

## VIII PROGRAMA INTERAÇÕES IMPROVÁVEIS VERDE QUE TE QUERO VER e... COMER

O **Programa Interações Improváveis**<sup>1</sup> é uma via de formação de profissionais de Educação Infantil que explora temas e estratégias pouco usualmente abordados nas reuniões pedagógicas das creches.

Os objetivos são os de:

- ❖ provocar interações que pouco provavelmente aconteceriam espontaneamente na creche.
- ❖ provocar um impacto nos participantes de modo a ampliar formas de pensar e agir no cotidiano com bebês e crianças pequenas, respectivos familiares e colegas.

Dentre as condições necessárias para a realização deste Programa destacamos:

- ❖ O Programa se realiza em uma creche de cada vez, em um dia de parada pedagógica mensal, com a presença de todas(os) os profissionais desta creche exclusivamente.
- ❖ A duração é de quatro horas consecutivas.
- ❖ Promover e garantir a participação de todas(os) as(os) presentes, sem distinção de função é pré-requisito.
- ❖ Ao final do Programa está previsto o preenchimento da ficha de avaliação.

A relação dos temas e conteúdos propostos com o trabalho pedagógico propriamente dito com as crianças é indireta, visto que o foco da proposta deste Programa é o desenvolvimento da pessoa/profissional de Educação Infantil.

Nas sete edições realizadas foram desenvolvidos conteúdos relativos à dinâmica da maternidade e da separação mãe/bebê para mulheres presidiárias; ao impacto da fotografia no mundo atual e como ferramenta pedagógica; à caracterização de papéis sexuais e de gênero, bem como de orientação sexual nas sociedades contemporâneas; ao valor do futebol como esporte e como manifestação cultural na Copa do Mundo FIFA de 2014; às histórias de vida das(dos) profissionais das creches, associadas ao movimentos migratórios e imigratórios na cidade de São Paulo; à importância da água na vida do ser humano e à ampliação da consciência sobre o papel de cada um na preservação desse recurso; à estrutura da voz humana e às possibilidades que o canto coral propicia.

**VERDE QUE TE QUERO VER e... COMER** será a oitava edição deste Programa. As datas e locais previstos para a realização estão detalhadas em cronograma anexo.

Os **objetivos** desse Programa foram definidos como os de:

- Ampliar conhecimentos sobre PANCs: plantas alimentícias não convencionais.

---

<sup>1</sup> Concepção e coordenação geral: Maria Lucia de A. Machado - [mlmachado@institutogirassol.org.br](mailto:mlmachado@institutogirassol.org.br)  
1ª edição em outubro de 2012. Ver os programas realizados detalhados em [www.institutogirassol.org.br](http://www.institutogirassol.org.br)

- Ampliar conhecimentos relativos à importância do verde, da VIDA VEGETAL, para a espécie humana no planeta Terra.
- Fazer desse dia um dia memorável.

#### **Partimos das seguintes premissas:**

- A sobrevivência do ser humano na Terra depende do ar que respira. Por sua vez, o ar que respiramos é composto por elementos que são processados pelos vegetais.
- Para viver é preciso comer. Comer o que?
- Diversificar a alimentação ajuda a evitar doenças.
- Diversificar a alimentação nos enriquece como pessoas.

#### **Conteúdos previstos para serem abordados:**

- O que são as PANCs?
- Cores, formas, texturas, cheiros e gostos de algumas PANCs.
- Alterações dos alimentos ao longo dos séculos.
- Como e porque ampliar o cardápio alimentar.
- A evolução da espécie humana e a ocupação do planeta. Nomadismo e sedentarismo. Modo de vida social de caçadores/coletores > sociedades agrícolas e urbanização.
- Do primeiro aterro grego até os dias atuais: lixo orgânico e lixo reciclável. Lixo, queima de gases tóxicos e dejetos que não recebem o tratamento adequado = poluição do solo, das águas e do ar. Efeito estufa.
- Lixo + desmatamentos + uso indiscriminado de agrotóxicos = perda da biodiversidade.
- O ar que respiramos: como o oxigênio é produzido. A emissão de gases nocivos e o poder das plantas de “sequestrar” o gás carbônico.
- Plantas que matam, plantas que curam.
- Alguns marcos legais internacionais e nacionais.
- Os parques nacionais, os estaduais e os municipais.
- Pequenas ações que podemos fazer diariamente:
  - Diversificar consumo
  - Trocas de receitas
  - Plantio e cultivo em casa e na creche
  - Hortas comunitárias

Para esta edição a especialista convidada é a Prof<sup>a</sup> Dra. Tathiana Popak Maria, bióloga e doutora em Ciências (tathiana.popak@gmail.com).

A coordenação técnica é de Maria Lúcia Medeiros (luciamedeiros@institutogirassol.org.br).

TOTAL DE CRECHES PARTICIPANTES = 16

TOTAL DE PROFISSIONAIS BENEFICIADOS = em torno de 300

TOTAL DE CRIANÇAS BENEFICIADAS = em torno de 2.000.

## **BIBLIOGRAFIA e SITES DE REFERÊNCIA**

KINUPP, V.F. 2007. Plantas Alimentícias Não-Convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS. Porto Alegre, 2007. 562 p. Tese -(Doutorado em Fitotecnia). Disponível em: <<http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/12870>>

KINUPP, V.F; LORENZI, H. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. 1 ed. Nova Odessa: Plantarum, 2014. 768p. 3.

ZURLO, C.; MITZI, B. As Ervas Comestíveis -Descrição, Ilustração e Receitas. 2 ed. São Paulo: Editora Globo, 1990. 167 p.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. **Hortalças Não-Convencionais (Tradicionais)**. Brasília: MAPA ACS, 2010. 52 p.

Blog Partilhando Sabores - <http://partilhandosaboresereceitas.blogspot.com.br>

Blog Come-se: <http://come-se.blogspot.com.br/>

Blog Matos de Comer: <http://matosdecomer.blogspot.com.br>

Sabor de fazenda: <https://viveirosabordefazenda.wordpress.com>

Cartilha Plantas medicinais, aromáticas e condimentares. Embrapa pantanal. Corumbá/MS. Novembro, 2006. 17. Giehl, E.L.H. (coordenador) 2014: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/990856/plantas-medicinais-aromaticas-condimentares-e-ornamentais-nas-unidades-demonstrativas-de-transicao-agroecologica-da-embrapa-pantanal>

MLAM

31 de julho de 2017