

Projeto Verdear

Nome da unidade: CEI Prof. Mario Pereira Costa

DRE: Guaianases

Tipo da experiência: Horta escolar; oficina culinária; teatro, músicas e brincadeiras; mudança no refeitório; montagem do cardápio com as crianças.

Público alvo: Alunos de 0 a 4 anos

Participantes: Família, professoras e funcionários.

Como a atividade surgiu?

A equipe do CEI Prof. Mario Pereira Costa identificou a dificuldade dos alunos em entender de onde vêm os alimentos e na aceitação do que era oferecido na escola, e a partir de então desenvolveram na unidade projetos para incentivar a alimentação saudável e variada, como o Projeto Verdear.

O que foi feito?

Foi enviado um convite para as famílias dos alunos, convidando-os para a mobilização na horta. As crianças, pais, avós, professores e funcionários do CEI participaram de todos os processos, desde o preparo da terra até a irrigação das mudas.

Além disso, são realizadas outras atividades na unidade como a “Festa dos aniversariantes do mês”, um momento lúdico onde acontecem brincadeiras, peças de teatro e leitura de histórias, além do preparo, apresentação e degustação de pratos especiais feitos para a ocasião.

Outra ação no CEI foi a mudança no refeitório, tornando o ambiente mais convidativo e acolhedor na forma do “Restaurante no Mário”. Ocorreu também alteração no formato das mesas, que agora são redondas e possibilitam uma maior integração entre as crianças.

Os alunos montam os cardápios que ficam disponíveis no refeitório e aprendem semanalmente sobre a diversidade dos alimentos e suas formas antes e após o preparo. Participam ativamente do preparo de diversas receitas em oficinas culinárias e leitura de histórias ligadas a alimentação, como o livro “O caso do bolinho”.

Principais resultados e lições aprendidas

Ao fim do projeto, foi possível adicionar as refeições alimentos cultivados na horta escolar. Notou-se uma melhora significativa na aceitação dos alimentos oferecidos na escola para as crianças e aumento no consumo de verduras e legumes.



Principais temas abordados na experiência:

Agricultura urbana e hortas, Apresentação de alimentos, Origem do alimento