

Oficina de Segurança Alimentar e Educação Ambiental Mãe D'água

PAULO, Paula D. UFMG, paula.daiana4449@hotmail.com; DINIZ, Talyanne. T. UFMG, paula.daiana4449@hotmail.com; CRUZ, Aline L. Moura. UFMG, agroaline@yahoo.com.br; FERREIRA, Érika N.M. Batista, UFMG, erikamoller@oi.com.br; GUILHERME, Denilson O. Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, doliveiraguilherme@yahoo.com.br; Souza, Manoel F. UFMG, agromanoel@yahoo.com.br; GOMES, Jordany Aparecida O. UFMG, jordanyufmg@yahoo.com.br; RIBEIRO, Juliana M. UFMG, martins.r@gmail.com; ROCHA, Jussara Machado J. UFMG, jmjardim@uai.com.br; ALMEIDA, Anna C. UFMG, jmjardim@uai.com.br; OLIVEIRA, Larissa. FUMP, larisoliveira@hotmail.com.

Resumo

O Projeto Mãe D'água visa a educação ambiental e a promoção da segurança alimentar das comunidades rurais do norte de Minas Gerais. Com intuito de formar monitores capacitados foram ministradas palestras, dinâmicas, visitas monitoradas e preparo de fitoterápicos. A formação de monitores ambientais proporcionou a criação do grupo de segurança alimentar que atua educando e esclarecendo produtores, comerciantes e consumidores da região.

Palavras-chave: Alimentos, plantas medicinais, saúde pública

Contexto

O projeto mãe d'água visa a educação ambiental e a promoção da segurança alimentar das comunidades rurais do norte de Minas Gerais. O projeto foi realizado pelos Grupos de Estudos em Segurança Alimentar (GESA) e com Programa de Ensino Tutorial (PET) ambos da Universidade Federal de Minas Gerais, em parceria com a secretaria municipal de meio ambiente e a prefeitura municipal de Montes Claros.

Cerca de 72 milhões de brasileiros vivem em situação de insegurança alimentar leve, moderada ou grave, segundo a pesquisa nacional por amostras de Domicílios, do Instituto brasileiro de Geografia e estatística (IBGE, 2004).

De acordo com a FAO (2006), todos têm direito a uma alimentação saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente. A Segurança Alimentar deve ser totalmente baseada em práticas alimentares promotoras da saúde, sem nunca comprometer o acesso a outras necessidades essenciais.

Nos dias 13 e 14 de novembro de 2008 realizou-se a oficina de Segurança Alimentar no Instituto de ciências Agrárias da Universidade Federal de Minas Gerais para os moradores das comunidades rurais de Lagoa do Barro, Boqueirão da Tiririca, Olhos D'água, Buriti do Campo Santo, Cabeceiras, Baixa e Rebentão dos Ferros.

O Objetivo da oficina de Segurança Alimentar foi interagir com população rural a respeito do conhecimento popular e científico sobre qualidade dos alimentos ao mesmo tempo informar sobre a importância da segurança alimentar, abordando os temas: contaminação e doenças veiculadas por alimentos, procedimentos higiênicos no processamento e armazenamento de alimentos. Divulgar o conhecimento sobre plantas medicinais utilizadas na alimentação, proporcionar a valorização do conhecimento e da cultura popular, resgatando a auto-estima dos cidadãos. Envolver jovens e professoras das Escolas Municipais das comunidades rurais na oficina de Segurança Alimentar, a fim de transmitir e dar continuidade aos conhecimentos sobre o tema.

Descrição da Experiência

Verificou-se, por meio de Diagnóstico Rápido Participativo que a maioria dos moradores das comunidades rurais do norte de Minas Gerais que participam do Projeto Mãe D'água possuem acesso à quantidade satisfatória de alimentos no entanto a qualidade desses alimentos e modo de manipulação são questionáveis, havendo a necessidade de intervenção para esclarecimento da população .

A oficina teve o intuito de formar um monitor para cada comunidade para que esses sejam agentes e formem grupos entre os próprios moradores, capazes de esclarecerem e orientarem as comunidades. O curso teve a duração de doze horas.

No dia 13 de novembro a oficina abordou os temas: Noções básicas de cultivo de plantas medicinais como: plantio, adubação, tratos culturais, controle de pragas e doenças, colheita e processamento, foram abordados em palestra por alunos do curso de graduação e pós-graduação. Foi realizada uma visita monitorada ao horto de plantas medicinais e a casa de vegetação do Instituto de ciências agrárias, onde os participantes puderam colocar em prática os assuntos que foram abordados na palestra e conhecer variedades de plantas medicinais, ao final houve a coleta de plantas frescas para segunda etapa do curso que consistiu na preparação de xaropes, pomadas, tinturas e extração de óleo essencial.

No dia 14 de novembro os temas como segurança alimentar, comer é um direito, promoção da alimentação saudável, o profissional manipulador de alimentos e suas responsabilidades, higiene geral, ambiental e pessoal, noções básicas de microbiologia, microrganismos e alimentos, principais agentes causadores de contaminação e doenças, prevenção de toxi-infecção alimentar e técnicas para sanitização, higienização, armazenamento e conservação de alimentos, foram abordados em palestras administradas pelos alunos de graduação e pós-graduação do instituto de ciências agrárias e pela nutricionista do restaurante da Fundação Universitária Mendes Pimentel-FUMP.

Na segunda etapa da oficina foram realizadas dinâmicas com intuito de interagir com a comunidade ao mesmo tempo de esclarecer sobre a importância da higiene no processo de manipulação de alimentos. Placas de Petri com agentes patogênicos foram expostas para enfatizar o risco microbiológico que o alimento mal manipulado pode oferecer a saúde humana.

Resultados

A oficina não só beneficiou os participantes, mas todas as comunidades rurais envolvidas de Lagoa do Barro, Boqueirão da Tiririca, Olhos D'água, Buriti do Campo Santo, Cabeceiras, Baixa e Rebentão dos Ferros. Ao formar monitores permitiu que estes levassem e compartilhassem o conhecimento com toda comunidade. Permitindo que essas pessoas fossem veículos para conscientização dos produtores, comerciantes e consumidores. Melhorando a qualidade dos produtos da região o que leva a uma valorização e uma melhor remuneração dos produtores e lembrando ao consumidor o seu direito em adquirir um produto de qualidade.

A oficina abriu espaço para discussão entre a comunidade rural e os acadêmicos, permitindo que a comunidade expressasse a sua preocupação com os hábitos alimentares atuais, onde a facilidade de preparo é mais valorizada que o valor nutricional dos alimentos. E até mesmo questões como aleitamento materno que não é praticado por questões de estéticas das mães. Assuntos que devem ser discutidos e esclarecidos por representar fatores importantes de saúde pública.

As atividades de extensão permitiram a integração da universidade com a comunidade, que

Resumos do VI CBA e II CLAA

contribui com suas experiências e conhecimentos acumulados, e somados àqueles produzidos no interior da instituição podem promover mudanças sociais de forma participativa e sustentável.

A capacitação de monitores ambientais incentivou a formação de um grupo de segurança alimentar que atua nas comunidades rurais de forma a contribuir para maximizar a segurança do manipulador no manuseio de alimentos, ampliar as perspectivas educacionais deste e fornecer à população um alimento seguro, além da promoção de uma alimentação saudável.



FIGURA 1. Participantes da oficina de segurança alimentar e educação ambiental mãe d'água, Montes Claros-MG

Referências

FAO. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Alimentação para todos Cimeria Mundial da Alimentação, Roma, 1996. 64 p.

IBGE. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa por Amostragem de Domicílios (PNAD) 2004. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 10 dez. 2008.