

CULTURA ALIMENTAR ALEMÃ: Atividades educativas 1ª série do Ensino Fundamental

UNIVERSIDADE DO CONTESTADO – UnC Campus Concórdia.

Acadêmicas: Elia Maria Simon da Silva, Maria Néri Garcia

Professoras orientadoras: Cláudia Cristine Moro

Samira Abu El Haje Furlan

Resumo

A atividade educativa originou-se na disciplina de “Fundamentos e Metodologia das Ciências Naturais”. A partir do tema “cultura da culinária alemã”, buscamos resgatar comidas e bebidas utilizadas na alimentação das últimas três gerações dos estudantes da 1ª série do Ensino Fundamental nas escolas municipais de Piratuba. Algumas questões deixava-nos intrigadas: Que atividades de ciências poderíamos realizar no resgate da culinária alemã e das suas contribuições no cardápio de novas gerações? Seriam dificuldades financeiras, falta de informações, preparo indevido e desperdício de alimentos, fatores determinantes da deficiência alimentar e dos problemas de saúde atuais? Como a educação alimentar é praticada no lar e na escola, consideramos relevante que a criança compreenda a importância da alimentação para sua vida. O ser humano necessita e tem o direito de consumir alimentos saudáveis em quantidade e qualidade, de acordo com a faixa etária e as atividades que realiza. Este trabalho foi desenvolvido nos meses de outubro a dezembro de 2006. Os sujeitos da ação foram estudantes de 06 e 07 anos de idade, que frequentavam a 1ª série do Ensino Fundamental nas escolas municipais de Piratuba. Em três encontros com os estudantes, desenvolvemos atividades teóricas e práticas educativas em ciências naturais. Após orientações, os estudantes levantaram dados junto de seus familiares e pessoas idosas da comunidade de origem alemã, sobre comidas e bebidas consumidas no café da manhã, no almoço e no jantar, dos avós e pais quando crianças e dos próprios estudantes atualmente. Os alimentos citados das três gerações foram agrupados e comparados. Dos preferidos pelos escolares, construímos um gráfico com os nomes dos alimentos e números de vezes em que foram citados. Reunimos amostras de alimentos formando grupos alimentares, expondo-os na sala de aula. Trabalhamos sobre o valor nutritivo dos alimentos construtores, energéticos e reguladores. Através de demonstração preparamos massa de “pão de milho”, quantificando ingredientes com pesos e medidas, destacando seu valor nutritivo. Encerramos a atividade com a degustação de alimentos da culinária alemã. Analisamos os dados levantados, as atividades educativas realizadas, sob a luz de bibliografias de autores que escreveram sobre o assunto. Identificamos as mudanças ocorridas, contribuições da culinária alemã para alimentação atual e das novas gerações. Bem como, levantamos sugestões de atividades que poderão ser realizadas relacionadas ao tema, em diversas disciplinas do ensino básico.

Palavras chaves: Alimentação, cultura alemã, atividades educativas.

Resumen

**CULTURA ALIMENTARIA ALEMANA:
Actividades educativas - 1ª série de la Enseñanza Básica**

La actividad educativa se originó en la asignatura de “Fundamentos y Metodología de las Ciencias Naturales”. Con la temática “cultura de la culinaria alemana”, rescatamos comidas y bebidas utilizadas en la alimentación de las últimas tres generaciones de los estudiantes la 1ª serie de la Enseñanza Básica en las escuelas municipales de Piratuba. Algunas cuestiones dejaron a nosotras intrigadas. ¿Qué actividades de ciencias podríamos ejecutar en la 1ª serie de la Enseñanza Básica, en rescate de la culinaria alemana y de sus contribuciones en la dieta de las nuevas generaciones? ¿Serían las dificultades financieras, la falta de información, la preparación inadecuada y el desperdicio de alimentos, los factores determinantes de la deficiencia alimentaria y de los problemas de salud actuales? Como la educación alimentaria es practicada en el hogar y en la escuela, consideramos relevante que los chicos comprendan la importancia de la alimentación para sus vidas. El ser humano necesita y tiene el derecho de consumir alimentos saludables en la cantidad y calidad, de acuerdo con la edad y la actividad que ejecuta. Este trabajo fue desarrollado en los meses de octubre hasta diciembre del año 2006. Los sujetos fueron los estudiantes de 06 hasta 07 años de edad que frecuentaban la 1ª serie de la Enseñanza Básica en las escuelas municipales de Piratuba. En tres encuentros con los estudiantes, desarrollamos actividades teóricas y prácticas educativas en ciencias naturales. Tras orientaciones, los estudiantes levantaron datos junto a la familia y personas ancianas de la comunidad de origen alemana, sobre las comidas y bebidas consumidas en el desayuno, en el almuerzo y en la cena de los abuelos y padres cuando eran chicos y de los propios estudiantes en los días actuales. Los alimentos citados en las tres generaciones fueron agrupados y hecho un comparativo. De los predilectos por los escolares, construimos un diagrama nombrando los alimentos y los números de veces en que fueron citados. Reunimos muestras de alimentos formando grupos alimentares, exponiéndolos en el aula de clase. Trabajamos sobre el valor nutritivo de los alimentos constructores, energéticos y reguladores. A través de demostración hemos preparado pasta de “pan de maíz”, cuantificando las sustancias con pesos e medidas, destacando su valor nutritivo. Hemos cerrado la actividad con la degustación de alimentos de la culinaria alemana. A continuación, hemos hecho los análisis de los datos levantados, las actividades educativas ejecutadas, bajo la luz de bibliografías de autores que han escrito sobre la temática. Hemos identificado los cambios ocurridos, contribuciones de la culinaria alemana para la alimentación actual y las nuevas generaciones. Bien como, hemos levantado sugerencias de las actividades que podrán ser efectivadas con relación a la temática, en las diversas asignaturas de la Enseñanza Básica.

Palavras llave: Alimentación, cultura alemana, actividades educativas.

Este trabalho originou-se na disciplina de “Fundamentos e Metodologia das Ciências Naturais”. No intuito de realizar atividades educativas em ciências. O primeiro dilema foi a delimitação do assunto a ser investigado. Sobre isso, Chassot (2000, p. 199) comenta: “Antigamente a ciência nos falava de leis eternas. Hoje fala da história do universo e nos propõe novos desafios que precisam ser investigados [...] Universo das probabilidades e não das certezas”.

Entendemos que as ciências e a matemática estão presentes na vida do dia a dia das pessoas. Indiferente se este aprendizado é de experiências vividas pelas pessoas, ou se

acontece através de aprendizados nas metodologias escolares. As informações que chegam até nós através da televisão, do rádio, agentes de saúde, internações hospitalares e outros, mostram a existência dos problemas de saúde. A impressão que dá, é que apesar dos recursos tecnológicos, alimentares e médicos atuais, os problemas de saúde aumentam e acontecem mais precocemente na vida das pessoas.

Outro fator que nos chama atenção é o número de bolsas escola e cestas básicas de alimentos destinados mensalmente a população. Seria a falta de recursos financeiros para aquisição de alimentos em quantidade e qualidade? Compras e consumo com desperdício de alimentos e mudanças dos hábitos alimentares? Estaria a educação alimentar entre as causas do problema de alimentação? Lembramos de comentários e polêmicas a respeito do assunto alimentação, das preferências alimentares entre elas a preocupação do que comer ou não comer, principalmente pelos obcecados em manter-se nos padrões atuais de beleza.

O alimento além de alimentar o ser humano, tem outros significados culturais / simbologias. Os seres humanos historicamente expressam suas crenças no mítico, no sagrado que está presente nas celebrações de muitas religiões. Alimentos representam simbolicamente algo de sua crença. A oração dos fiéis: “pão nosso de cada dia ... “Pão e vinho abençoados” por um sacerdote, durante a missa dos católicos, se transformam (simbolicamente) no corpo e no sangue de Jesus Cristo.

Independentemente da etnia, gestos culturais são compartilhados em celebrações, festas, comemorações e o consumo coletivo de bebidas e alimentos, preparados especialmente para a ocasião. Existem diversas definições de cultura, Cruz (2005, p.66) refere-se a ela assim: “Entendo por cultura a transferência de informação por meios comportamentais, sobretudo no processo de ensino aprendizagem [...] A informação transmitida de forma cultural acumula-se como tradição e conhecimento”.

No brincar do faz-de-conta é comum às crianças representarem papéis de adultos. Brincando de casinha, de preparo de “comidas” e outros, a criança imagina-se desempenhando estas funções, como se fosse um adulto em ação. Nestas experiências a criança apropria-se dos conhecimentos culturais, tanto no convívio familiar, como no escolar e social.

Houve tempos em que, segundo pessoas idosas, cada etnia tinha formas específicas de alimentar-se. Surgem da nossa parte e dos escolares curiosidades sobre assunto. Como era alimentação dos avós, atualmente o que as pessoas comem?. Para conhecer mais sobre alimentação das pessoas, definimos trabalhar a “cultura da culinária alemã”.

Ao direcionarmos nosso foco para educação questionamos: Que atividades de ciências podem ser trabalhadas na 1ª série do Ensino Fundamental, para resgatar a culinária alemã e identificar suas contribuições no cardápio de novas gerações? Nesta busca, há contribuições de conhecimentos empíricos e científicos a fim de ampliar a educação alimentar dos estudantes. Quanto aos questionamentos que surgem, Chassot (1998, p. 15) se expressa assim: "existem muitas dúvidas sobre como ensinar ciências e o número de perguntas é muito maior do que as respostas".

Uma área do estudo de ciências (BIZZO, 1998) que tem sido chamado de "sociológica", refere-se ao estudo de "culturas" fundado em tradições e visões de mundo, onde o aluno é membro de uma comunidade mais ampla que exerce múltiplas influências sobre ele. Uma explicação do professor por melhor que seja não poderá modificar crenças compartilhadas por toda uma esfera de alunos. No entanto, acreditamos que a escola poderá contribuir tanto na educação alimentar de seus alunos, como fornecer informações que sirvam de fator preventivo de doenças, no sentido de minimizar os problemas de saúde da população.

A partir do tema "cultura da culinária alemã", buscamos resgatar as comidas e bebidas utilizadas na alimentação das últimas três gerações dos estudantes da 1ª série do Ensino Fundamental nas escolas municipais de Piratuba.

1. Pesquisa sobre alimentação das últimas três gerações

As atividades educativas em ciências foram desenvolvidas nos meses de outubro a dezembro de 2006. Os sujeitos da ação educativa foram escolares de 06 e 07 anos de idade, freqüentando a 1ª série do Ensino Fundamental, de Escolas da Rede Municipal de Ensino do Município de Piratuba. Em torno de 75 % desses alunos residem na área rural. Participaram no total 73 alunos (05 classes). Estes foram agrupamos em três grupos e realizamos as atividades em três encontros.

Na primeira aula apresentamos aos alunos nossa proposta de trabalho. Os escolares foram convidados a participar ativamente. A primeira ação foi a de orientá-los na realização das entrevistas com pais, avós, pessoas da comunidade ou alguém de origem alemã. A seguir apresentamos o instrumento de coleta de dados no qual cada estudante faria seus registros. O questionário continha as seguintes orientações e questões.

Pergunte aos seus pais, avós, tios ou outras pessoas idosas de origem alemã, sobre as bebidas e os alimentos que comiam quando eram crianças. Anote os nomes desses alimentos ou os desenhe nesta folha.

a) O que seus avós comiam, quando crianças.

Café da manhã	Almoço	Jantar
---------------	--------	--------

b) O que seus pais comem no:

Café da manhã	Almoço	Jantar
---------------	--------	--------

c) O que você come no:

Café da manhã	Almoço	Jantar
---------------	--------	--------

d) O que você mais gosta de comer e de beber?

No segundo encontro questionamos sobre o número total de alunos participantes. Anotamos no quadro quantos alunos têm cada turma. Deduzimos o número dos que não trouxeram as anotações das entrevistas. Obtivemos o total dos que participaram da pesquisa. Somamos depois as cinco turmas para saber, quantos fizeram a pesquisa. Os que não fizeram a pesquisa somaram um total de 5% de alunos.

Questionados sobre as dificuldades que encontraram ao realizarem as entrevistas, não ouvimos queixas a respeito. Afirmaram que foi bom conversar com as pessoas, ouvir suas histórias. Disseram que foram legais dando as respostas e auxiliando-os com as palavras que não conheciam. Questionamentos e mais curiosidades surgiram pelas conversas que tiveram com os avós e pais.

Devido aos conteúdos da escola naquele período de aulas já estar agendados, limitou o número de encontros com os escolares. Assim, não foi possível realizar a soma dos dados com os próprios escolares. Tabularmos os dados coletados para fins de comparação e análise. Relacionamos as informações em três colunas, a dos "Avós", "Pais" e "Alunos" (3 gerações). Obtivemos assim o número de vezes em que os alimentos e as bebidas foram citados. A seguir apresentamos na íntegra a tabela dos alimentos citados.

TABELA 1 - Alimentos consumidos no café almoço e jantar

Nome do alimento	Avós	Pais	Alunos	Total
Café	67	63	50	180
Pão de trigo	44	67	64	175
Pão de milho (fubá)	28	11	01	40
Leite	36	40	26	102

Macarrão caseiro / massas	24	44	30	98
Cuca	10	07	-	17
Arroz	48	59	52	159
Feijão	160	51	41	152
Carne bovina	25	44	39	108
Carne suína	15	04	02	21
Galinha caipira	17	-		17
Aipim	20	10	09	39
Salame / linguiça	23	16	15	54
Queijo	13	18	08	41
Sopa de leite /legumes	04	16	10	30
Charque / toucinho / peixe	01	01	01	03
Requeijão (Keschmier)	11	02	02	15
Nata / manteiga	07	08	-	15
Ovos	18	12	12	42
Schmier (doce em pasta)	16	19	10	45
Verduras (alface, chuchu, rabanete)	25	33	15	73
Repolho	08	06	02	16
Frutas (banana, laranja, uva, morango)	13	13	21	47
Sucos	03	07	08	18
Mel	03	03	02	08
Batata doce	17	05	06	28
Batatinha (batata inglesa)	11	13	10	34
Bolo / bolinho	04	07	03	14
Polenta	25	16	06	47
bolacha	01	02	14	17
Melado / açúcar mascavo	02	01	01	04
Risoto	01	06	03	10
Rosca	04	-	-	04
Cerveja	01	01	-	02
Mortadela / presunto	-	05	06	11
Pizza	-	03	03	06
Torrada	-	03	02	05
Doce de leite	-	02	02	04
Carne de frango (integrações)	-	02	02	04
Margarina	-	04	12	16
Achocolatado com leite	-	-	12	12
Iogurte	-	-	05	05
Maionese	-	-	05	05
Sanduíche, pastel, hambúrguer, chá, tripa grossa, cereais, pipoca, salsicha, morcela, chocolate, molho, nhoque, empanados, refrigerante, salgadinhos, pão de queijo, refrigerantes.	-	-	02 x cada	02

1. Alimentos mais consumidos estão em negrito.
2. Pesquisa realizada em novembro 2006. Alunos de 1ª séries do Ensino Fundamental, Escolas da Rede Municipal de Piratuba.

Apresentação dos dados com os estudantes realizou-se através de um cartaz / painel ilustrado com gravuras e nomes dos alimentos e bebidas citados. Houve questionamentos provocando debate.

Destacamos que vemos como fator relevante para a educação, decorrente das interpretações das teorias de Vigotski (2000), a importância da atuação dos outros membros do grupo social na mediação entre a cultura e o indivíduo, pois uma intervenção deliberada desses membros da cultura, nessa perspectiva, é essencial no processo de desenvolvimento. Assim sendo, os processos pedagógicos intencionais e deliberados por nós encaminhados serviram como objeto das intervenções em busca da construção de conceitos. Para, nós, o estudante não é tão somente o sujeito da aprendizagem, mas aquele que aprende junto ao outro o que o seu grupo social produz, tal como: valores, linguagem e o próprio conhecimento e, no caso do nosso trabalho, conhecer a alimentação da cultura alemã.

No decorrer das discussões, chegamos a algumas constatações, entre eles, conforme consta na tabela 1, os alimentos consumidos pelos avós continuam na alimentação das famílias. Podemos constatar que, dos alimentos energéticos consumidos por todas as faixas etárias, o pão de trigo é frequentemente consumido duas vezes ao dia. O arroz ou as massas estão presentes na mesa na maioria dos almoços. O feijão acompanha o arroz, como a carne bovina na maioria das vezes. As verduras e frutas utilizadas são de variedades reduzidas. O café e leite são de consumo diário.

2. Preferências alimentares dos escolares

A pergunta respondida pelos escolares sobre: O que você mais gosta de comer e de beber? Estes dados foram apresentados já tabulados, formando uma lista de alimentos e bebidas demonstrando as preferências e os hábitos alimentares. Os alimentos mais citados foram a pizza, batata frita, sorvete, churrasco, bolacha, pão e macarrão. Bebidas preferidas: Refrigerantes, suco de uva e laranja, leite com achocolatado, chá. Desencadeou-se um debate sobre as preferências e os porquês, onde cada um tinha algo para contar sobre seus gostos.

Para trabalhar na sala de aula as preferências alimentares, optamos em construir um gráfico. Cada um decidiu qual era o seu alimento e bebida preferidos e afixou um cartão, junto aos nomes dos escolhidos escritos no papel. Assim o gráfico, representou na vertical as quantidades e na horizontal os nomes dos alimentos e das bebidas preferidas dos alunos. Após a contagem, constatamos que houve mudanças de resultados, comparando as respostas individuais da pesquisa preenchida em casa. Percebemos que as preferências dos colegas influenciam na escolha feita na sala de aula e representada no gráfico.

3. Noções de nutrientes dos alimentos

No terceiro encontro os alunos trouxeram para sala de aula alimentos. Os mesmos foram agrupados em grupos alimentares. Trabalhamos noções básicas de alimentação com a apresentação de cartazes com figuras de alimentos energéticos, construtores e reguladores. Também conversamos sobre os valores nutritivos dos alimentos e da importância em incluir um ou mais alimentos de cada grupo, em todas as refeições.

Contou-se de forma sucinta a “história do pão”. Mostramos pão de milho assado. Levamos informações básicas sobre a importância da higiene na manipulação de alimentos. Para a realização da demonstração do preparo da receita do pão de milho, usou-se avental e touca. Houve a lavagem das mãos e as explicações do porque fazê-lo. Utilizamos balanças para pesar os ingredientes, trabalhando na prática os pesos em gramas e em quilo medidas da água em litro e mililitros.

Durante o preparo da massa foram explicadas as funções que cada ingrediente exerce na massa. Procedimentos na mistura dos ingredientes (Primeiro os secos, depois os líquidos). Como amassar a massa do pão. Tempo necessário de crescimento da massa. Volume que deve atingir e como proceder para assar. A cada aluno foi entregue uma folha com receitas da culinária alemã, incluída a receita a seguir, conforme a demonstração prática:

Receita do pão de milho:

Ingredientes: 250 gramas de farinha de milho (meio litro de água fervente para escaldar), 01 quilo de farinha de trigo, 15 gramas de fermento, 12 gramas de sal, 35 gramas de açúcar, 35 gramas de gordura, aproximadamente, meio litro de água levemente morna, para a massa ficar no ponto.

Modo de fazer: Escaldar a farinha de milho com 500 ml. de água fervente, deixar esfriar. Acrescentar os demais ingredientes. Sovar a massa. Deixar descansar. Moldar os pães nas formas. Deixar crescer até dobrar o volume da massa. Assar em forno quente por 45 minutos ou mais (Válido por 04 dias).

Surgiram diversos questionamentos que foram de forma sucinta respondidos. No encerramento das atividades, foram servidos no lanche fatias de pão de milho, cuja recheada, queijo e salame colonial. Ressaltamos que estes alimentos típicos da culinária alemã, foram consumidos pelas últimas três gerações, conforme a pesquisa e continuam presentes na alimentação das famílias.

A partir do exposto, as palavras de Vigotski (2000) nortearam nossas intenções pedagógicas, pois a formação de conceitos espontâneos ou cotidianos desenvolvidos no

decorrer das interações sociais, diferenciam-se dos conceitos científicos adquiridos pelo ensino, parte de um sistema organizado de conhecimentos. A aprendizagem é fundamental ao desenvolvimento dos processos internos na interação com outras pessoas. Observamos que os conceitos matemáticos referentes às unidades de medidas, os ingredientes da receita de pão, os alimentos do lanche apresentados de forma contextualizada, foram dominados com maior facilidade pelos estudantes.

5. Aplicações do conhecimento e análise da experiência educativa

Durante a realização dos encontros com os estudantes os principais questionamentos que surgiram foram: Quantos alunos têm no total em cada classe e quantos preencheram as folhas da pesquisa? Quais foram os alimentos mais citados? Porque os avós e pais comem e gostam de alguns alimentos diferentes? Curiosidades sobre o que os colegas gostam de comer e de beber? Por que as mães não preparam mais certos alimentos que as avós faziam? Por que comer tantos tipos de alimentos, e se não comer o que acontece?

Para encontrarmos respostas para tantas perguntas, buscamos informações de outros tempos. Na história do município até nossos dias, entre outras a cultura da etnia alemã está presente. A cultura é percebida de forma geral na música, nos costumes, nas festas tradicionais, na culinária e outros. Chassot (2000, p. 210) recomenda: “na busca de saberes populares, é preciso estar especialmente atento à ocorrência dos mesmos, eles estão onde menos suspeitamos. Outra postura importante é despir-se de preconceitos”.

Nos Parâmetros Curriculares Nacionais, que abordam o meio ambiente e saúde (Vol. 9, p. 108), considera que:

A alimentação inadequada apresenta-se como principal problema a ser enfrentado e, portanto a pesquisa de alimentos ricos em nutrientes e a necessidade de se adotar um cardápio equilibrado e compatível com as possibilidades oferecidos pelas particularidades de cada realidade são formas acessíveis ao trabalho da escola no sentido de prevenir a desnutrição e anemias. O problema de obesidade é hoje um problema de jovens de diferentes grupos sociais. O consumo excessivo de açúcar, principalmente das crianças, é destacado como um hábito alimentar a ser transformado, não se justificando o grau de consumo por necessidades calóricas e sim por fatores culturais, que tem causados prejuízos à saúde bucal, contribuindo também para obesidade infantil. O trabalho conjunto da escola com a família e demais grupos de referência para o aluno é essencial, levando-se em conta os recursos disponíveis e os padrões culturais consagrados.

Como a educação alimentar é praticada no lar e na escola, sua importância torna-se fundamental e inegável, afim de prevenir e resolver problemas cotidianos. No decorrer da

ação de trabalhar o tema “cultura da culinária alemã”, visamos além do resgate cultural, também fornecer aos escolares algumas noções básicas sobre alimentação.

Quantas vezes ouvimos pessoas falarem: que saudade ou que vontade tenho em comer o bolo ou os biscoitos da vovó, a comida com o tempero da minha mãe! Entendemos que, estas sensações estão registradas na memória alimentar de cada um. A pessoa vive momentos sobre alimentação que ficam gravados na sua memória. Estes são acionados através de cheiros, gostos, sabores, cores, temperos, lembranças...

Atualmente qualquer pessoa compreende que algumas formas de preparar alimentos perderam-se. Foram substituídas por alimentos industrializados, ou simplesmente deixados de lado. Assim como disse um aluno *“Profe, nós não vemos nossas mães fazerem pão, eu não como pão de milho...”*. Ao perguntar onde a mãe trabalhava, disse que era vendedora numa loja, e que na maioria das vezes, nem nos domingos ficava em casa, acrescentou que a avó morava na colônia e ficava em casa. Sugerimos que perguntasse para avó e tentasse aprender algumas receitas com ela. Argumentamos que o fato de sua mãe trabalhar na loja contribuía na falta de um horário para preparar pães em casa.

O estudante estava com a oportunidade de aprender como se prepara uma receita de pão e também comer pão de milho. Assim, poderia auxiliar sua mãe, ou realizar outras tarefas caseiras para que ela mesma o preparasse. Nós nos questionamos, sobre o que efetivamente este aluno conhece da história da sua cultura, da origem e da função dos alimentos e suas múltiplas relações e simbologias na sociedade em que vivemos.

Isto nos fez refletir como a produção de alimentos caseiros, e seus conhecimentos milenares, podem acabar-se com os idosos no fim de suas vidas. Relacionados a isso, Chassot (2000, p. 218) comenta: “As cozinhas são ancestrais de nossos modernos laboratórios. Quanta ciência se fez/se faz em nossas cozinhas [...] A produção do pão e o uso de fermentos têm uma ciência que não podemos ignorar”.

Piazza (2001, p. 161) refere-se a principal matéria prima da fabricação de pães assim:

O moinho roda d' água é uma complexa engrenagem feita de madeira, ferro e uma pedra cilíndrica gira sobre a outra, fixa de igual dimensão [...] introduzido no sul do Brasil, em meados do século XIX, por imigrantes alemães e italianos. Na época, a farinha de trigo era importada da Argentina e do Uruguai. A farinha de milho, com a qual os colonos alemães faziam pão de mistura ou pão de milho, era produzido em moinhos coloniais.

Na obra Caminhos e Passos que trata dos aspectos históricos e culturais da área da usina de Machadinho, Piazza (2001, p.107) relata: “para descendentes de alemães, cuca, chucrute, lingüiça, tripa grossa recheada, batatinha e galinha recheada são considerados pratos

típicos, herança da cultura dos antepassados”. No entanto, esse elenco de comidas não são os únicos.

Os pratos consumidos na cultura alemã permanecem ligados à tradição familiar. Assim ao passaram a instituir uma nova tradição familiar, incorporarem também contribuições de outras etnias, resultando numa alimentação mais variada. Portanto o cultivo de novos hábitos alimentares, passaram a integrar o cardápio diário das pessoas (PIAZZA, 2001).

Conforme dados levantados pelos alunos em suas entrevistas dos alimentos mais consumidos das últimas três gerações, destacamos os alimentos como pão, macarrão/massas, arroz, seguidos do feijão e carne bovina, lingüiça, frutas e verduras, são mais consumidos. Também verificamos que a polenta, citada na pesquisa, faz parte de algumas refeições, alimento incorporado contribuição da etnia italiana.

Foi interessante como os alunos identificaram as variações e mudanças que ocorreram, citando alguns alimentos que não comem mais e outros ainda consumidos atualmente. Muitos contaram algo de suas famílias ou fizeram perguntas. Queriam saber por que não se comia mais certos alimentos, mostrando curiosidade quanto a forma de como eram preparados.

Analisando os dados levantados percebemos a redução gradativa de alguns alimentos como a cuca, batata doce e outros. Mudanças ocorridas pela introdução e a ampliação do consumo de alimentos industrializados diversificados. Principalmente as crianças estão deixando a alimentação básica tradicional de lado e aderindo a novos tipos de alimentos (tabela 1), aumentando a variedade e não necessariamente melhorando em qualidade. O fato de conhecermos as propriedades rurais onde estes escolares residem, sabendo da existência de frutíferas de citrus (laranja, bergamota, limão) e outras, identificamos um consumo reduzido destas as frutas ao natural ou em sucos. Neste caso, existe o acesso ao alimento, no entanto seu consumo é menos freqüente.

Portanto, não é fácil compreender a rede de fatores que entram em ação, os porquês das preferências por certos alimentos e das decisões alimentares das pessoas. Principalmente quando o estilo de alimentação coloca em risco a saúde e a vida da pessoa e a mesma continua nos seus hábitos alimentares sem querer fazer mudanças.

Em Krause (2005) encontramos inúmeras considerações e tabelas sobre como prover uma dieta adequada, independente da faixa etária do indivíduo. Considerando que “Alimento e alimentação” é muito mais que um simples fornecimento de nutrientes para o crescimento e a manutenção do corpo. No ser humano o desenvolvimento de habilidades de alimentação, hábitos alimentares e conhecimentos nutricionais são paralelos ao desenvolvimento cognitivo e ocorrem em uma série de estágios, cada um estabelecendo a base para o próximo.

Quanto ao desenvolvimento das habilidades alimentares em termos da teoria de Piaget da psicologia da criança em Krause (2005, p.255) diz que as crianças de 7 a 11 anos em suas características cognitivas, podem focar vários aspectos de uma situação simultaneamente. O raciocínio de causa/efeito se torna mais racional e sistemático. Surge a capacidade de classificar, reclassificar e generalizar. Uma diminuição do egocentrismo permite que a criança tenha uma outra visão.

No aspecto das relações com alimentação e nutrição a criança, “começa a perceber que os alimentos nutritivos possuem um efeito positivo sobre o crescimento e saúde, mas a compreensão de como e porque é limitada. As horas de refeição adquirem um significado social” (KRAUSE, 2005, p. 255). Verificamos assim que trabalhar educação alimentar pode contribuir de forma significativa para uma alimentação saudável, prevenção de doenças e contribuir para melhorar a qualidade de vida do indivíduo.

6. A escola ensina alimentar-se corretamente?

Sabemos que a escola trabalha conteúdos gerais sobre a alimentação. No entanto, as informações podem ser limitadas ou não atenderem as necessidades individuais dos cidadãos, tendo em vista as características diferentes das pessoas. Acreditamos ser um direito do aluno, em ter este conhecimento aprofundado, pela importância que representa para sua vida, independente da idade, sexo, escolaridade, condição social ou financeira.

Nas gerações passadas às experiências alimentares eram centradas no lar e na família. Hoje muitas crianças permanecem na instituição escolar por um período ou até o tempo integral do dia. Assim comem um lanche ou até duas refeições. Portanto, estas crianças consomem metade de seus nutrientes fora de casa. E por influência dos colegas, normalmente crianças comem bem quando estão em grupo. Também tem a experiência de provar e consumir novos alimentos.

Isto aponta para a importância da merenda escolar. No entanto, pode acontecer que a escola forneça a merenda escolar, estabelecendo seu cardápio de lanches de forma independente, sem considerar o que alunos já consomem em casa. Quando há carência de determinados nutrientes, o ideal seria que a escola conhecendo esta realidade alimentar familiar, fornecesse lanches complementares saudáveis, onde predominassem os alimentos que equilibram a alimentação diária de seus alunos.

A sobrevivência com saúde é a primeira necessidade do ser humano. Apesar de todas as mudanças positivas que estão ocorrendo na sociedade em geral e na educação, não percebemos a cultura alimentar sendo tratada como algo prioritário. No decorrer da realização

destas atividades educativas, entendemos que a escola tem igualmente um papel importante a desempenhar referente à educação alimentar. Esta poderá ser trabalhada em todos os níveis de ensino, preparando os cidadãos para a tarefa das escolhas alimentares diárias, essenciais na vida do indivíduo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A experiência vivenciada por nós com os estudantes foi interessante, instigante, gratificante e gerou conhecimentos. Surgiram muitos questionamentos e inúmeras reflexões da nossa parte. Houve uma busca intensa de bibliografias e estudos sobre o tema. Constatamos que o assunto é complexo, amplo, atual e necessário para o cidadão. Houve um trabalho maior no planejamento, preparo de materiais e visuais utilizados. Por outro lado, as atividades realizadas com os escolares foram prazerosas, relativamente fáceis na sua execução.

Constatamos que o tema “cultura da culinária alemã” mostrou-se um conteúdo com múltiplas possibilidades para a realização de atividades educativas. Isto não somente para a 1ª série do ensino fundamental, mas para qualquer série do ensino básico, e em qualquer disciplina. Certamente, deve-se levar em conta no planejamento, o conhecimento dos alunos, integrando atividades e relacionando-as ao currículo/conteúdos da série que os alunos estão cursando.

Também pelo fato de crianças terem atualmente uma a duas refeições na escola, concluímos que o programa de alimentação escolar tem um papel importante a cumprir. Pensamos que não basta simplesmente dar um lanche. Mas seria fundamental que estes alimentos fossem saudáveis, com nutrientes ótimos, complementares a alimentação familiar. Além disso, os alimentos devem ser preparados de forma apropriada e segura, incorporando padrões culturais locais e evitando os desperdícios.

Independente da ação planejada / realizada, é importante que o (a) professor (a) tenha informações sobre onde e como vivem seus alunos. Quais as idéias que os mesmos têm, a fim de organizar suas aulas, desenvolvê-las para posteriormente avaliá-las. Todo (a) professor (a), indiferente do nível de escolaridade que tenha, sempre tem muito a apreender, sobre as atividades que realiza. Se não for assim, como resolver suas dúvidas e as dúvidas dos alunos. Como fazer de um jeito diferente? Sempre tem alguém que planejou de outra forma, que tem outras idéias. Ou desenvolve atividades de forma mais criativa, envolvente, enriquecedora e

com melhores possibilidades de aprendizagens. Pensamos que os professores deveriam ter e querer mais oportunidades de trocas de experiências entre si.

Além das atividades aqui relatadas, apresentamos algumas que poderão ser realizadas, planejadas e ampliadas, conforme a série de alunos a ser trabalhada. Sugerimos: Estudos sobre valor nutritivo dos alimentos, composição, quantidades, qualidade, calorias, cardápios diários, necessidades conforme a faixa etária e atividades etc.; pesquisas sobre o tema alimentação: Conseqüências da má alimentação e o que fazer para prevenir doenças; resgate e preparação de práticas culinárias com “receitas básicas”, aliadas as orientações sobre seus valores nutritivos; utilização do horário da merenda escolar como momento de educação alimentar; estudos da história do homem, da sua sobrevivência, da forma de se alimentar, crenças, mitos, preconceitos, tabus. Além disso, ainda sugerimos que, em eventos ou festividades explorar o tema alimentação relacionado aos costumes, a cultura, aos significados históricos e atuais; em momentos de brincadeiras, realizar exercícios físicos e estabelecer relação com a alimentação. Como atividades didático-metodológicas, pode-se ouvir e refletir sobre músicas que falem de alimentação e sua importância para vida, contar histórias relacionadas ao tema. Pesquisar junto dos idosos da comunidade, e ouvi-los contar suas histórias; escrever frases, redações ou outros textos sobre o assunto conforme o nível da série; incentivar dramatizações sobre diversos alimentos e suas funções no corpo humano; modelar em argila, massinha ou outro material, algo que possa representar as atividades desenvolvidas do ponto de vista dos alunos; fazer desenhos imaginando como será alimentação do futuro; pesquisar com os estudantes como produzir alimentos saudáveis? (composição do solo, adubação orgânica, sementes e mudas, o que plantar: como, quando, tempo até a colheita de cada alimento estudado, dificuldades de produção, etc.).

Além dos estudos em sala de aula será fundamental levar os alunos para visitarem propriedades rurais para conhecerem animais, plantas e produção dos alimentos que consomem. Onde podem ver, observar, sentir, tocar, experimentar, conhecendo de fato a vida no contexto rural. Nas agroindústrias poderão ser conhecidos os processos de transformação de matérias primas alimentares em outros produtos. Também realizar entrevistas com agricultores. Calcular custos para produzir alimentos de forma tradicional e comparar com custos de alimentos orgânicos. Analisar o que é mais importante entre qualidade x quantidade x custos.

Conclui-se que para trabalharem, satisfatoriamente, as questões acima salientadas, num contexto de debates, voltado para a construção do conhecimento, faz-se necessário um tempo maior distribuído no decorrer do ano letivo. São conteúdos que se constituem, na

verdade, numa parte inicial de um trabalho sobre as questões da cultura, da etnia e da qualidade de alimentação.

REFERÊNCIAS

BIZZO, Nélío. **Ciências: fácil ou difícil**. Editora Ática, São Paulo: 1998.

CHASSOT, Attico. **Alfabetização Científica: questões e desafios para educação** / Attico Chassot. Ijuí: ed. UNIJUÍ, 2000.

CRUZ, José Luiz Carvalho da, **Ciências : Manual do Professor** / org. Editora Moderna, São Paulo: Moderna, 2005.

KRAUSE, **Alimentos, Nutrição & Dietoterapia** / L. Kathleen Mahan, Sylvia Escott Stump: [tradução de Andréia Favano], Editora Roca, 11 ed. São Paulo: 2005.

PIAZZA, **Caminhos e Passos: aspectos históricos e culturais da área da usina hidrelétrica Machadinho** / Org. Marta Piazza, Julio Ribeiro, José Clemente Pozenato, Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

PCN - PARÂMETROS CURRICULARES NACIONAIS - Vol.4, **Ciências Naturais** / Ministério da Educação. Secretaria da Educação Fundamental, 3 ed. Brasília: 2001.

----- Vol. 9, **Meio Ambiente e Saúde** / Secretaria de Educação Fundamental. Brasília: 1997.

VIGOTSKI, L.S. **A construção do pensamento e da linguagem** São Paulo: Marins Fontes, 2000.