

CARDÁPIO DE IDEIAS: REFLEXÕES E PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL E SEGURANÇA ALIMENTAR

Monise Terra Cerezini¹
Flávia Darre Barbosa²
Caroline Lins Ribeiro Ferreira³

Resumo: A questão ambiental articulada à segurança alimentar surge como uma necessidade para refletir sobre a problemática socioambiental suscitada pelo modelo hegemônico da produção agrícola. A presente pesquisa-ação, realizada no restaurante Mamãe Natureza, em São Carlos/SP, teve como objetivo ampliar a compreensão teórico e prática da Educação Ambiental dos/as clientes. Para o levantamento histórico, realizou-se entrevista semiestruturada com as sócias do restaurante e análise de documentos e fotos. A abordagem comunicativo-crítica orientou a produção de conhecimento mútuo e diversificado, em uma intervenção denominada “Cardápio de Ideias”, que resultou na sistematização de sugestões de atividades de Educação Ambiental e alimentação natural para o espaço.

Palavras-chave: Alimentação; Educação Ambiental; Meio Ambiente.

Abstract: The environmental issue linked to food security emerges as a need to reflect on the socio-environmental problem raised by the hegemonic model of agricultural production. The present action-research, carried out at the Mamãe Natureza restaurant, in São Carlos (SP, Brazil), aimed to expand the theoretical and practical understanding of customers' Environmental Education. For the historical survey, a semi-structured interview was carried out with the members of the restaurant and analysis of documents and photos. The communicative-critical approach guided the production of mutual and diversified knowledge, in an intervention called “Menu of Ideas”, which resulted in the systematization of suggestions for Environmental Education activities and natural food for the space.

Keywords: Food; Environmental Education; Environment.

¹Universidade de São Carlos (UFSCar). E-mail: mo_terra@yahoo.com.br.

Link para o Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3798596447156565>

² Universidade de São Paulo (USP). E-mail: flavia_darre@yahoo.com.br.

Link para o Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5207224763577173>

³ Universidade de São Carlos (UFSCar). E-mail: clinsribeiro@gmail.com.

Link para o Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5135544340165468>

Introdução

O afastamento ocorrido entre o ser humano e a natureza, bem como as relações conflituosas entre os próprios seres humanos pautadas em modelos de vida socioeconomicamente hierárquicos e exploratórios, que intensificam o consumo e as desigualdades, aparecem como uma das principais causas da crescente crise socioambiental no Brasil e no mundo e, portanto, como desafios importantes para a Educação Ambiental. Um dos legados alcançados pela modernidade, que pautou esse afastamento e dualidade, alcançou sua formulação mais acabada com a construção de um modelo de racionalidade no século XVII, quando o pensador e filósofo René Descartes apresentou uma nova concepção para o sujeito histórico, provocando importantes rupturas com modelos míticos e religiosos anteriores.

Priorizando a razão, Descartes trouxe a legitimação do conhecimento para dentro do mundo humano, não dependendo de uma fonte externa para explicar a realidade. Seu pensamento que centraliza o sujeito humano e a razão, provocou uma revolução científica que buscou defender distinções que resultaram na separação do ser humano e natureza. Assim, para Descartes, o *“sujeito existia independente de tudo o que estava fora dele, inclusive os ecossistemas e seu ambiente”* (GRUN et al., 2006, p.68; CARVALHO, 2004).

Tal modelo deu a base para o que viria ser o período da modernidade, pautado em grandes mudanças em que prevalecia a crença no conceito de progresso e na racionalidade humana, com um percurso de grandes modificações no modo de produção, revelando ambiguidades e separando o sujeito do objeto, natureza de cultura, corpo da mente, razão da emoção. Para Carvalho (2004) foi *“em nome da objetividade e da busca de um conhecimento que pudesse ser traduzido em leis gerais, que a racionalidade moderna acabou expulsando a complexidade. Afirmou-se uma visão dualista e mecânica do mundo e da natureza”* (CARVALHO, 2004, p.116). Esta visão dualista, embasada pela razão de Descartes, é fortalecida pelo modelo de produção capitalista que centraliza o capital nas relações sociais e intensifica as desigualdades por meio da expropriação de valor da força de trabalho, alienação, fetiche da mercadoria, consumismo e desvalorização do lugar. Em contrapartida, outra concepção interessante que pode ser destacada, ainda no século XVII, é a de Espinosa que lança mão de uma filosofia que coloca o sujeito como parte da própria natureza, fazendo críticas importantes àquela perspectiva sobre o conhecimento edificada por Descartes, sobretudo, à sua maneira dominadora de tratar a natureza, submetendo-a a vontade do ser humano.

Espinosa não escreve diretamente sobre ecologia, no entanto, deixa uma contribuição preciosa para orientar as reflexões contemporâneas ao demonstrar que Deus e Natureza constituem uma só coisa, afirmando que a Natureza é o ser fundante de todos os seres, é a substância que existe no interior de todos eles. Isto significa que não é possível falar em supremacia do ser humano sobre o meio

ambiente. Ambos constituem uma unidade, de forma que a saúde de um depende do outro (FERREIRA, 1997, p.535, *apud* GRUN *et al.*, 2006).

Ao longo dos séculos seguintes, viu-se crescer a hegemonia do modelo capitalista pautado na razão cartesiana, sobretudo com o processo de industrialização, paralelamente às crises socioambientais que se intensificaram no século XX com o advento das armas nucleares, colocando a humanidade frente a sua capacidade máxima de autodestruição e reduzindo a natureza à apenas fornecedora de recursos e matéria prima aos seres humanos. Para Viola (1987), “*o que é novo na história humana é a escala dos instrumentos de predação, cujo símbolo máximo são as armas nucleares*” (VIOLA, 1987, p. 67).

Leff (2001) sugere que a problemática ambiental é de caráter eminentemente social, gerada e atravessada por processos sociais surgidos nas últimas décadas do século XX, como uma “crise de civilização”, questionando a racionalidade econômica e tecnológica dominantes. E é neste momento histórico, principalmente a partir da década de 1970, que a Educação Ambiental passa a ser considerada como campo de ação pedagógica, adquirindo relevância processual, reunindo princípios, objetivos e estratégias que foram e ainda são configurados, sendo ela um elemento essencial à superação da crise socioambiental (MEDINA, 1997).

Mesmo com as diferentes concepções e práticas envolvidas, ora para a resolução de problemas, ora para a gestão do meio ambiente, entre outras, a Educação Ambiental vem ganhando amplitude tornando-se uma dimensão essencial para se pensar a relação entre os próprios seres humanos e destes com a natureza, seja para repensar as relações efêmeras ou hierarquizadas que nascem com a lógica do consumo e dos meios de produção exploratórios, que transformam elementos naturais em recursos naturais de difícil acesso para uma parcela da população, ou sob uma perspectiva de inserção de volta a ela (a natureza), proporcionando a visão holística de ser humano e natureza como um todo integrado.

Devido a sua importância no complexo desafio de superação de uma crise socioambiental composta por perda da biodiversidade, desrespeito aos Direitos Humanos, desigualdade social, mudanças climáticas entre outros tantos fatores que colocam em cheque a sustentabilidade a Educação Ambiental passa a abranger e a disputar as esferas políticas, sociais, econômicas e culturais, tendo a sua inserção na década de 1980 na Política Nacional do Meio Ambiente – Lei Federal nº 6938 de 1981-, e nos parâmetros curriculares nacionais, o que evidencia o reconhecimento de seu amadurecimento enquanto ação transformadora, na direção de contribuir com possíveis caminhos para a constituição de uma nova racionalidade ambiental (SAUVÉ, 2005).

No entanto, segundo Leff (2001), a crise socioambiental tem sido explicada a partir de diversas perspectivas ideológicas, gerando diferentes e até antagônicas concepções de Educação Ambiental (campos em disputa). Algumas dessas vertentes de pensamento, por exemplo, “*induzem a padrões tecnológicos*

de uso e ritmos de exploração da natureza, bem como formas de consumo, que vêm esgotando as reservas de recursos naturais, degradando a fertilidade dos solos e afetando as condições de regeneração dos ecossistemas naturais” (LEFF, 2001, p. 59).

Como sugere Leff (2001), o processo de degradação ambiental, que apesar de ser anterior ao século XX, segue padrões, sobretudo a partir deste século, que colocam o racionalismo econômico como ente dominante, gerando a massificação do consumo que atinge os mais diversos aspectos da vida social. Um destes aspectos está relacionado com a alimentação. Dessa forma, é possível dizer que, o crescente processo industrial capitalista, legitimado pela ciência cartesiana moderna e que favorece a dualidade entre natureza e ser humano, atinge diretamente a qualidade de vida das pessoas, não só pela exploração do trabalho, mas também pelo incentivo ao consumismo e a ingestão de produtos industrializados, compondo a insegurança alimentar e nutricional, que pode ser definida como o não acesso a alimentos de quantidade e qualidade suficiente, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

O ritmo de trabalho cada vez mais acelerado e a falta de tempo, principalmente a partir do século XX, de um lado, estimulam dietas alimentares rápidas e industrializadas, muitas vezes sem os nutrientes necessários para uma boa saúde; e de outro lado, ocasionam uma diminuição do consumo de produtos *in natura* que podem ser mais saudáveis e sustentáveis, contrariando guias e diretrizes orientadas por órgãos de saúde pública (BRASIL, 2014).

Além disso, o consumo de alimentos globalizados passa a ser a nova cultura alimentar dominante que se impõe sobre a cultura alimentar local e tradicional, ameaçando a soberania alimentar de povos que passam a desvalorizar sua diversidade local, alienando-se de sua história e saber territorial. Soma-se a isso a Revolução Verde e a indústria do agronegócio, sobretudo a partir da segunda metade do século XX, voltada a produção de *commodities* em larga escala e não à produção de alimentos, como feito pela agricultura familiar. Tal modelo além de dismantelar a organização, a vida e o trabalho de pequenos produtores, ainda se utiliza de insumos químicos artificiais, fertilizantes, agrotóxicos (herbicidas, fungicidas etc.) que além de fazerem mal à saúde, oferecem riscos socioambientais de diferentes magnitudes.

Ressalta-se ainda a falácia sobre a justificativa da fome no mundo devido ao aumento rápido e progressivo da população que não acompanha o ritmo de produção de alimentos necessários para o consumo humano. Temos no Brasil dois fenômenos assustadores e polarizados que evidenciam a contradição deste discurso sobre a falta de alimentos no mundo – a fome e a subnutrição.

Sabemos que, tanto a fome como a subnutrição constituem parte de um projeto de sociedade pautado em uma gestão industrial capitalista, legitimada pela ciência cartesiana moderna que favorece medidas adotadas pelo setor do

agronegócio, por exemplo, e que atua na direção de acelerar a sua produção a qualquer custo, sem se preocupar com as consequências culturais e os impactos socioambientais envolvidos em seu modelo de produção. Todo esse contexto culmina no surgimento de diferentes desafios para a questão cultural alimentar e ambiental, destaca-se a seguir apenas três deles:

(I) O primeiro diz respeito ao surgimento do movimento de alimentação “*fast food*”, ou comida rápida, principalmente a partir da segunda metade do século XX. Tal forma de alimentação padronizada carrega a ideia de que padrões tecnológicos e de produção influenciam relações sociais e culturais das pessoas, refletindo as novas dimensões do tempo da sociedade contemporânea e do seu afastamento com o natural. Segundo Caderno Técnico do MEC para Alimentação Escolar Saudável (MEC, 2007), nas redes de *fast food* são produzidos alimentos que contêm, em excesso, gorduras hidrogenadas, açúcar, sódio e calorias. Esta forma de alimentação vem sendo criticada por nutricionistas e grupos que defendem uma melhor qualidade de vida por meio da alimentação saudável.

(II) O segundo exemplo, que também recebe muitas críticas, trata da produção dos alimentos transgênicos, que são aqueles modificados geneticamente. Além do problema advindo dos *royalties*, são apontados vários riscos à saúde humana, como o aumento de alergias, alterações em órgãos e no sistema nervoso; e ao meio ambiente, como a perda de biodiversidade, contaminação genética e uso intensivo de defensivos agrícolas devido à resistência das pragas (IDEC, 2015).

(III) O terceiro exemplo é a crescente utilização de agrotóxicos na agricultura, principalmente após a revolução verde, que reflete a dimensão econômica hegemônica de produção em larga escala para exportação e das grandes corporações do agronegócio. Tais usos provocam, entre outras coisas, a degradação da qualidade do solo, a poluição das fontes de água e da atmosfera, e o aumento da resistência de pragas.

Todos esses exemplos são causas comprovadas de diversos impactos socioambientais, dentre eles a insegurança alimentar. Conforme o Ministério do Meio Ambiente, o Brasil é o maior consumidor de agrotóxicos no mundo (ARAÚJO; OLIVEIRA, 2016). Segundo o jornal *El País*, em reportagem de 29 de fevereiro de 2020, a utilização de agrotóxicos no Brasil além de alarmante, essas substâncias são vendidas livremente, e, embora estejam associadas à incidência de câncer e outras doenças genéticas, estão sendo aprovadas pelo ministério da agricultura, com prazos cada vez menores (a medida provisória que agiliza o processo de registros de defensores agrícolas passou de 120 dias para 60).

Contrapondo e resistindo a este cenário de degradação da vida e do ambiente, a produção de alimentos orgânicos e naturais não utiliza agrotóxicos, transgênicos e/ou fertilizantes sintéticos com periculosidade à qualidade socioambiental, considerando em seus princípios produtivos o uso responsável do solo, da água e do ar, respeitando também as relações sociais e culturais de produtores e consumidores. Importante ressaltar que o conceito de sistema

orgânico de produção agropecuária está contemplado na Lei nº10.831, de 2003, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que o define como todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica, ecológica e social.

Apesar da lei mencionar o sistema orgânico de produção como direito somente em 2003, a agricultura orgânica inicia-se anteriormente no Brasil na década de 1970, ganhando força a partir da década seguinte com o crescimento da conscientização da necessidade de preservação ecológica e da saúde humana. Neste período ocorreu significativa expansão das técnicas de produção de alimentos oriundos de sistemas de produção orgânica, sendo elas recriadas com outras denominações e associadas a outros princípios complementares (agricultura natural, agroecologia, permacultura). Contudo, esse modo de produção e seu acesso ainda não estão amplamente difundidos e democratizados no país, sendo seus produtos encontrados em sua maioria em estabelecimentos comerciais, como restaurantes e supermercados de alto padrão, ou feiras de produtores orgânicos que se reúnem para a venda específica.

É nesse cenário, que a Educação Ambiental articulada ao tema da alimentação natural surge como uma necessidade, uma vez que os desdobramentos do modelo hegemônico de produção agrícola oferecem riscos tanto à saúde humana, como ao meio ambiente, tornando-se assim um problema socioambiental de grande relevância. Articular a Educação Ambiental com a alimentação natural é uma forma possível e necessária para (re) aproximar sujeito do objeto, ser humano da natureza, e afastar o dualismo e a hegemonia do capital, citados anteriormente. Conforme discute Freire (2003) as relações entre ser humano e natureza, que envolvem regras, valores e normas, devem ou ao menos deveriam ser indissociáveis.

Nesse contexto, a Educação Ambiental e a alimentação natural também vão ao encontro com o pensamento de Freire (2003) pois abrangem níveis e âmbitos diversos da formação humana, não ocorrendo apenas em relação aos conteúdos trabalhados, mas atuando na reflexão, na postura e nas ações que homens e mulheres irão adotar frente ao mundo em que vivem. Por isso, propõe-se com este trabalho e como sugere Sauv   (2005), que a Educação Ambiental não seja utilizada como uma simples ferramenta, mas como uma indutora de reflexões críticas e dinâmicas de interações sociais, colocando como objeto a própria relação do ser humano com o meio ambiente, e a relação entre os próprios seres humanos.

Adotando esta conceituação sobre Educação Ambiental, sugerida por Sauv  , é possível pensar em outras relações socioambientais. O refletir de forma crítica sobre a alimentação e problemáticas relacionadas, seguindo a trilha da Educação Ambiental, tem assumido uma posição transformadora, pois possibilita a reaproximação entre ser humano e meio ambiente permitindo, por exemplo,

interferências diretas na saúde e na conservação e proteção ambiental, pelo caminho da sustentabilidade, no sentido de superar as “crises da modernidade”.

Nesse sentido esta pesquisa se insere no contexto da Educação Ambiental não formal e se justifica pela necessidade de pensar uma educação crítica e transformadora, a fim de relacionar o tema da alimentação natural a outras possíveis reflexões sobre a temática ambiental.

Com o desenvolvimento deste trabalho buscou-se compreender as diversas possibilidades que a proposta de alimentação natural pode proporcionar às reflexões socioambientais. O principal objetivo foi ampliar a compreensão do campo teórico prático da Educação Ambiental de todas as pessoas envolvidas, e, a partir dele, indicar dialogicamente práticas de Educação Ambiental que possam ser realizadas no contexto apresentado ou adaptadas para outros contextos.

Desenvolvimento e Metodologia

O presente projeto teve caráter de pesquisa e ação educativa e foi realizado, a partir de uma perspectiva dialógica, no restaurante “Mamãe Natureza”, localizado no município de São Carlos/ SP, que serve comida preferencialmente vegetariana. Os princípios que levaram à criação do estabelecimento demonstraram considerar, na prática, questões socioambientais importantes e complexas vivenciadas atualmente pela nossa sociedade, especialmente no que se refere à alimentação natural e ao meio ambiente (produção, consumo e descarte).

Escolha da experiência

Ao buscar por experiências que aproximassem a Educação Ambiental e a problemática da produção agrícola e da alimentação natural, foi identificado o restaurante “Mamãe Natureza”, localizado no município de São Carlos/SP. O restaurante oferece alimentação natural, preferencialmente orgânica e vegetariana proveniente do comércio justo. Sua prática é referência para uma postura mais sustentável social e ambientalmente, servindo de inspiração para mudanças e reflexões críticas sobre nossas escolhas diárias e cotidianas.

A história do restaurante traz parte desta luta e engajamento nas questões ambientais da cidade. Conforme relatou uma das proprietárias, o estabelecimento foi comprado na década de 1980 por ambientalistas que o doaram para a APASC – *Associação para Proteção Ambiental de São Carlos*. A associação, desde sua criação, desenvolveu diversos projetos e ações em Educação Ambiental e intervenções ambientais. Atualmente, a APASC está sediada no próprio restaurante, que procura dar continuidade em algumas destas ações.

Aproximação

A aproximação com as ações do restaurante Mamãe Natureza se deu pelo acesso ao restaurante para consumo dos alimentos oferecidos. Além de servir alimentos muito saborosos, foi identificado que aquele espaço (o restaurante) apresenta grande potencial para realizar atividades de Educação Ambiental que vão além de servir refeições a partir dos princípios socioambientais já mencionados. O restaurante tem uma história de ativismo ambiental bastante interessante e, por meio da APASC, já realizou ações importantes de proteção ambiental no município de São Carlos. Nesse contexto, com esse trabalho buscou-se conhecer sobre a história da Associação procurando contribuir para o fortalecimento das ações por ela desenvolvidas, em parceria com o restaurante Mamãe Natureza.

Inicialmente, foi estabelecido contato com a estagiária da APASC que forneceu informações sobre as ações realizadas pela associação e a sua relação com o restaurante. Posteriormente, foram apresentadas para as responsáveis pelo restaurante, a disponibilidade de ação e intenção de realizar coletivamente os objetivos do projeto. Duas foram as possibilidades indicadas: uma de caráter prático, de intervenção, por meio de oficinas temáticas com clientes e funcionários/as; outra foi um projeto de caráter mais teórico que sistematizasse as ações do restaurante, num processo de investigação que pudesse analisar coletiva e dialogicamente as experiências já existentes.

Segundo as responsáveis pelo restaurante, seria mais relevante a proposta que contemplasse ações de Educação Ambiental no estabelecimento. A possibilidade de intervenção foi a escolha mais interessante por haver uma lacuna nesse tipo de ação. Devido à alta demanda dos serviços prestados pelo estabelecimento, os esforços para a realização de formação com o público e com os/as funcionários/as foram diminuídos ao longo do tempo.

Foi questionado se havia alguma sugestão de atividade e a preferência em realizá-la com os/as frequentadores/as do restaurante ou com os/as funcionários/as, e chegou-se ao consenso de colocar em prática uma proposta de atividade que contemplasse ambos, mas que de alguma forma não comprometesse o trabalho desenvolvido pelos/as funcionários/as e que não atrapalhasse o momento da refeição dos/as frequentadores/as. Dessa forma, o planejamento das ações levou em conta situações específicas indicadas pelas sócias do restaurante, considerando as dificuldades vivenciadas no estabelecimento, pensando propostas dialógicas de ações de Educação Ambiental para a sua superação. Importante destacar a participação efetiva das três sócias do restaurante, mais a estagiária da Associação na construção da proposta deste trabalho.

Delineando caminhos

Após conversa com as responsáveis do restaurante, foi elaborada uma proposta de atividade que contemplasse todos os elementos discutidos. Foi considerado, como etapa essencial, um levantamento histórico do restaurante Mamãe Natureza para que o grupo pudesse conhecer os princípios e as ações realizadas desde a sua existência. Conhecer a história e as ações do restaurante nos ofereceu maior propriedade de criação e coerência neste projeto, qualificando a pesquisa e possibilitando também a divulgação dessa história como sensibilizadora e motivadora de reflexão para as pessoas frequentadoras. Para o levantamento histórico, optou-se por uma *entrevista semiestruturada* com as três responsáveis do restaurante, e análise de documentos, fotos e acervos disponibilizados por elas.

A entrevista, feita no dia 24 de setembro de 2015, teve o objetivo de conhecer, sistematizar e analisar aspectos da história do restaurante com as sócias fundadoras, bem como elaborar um material audiovisual que pudesse ser utilizado para fins de divulgação e acervo histórico, além de complementar a pesquisa e possibilitar um olhar diferente a respeito da história do Mamãe.

Após essa etapa, foi realizada uma atividade que teve como objetivo investigar as expectativas de atividades de educação dos/as frequentadores/as do restaurante, bem como dos/as funcionárias/os (incluindo as responsáveis) por meio de uma dinâmica chamada de “Cardápio de Ideias”. Essa atividade possibilitou a sistematização de um conjunto de sugestões de atividades de Educação Ambiental no restaurante, bem como, um levantamento das expectativas das pessoas que frequentam o local e participaram, ainda que pontualmente, ou indiretamente deste projeto.

Embora fosse o objetivo inicial da ação junto ao restaurante, não foi possível realizar uma atividade específica proposta no “Cardápio de Ideias”. No entanto, foi elaborada uma sistematização do conjunto de atividades propostas pelos clientes, e sugestões de como viabilizá-las na prática, indicando referências e parcerias para cada uma delas.

De qualquer forma, a atividade gerou frutos interessantes para o restaurante e uma das atividades sugeridas pelos/as frequentadores/as motivou uma das sócias a realizá-la no restaurante no ano seguinte (2016). Todas as etapas do projeto foram registradas e organizadas de acordo com as orientações da metodologia comunicativo crítica, gerando, um material gráfico com fotos e filmagens, disponibilizado ao restaurante para outras finalidades educativas ou informativas e de divulgação.

Descrição e Análise das atividades

Neste item serão apresentados os resultados relacionados à atividade de intervenção realizada: “Cardápio de Ideias”. A intervenção “Cardápio de Ideias” foi realizada no dia 02 de outubro de 2015 no restaurante Mamãe Natureza, das 9h da manhã às 14h da tarde, com o objetivo de investigar com os/as clientes do restaurante o que eles/as poderiam apontar como possíveis atividades de Educação Ambiental para o espaço do “Mamãe Natureza”.

Na entrada do restaurante, foi montado um estande com informações sobre a história do “Mamãe Natureza”, contadas por meio de fotografias e demais materiais de divulgação referente a atividade. As pesquisadoras ficaram à disposição neste local durante toda o encontro, para fornecer informações referente a atividade. Atrás do estande, foi colocado um varal feito de barbante com prendedores, chamado de “Varal de Ideias”, para que os clientes pudessem expor as sugestões que seriam anotadas no cardápio posteriormente.

Próximo à entrada do restaurante, foi colocado um cartaz com o intuito de facilitar a compreensão da atividade que estava sendo proposta. No cartaz havia a seguinte pergunta motivadora: Que atividade de Educação Ambiental você imagina para este espaço?

Os cardápios de ideias foram distribuídos em todas as mesas do restaurante, conforme mostra a Figura 1, e foram disponibilizados no estande. Em cada cardápio, era possível apontar 05 sugestões a respeito da questão motivadora da intervenção, indicado da seguinte forma: coloque aqui a sua sugestão de atividade de Educação Ambiental para este espaço! [Mamãe Natureza].



Figura 1: Cardápio de Ideias distribuídos nas mesas do restaurante para realização da atividade.
Fonte: Autoras (2015).

A maior parte dos cardápios foram preenchidos nas mesas e colocados pelos próprios clientes no varal de ideias. Alguns cardápios foram recolhidos das mesas posteriormente, enquanto outros foram preenchidos no estande. Foram

preenchidos um total de 31 cardápios, de 250 distribuídos.

E do total de cardápios preenchidos foram contabilizadas 40 sugestões, com 83 votos, distribuídos entre estas sugestões, conforme o Quadro 1. A análise qualitativa dos dados permitiu o agrupamento de algumas sugestões, uma vez que tinham o mesmo sentido, porém estavam escritas de maneira diferente.

Desses 31 cardápios somente 06 foram preenchidos com sugestões específicas à inclusão de receitas no cardápio do restaurante e à organização do espaço do Mamãe Natureza. Estas sugestões não foram contabilizadas como propostas de atividades de Educação Ambiental, mas foram apresentadas às diretoras do estabelecimento como sugestões de melhoria. Destaca-se que todas as sugestões são importantes e possuem potenciais para serem realizadas como ações de Educação Ambiental.

Além de outros benefícios, a atividade propiciou uma aproximação maior com os clientes do restaurante, facilitando assim o processo educativo da intervenção e seus desdobramentos.

Quadro 1: Atividades sugeridas durante a intervenção “Cardápio de Ideias”.

Sugestões	Quantidade
Ações sobre o consumo de água	
Desenvolver projeto de reuso da água	2
Desenvolver projeto de captação da água da chuva	1
Direcionar a água do ar-condicionado para Jaboticabeira	1
Fazer irrigação por gotejamento	1
Ações de uso racional dos recursos naturais	
Implementar programa de uso racional de guardanapo e canudo	1
Implementar programa de uso consciente do detergente de lavar louças	1
Ações de fundo artístico cultural	
Realizar saral cultural, mostra de vídeos e palestras com tema ambiental	8
Realizar feira de trocas, com troca de livros (vai e vem)	2
Roda de Samba	1
Realizar evento de almoço às cegas para percepção sensorial	1
Instalar Baú dos Sentidos: com poemas, cheiros e texturas para explorar	1
Ações de alimentação saudável	
Fazer jardim demonstrativo e/ou horta com plantas medicinais e PANC's	11
Aula e curso de culinária saudável e alimentação orgânica	9
Construir composteira doméstica e realizar oficinas de compostagem	7
Oficina de horta caseira e orgânica	4
Usar forno solar para preparação de algumas receitas	1
Fornecer informações da origem e processamento dos alimentos	1
Realizar visitas educativas para crianças na cozinha do restaurante	1
Ações de contemplação e descanso	
Fazer a meia hora de silêncio para busca de propósito	1
Colocar redes no restaurante para descanso	1

Continua...

...continuação.

Sugestões	Quantidade
Ações de reciclagem e reaproveitamento	
Disponibilizar coleta seletiva aberta ao público (parceria com a prefeitura)	3
Disponibilizar receitas com reaproveitamento de alimentos	3
Disponibilizar ponto de coleta de pilhas para reciclagem	2
Disponibilizar sistema de coleta de óleo usado aberto ao público	1
Realizar projeto de aproveitamento dos alimentos	1
Desenvolver projeto de banheiro seco	1
Ações de inclusão	
Explorar intergeracionalidade entre os mais velhos e os mais novos	1
Colocar uma fila só para idosos	1
Valorizar diálogo, transversalidade e alegria	1
Ser local de aproximação entre produtores e consumidores	1
Ações de conservação e proteção ambiental	
Continuar como espaço de resistência	2
Aumentar visibilidade da APASC	1
Trabalhar temas relacionados a conservação ambiental	1
Identificar pássaros que frequentam o local e colocar placas informativas	1
Oficina sobre árvores frutíferas	1
Falar sobre Mulch: onde, quanto e como usar	1
Cuidar da natureza, colocando água e comida para os pássaros locais	2
Fazer estudo sobre impacto do consumo de carne para o ambiente	1
Fazer estudo sobre espaços com valor ecológico em São Carlos	1
Fazer evento para distribuição de mudas com parceria privada pública	1
TOTAL	83

*Seis cardápios tiveram sugestões para cardápio de alimentação e receitas do restaurante, assim não foram contabilizados nesta tabela. **Fonte:** Autoras (2015).

Análise dos cardápios com sugestões para realização das atividades

A análise da intervenção “Cardápio de Ideias” foi realizada com base na quantidade de sugestões feitas pelos clientes do restaurante. Paralelamente às análises, também foram indicadas possibilidades de realização de atividades, com o intuito de contribuir para possíveis ações a serem desenvolvidas no restaurante posteriormente ao projeto. Conforme já mencionado, as 40 sugestões foram agrupadas em atividades que poderiam ser realizadas em conjunto, destacando as 4 sugestões que mais receberam votos.

Conforme os resultados, a sugestão mais evidente que ficou em primeiro lugar e teve 11 citações foi: a criação, no espaço do restaurante, de um jardim demonstrativo e/ou horta com plantas medicinais e uso de PANC's. Relacionada a esta primeira sugestão também foi citada a realização de oficinas de horta caseira e orgânica (sugestão nº 05 no Quadro 1), com 4 indicações.

Contudo, antes de sugerir a possibilidade da atividade é importante que se faça a elucidação sobre o significado de PANC's. Conforme documento online,

Revbea, São Paulo, V. 17, Nº 6: 09-28, 2022.

publicado pelo IFRG (2015), PANC's são plantas alimentícias não convencionais, são chamadas de matos, daninhas ou inços, não são convencionalmente utilizadas pelos seres humanos, por um imperialismo gastronômico que nos priva da utilização desses alimentos que oferecem delicioso sabor e grande qualidade nutricional. Por serem plantas nativas possuem vantagens para o seu cultivo, já que se desenvolvem sobre condições de clima e solo locais. Podem gerar renda extra ao produtor, mas não são plantas para grande escala de produção, pois o mercado ainda não é amplo para essas culturas (IFRG, 2015).

Assim, o que foi sugerido como possibilidade de atividade, refere-se à utilização dessas plantas não convencionais para o jardim e/ou horta. Segundo a análise do grupo, tais sugestões permitem a realização de uma atividade integrada de Educação Ambiental no espaço do restaurante, que teria como produto uma horta temática e educativa e que poderia ser realizada em conjunto com uma oficina conforme a sugestão 5. As hortas, quando trabalhadas no contexto da Educação Ambiental, podem contribuir com a compreensão que os indivíduos têm sobre o meio ambiente e as necessidades nutricionais e sociais da comunidade (CEREALI; WIZIACK, 2021).

Além disso, o grupo vislumbra que seria interessante agrupar a sugestão 38 com esta atividade, que se refere à distribuição de mudas e possíveis parcerias. Realizando uma pesquisa com estas possíveis parcerias, foi identificado a Ecovila Tibá, que poderia contribuir para a distribuição das mudas. A ecovila está localizada em São Carlos e possui como atividade principal a produção de alimentos agroecológicos (ECOVILA TIBÁ, 2015).

A esta sugestão de atividade é possível acrescentar também o uso do Mulch (sugestão 27), por meio de oficinas e atividade prática de como utilizar esta ferramenta da agricultura sustentável. O Mulch consiste na aplicação de uma camada de material orgânico resistente às intempéries (ex. folhas, serragem, palha), ou filme plástico, na superfície do solo, representando uma barreira física à transferência de energia e vapor d'água entre o solo e a atmosfera.

Em segundo lugar foi citada, com 09 indicações, a realização de uma aula e/ou curso sobre culinária saudável, aproveitando o espaço da aula para ensinar sobre a importância da alimentação orgânica. Com esta atividade, foi possível relacionar outras três sugestões que ficaram em sétimo, vigésimo e vigésimo oitavo lugar respectivamente: disponibilizar receitas com reaproveitamento de alimentos que geralmente vão para o lixo (como cascas de frutas); fornecer informações da origem e processamento dos alimentos; e realizar visitas educativas para crianças na cozinha do restaurante, que poderia ser estendida para os demais interessados – adultos, jovens, idosos. Dessa forma, seria utilizada a experiência dos funcionários e a estrutura do restaurante para a realização de uma oficina de culinária saudável, a partir da ideia de reaproveitamento de alimentos e abrindo a cozinha para visita educativa.

A realização de sarais culturais, bem como mostras de vídeos e palestras com a temática ambiental ficou em terceiro lugar com 08 indicações. Analisando a tabela é possível identificar outras sugestões que podem ser agrupadas ou desenvolvidas em conjunto, compondo como parte da mesma atividade, ou até como outras opções para atividades culturais como, por exemplo: a roda de samba (sugestão 34); trabalhar temas relacionados à conservação ambiental (sugestão 23); fazer almoço às cegas para percepção sensorial (sugestão 18); feira de trocas com estante de troca de livros vai e vem (sugestão 10); Baú dos Sentidos, com poemas, cheiros e texturas para ser explorado (sugestão 29); identificação de pássaros que visitam o local, colocando plaquinhas informativas sobre eles (sugestão 24); e valorizar diálogo, transversalidade e alegria (sugestão 14).

As sugestões acima citadas, permitem parcerias com algumas instituições existentes no município e que já desenvolvem atividades, oficinas e projetos na área ambiental. Além disso, seria interessante o contato com estas instituições para verificar a possibilidade de montar eventos com os temas identificados no “Cardápio de Ideias”, ou outros que venham ser interessantes. Foram identificadas duas instituições existentes no município de São Carlos: a Organização Não-Governamental (ONG) Veracidade e a empresa Fubá Educação Ambiental e Criatividade.

A Veracidade é uma ONG, que realiza diversos projetos e ações com temas ambientais, centra em diminuir dicotomias nas relações indivíduo e sociedade, natureza e cultura, entre tantas outras (VERACIDADE, 2015). A Fubá Educação Ambiental e Criatividade é uma empresa que desenvolve ações educativas focadas nas mudanças individuais e coletivas para a construção de um mundo mais justo e sustentável. Possui o objetivo de promover oficinas e cursos de formação em Educação Ambiental de forma dialógica e criativa, priorizando a solidariedade e a participação. Todas as atividades são cuidadosamente planejadas para abordarem as três dimensões da Educação Ambiental: conhecimentos, valores éticos e estéticos e participação (FUBÁ, 2015).

Tais sugestões de atividades de Educação Ambiental voltadas para as prática e contexto do restaurante, podem contribuir para formação de sujeitos que estejam conscientes de suas escolhas alimentares. Como apontado por Santos e Mutim (2020), a educação alimentar pode ser considerada como parte do ensino da Educação Ambiental e trabalhada como uma temática transversal na construção da segurança alimentar para as gerações futuras, pois está relacionada a problemática ambiental e apresenta uma complexidade de fatores sociais e culturais.

Em quarto lugar, recebendo 7 indicações, está a realização de composteira doméstica no restaurante e oficina de compostagem. Em São Carlos, a Universidade de São Paulo (USP) possui o programa USP Recicla que oferece, entre outras coisas, oficinas abertas ao público em geral sobre como fazer

compostagem doméstica (USP, 2015). Esta poderia ser uma boa parceria para a realização dessa atividade no restaurante.

Outras sugestões também indicaram questões relativas à reciclagem e reaproveitamento no restaurante, como: disponibilizar ponto de coleta de pilhas para reciclagem (sugestão 11); disponibilizar ponto de reciclagem e coleta seletiva aberta ao público, com parceria da prefeitura (sugestão 6); desenvolver projeto de banheiro seco (sugestão 16); usar forno solar para preparação de algumas receitas (sugestão 21); Disponibilizar sistema de coleta de óleo usado aberto ao público (22); e implementar programa de uso racional de guardanapo e canudo (sugestão 33).

Para que estas sugestões sejam efetivadas é preciso que exista uma determinada infraestrutura do restaurante e estabelecer parcerias externas. Referente às sugestões 6 e 22, a Prefeitura de São Carlos possui um programa municipal de coleta seletiva que atende 12 bairros por meio das cooperativas Ecoativa, Coopervida e Cooletiva (BRASIL, Prefeitura de São Carlos, 2015). Um entrave identificado seria o armazenamento destes produtos no restaurante, contudo é interessante viabilizar uma coleta diferenciada, dos resíduos produzidos pelo próprio estabelecimento, caso ainda não seja realizada esta atividade no restaurante.

De qualquer forma, é interessante fazer este comunicado aos clientes do restaurante, explicando sobre o programa de coleta seletiva, para que eles comecem a fazer a separação do lixo e estabeleçam contato com as cooperativas em suas casas, assim a relação entre o restaurante e os/as clientes se tornará ainda mais educativa.

Com relação à sugestão 11, o restaurante poderia criar espaço pequeno para um Papa Pilhas, coletor de pilhas usadas, que pode ser feito de material reciclado e não ocuparia muito espaço. Este Papa Pilhas poderia ficar localizado em uma das estantes do restaurante ou até próximo ao caixa. As pilhas recolhidas poderiam ser destinadas à Universidade Federal de São Carlos, que possui um programa destinado a este fim (UFSCar, 2015).

Duas sugestões relacionadas às ações voltadas para a terceira idade apareceram: ter uma fila específica para idosos e fazer alguma intervenção onde os idosos possam passar suas experiências para os mais novos, respectivamente as sugestões 31 e 40. Para auxiliar em atividades com o grupo da terceira idade o restaurante poderia fazer uma parceria com o SESC São Carlos e a Universidade Aberta de Terceira Idade (UATI), que desenvolvem diversas ações importantes no município relacionadas ao tema (UATI, 2015). O restaurante pode também divulgar as atividades desenvolvidas por estas instituições.

As sugestões 8, 9, 32, 37 e 39 referem-se às questões voltadas a reutilização e qualidade da água, e todas dependem da infraestrutura do restaurante. Destaca-se a sugestão 39, onde o/a frequentador/a do restaurante

indica, especificamente, como pode ser reaproveitada a água do ar-condicionado para regar a jabuticabeira da seguinte forma: “emendar uma extensão na borracha que já existe e colocá-la no beiral da garagem direcionando-a até as raízes da jabuticabeira. A água que está sendo desperdiçada será aproveitada para regar a jabuticabeira, que vai passar a dar de 2 a 3 cargas de jabuticaba ao ano”.

Outras duas sugestões de atividades foram específicas para a APASC (sugestões 12 e 15), com indicação de ampliação da visibilidade das ações da Associação e continuidade como espaço de resistência. Sobre estas sugestões, foi indicada a divulgação da instituição por meio de folhetos ou boletins informativos sobre as ações desenvolvidas, em parceria com todas as instituições anteriormente citadas.

A sistematização das sugestões de atividades a partir da intervenção “Cardápio de ideias” serviram de base para as sócias do restaurante traçarem, algumas diretrizes que caminhem para a sua realização. Vale ressaltar que esta pesquisa abre uma janela de oportunidades para futuros projetos e parcerias com outras instituições.

Importante frisar que dos 31 cardápios recolhidos, 06 apresentaram sugestões de novas receitas para o restaurante e 02 com sugestões de melhorias específicas para a infraestrutura do restaurante. Apesar de não serem propostas diretamente relacionadas a Educação Ambiental, podem melhorar a rotina do restaurante, bem como ampliar o repertório de elaboração dos pratos. Dessa forma, esta atividade permitiu uma abertura para a comunicação e para a partilha de saberes.

Considerações Finais

A partir das ponderações feitas e dos diálogos estabelecidos entre as pessoas envolvidas neste trabalho, considera-se que o objetivo proposto foi atingido, ao criar possibilidades de ampliar a compreensão do campo teórico prático da Educação Ambiental, bem como indicar dialogicamente práticas de Educação Ambiental que podem ser realizadas no restaurante Mamãe Natureza.

Vale destacar que algumas perspectivas teóricas desconsiderariam as alterações e validações feitas pelas sócias do restaurante, particularmente sob o discurso do compromisso com a neutralidade dos resultados e da realidade. Contudo, a partir das orientações teóricas que colocam o diálogo freiriano na centralidade das ações, bem como a coordenação das ações na direção da superação dos obstáculos, a valorização da participação das sócias do restaurante evitou sobrepor os diferentes saberes, oferecendo, a partir das interações, possibilidades de reflexão e mudanças mútuas.

Este trabalho proporcionou a compreensão de que há uma grande complexidade em relacionar algumas teorias na dinâmica da realidade. Nem

sempre é possível viver na prática o que se aprende na teoria, mas há aprendizados fundamentais nesse processo de tentativas, erros e acertos. Dessa forma, foi enriquecedor, ao final do projeto, olhar para os resultados obtidos e verificar quão extensos, diversificados e criativos eles se revelaram.

Considera-se que o mesmo ocorreu com as pessoas do contexto pesquisado, uma das sócias do restaurante se expressou da seguinte forma: “acho que ver as próprias ideias no papel já é transformador, reforça o que pensamos”. Essa e outras falas das sócias como, por exemplo: “eu não tinha expectativa nenhuma, mas fiquei surpresa com o trabalho e acho que adicionou bastante para nós três (sócias), achei muito bom”, demonstram o resultado obtido com essa metodologia.

Na busca de novos modos de compreender, o/a educador/a ou pesquisador/a ambiental tem que estar atento/a à complexidade das questões ambientais, e aberto/a à observação das múltiplas inter-relações e dimensões da realidade, além de muita disponibilidade e capacidade para o trabalho em equipe.

Neste sentido, considera-se que esse aspecto foi vivido na prática. A complexidade das questões ambientais, em que existem diversas realidades para serem entendidas e investigadas não é uma tarefa fácil. Construir um conhecimento dialógico e um ouvir atento aos diferentes saberes requer muita disponibilidade de todas as partes envolvidas, o respeito mútuo e cooperação. Realidade que foi encontrada no restaurante Mamãe Natureza, cuja equipe esteve disposta a somar para realização deste projeto.

No entanto, vale ressaltar que para inteirar-se de todas as realidades envolvidas de modo mais profundo, é fundamental mais tempo e disponibilidade. O resultado obtido foi satisfatório e gerou uma experiência enriquecedora para todos/as envolvidos, a partir de um trabalho dialógico, na maior parte do tempo. Foi extremamente educador para as autoras e pesquisadoras deste trabalho a necessidade de se ter um olhar atento para realizá-lo de modo dialógico. A complexidade de se conduzir um projeto de pesquisa dessa forma foi uma das grandes lições apreendidas.

Este trabalho lembrou a fundamental necessidade de se ter objetivos, opiniões e princípios, e, acima de tudo, lutar por eles. A partilha de experiências, olhares e saberes com as sócias e todas as pessoas participantes, enriqueceu o projeto e permitiu contemplar a representatividade de todas as partes. Ao olhar o projeto finalizado, é possível enxergar a contribuição de todas as mulheres envolvidas, bem como de alguns/as clientes.

O trabalho representou uma oportunidade de ampliar percepções quanto à complexidade da questão ambiental, que aqui se desdobra nos temas relacionados à alimentação e consumo, além de exercitar o trabalho em equipe, a responsabilidade perante os acordos do grupo e o desenvolvimento de habilidades de negociação em situações de desacordos. Tudo isso potencializou a

aprendizagem e a ampliação da compreensão de mundo de todas as pessoas envolvidas, visto que tanto as pesquisadoras acadêmicas quanto as sócias do restaurante são de contextos teórico e prático diferentes e dialogaram na busca de alcançarem um objetivo comum, gerando resultados coletivos e diversos para as práticas de Educação Ambiental no restaurante.

Agradecimentos

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), pelo apoio financeiro à pesquisa (Código de Financiamento 001); à Universidade Federal de São Carlos (UFSCar) e ao Restaurante Mamãe Natureza por tornar possível a realização desta pesquisa.

Referências

ARAÚJO, I. M. M. D.; OLIVEIRA, A. G. R. D. C. Agronegócio e agrotóxicos: impactos à saúde dos trabalhadores agrícolas no nordeste brasileiro. **Trabalho, Educação e Saúde**, v. 15, p. 117-129, 2016.

ASSOCIAÇÃO DE PROTEÇÃO AMBIENTAL DE SÃO CARLOS (APASC). Restaurante **Mamãe Natureza**. Disponível em: <<http://apasc.org.br/RESTAURANTE/>>. Acesso em: 06 de set. 2015.

BRASIL. **Lei n. 10.831**, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.831.htm>. Acesso em: 06 de set. 2015.

BRASIL. **Lei n. 11.346**, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm>. Acesso em: 06 de set. 2020.

BRASIL. Prefeitura de São Carlos. **Programa municipal de coleta seletiva “recicla óleo”**. Disponível em: <<http://www.saocarlos.sp.gov.br/index.php/noticias/2009/154999-recicla-oleo.html>>. Acesso em: 06 de out. 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Prefeitura De São Carlos. **Coleta Seletiva**. Disponível em: <<http://www.saocarlos.sp.gov.br/index.php/utilidade-publica/programa-municipal-de-coleta-seletiva.html>>. Acesso em: 20 de nov. 2015.

Revbea, São Paulo, V. 17, Nº 6: 09-28, 2022.

CARVALHO, I. C. M. **Educação Ambiental**: a formação do sujeito ecológico. São Paulo: Cortez, 2004.

CEREALI, M.; WIZIACK, S. R. DE C. Hortas em espaços urbanos como ferramenta de Educação Ambiental, segurança alimentar e qualidade de vida. **Revista Brasileira De Educação Ambiental**, n.16, v.3, p.473–488, 2021.

ECOVILA TIBÁ. São Carlos. Disponível em: <<http://www.ecovilatiba.org.br/site/index.phpb>>. Acesso em: 20 de nov. 2015.

FREIRE, A. M. A. O legado de Paulo Freire à Educação Ambiental. In: NOAL, F. O.; BARCELOS, V. H. L. **Educação Ambiental e cidadania**: cenários brasileiros. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 2003. p. 11-21.

FUBÁ. **Educação Ambiental e Criatividade**. Disponível em: <<https://fubaeacriatividade.wordpress.com/>>. Acesso em: 06 de out. 2015.

GRUN, M. Decartes, historicidade e Educação Ambiental. In: GRUN, M.; CARVALHO, I. C M; TRAIBER, R. **Pensar o Ambiente**: bases filosóficas para a Educação Ambiental.

INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (IDEC). **Saiba o que são os alimentos transgênicos e quais os seus riscos**. Disponível em: <<http://www.idec.org.br/>>. Acesso em: 02 de set. 2015.

INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E EDUCAÇÃO DO RIO GRANDE DO SUL. **Programa institucional de bolsa de iniciação à docência. Agroecologia e desenvolvimento rural sustentável**. Disponível em: <[http://www.sertao.ifrs.edu.br/site/midias/arquivos/2013311105741464folder_plant as_nao_convencionais_\(pancs\).pdf](http://www.sertao.ifrs.edu.br/site/midias/arquivos/2013311105741464folder_plant as_nao_convencionais_(pancs).pdf)>. Acesso em: 20 de nov. 2015.

LEFF, E. **Epistemologia ambiental**. São Paulo: Cortez, 2001.

MAGRI, D. Governo encurta prazo para aprovar agrotóxicos e provoca desconfiança até no setor agrícola. **Jornal El País**. São Paulo, 29 de fevereiro de 2020. Disponível em: <<https://brasil.elpais.com/ciencia/2020-02-29/governo-encurta-prazo-para-aprovar-agrotoxicos-e-provoca-desconfianca-ate-no-setor-agricola.html>>. Acesso em: 10 de fev. 2021.

MEDINA, N. M. Breve Histórico da Educação Ambiental. In: PÁDUA, S. M.; TABANÊS, M. P. **Educação Ambiental**: caminhos trilhados no Brasil. FNMA/IPE, 1997. p. 257-269.

MINISTÉRIO DE EDUCAÇÃO E CULTURA (MEC). **Alimentação saudável e sustentável. Programa pró-funcionário**. Curso técnico de formação para os funcionários em Educação. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/alimet_saud.pdf>. Acesso em: 06 de set. 2015.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). **A ONU e a população mundial**. Disponível em: <<http://nacoesunidas.org/acao/populacao-mundial/>>. Acesso em: 20 de nov. 2015.

SANTOS, S. T. DA S.; MUTIM, A. L. B. Educação Ambiental e a educação alimentar: os saberes no campo das práticas educativas. **Revista Brasileira de Educação Ambiental**, n.15, v.5, p.109-123, 2020.

SAUVÉ, L. Educação Ambiental: possibilidades e limitações. **Educação e Pesquisa**. São Paulo, v. 31, n. 2, p. 317-322, maio/ago. 2005.

UNIVERSIDADE ABERTA DA TERCEIRA IDADE. **São Carlos**. Disponível em: <<http://www.fesc.com.br/>>. Acesso em: 20 de nov. 2015.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO. USP. SÃO CARLOS. **Programa USP Recicla**. Disponível em: <http://www.saocarlos.usp.br/index.php?option=com_content&task=view&id=8551&Itemid=186>. Acesso em: 20 de nov. 2015.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS. UFSCar. **Programa PET-Química**. Disponível em: <http://www2.ufscar.br/graduacao/int_quimica.php>. Acesso em: 20 de nov. 2015.

VERACIDADE. **A Veracidade**. Disponível em: <<http://veracidade.eco.br/a-veracidade/>>. Acesso em: 20 de nov. 2015.

VIOLA, E. J. **O movimento ecológico no Brasil (1974-1986)**: do ambientalismo à ecopolítica. Notre Dame: Kellogg Institute, 1987.