

ESCOLA AMIGA DO MEIO AMBIENTE: UMA EXPERIÊNCIA EXITOSA EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE FORTALEZA-CE

Karla Angélica Teixeira da Silva ¹
Francisca Aline Freires Gadelha ²
Jocélia Araújo Costa ³
Elenita de Araújo Miranda ⁴
Francisca de Jesus Gomes de Sousa ⁵
Onete Raulino da Costa ⁶

RESUMO

O estudo analisa o projeto Escola Amiga do Meio Ambiente, especificamente as ações desenvolvidas pelos estudantes da Escola Municipal Santos Dumont, localizada no município de Fortaleza, Ceará, durante o ano letivo de 2023, que participaram de várias ações de conscientização sobre a importância da preservação do Meio Ambiente, uso de espaços para cultivo de alimentos e a importância da sustentabilidade. A pesquisa apresenta uma reflexão sobre práticas educativas que contribuem para a preservação do Meio Ambiente, para além do ambiente escolar. O projeto foi desenvolvido na instituição, supervisionado pelos docentes, a partir de palestras a respeito do tema, criação de espaço para uma horta, preparação do canteiro, seleção das mudas de plantas medicinais e hortaliças, confecção de maquetes e jogos e brinquedos confeccionados com material reciclado. Com abordagem qualitativa, a pesquisa teve como instrumentos de coleta de dados, aplicação de questionário aberto, aplicado aos docentes da escola, aos discentes e à comunidade Escolar. Os objetivos específicos priorizaram conscientizar os estudantes e a comunidade escolar, sobre a importância do meio ambiente, além de desenvolver o respeito e a relevância de se utilizar espaços pequenos para o cultivo de hortas, de uma alimentação saudável, sustentabilidade e respeito com a natureza. Os resultados verificam que esta ação coletiva, com a participação efetiva de professores, estudantes e comunidade escolar, contribuem para o desenvolvimento da consciência crítica a respeito da responsabilidade ambiental e que pequenas ações colaboram para uma sociedade mais ecológica, sustentável e respeitosa com o Meio Ambiente. Os resultados também evidenciam o anseio de continuação do cultivo da horta. O projeto obteve reconhecimento da Secretaria Municipal de Educação de Fortaleza, sendo contemplado com o Selo Escola Amiga do Meio Ambiente.

Palavras-chave: Meio Ambiente, Preservação, Sustentabilidade, Responsabilidade Ambiental.

¹ Especialista em Metodologias no Ensino de História – Universidade Estadual do Ceará – UECE, karla.teixeira.2009@gmail.com;

² Especialista em Gestão e Coordenação Escolar - Faculdade Latino Americana de Educação (FLATED) e Especialista em Qualificação do Ensino de Matemática do Estado do Ceará – Universidade Federal do Ceará (UFC), alinegadelha25@gmail.com;

³ Mestranda em Avaliação de Políticas Públicas da Universidade Federal do Ceará – UFC, joceliaaraujol25@gmail.com;

⁴ Especialista em Metodologia do Ensino das Ciências Humanas e Sociais – Universidade Federal do Ceará – UFCE, elenitaelen2012@gmail.com;

⁵ Especialista em Ensino de Língua Portuguesa – Universidade Estadual do Ceará – UECE, gomesfranjan@gmail.com;

⁶ Doutoranda em Ciências de la Educación da Universidad Del Sol – UNADES, onete.raulinoc@gmail.com.

INTRODUÇÃO

A questão ambiental é uma temática que precisa ser levada muito a sério se quisermos uma sociedade mais justa e um planeta para as futuras gerações, visto que não temos um planeta B, se não cuidarmos deste sofreremos as consequências da nossa falta de atitude em relação a nossa responsabilidade para manutenção de um lugar habitável e digno para as atuais e futuras gerações.

Partindo desse pressuposto a professora do 5º ano A manhã da Escola Municipal Santos Dumont no bairro Bom Jardim em Fortaleza – CE resolveu, em parceria com algumas colegas, elaborar um projeto que considerasse a necessidade de um olhar mais apurado sobre a necessidade de discutir a temática desde os anos iniciais aos anos finais.

O estudo é justificado pela urgência em fomentar a sensibilização ambiental entre os estudantes do ensino fundamental. Em um cenário onde os problemas ambientais estão se tornando cada vez mais urgentes, é essencial que as instituições de ensino implementem práticas que promovam a conservação e a sustentabilidade. Ademais, a seleção desta escola particular possibilita a exploração de um modelo de educação ambiental que pode ser um modelo para outras instituições, ressaltando a relevância da união entre teoria e prática no processo de ensino-aprendizagem.

A justificativa também se baseia na importância de debater os efeitos que essa experiência bem-sucedida pode causar na formação completa dos alunos, levando em conta suas experiências e a utilização dos conhecimentos obtidos no dia a dia. Assim, ao analisar essa experiência, o estudo visa auxiliar no fortalecimento de iniciativas educacionais que incentivam a sustentabilidade, simultaneamente incentivando outras instituições de ensino a implementarem métodos parecidos em suas práticas de ensino.

Diante do exposto este artigo apresenta o Projeto Escola Amiga do Meio Ambiente (PEAMA) que tem como objetivo geral conscientizar os alunos e a comunidade escolar sobre a importância da preservação do meio ambiente. Além de desenvolver nos discentes uma percepção a respeito da relevância de se utilizar espaços pequenos para o cultivo de horta, de uma alimentação saudável e da sustentabilidade. Nesse sentido, o PEAMA é um forte instrumento estratégico na prática de ações que favoreçam a educação ambiental.

Já os objetivos específicos são os seguintes: Analisar as práticas de alimentação consciente dos alunos do 5º e do 9º ano em relação aos Princípios do *Slow Food*, com o

intuito de identificar como essas práticas contribuem para a promoção de uma vida sustentável e a valorização da biodiversidade local; Investigar a percepção dos alunos sobre a conexão entre alimentação, saúde e sustentabilidade, a partir da experiência com o *Slow Food*, para entender como essa abordagem pode influenciar suas escolhas alimentares e práticas em relação ao meio ambiente.

METODOLOGIA

A metodologia utilizada classifica-se como sendo uma abordagem qualitativa. Já o procedimento de pesquisa foi a pesquisa bibliográfica, dialogando com especialistas da área da sustentabilidade, além de uma ação prática através da estruturação e cultivo da horta escolar.

Sobre a abordagem qualitativa Corrêa, Campos e Almagro (2018, p. 63) afirmam que a “abordagem qualitativa confere aos dados obtidos e observados sempre um caráter descritivo e rico em significados, considerando contexto/ambiente natural em que se desenvolve a investigação”.

Com relação à pesquisa bibliográfica Soares, Picolli e Casagrande (2018, p. 02) consideram que: “A pesquisa bibliográfica apresenta-se, na literatura, como mais flexível, podendo, inclusive, ser apenas parte da pesquisa empírica, e ser apresentada como fundamentação de um artigo científico ou de um capítulo de tese ou dissertação”.

Iniciamos com uma conscientização a respeito do Projeto e a criação de uma horta escolar com plantas medicinais e hortaliças. Após a sensibilização sobre o projeto, fizemos a preparação do canteiro para o cultivo, a seleção das mudas e o plantio (Santos, 2019).

Ressalta-se que a escola recebeu uma doação de material orgânico de uma empresa o que facilitou o manejo e preparação das mudas. Após este processo de cultivo foram realizadas visitas e cuidados com a horta sobre a orientação da professora do 5º ano A manhã.

Além desse processo de manutenção da horta, a professora preparou junto aos alunos e com parcerias com professoras dos alunos do 9º ano a fabricação de maquetes que tratavam da necessidade de um mundo mais saudável e sustentável. Ações que levaram várias turmas a discutir sobre alimentação mais saudável, não desperdício da

merenda escolar, descarte de resíduos, *Slow Food* na Feira Científica e Cultural de 2023.

REFERENCIAL TEÓRICO

Durante o processo de realização do PEAMA buscamos discutir sobre diversas formas de uma vida sustentável. Neste aspecto os alunos do 9º ano desenvolveram um trabalho sobre a importância de se alimentar-se com consciência ambiental. E descobriram o *Slow Food*, uma abordagem que valoriza esta cultura, visto que a alimentação é necessária a saúde e a relação com a cadeia alimentar de forma sustentável uma necessidade. Assim, o *Slow Food* defende uma relação totalmente diferente com o alimento, ou seja, baseia-se no conceito da ecogastronomia, reconhecendo a conexão entre o prato e o planeta, entre a ética e o prazer da alimentação.

Valduga e Minasse (2021, p. 07) afirmam que:

Slow Food é uma associação composta principalmente por produtores, cozinheiros e acadêmicos, cujo objetivo é propagar a filosofia do movimento, fundamentada nos princípios de uma alimentação saudável, limpa e equitativa. O alimento de qualidade é aquele que proporciona prazer ao ser consumido, seguindo critérios de autenticidade e autenticidade natural. O alimento limpo atende aos princípios de sustentabilidade e respeito ao meio ambiente, proporcionando bem-estar, enquanto o alimento justo é aquele cuja produção, cultivo e venda sejam realizados de maneira respeitosa, justa e digna para os produtores e outros participantes envolvidos.

Faltin e Gimenes-Minasse (2019) destacam, devido aos princípios e ações do movimento, a interação entre o *Slow Food* e o turismo pode favorecer a criação de experiências que enaltecem a cultura local aliada a alimentos de alta qualidade, e que sejam conduzidas sob a ótica da sustentabilidade.

Segundo Bittencourt (2020) são quatro os Princípios do *Slow Food*. Vejamos o que eles orientam:

1. Atenção à cadeia produtiva dos alimentos e preferência àqueles que são mais naturais, orgânicos, da estação ou que fazem parte da biodiversidade local;
2. Opção aos produtos dos biomas. Por exemplo, em vez de açaí (*Euterpe oleracea*), pessoas de São Paulo podem fazer uso do juçuí (*Euterpe edulis*), fruto muito semelhante ao do Norte do País, porém presente na região do Vale do Ribeira, onde é cultivado por quilombolas. É possível ainda optar pelo caruru, alimento rico em

magnésio que pode ser usado em diversas receitas, inclusive como alternativa ao sal marinho (a seguir, nutricionista indica como fazer o "carussal");

3. Preparo dos alimentos em casa;

4. Realização das refeições com calma, sem distrações como televisão e celular, por exemplo, e dedicando toda a atenção à comida. Se possível, aproveitar esse momento para desfrutar da companhia de familiares e amigos, para tornar a experiência ainda mais prazerosa.

No Ceará, a Comunidade *Slow Food* Cultura Alimentar Ceará foi estabelecida em 2018 com o propósito de valorizar a cultura alimentar local, por meio de iniciativas que destacam indivíduos e ingredientes da cadeia de produção de alimentos e culinária. Além disso, busca fomentar parcerias institucionais e políticas públicas relacionadas à cultura alimentar e à culinária cearense, bem como ao turismo.

De acordo com Moreira (2023), a Comunidade *Slow Food* Cultura Alimentar Ceará, estabelecida em 2018, visa promover a valorização da cultura alimentar do Ceará por meio de iniciativas que realçam indivíduos e ingredientes da cadeia de produção de alimentos e culinária. Além disso, busca fomentar parcerias institucionais e políticas públicas relacionadas à cultura alimentar e culinária cearense, bem como o turismo.

Em 2021, o *Slow Food* Cultura Alimentar Ceará recebeu o convite para integrar a Câmara Temática de Gastronomia, que integra a Agência de Desenvolvimento do Ceará (ADECE), colaborando com o Grupo de Trabalho de Cultura Alimentar.

A Comunidade *Slow Food* Cultura Alimentar Ceará congrega profissionais, estudiosos e entusiastas em torno de um tema específico relacionado à cultura alimentar ou à culinária, que se empenham em compartilhar saberes e promover iniciativas de interesse do movimento.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir do desenvolvimento desta pesquisa pudemos observar que o PEAMA foi um ponto significativo no processo de fortalecimento de conscientização do quão necessária é a preservação do meio ambiente e que esta conservação é papel de todos nós. Que o ambiente educacional tem que educar para a vida, promovendo ações favoráveis a tomadas de decisão quanto o papel de cada um na construção da sociedade que se deseja.

Tivemos a oportunidade de debater o quão importante é preservar a natureza. Além de conscientizar de uma forma concreta contra a degradação do meio ambiente e a adoção de uma alimentação saudável e realização das coletas seletivas como um recurso para reduzir os danos ao planeta.

A Tabela 1 apresenta os dados referentes aos hábitos alimentares dos estudantes antes e após a realização do estudo.

Tabela 1 – Hábitos Alimentares

Estudantes	Antes do PEAMA	Depois do PEAMA
A. B. S. S	Biscoitos com achocolatado, refrigerantes	Frutas como maçã, pera e tangerina, merenda escolar
A, T.C.	Salgado com refrigerante, comia frutas e verduras no almoço	merenda escolar ou biscoito ou fruta.
A. M. M	Biscoito recheado com refrigerante	Frutas como banana, melancia e merenda escolar.
C. H. S. B.	Merenda escolar, não comia no dia das frutas	Fruta como banana
C. L. M. S.	Batatinha e refrigerante ou suco de caixa	
D. S. R.	Merenda escolar, almoço completo com verduras	Merenda escolar, frutas e legumes.
D. L. B. A.	Fruta como maçã e suco natural	Fruta, verduras e a merenda escolar quando são frutas.
E. L. C. N.	Biscoito recheado, refrigerante quente e salgado.	Merenda escolar.
E. R. M. Q.	Salgado e refrigerante	Merenda escolar e fruta.
E. R. G.	Merenda escolar	Merenda escolar que não seja fruta.
F. R. F. A. F.	Salgados processado e refrigerante	Merenda escolar, fruta e verdura.
G. L. C.	Merenda escolar, não comia no dia das frutas	Merenda escolar, incluindo as frutas.
G. S. S. S	Merenda escolar, incluindo as frutas.	Merenda escolar e fruta como banana.
G. S. M.	Bolo, salgadinho e suco	Merenda escolar, incluindo as com frutas.
H. V. R. N.	Salgado processado, biscoito recheado e refrigerante	Fruta como laranja ou tangerina.
K. F. M.	Frutas e suco	Merenda escolar, frutas e verduras.

L. P. G.	Bolinho processado, refrigerante e salgado	Merenda escolar e suco natural.
L. S. S.	Merenda escolar, incluindo as com frutas	Merenda escolar, frutas e legumes.
L. C. P. S.	Achocolatado e biscoito processado.	Merenda escola, as que não fossem com frutas.
M. P. S. C.	Salada de fruta	Merenda da escolar, incluindo frutas e verduras.
M. C. S. F.	Biscoito recheado e suco	Merenda escolar, incluindo frutas e verduras.
M. N. P. S.	Frutas variadas como banana, maçã, tangerina e merenda escolar.	Frutas variadas e merenda escolar.
M. A. M. F.	Frutas como banana, suco e merenda escolar.	Merenda escolar, incluindo as com frutas.
N. Y. S. P.	Merenda escolar, incluindo as com frutas.	Merenda escolar, incluindo as com frutas.
N. M. R. N.	Salgados processados, suco de caixinha.	Merenda escolar, sem frutas.
P. H. A. P.	Bolinho processado e refrigerante.	Merenda escolar, incluindo as com frutas.
V. N. F. T.	Suco natural, frutas como maçã e uva.	Merenda escolar, frutas e verduras.
V. A. P.	Salgadinho, achocolatado e merenda escolar.	Frutas como banana, uva e merenda escolar com frutas.
W. B. R. S.	Frutas como melancia e laranja.	Frutas e verduras.
D. F. N.	Frutas como banana, maçã, tangerina e suco natural.	Frutas e suco natural.
F. M. B. C.	Salgadinho caseiro e refrigerante.	Merenda escolar, excluindo as com frutas.
R. M. S. A.	Suco natural, sanduiche caseiro e merenda escolar.	Frutas como melancia, banana e merenda escolar.
V, L, S, J,	Frutas, suco natural, comia verduras e legumes no almoço.	Frutas, verduras e merenda escolar.

Fonte: Dados das Pesquisadoras

Após o desenvolvimento do trabalho pudemos observar que houve uma mudança nos hábitos alimentares das crianças, pois consumiam muitos alimentos industrializados e não gostavam da merenda escolar, mas após este trabalho coletivo de conscientização compreenderam que os alimentos devem ser balanceados, passando a aceitar os alimentos que antes rejeitavam. Também compreenderam que a merenda

escolar é feita de acordo com as orientações de uma nutricionista de modo que garanta o consumo de todos os tipos de alimento.

Além das mudanças observadas nos hábitos alimentares, os alunos demonstraram um engajamento crescente em relação ao cultivo da horta escolar. O contato direto com as plantas e o envolvimento nas práticas de cultivo despertaram neles um senso de responsabilidade e pertencimento. A participação ativa na horta possibilitou que compreendessem melhor a origem dos alimentos e a importância da agricultura sustentável, contribuindo para uma formação mais crítica e consciente em relação ao consumo alimentar (Gentile, 2016).

A experiência de trabalhar com a metodologia *Slow Food*, destacada na fundamentação teórica, teve um papel crucial neste processo. Os alunos não apenas aprenderam sobre a produção de alimentos, mas também absorveram a filosofia que valoriza a alimentação saudável, limpa e justa. Esse aprendizado foi facilitado pelas discussões em sala de aula, que abordaram a relação entre alimentação, saúde e meio ambiente, promovendo uma reflexão mais profunda sobre as escolhas alimentares e seus impactos na sociedade e no planeta (Petrini, 2012).

Ademais, a interação entre as turmas do 5º ano e do 9º ano foi fundamental para a construção de um ambiente colaborativo, onde o compartilhamento de conhecimentos e experiências fortaleceu a aprendizagem de todos os envolvidos. Essa troca não apenas enriqueceu a compreensão sobre práticas alimentares sustentáveis, mas também fomentou o desenvolvimento de habilidades sociais, como a empatia e o trabalho em equipe.

A implementação de ações práticas, como a coleta seletiva e a promoção de refeições mais conscientes, reflete uma mudança de paradigma no ambiente escolar. Os alunos passaram a se sentir mais empoderados para adotar hábitos que respeitam o meio ambiente, reforçando a ideia de que pequenas ações podem gerar grandes impactos.

Observamos, ainda, que as atividades realizadas foram bem recebidas pelos alunos, que relataram maior satisfação em participar de refeições onde os alimentos eram reconhecidos por sua qualidade e origem. Esse aspecto é especialmente relevante, considerando que a alimentação é um fator essencial para o bem-estar físico e mental dos estudantes (Spolon, 2015).

A mudança na percepção sobre a merenda escolar e a valorização dos alimentos locais e sazonais são passos significativos para a construção de uma cultura alimentar mais sustentável e saudável (Petrini, 2012).

Por fim, é importante destacar que os resultados deste trabalho vão além da horta escolar e das mudanças nos hábitos alimentares. Eles contribuem para a formação de cidadãos mais conscientes e críticos, capazes de atuar de forma proativa em sua comunidade.

A prática da educação ambiental e a promoção de uma alimentação sustentável, fundamentadas na abordagem do *Slow Food*, mostram-se essenciais para a construção de um futuro mais equilibrado e responsável em relação ao nosso planeta (Spolon, 2015).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto de desenvolvimento da nossa horta escolar teve o papel de levar a comunidade escolar e os estudantes refletirem sobre a importância do meio ambiente na nossa vida e conhecer de que forma podemos contribuir para a preservação do mesmo.

Desse modo, esperamos que esta ação coletiva desenvolva em toda a comunidade escolar uma responsabilidade ambiental na qual todos compreendam que pequenas ações contribuem para uma sociedade mais ecológica, sustentável e respeitosa com o meio ambiente.

Recomenda-se que, a partir desta experiência, a escola busque consolidar essas práticas, promovendo projetos contínuos que incentivem a conscientização ambiental e a valorização da cultura alimentar local, garantindo assim a sustentabilidade da iniciativa e a formação integral dos alunos

REFERÊNCIAS

BITTENCOURT, G. C. *Slow Food: o que é, 11 dicas de como aderir e sete receitas deliciosas*. **GLOBO**. 2020. Disponível em: <https://ge.globo.com/eu-atleta/nutricao/noticia/slow-food-o-que-e-11-dicas-de-como-aderir-e-sete-receitas-deliciosas.ghtml>. Acesso em: 26 mai. 2023.

CORRÊA, G. C. G.; CAMPOS, I. C. P. de; ALMAGRO, R. C. Pesquisa-Ação: uma abordagem prática de pesquisa qualitativa. **Ensaios Pedagógicos**, v. 2, n. 1, p. 62–72, 2018. ISSN: 1679-3617. <https://doi.org/10.14244/enp.v2i1.60>.

FALTIN, A. O.; GIMENES-MINASSE, M. H. Comensalidade, hospitalidade e convivialidade: um ensaio teórico. **Rosa dos Ventos. Turismo e Hospitalidade**, v. 11, n. 3, p. 634-652, 2019. ISSN: 2178-9061. <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v11i3p634>.

GENTILE, C. **Slow food na Itália e no Brasil: História, projetos e processos de valorização dos recursos locais.** Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável), Centro de Desenvolvimento Sustentável. Brasília: Universidade de Brasília, 2016. 412 p

SOARES, Sandro Vieira; PICOLLI, Icaro Roberto Azevedo; CASAGRANDE, Jacir Leonir. Pesquisa bibliográfica, pesquisa bibliométrica, artigo de revisão e ensaio teórico em administração e contabilidade. **Administração: Ensino e Pesquisa**, v. 19, n. 2, p. 308–339, 2018. ISSN: 2177-6083. <https://doi.org/10.13058/raep.2018.v19n2.970>.

MOREIRA, V. **Comunidade Slow Food Cultura Alimentar Ceará.** Fortaleza: Mapa Cultural, 2023. Disponível em: <https://mapacultural.secult.ce.gov.br/agente/103071/>. Acesso em: 31 mai. 2023.

PETRINI, C. A centralidade do alimento. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DO SLOW FOOD, 6., 2012. [Anais...]. Roma, 2012. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/598-a-centralidade-do-alimento>. Acesso em: 14 out. 2024.

SANTOS, R. A. dos. **Sustentabilidade: A Horta Escolar como Educação Ambiental.** Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Ciências Biológicas). Centro de Educação Superior a Distância. São Cristóvão: Universidade Federal de Sergipe, 2019.

SPOLON, A. P. G. **Hospitalidade em rede: propriedades estruturais e arranjos relacionais da rede de produção de conhecimento científico em Hospitalidade no Brasil (1990-2014).** 2015. Tese de pós-doutorado. Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de São Paulo – ECA/USP.

VALDUGA, V.; MINASSE, M. H. S. G. G. As práticas do Slow Food no Brasil: uma análise das relações de hospitalidade e turismo no espaço cotidiano da região Sul do país. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, [S. l.], v. 15, n. 1, p. 1819, 2021. ISSN: 1982-6125. <https://doi.org/10.7784/rbtur.v15i1.1819>.