Mês</u>	<u>RESULTADOS ALCANÇADOS</u>	<u>Situação</u>
HIGIENE E SEGURANÇA DE	Total de 20h 05	06/11/15, 09/11/15,	- Significado, objetivos e importância da segurança de alimentos. - Classificação e as principais características de microrganismos importantes para a segurança de alimentos. - Multiplicação microbiana nos alimentos e os	REALIZADO

ALIMENTOS/BOAS PRÁTICAS	aulas por módulo 04/aula	13/11/15, 16/11/15, 20/11/15	mecanismos de Controle. - Contaminantes e as doenças que podem ser transmitidas pelos alimentos. - Higienização de Equipamentos, utensílios, instalações e alimentos, bem como sobre a higiene e saúde do manipulador. - Tratamento da água que tornam própria para consumo humano. - Elaboração de um Manual de Boas Práticas; - Ações com os recursos existentes no Quilombo.	
CULTURA ALIMENTAR (AFRICANA E INDÍGENA)	Total de 20h 05 aulas por módulo 04/aula	23/11/15, 27/11/15, 04/12/15, 04/15/15, 09/11/15	- Relações entre comida e identidade cultural; - Alimento e comida; - Bases formadoras da culinária Brasileira; - Importância da cultura na formação alimentar de uma comunidade; - Globalização e identificar as mudanças alimentares por ela provocada na alimentação da comunidade; - Resgate preservação alimentos tradicionais da comunidade; • 04 Aulas teóricas • 01 aula prática na Cozinha do Campus Baturité; • Rodas de conversa • Aula teórico-expositiva • Produção de Vídeos Atividades em grupo: murais, exposições, etc.	REALIZADO

Fonte: Produzido pelos autores a partir dos dados da pesquisa (2016).

Quadro4 - Resumo das Atividades dos Módulos de Segurança Alimentar e Nutricional e Soberania Alimentar.

<u>Atividade/Módulos</u>	<u>Horas/Aula</u>	<u>Mês</u>	<u>RESULTADOS ALCANÇADOS</u>	<u>Situação</u>
SEGURANÇA ALIMENTAR NUTRICIONAL	Total de 20h 05 aulas por módulo 04/aula	14/12/15, 21/12/15, 04/01/16, 11/01/16, 14/01/16	1. Segurança Alimentar e Direitos Humanos à Alimentação 2. Nutrição 2.1. Alimento; constituintes dos alimentos e suas funções para a saúde dos indivíduos: água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas e minerais 2.2. Grupos de alimentos: cereais, carnes, laticínios, frutas e hortaliças, óleos e gorduras 2.3. Pirâmide alimentar Rotulagem de alimentos: tabela de informação nutricional;	REALIZADO
Soberania Alimentar	Total de 20h 05 aulas por módulo 04/aula	05/02/16, 12/02/16, 15/02/16, 29/02/16	Ocorreu a construção do seu conceito. - O que é DHAA e sua relevância para a SAN e para as comunidades tradicionais; - SAN, a Soberania Alimentar e o DHAA. - Alimentos ultra processados e a sua crescente participação na dieta brasileira; 2. Políticas Públicas dentro do contexto da alimentação - Políticas públicas voltadas para articulação de redes de segurança alimentar existentes no município de Baturité; - PNAE, PAA, PRONAF; 3. Horta Suspensa - Uma horta, a fim de que gere vegetais e legumes para ações ou contribua com a merenda escolar da comunidade.	REALIZADO

Fonte: Produzido pelos autores a partir dos dados da pesquisa (2016).

Quadro 5 - Resumo das Atividades dos Módulos de Agroecologia e Aproveitamento Integral dos Alimentos (Frutas, Verduras e Legumes).

<u>Atividade/Módulo</u>	<u>Horas/Aula</u>	<u>Mês</u>	<u>RESULTADOS ALCANÇADOS</u>	<u>Situação</u>
AGROECOLOGIA	Total de 20h 05 aulas por módulo 04/aula	22/02/16, 26/02/16, 29/02/16, 07/03/16, 11/03/16	- Oficina armadilha para Moscas Princípios da fossa verde - Espécies de interesse dos alunos (Ipê Roxo, Gengibre, Moringa Oleífera); - Princípios Básicos da Agroecologia - Reprodução por Estaquia - Compostagem - Oficina armadilha para AegysEgypt;	REALIZADO

APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS (FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES)	Total de 20h 05 aulas por módulo 04/aula	À DEFINIR	- Identificação de frutas, raízes, folhas e troncos que podem ser recompostos para a Sociobiodiversidade alimentar da comunidade, uma vez que a comunidade já consome Plantas Alimentícias Não – Convencionais (PANCs). - Elaboração de compotas; doces e salgadas, patês, sopas, sucos, bolos e biscoitos.	Em processo de continuação*-
--	---	--------------	--	-------------------------------------

Fonte: Produzido pelos autores a partir dos dados da pesquisa (2016).

Quadro 6 - Agenda de Atividades do Módulo de Empreendedorismo.

<u>Atividade/Módulo</u>	<u>Hora/Aula</u>	<u>Mês</u>	<u>RESULTADOS ALCANÇADOS</u>	<u>SITUAÇÃO</u>
EMPREENDEDO RISMO	Total de 20h 05 aulas por módulo 04/aula	10/11/15, 11/12/15, 22/01/16, 17/02/16, 19/02/16, *Novas datas a serem definidas .	- Instrumentalizar os alunos para a identificação de oportunidades de novos empreendimentos na sua comunidade. - Proporcionar condições para que o aluno: - Analise os princípios fundamentais do empreendedorismo; - Reconheça a importância do espírito Empreendedor nas relações com o mercado; - Criação e gestão das empresas. - Ferramentas para a análise de viabilidade: fofa e pesquisa de mercado. - Identificação de legislação, normas e regulamentos referentes aos empreendimentos de pequeno e médio porte. - Plano de Negócios - Oficina de Plano de Negócios - Desenvolvimento de habilidades para o reconhecimento e o aproveitamento de oportunidades de negócios próprios. - As CRIAS	Em processo de continuação *

Fonte: Produzido pelos autores a partir dos dados da pesquisa (2016).

Quadro7 - Agenda de Atividades do Colóquio.

Colóquio	Total de 24h 06 dias 04h/dia	A definir	TODOS	Apresentação das CRIAS Em processo de continuação*
07 Módulos + 01 Colóquio	Total de: 18h 45 dias	A definir	TODOS	Em processo de continuação*

Fonte: Produzido pelos autores a partir dos dados da pesquisa (2016).

Quadro7 - Agenda de Atividades do Colóquio.

Colóquio	Total de 24h 06 dias 04h/dia	A definir	TODOS	Apresentação das CRIAS Em processo de continuação*
07 Módulos + 01 Colóquio	Total de: 18h 45 dias	A definir	TODOS	Em processo de continuação*

Fonte: Produzido pelos autores a partir dos dados da pesquisa (2016).

Considerações finais

Acreditamos que ao longo de todos esses meses foram orientadas e preparadas novas cidadãs, para que sejam mais livres e atuantes, principalmente, na busca de seus direitos e com certeza abrimos suas mentes construir pensamentos críticos e colocar em prática tudo que foi aprendido em sala de aula.

Um dos principais focos do Projeto de Extensão “foi fazer com que se deixasse um legado positivo da atividade de extensão realizada no Quilombo da Serra do Evaristo, onde a participação atuante das mulheres da comunidade fez com que o diálogo e a realização dessas atividades firmassem e o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas – NEABI e o IFCE Campus Baturité fosse fortalecido na construção de um caminho de interação entre discentes, docentes e comunidades do Maciço de Baturité; além de alcançar o entendimento dos moradores sobre a importância das trocas das experiências e da execução de todas as atividades de ensino, pesquisa e extensão realizadas.

Após o curso percebeu-se que já houve uma mudança de comportamento e de atitudes das participantes do curso de extensão em suas atividades domésticas levando para o seu dia-a-dia o que foi destacado em sala, onde é importante ressaltar a consciência de seu lados empreendedores e das possibilidades de implantarem as suas CRIAS como atrativos dos produtos da comunidade.

As influências do curso fizeram com que hábitos alimentares de higiene se tornassem práticas observadas no seu dia a dia, e, o resgate alimentar, possibilitou que as mulheres valorizassem mais o que é produzido e desenvolvido por elas.

O incentivo para a formação de jovens e adultos contribuiu para que elas também desenvolvessem a liderança e trabalho em equipe com vistas a formar um grupo de referência em sua comunidade no que tange à questão ambiental e alimentar.

Os módulos foram pensados para subsidiar alternativas aos problemas diagnosticadas no decorrer das pesquisas que antecederam o início do projeto. Destaca-se a importância da forma de aquisição dos alimentos e se são prejudiciais ou não à saúde, despertando uma consciência coletiva relacionada à busca de alternativas para uma alimentação mais saudável em quantidade e qualidade, além de ter contribuição para o resgate dos costumes tradicionais que acabaram se perdendo por causa de alimentos industrializados.

Todavia, a realização das reuniões de planejamento entre os professores e os monitores proporcionou a elaboração de materiais, encaminhamentos didáticos, posturas comportamentais em sala de aula que, foram além das orientações e dos docentes, mas possibilitando que todos tivessem a chance de criar um novo olhar sobre as questões alimentares e quilombolas, indo além, e, favorecendo a autonomia dos discentes no encaminhamento as aulas e possibilitando para muitos um novo caminho a seguir, abrindo novas oportunidades de iniciação à docência.

Referências

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.** Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em:

<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm>. Acesso em: 13 abr. 2016.

DAMATTA, Roberto. **O que faz Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1986.

FLICK, Uwe. Introdução à coleção pesquisa qualitativa. In: ANGROSINO, Michael. **Etnografia e observação participante.** São Paulo: Artmed, 2009. Coleção pesquisa qualitativa coordenada por Uwe Flick.

LIMA, Anna Erika Ferreira. **A Geografia da segurança alimentar e nutricional:** um estudo sobre PAA no Estado do CE – BRA. Fortaleza. 2015. 187 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal do Ceará, 2015.

MALUF, Renato S J. **Segurança alimentar e nutricional.** Petrópolis: Vozes, 2007.

APÊNDICE A

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: HIGIENE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS
Código:
Carga Horária Total: 20 h/a CH Teórica: 20CH Prática: 00
Número de Créditos: 01
EMENTA
Definição e importância da segurança alimentar. Noções de microbiologia de alimentos. Contaminação de alimentos: classificação dos perigos e fontes de contaminação. Doenças transmitidas por alimentos (DTA's) e microrganismos causadores. Higienização: limpeza x desinfecção. Boas práticas: cuidados no ambiente de manipulação, instalações sanitárias e lavatórios para as mãos, qualidade e tratamento da água, armazenamento e descongelamento de alimentos, tratamento térmico, conservação do alimento preparado, reconhecimento da qualidade dos alimentos, organização da geladeira.
OBJETIVO
Conhecer o significado, objetivos e importância da segurança de alimentos. Conhecer a classificação e as principais características de microrganismos importantes para a segurança de alimentos. Compreender como ocorre a multiplicação microbiana nos alimentos e os mecanismos de controle. Conhecer os tipos de contaminantes e as doenças que podem ser transmitidas pelos alimentos. Aprender formas de higienização de equipamentos, utensílios, instalações e alimentos, bem como sobre a higiene e saúde do manipulador. Aprender formas de tratamento da água que a tornam própria para consumo humano.
PROGRAMA
I. Introdução à Segurança Alimentar 1. Definição e importância da segurança alimentar. II. Noções de Microbiologia de Alimentos 1. Tipos de microrganismos; 2. Classificação dos microrganismos; 3. Multiplicação microbiana; 4. Fatores que afetam o desenvolvimento de microrganismos nos alimentos; 5. Controle do crescimento microbiano. III. Contaminação em Alimentos 1. Classificação dos perigos; 2. Fontes de contaminação. IV. Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) 1. Definição de infecção e intoxicação; 2. Microrganismos causadores de DTA's; 3. Caso alimentar x Surto alimentar. V. Noções de Higiene Alimentar 1. Conceito de higiene dos alimentos; 2. Uso de sanitizantes: conceitos e aplicações; 2. Higiene das instalações, equipamentos e utensílios; 3. Higiene e saúde de manipuladores. VI. Boas Práticas na manipulação de alimentos Cuidados no ambiente de manipulação; Instalações sanitárias e lavatórios para as mãos; Qualidade e tratamento da água; Armazenamento e descongelamento de alimentos; Tratamento térmico; Conservação do alimento preparado Reconhecimento da qualidade dos alimentos; Organização da geladeira.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas com ilustração, vídeos e dinâmicas.
AValiação
Dinâmica em grupos com perguntas sobre os conteúdos abordados.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
BEZERRA, L. P.; SILVA, G. C.; PINHEIRO, A. N. Manipulação segura de alimentos . Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009. 88p.
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos . 4ª ed. Barueri: Manole, 2011. 1034p.
FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar . Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO (OMT). Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor do turismo . São Paulo: Editora Roca, 2003. 234p.
SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . 6ª ed. São Paulo: Varela, 1995. 625p.

APÊNDICE B

PUD – PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA

DISCIPLINA: Cultura Alimentar
Carga Horária: 20 h (05 aulas/ 04 horas cada) Responsáveis: Roberto Araújo, Deborah Pinto (debimpibto@hotmail.com) e Josiane Martins (josianemartins98@gmail.com).
EMENTA
Discutir a percepção do que seja cultura a luz da teoria e das vivências pessoais e coletivas dos(as) alunos(as). Diferenciar alimento e comida. Estabelecer as conexões entre Comida e Identidade cultural. Fomentar a compreensão das bases da formação da culinária brasileira a partir do estudo das influências Africana, Indígena e Portuguesa. Demandas e mudanças alimentares na sociedade contemporânea. Globalização, o que é, e como provoca mudanças alimentares dentro das comunidades tradicionais. Obesidade e outras doenças ocasionadas pela má alimentação. Resgate, valorização e fortalecimento da cultura alimentar local.
OBJETIVOS
☐ Estabelecer as relações entre comida e identidade cultura * Diferenciar alimento e comida * Compreender as bases formadoras da culinária brasileira * Reconhecer a importância da cultura na formação alimentar de uma comunidade ☐ Conceituar globalização e identificar as mudanças alimentares por ela provocada na alimentação da comunidade ☐ Proporcionar a compreensão da necessidade do resgate preservação alimentos tradicionais da comunidade
PROGRAMA (poderá ser alterado de acordo com os alunos Responsáveis pelo módulo)
I. A Cultura e a Cultura Alimentar como elemento de identidade II. Bases da Culinária Brasileira: a influência africana, indígena e portuguesa III. Globalização x Tradição: mudanças alimentares e resgate de práticas e alimentos tradicionais IV. Comida e Saúde: Males e doenças pertinentes a uma má alimentação V. Memórias afetivo-gastronômicas: a mesa de afetos e tradições
METODOLOGIA DE ENSINO
• 04 Aulas teóricas • 01 aula prática • Roda de conversa • Aula teórico-expositiva • Vídeos • Atividades em grupo: murais, exposições, etc.
AValiação
• Trabalhos em grupo • Interação e integração nos trabalhos em grupo • Interesse e participação

APÊNDICE C

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO
Código:
Carga Horária: 20 horas
Número de Créditos: 01
Professor responsável: Maria do Socorro de Assis Braun
EMENTA
Identificação do perfil do empreendedor. Identificação de oportunidades. Caracterização de empreendimentos de pequeno e médio porte. Noções sobre elaboração e estruturação de um empreendimento.
OBJETIVOS
1. Instrumentalizar os alunos para a identificação de oportunidades de novos empreendimentos na sua comunidade. 2. Proporcionar condições para que o aluno: - Discuta e analise os princípios fundamentais do empreendedorismo; - Reconheça a importância do espírito empreendedor nas relações com o mercado; - Desenvolva habilidades para o reconhecimento e o aproveitamento de oportunidades de negócios próprios.
PROGRAMA
UNIDADE I - Contexto do Empreendedorismo Conceitos; Importância do Empreendedorismo; UNIDADE II - Características do Empreendedor Formação do empreendedor, motivação empreendedora, criatividade, negociação. UNIDADE III - Criação e gestão das empresas. - Ferramentas para a análise de viabilidade: fofa e pesquisa de mercado. - Identificação de legislação, normas e regulamentos referentes aos empreendimentos de pequeno e médio porte. UNIDADE IV – Noções sobre Plano de Negócios
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivo-dialogadas; Exercícios teóricos e práticos; Apresentação de seminários; Análise de filmes; Aulas de campo; Incursões no Campo Empírico.
AValiação
. Trabalhos Individuais . Seminários . Auto-Avaliação
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
Dornelas, Jose Carlos Assis. Empreendedorismo - Transformando Ideias em Negócios. 3ª edição revisada e atualizada. Editora CAMPUS. CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo - Dando Asas ao Espírito Empreendedor - 3ª Ed. Editora: Saraiva.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
DRUCKER, Peter F. Inovação e Espírito Empreendedor-Entrepreneurship Práticas e Princípios. São Paulo: Pioneira, 1986. VILELA, Marcelo; Ateljevic, Jovo; Page, Stephen. Turismo e Empreendedorismo. Editora: Elsevier – Campus. PETERS, Michael P.; HISRIC, Robert D. Empreendedorismo. Editora: Bookman.
DORNELAS, Jose Carlos Assis Empreendedorismo Corporativo - 2ª Ed.

APÊNDICE D

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SOBERANIA ALIMENTAR
Código: Carga Horária: 20 horas Professor responsável: Anna Erika Ferreira Lima :(eis)
EMENTA
Compreender como se deu a construção do conceito de Soberania Alimentar e Nutricional, bem como a sua importância para as comunidades tradicionais e para a sociedade.
OBJETIVOS
3. Conhecer o que é SAN e como ocorreu a construção do seu conceito. - Analisar o que é DHAA e sua relevância para a SAN e para as comunidades tradicionais; - Como se configura a SAN, a Soberania Alimentar e o DHAA. -Compreender os alimentos ultraprocessados e a sua crescente participação na dieta brasileira; 2. Conhecer as Políticas Públicas dentro do contexto da alimentação - Conhecer as políticas públicas voltadas para articulação de redes de segurança alimentar existentes no município de Baturité; - Entender como funciona o PNAE, PAA, PRONAF; 3. Planejar uma Horta Suspensa - A construção de uma horta, a fim de que gere vegetais e legumes para ações ou contribua com a merenda escolar da comunidade.
PROGRAMA
UNIDADE I – A pirâmide que constitui a SAN. - Como funciona o DHAA; - Conceituando Soberania Alimentar. - A diferença entre segurança e soberania alimentar; UNIDADE II – Políticas Públicas - Instituições que trabalham com essa temática; - Definição dos programas do Governo- PENAE, PAA E PRONAF; UNIDADE IV – Planejamento e construção de uma Horta Suspensa.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas dinamizadas Exercícios teóricos Debates expositórios Proposta e Análise da construção da horta Aulas práticas
AValiação
. Trabalhos Individuais . Auto-Avaliação do módulo.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
LEÃO, Marília. O Direito Humano à Alimentação Adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional/ Org. Brasília: ABRANDH, 2013. 263p: il.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
BEZERRA, José Arimatéria Barros. “Alimentos Tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí”. Fortaleza: UFC, 2014.

APÊNDICE E

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	
Carga Horária: 20 h/a	
Professor Responsável: MÁRCIA MARIA LEAL DE MEDEIROS	
Bolsistas : Andrew e Melissa	
EMENTA	
A disciplina consiste em informar as definições de Segurança Alimentar e o Direito Humano à Alimentação e relacioná-las a nutrição, abordando conceitos e a legislação, e, procurar identificar como é a alimentação do ponto de vista nutricional, na comunidade do Quilombo da Serra do Evaristo em Baturité-CE.	
OBJETIVOS	
- Situar a relação entre alimento seguro e segurança alimentar; - Conhecer os direitos humanos à alimentação (DHA); - Diferenciar soberania alimentar e segurança alimentar nutricional; - Informar sobre os conceitos e funções dos nutrientes alimentares e sua presença nos grupos de alimentos; - Identificar como é a alimentação na comunidade do ponto de vista nutricional	
PROGRAMA	
1. Introdução à Segurança Alimentar e nutricional 2. Segurança Alimentar e Direitos Humanos à Alimentação 3. Nutrição 3.1. Definição de alimento; constituintes dos alimentos e suas funções para a saúde dos indivíduos: água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas e minerais 3.2. Grupos de alimentos: cereais, carnes, laticínios, frutas e hortaliças, óleos e gorduras 3.3. Pirâmide alimentar 3.4. Rotulagem de alimentos: tabela de informação nutricional	
METODOLOGIA DE ENSINO	
• Aulas expositivas dialogadas sobre os temas • Atividades interativas: com exercícios e dinâmicas • Apresentação de vídeos	
AValiação	
• Participação nas aulas; • Produção textual, visual, e, de oratoria das atividades sugeridas;	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

APÊNDICE F

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE IMAGEM



AUTORIZAÇÃO PARA USO DE IMAGEM/VOZ/NOM EM PUBLICAÇÃO E DIVULGAÇÕES

Eu, _____, nascido(a)
no dia ____/____/____, de nacionalidade _____, residente e domiciliado(a) à
_____, Cidade de _____,
Estado _____, profissão _____, portador(a) da
Cédula de Identidade RG/RNE nº _____, inscrito(a) no CPF/MF sob o
nº _____, Telefone/Celular: _____, E-mail:
_____, doravante denominado(a) simplesmente de "CONCEDENTE", na melhor
forma do direito, de maneira livre, espontânea, sem qualquer vício de consentimento ou de vontade.

AUTORIZO, O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (IFCE), a fazer uso do meu nome e da
minha imagem, SOMENTE para trabalhos científicos e divulgação da pesquisa, cedidas ao Núcleo de Estudos
Afro-Brasileiros e Indígenas-NEABI – Campus Baturité em ____/____/____,
_____, de _____ de 2014.

Assinatura do detentor dos direitos autorais

Anna Erika Ferreira Lima

Possui Doutorado em Geografia (UFC), onde defendeu a Tese “A Geografia da Segurança Alimentar: um estudo sobre o Programa de Aquisição de Alimentos - PAA; Mestra pelo Programa de Desenvolvimento e Meio Ambiente (PRODEMA-UFC) e graduada (LIC e Bach) em Geografia. Desde 2008 é Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (IFCE), onde foi professora do Curso Tecnológico de Gastronomia, Hotelaria e atualmente é Professora do Bacharelado em Turismo do Campus Fortaleza. É membro do Observatório Cearense da Cultura Alimentar (OCCA) e do Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional do Ceará (CONSEA), tem experiência na área de Segurança e Soberania alimentar, DHAA, Cultura Alimentar, Turismo Comunitário, Gestão Ambiental e é Editora - Chefe da Revista Conexões do IFCE. E-mail: annaerika@ifce.edu.br.

Ezequiel Andrew Ângelo Barroso Vieira

Formado em Hotelaria pelo IFCE – Campus Baturité. É pesquisador do Instituto Federal do Ceará, membro do Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas. Tem experiência na área de Turismo, Hotelaria, Educação Ambiental, Comunidades Tradicionais, Soberania e Segurança Alimentar. E-mail: andrewangelo21@gmail.com