



BOLETIM INFORMATIVO DEZEMBRO 2022

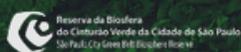
3

FORMAÇÃO
ECOPROFISSIONAL PARA
JOVENS E INTERVENÇÕES
SOCIOAMBIENTAIS EM
PARANAPIACABA

O projeto Caeté é uma formação ecoprofissional com intervenções socioambientais que será realizado na Vila de Paranapiacaba, para jovens entre 14 e 21, estudantes da rede municipal de Santo André e/ou moradores da Vila. Foi aprovado no contexto do edital 2021 do FUMGESAN – Fundo Municipal de Gestão de Saneamento Ambiental de Santo André, que tem entre seus objetivos promover projetos com os temas Saúde Ambiental e Agroecologia.

A proposta é baseada no Programa de Jovens, Meio Ambiente e Integração Social (PJ-MAIS) da Reserva da Biosfera do Cinturão Verde (RBCV) da cidade de São Paulo, que promove a formação integral e ecoprofissional de jovens, moradores de zonas periurbanas e entorno de áreas da RBCV. A Educação Ambiental também é um eixo essencial do projeto Caeté, como um processo permanente e participativo de transformação sustentável da sociedade e meio ambiente e para fortalecer as capacidades e identidades pessoais dos jovens durante o processo de formação.

Este projeto pretende, para além da formação integral de um ser humano, ampliar as perspectivas de atuação profissional, que potencializa o autoconhecimento dos participantes como um importante ator na transformação social e sustentável do meio ambiente, na preservação cultural e que mantenha viva a história e o rico patrimônio da Vila de Paranapiacaba.





O terceiro mês de atividades da formação do Projeto Caeté mobilizou os jovens em torno do tema Agroindústria artesanal, um ramo de atividade ligado ao ecomercado de trabalho que gera renda por meio do preparo de alimentos saudáveis com o máximo aproveitamento dos ingredientes, resgatando a cultura local e tendo como base os princípios da agroecologia.

*Foto @siqka
16 de dezembro de 2022.
Casa EcoAtiva, Gilha do Bororé,
Grajau - SP.*

Foto ©siqka
23 de novembro de 2022.
Paranapiacaba - SP.

Nesse mês, como nos anteriores, realizamos três oficinas teóricas, duas oficinas práticas, uma visita de campo e três oficinas de formação integral sobre agroindústria artesanal. No dia 23 de novembro demos o pontapé inicial discutindo o tema da alimentação saudável e sua relação com a sustentabilidade. Saúde, higiene pessoal, manipulação dos alimentos, propriedade dos alimentos, alimentos industrializados, alimentos transgênicos, rótulos dos alimentos e profissões na área de alimentação foram alguns dos tópicos abordados. A atividade de construção de uma “Pirâmide alimentar” foi fundamental para ampliar a compreensão sobre os grupos de alimentos e os nutrientes necessários a uma alimentação saudável.

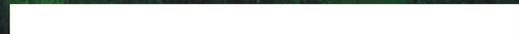


**30 DE
NOV**

O Encontro Formação Integral do dia trouxe duas perguntas para reflexão: “O que me desagrada? O que me motiva?”. Foram distribuídas figuras aleatórias aos jovens, que então deveriam escolher fotos com contextos associados à sua realidade e comentar sobre os pontos negativos/que desagradam e positivos/motivadores de cada situação. Foram discutidos temas como desenvolvimento tecnológico, desigualdade social, participação social e outros. Aproveitando o Dia da Consciência Negra, discutimos sobre racismo e apresentamos um histórico sobre a escravidão no Brasil e suas consequências.

Dia 30/11 aprofundamos o tema da alimentação saudável e falamos sobre diferentes tipos de dietas e o impacto ambiental da produção de carne. Em seguida, foram trazidos casos de outros Núcleos do Programa Jovem que desenvolveram novas receitas e produtos para serem comercializados. Essa inspiração trazida de experiências anteriores do PJ foram o ponto de partida para a realização da dinâmica “Chef agroecológico por um dia”, que buscou ampliar o olhar sobre as possibilidades de uso de alimentos agroecológicos na agroindústria artesanal a partir do desafio de criar um cardápio com entrada, almoço e sobremesa no restaurante fictício criado pelos jovens.

No Encontro de Formação Integral do dia, abordamos o tema das comunidades sustentáveis ediscutimos sonhos e desejos para o território onde vivem. Além de passar alguns filmes sobre convívio em sociedade e apoio ao próximo, realizamos uma dinâmica na qual cada grupo, a partir de um mapa de Paranapiacaba, deveria identificar no mapa de Paranapiacaba os principais espaços do território da vila e depois caracterizar o que está bom (pontos positivos), o que está ruim (pontos negativos) e delinear novas propostas.



7 DE DEZ

A primeira oficina prática do mês, realizada dia 07/12, foi uma oportunidade de colocar a mão na massa e experienciar a preparação de receitas pautadas pelos princípios da agroecologia e da alimentação saudável. O foco foi o uso integral da banana em preparações fáceis, saudáveis e saborosas e mostrar possibilidades profissionais no campo da agroindústria artesanal. Foram preparadas duas receitas sob a coordenação da Chef de cozinha Adriana Vernacci: Casca louca (com casca de banana verde) e Trufas de chocolate com biomassa.

Foto @s.coutinho

*7 de dezembro de 2022.
Paranapiacaba - SP.*

8 DE DEZ



08 de dezembro de 2022.
Big Ben Restaurante,
Paranapiacaba - SP.

No dia 08/12, a última oficina teórica do mês buscou apresentar os fundamentos e práticas ligadas à gastronomia tradicional, típica e culinária artesanal tendo como base uma proposta de alimentação saudável. Para isso, além da exposição dialogada, foi proposta a dinâmica “Entreviste seu colega sobre curiosidades alimentares”. Os alunos se dividiram em duplas e se entrevistaram, utilizando perguntas como: “Você já comeu alguma comida típica de outro país?”, “Já comeu alguma coisa “estranha” que não é comum para nós?”, “Há alguma comida “afetiva” que quando você come ou sente o cheiro, lembra de alguém?”.

Nesse dia os jovens também se aventuraram como entrevistadores da proprietária do Restaurante Big Ben, a Zilda Peixoto, que há mais de 20 anos trabalha com o Cambuci, fruta nativa da Mata Atlântica, comum em Paranapiacaba. Zilda contou que começou a trabalhar com receitas utilizando o cambuci após perceber o potencial da fruta. Hoje o restaurante faz geleia, “chupchup/sacolé”, sorvete, sucos e mousses.

Na última formação integral do ano, realizada também no dia 08/12, discutimos sobre ética com o objetivo de refletir sobre o que é ética socioambiental, relação meio ambiente-sociedade e ética profissional no ecomercado.

A segunda oficina prática do mês, em 15/12, trouxe novamente o desafio de preparar receitas agroecológicas. Dessa vez, foram preparados: Cuscuz com Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANCs) (coração de bananeira e açafão da terra) e Pavê de cambuci e biomassa de banana. A atividade foi tão envolvente que mesmo aqueles menos familiarizados com a cozinha se interessaram e participaram ativamente das preparações.



Foto ©siqka
15 de dezembro de 2022.
Paranapiacaba- SP.

E o mês do tema Agroindústria artesanal terminou com uma atividade de campo muito especial: a visita à Casa Ecoativa, localizada às margens da Represa Billings, na Ilha de Bororé, em Parelheiros-SP. A casa é um centro eco-cultural que promove o acesso à cultura e práticas de permacultura.

Após uma roda de conversa, fizemos um percurso histórico-cultural na ilha, observando suas construções (algumas datadas de 1890) e a história local desenhada nos muros, por meio do grafite. Desde a colonização até os dias atuais, com destaque para os impactos do rodoanel.

Após o percurso pelo local, o grupo realizou atividades de pintura com tinta de terra na Casa Ecoativa, marcando a presença do Projeto Caeté. O almoço foi realizado pela Luciana Aparecida, empreendedora no ramo da alimentação, com a iniciativa Lu Reciclalimentos, integrante do Coletivo da Ecoativa e moradora da Ilha do Bororé, com ingredientes orgânicos produzidos no local.



O dia terminou com uma visita ao empreendimento Cogu.li, local de produção agroecológica familiar de cogumelos shimeji pelo casal Reginaldo Oliveira Santos e Ligiane da Costa Oliveira.

16 de dezembro de 2022.
Casa EcoAtiva, Gilha do Bororé,
Grajáú - SP.



Caeté é projeto