

Laboratório

AVENTURA DOS SABORES

Por uma cultura alimentar saudável nas escolas



Todo mundo come. Mas como a comida chega às nossas mesas é em grande parte invisível para nós e controlada pelas corporações. Como podemos nós -os consumidores- participar na restauração de nossos sistemas alimentares regionais de uma forma que edifica a comunidade, a prosperidade e a saúde? Como podemos fazer com que comer seja um ato que fortaleça relações saudáveis?



Estamos mobilizando uma chamada para todos/as os que compartilham esta visão de uma alimentação em prol de relações saudáveis e sistemas alimentares regionais restaurados. Vamos aprender uns dos outros e trabalhar juntos para ser uma comunidade de transformadores do sistema.



AVENTURA DOS SABORES

Um espaço de aprendizagem e reflexão sobre alimentação e nutrição dentro dos ambientes escolares, focado sobre a viabilidade do consumo de alimentos saudáveis produzidos localmente.

● Onde?

Escola Estadual Ce Hervalina Diniz Pires será o primeiro prototipo da Aventura dos Sabores.

A escola está situada em Santo Antonio, bairro de baixa renda que está situado em Duque de Caxias, há 50 km do centro do Rio de Janeiro na região metropolitana. Em Santo Antonio vivem 10 mil pessoas.

● Quando?

O protótipo vai ter uma duração de 2 meses (setembro e outubro 2015).



Quem?

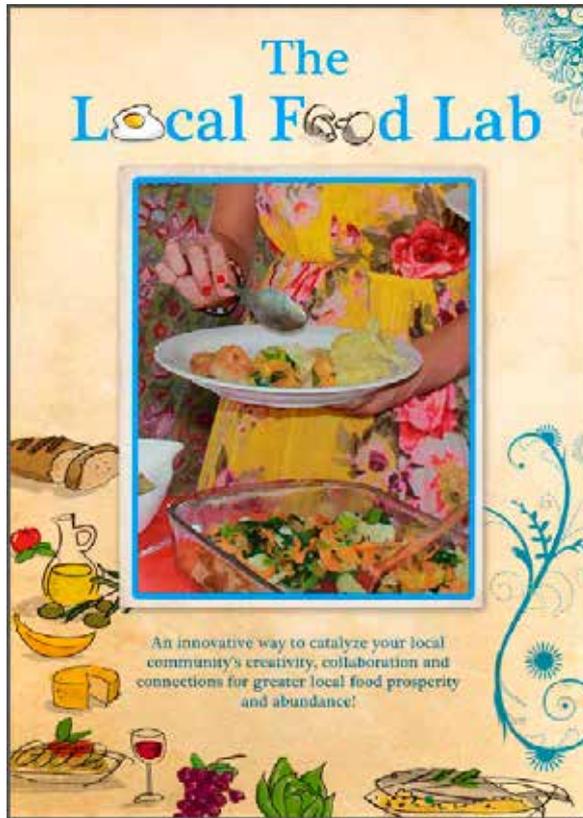


NOVOS
URBANOS

BMW Foundation
Herbert Quandt

O primeiro protótipo do laboratório será acompanhado pela equipe do Sinal do Vale em parceria com o grupo do Laboratório de Inovação Social em Comportamento de Consumo em Alimentação e Nutrição promovido pelo Instituto Novos Urbanos.

O Sinal do Vale é também um dos promotores da iniciativa Co-criando Comunidades Resilientes, desenvolvido em parceria com a Fundação BMW.



Em 2013 o Sinal do Vale organizou o primeiro Laboratório de Comida Local que contou com a parceria de várias pessoas inclusive com a escritora e ativista Vicki Robin autora do livro “Abençoando as Mãos que nos Alimentam”.

COMO A AVENTURA FUNCIONA?

O jogo será concebido como uma espécie de caça ao tesouro de 3 ETAPAS para proporcionar um espaço de aprendizagem e reflexão sobre nossa alimentação e a origem dos produtos, focando as energias e criatividade para propor alternativas integradas com a realidade da produção local de alimentos, incentivando também a sua expansão.

1

2

3

ETAPAS



MISSÕES

até 24-09

2 LAB

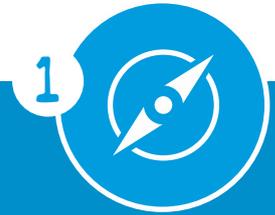


até 24-10



FESTIVAL

fim de
outubro



Missões

Nessa etapa se propõe aos alunos completar missões de exploração. Os protagonistas deverão fazer trabalho de campo, registrar, compartilhar e refletir no grupo como foi a vivência de cada uma delas.

Cada turma deve completar mínimo 3 missões (2 são obrigatórias).

Estrutura das missões



ATIVIDADE:

LOCAIS:

RECURSOS: Entrevistas, guias de perguntas, etc.

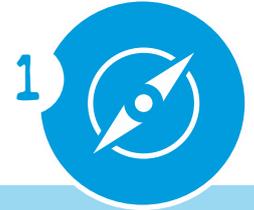
EVIDÊNCIA: Fotos, vídeos, áudios, etc.

RESULTADO: ()*

COMPARTILHA: Facebook, blogs, eventos, mídias, etc.

() Sistematização de dados obtidos na exploração (com relatórios, apresentações, desenhos, fotografias, etc) para abrir uma conversa e refletir como funciona o sistema industrial da comida? E o que seria um sistema alimentar saudável?*

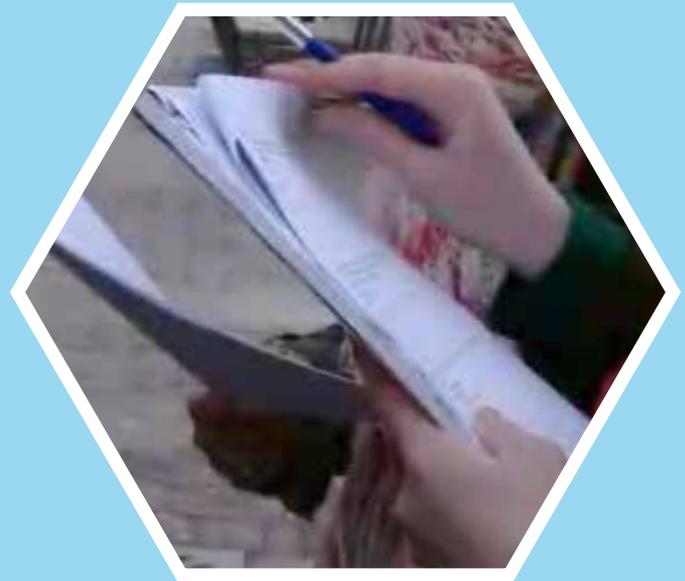
Missões obrigatórias



**TRABALHO DE CAMPO
NO SINAL DO VALE**

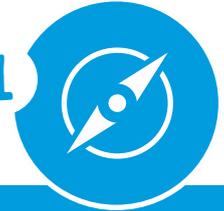


**PESQUISA DA PROVENIENCIA
LOCAL DOS ALIMENTOS**



Outras missões de exemplo

1



- *Cardápio dos diferentes hábitos alimentares dos alunos nas suas residências e a proveniência dos ingredientes.*
- *Efeitos bioquímicos dos alimentos no organismo e a importância do colorido dos alimentos.*
- *Unidades de medida, porcentagem e porções na prática da pirâmide dos alimentos.*
- *Diferençar alimentos tratados com agrotóxicos e alimentos orgânicos.*

1



O processo oferece a possibilidade de articulação com novas missões criadas pelos professores e pelos alunos, e também a incorporação de aulas e oficinas sobre alimentação saudável e produção orgânica.

BONUS!

Se pode pensar em uma recompensa para a turma com mais missões concluídas.

Laboratório

2



A partir dos passos anteriores, as turmas vão co-criar ações com uso dos recursos próximos envolvendo professores, funcionários da escola, famílias, comerciais próximos, etc. O objetivo é detectar os problemas para criar ações para mudar a realidade alimentar.

As ações podem ser decisões sobre a horta orgânica na escola, composto, apresentação de receitas com ingredientes locais.

● CRIATIVIDADE

Nessa etapa é importante trabalhar com ferramentas para estimular a inovação dos alunos e guiar para o desenvolvimento de um plano de ação.



Modelo de plano de ação

IDÉIA DE AÇÃO:

OBJETIVO:

TAREFAS

RECURSOS

PESSOAS

PRAZO



Festival

No final se realizará uma jornada de celebração para expor os resultados das missões, as idéias criadas e ações elaboradas pelos alunos com a comunidade a partir da Aventura dos Sabores.

Ingredientes importantes



CURIOSIDADE



ALEGRIA



COMPARTILHAR

PRIMEIROS PASSOS...

- *Aula de começo da Aventura dos Sabores com cada turma. Geração de envolvimento com o desafio. Apresentação de etapas e escolha das missões.*
- *Curtir fanpage de facebook “Aventura dos Sabores” para compartilhar experiências.*

Laboratório

AVENTURA DOS SABORES

Por uma cultura alimentar saudável nas escolas

