

# PROJETO

## Transformando a escola com o Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia

*Getting the school changed with the Project Teaching with School Garden  
and Gastronomy*

**Márcia Pompeu<sup>1</sup>**  
**Nádia Nunes<sup>2</sup>**  
**Silvia Leite<sup>3</sup>**

---

1 Jornalista. Atualmente, cursa especialização em Gestão de Recursos Humanos na UNIPAZ-GO/PUC-GO. Consultora na área de Segurança Alimentar e Nutricional. Atuou como gerente de projeto do PEHEG em 2012. E-mail: mpbrasil59@gmail.com

2 Nutricionista, mestranda em Turismo pelo Programa de Pós-Graduação em Turismo da Universidade de Brasília (estudo com ênfase em Gastronomia, cultura e políticas públicas). Atualmente, exerce a coordenação técnica do PEHEG. E-mail: nadiaalmeidanunes@gmail.com

3 Mestre em Geografia pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade de Brasília (Área de concentração: Gestão Ambiental e Territorial). Atualmente, atua como agente do PNAE/FNDE no PEHEG. E-mail: silviascleite@gmail.com

## Resumo

O Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília (CET/UnB) em parceria com o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE-MEC) vem desenvolvendo, desde o ano de 2012, o Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia (PEHEG)<sup>4</sup>. O projeto se insere entre as ações educativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e tem como foco a educação alimentar e nutricional e tudo o que ela implica, da nutrição ao prazer de se alimentar, passando pelo cultivo, preparo e sustentabilidade da alimentação e do meio ambiente. Por meio do projeto, vem sendo promovidas formações para nutricionistas, coordenadores da alimentação escolar, coordenadores pedagógicos, representantes da área de ambiente e horta e representantes do Conselho de Alimentação Escolar dos Municípios e Estados inscritos no PEHEG nos anos de 2012 e 2013. Aos participantes da formação é atribuída a responsabilidade de atuarem como multiplicadores do projeto em escolas da rede pública de suas localidades de origem. Dessa forma, o PEHEG vem buscando contribuir para a mudança de valores e comportamentos em relação à alimentação e ao meio ambiente por meio da inserção da horta e da gastronomia como eixos geradores da prática pedagógica.

**Palavras chaves:** Gastronomia. Horta. Sustentabilidade.

## Abstract

The Centre of Excellence in Tourism of the University of Brasilia (CET / UNB) in partnership with the National Fund for Education Development (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE - MEC) has been developing since 2012 with the project "Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia (PEHEG)". The project is inserted in others educational activities of the National School Nutrition Programme (Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE) and focuses on food and nutrition education and all that it entails, from nutrition pleasure of eating, through cultivation, preparation and sustainability of food and the environment. Through this project training has being promoted for dietitians, school food

---

4 Termo de cooperação FNDE/UnB nº 14691/2012 e Termo de cooperação FNDE/UnB nº 8990/2011.

coordinators, pedagogic coordinators, representatives from the environmental and garden and representatives of the Board of School Food municipalities and states (PEHEG) enrolled in the years 2012 and 2013. To all the people involved in the training is given the responsibility of acting as multipliers of the project in public schools in their place of origin. Thus, PEHEG has sought to contribute to the change in values and behavior in relation to food and the environment by entering the garden gastronomy axes as generators of pedagogical practice.

**Keywords:** Food. Garden. Sustainability

## 1 Introdução

O encontro de ações de diferentes instituições no âmbito federal tem gerado resultados positivos na ponta – nos municípios onde a vida se processa no dia a dia, sem alardes, mas com a determinação e paciência exigidas para se fazer a diferença em um país de dimensão continental e grande diversidade, e que exigem um olhar diferenciado daqueles que idealizam e desenvolvem as políticas públicas no país. O que vem acontecendo em centenas de cidades brasileiras que aderiram ao Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia (PEHEG), parceria do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE/MEC) – por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) – com o Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília (CET/UnB) mostra que é possível transformar, dinamizar a forma de ensinar e aprender a partir de algo tão simples e acessível como a terra e o alimento que se produz a partir dela.

As duas instituições têm a educação como objetivo de seu trabalho e à especificidade de cada uma se juntou a necessidade de uma educação para a alimentação saudável e tudo o que ela implica, desde a nutrição ao prazer de se alimentar, passando pelo cultivo, preparo e sustentabilidade da alimentação e do meio ambiente, em conformidade com as diretrizes do PNAE (Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013).

## 2 Troca de saberes

Da parceria entre a universidade e a sociedade registra-se um saldo de experiências notáveis em várias áreas, possibilitadas pela troca de saberes, que permite a construção e apropriação de um novo conhecimento – que reconhece e estimula formas tradicionais de se fazer as coisas, incorporando-se as novidades da ciência para se fazer mais e melhor, às vezes, até com maestria, beneficiando uma comunidade mais abrangente e não apenas a dos estudantes, como é o caso do PEHEG, executado pelo CET/UnB, por meio do Núcleo de Referência de Gastronomia e Alimentação Regional desde outubro de 2011.

O projeto tem como objetivo contribuir para a melhoria da qualidade das ações de educação alimentar e nutricional no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar, gerido pelo FNDE/MEC. Os fundamentos do PEHEG remetem aos princípios presentes no Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (2012).

A parceria da Universidade de Brasília com o FNDE traz uma novidade ao projeto que não é novo, mas que ganhou novas dimensões em 2012 ao introduzir a gastronomia como mais uma de suas áreas e ferramenta de dinamização pedagógica e ao envolver cerca de 200 municípios. O PEHEG funciona de forma simples, buscando a capilaridade nas cinco regiões do país, por meio da formação de multiplicadores que se dirigem às cidades polos para os cursos presenciais que lhes darão embasamento teórico e prático nas áreas de educação, nutrição, ambiente e hortas e da gastronomia.

Em 2012, cerca de mil pessoas, a maioria vindas da área de educação, passaram pelo processo que incluiu três encontros presenciais e acompanhamento por meio de um curso a distância, via internet. O resultado poderá ser visto em um vídeo que será produzido a partir das gravações que estão sendo realizadas em Municípios e Estados das cinco regiões do país que fizeram a formação no ano passado e têm experiências exitosas no uso da gastronomia e da horta como instrumentos no processo educativo e que permitem a conscientização de crianças, jovens e adultos de escolas atendidas pelo (PNAE/FNDE) para a alimentação saudável, saborosa, nutritiva e sustentável. Ou seja, seguindo o princípio de que se deve conhecer para poder escolher do quê e como se alimentar.



*Ações do PEHEG no município de Taquara – RS*

O nome oficial do projeto, na verdade “Formação de agentes para dinamização da alimentação escolar no espaço educativo a partir da gastronomia e sustentabilidade” já diz sobre seu objetivo e onde está inserido, no ambiente escolar – hoje visto como espaço de convivência e construção do conhecimento, utilizando a horta e a gastronomia como instrumentos pedagógicos para a produção de importantes transformações na escola e em seu entorno. O espaço se torna pequeno para as diferentes escalas de ideias e ações que tornam a vida ali mais dinâmica, trazendo o contato com a terra, com o alimento – desde o cultivo, colheita, preparo, até a degustação pelo estudante, sendo este processo permeado pela educação para uma alimentação saudável e, claro, consciente, sem que para isso seja criada uma nova disciplina no currículo escolar.

A multi e a transdisciplinaridade dão as linhas e os caminhos para onde se pode chegar quando todas as áreas de conhecimento conversam no espaço educativo e a parcerias nos Municípios e Estados que aderiram ao PEHEG se concretizam com a participação de diferentes secretarias e também da comunidade. Exemplos não faltam e podem ser conferidos por quem quiser ver nas páginas eletrônicas de secretarias de Educação, nas redes sociais, jornais impressos e de rádio e TV. Parece exagero, mas é esta a dimensão que muitos têm do que realizam em suas escolas, cidades, quando o prefeito, o secretário e o diretor da escola se envolvem e acreditam que mudar é possível e o PEHEG é um instrumento para se fazer da educação alimentar um trampolim para significativas mudanças na forma de se relacionar com o ambiente, com as pessoas, consigo mesmo, e aprendendo matemática, ciência, história, português, geografia, física, química, biologia e outros conteúdos em laboratórios acessíveis, na própria escola ou fora dela.

Quando o espaço da escola não comporta uma horta, pode-se utilizar os modelos adaptáveis a pequenos espaços, já que neste projeto, a horta tem fim pedagógico e não de produção. Mas a escolha fica a critério da necessidade e desejo da comunidade escolar, desde que este objetivo pedagógico seja cumprido. Aliás, a criatividade é amplamente estimulada nas formações do projeto.

As 200 cidades selecionadas no ano de 2012 participaram do curso nos nove polos das cinco regiões do País. Ao final, cerca de mil pessoas de 175 Municípios, três Estados e o Distrito Federal concluíram o processo, que incluiu uma jornada de 112 horas de formação, sendo 80 horas presenciais e 32 horas a distância nas áreas de educação, nutrição, gastronomia e ambiente e horta. Coordenadores pedagógicos, de alimentação, nutricionistas, técnicos agrícolas e representantes dos Conselhos de Alimentação Escolar de cada localidade que aderiu ao projeto participaram das formações realizadas em Brasília/DF, Sete Lagoas/MG, Pindamonhangaba/SP, Florianópolis/SC, Porto Alegre/RS, Belém/PA, Vitória da Conquista/BA, Feira de Santana/BA e João Pessoa/PB.

### **3 Considerações finais**

Em 2013, foram selecionados 300 municípios. A primeira fase presencial, encerrada em novembro, terá continuidade no próximo ano, com atividades presenciais em cada um dos dez polos definidos em função da proximidade dos municípios. São eles Florianópolis/SC, São Paulo/SP, Belo Horizonte/MG, Salvador/BA, Aracaju/SE, Fortaleza/CE, Recife/PE, São Luis/MA e Belém/PA.

O FNDE, o PNAE e o CET/UnB acreditam que a energia, o comprometimento e o empenho de todos os que em seus Municípios e Estados se dedicam ao trabalho de desenvolvimento do PEHEG, renovam as esperanças de que em breve teremos uma nação mais saudável, mais consciente e mais cidadã. Enfim, o futuro será presente!

### **Referências**

BRASIL. *Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação*. Caderno de Implantação do Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia (Versão preliminar). Brasília, 2013

BRASIL. *Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome*. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. BRASIL. Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.

BRASIL. Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.