**MIP**   
Ana Paula   
Graziele  
Julia O  
  
**O que é?**   
Viabilizar a construção e aprimoramento dos sentidos e da consciência acerca da origem, da produção até a degustação de alimentos, a partir de técnicas sensoriais de slow food.  
  
**Pra quê serve?**   
Promover práticas educativas que contemplem que visem a promoção e a construção de saber socioambientais sobre a origem, a produção e a degustação de determinados alimentos, de maneira lúdica e sensorial. A estimulação dos sentidos, principalmente do paladar pela técnica do slow food, é a base e a metodologia para a construção de novos saberes, novos gostos e novas possibilidades.   
A falta de consciência e de saber sobre a origem, produção e escolha dos alimentos que preferimos ingerir é o ponto de partida para esta proposta de intervenção e o nosso instrumento de trabalho. As pessoas não sabem o porquê comem o que comem; ou mesmo como é feito e de onde vem os alimentos que "escolhem" para comer. Em Um documentário de produção nacional chamado "Criança a Alma do negócio" fica evidente o hiato que existe nos saberes alimentares. As crianças apresentadas no filme não sabem identificar e diferenciar uma abobrinha de uma berinjela, mas reconhecem todas as marcas de produtos alimentícios altamente industrializados e processados; como salgadinhos e bolachas.[[1]](#footnote-3261)  
Pensando nesse abismo velado que existe em cada refeição que propomos uma intervenção que caminhe no sentido de possibilitar novas experiências, olhares e escolhas na hora de se alimentar.  
  
**Como faz?**  
Esta MIP inicialmente é pensada para ser realizadas com crianças em idade escolar. A ideia é proporcionar as crianças um encontro ressignificado com o alimento e a partir disso, construir outras narrativas alimentares, sobre a produção e sobre a nossa relação com o meio que nos sustenta e alimenta.   
1. Apresentar alimentos crus e não processados  
a) coletar saber pré existentes e acumulados sobre aquele alimento  
b) construir todo o caminho da produção até aquele momento  
c) quantificar os dados por meio de gráficos ou imagens de leitura acessível ao público em questão  
2. Apresentar receitas que podem ser feitas na hora e que sejam fáceis de serem preparadas  
a) preparam os alimentos coletivamente  
b) distribuir informações nutricionais concomitantemente à produção da receita  
3. Degustação  
a) proporcionar e desenvolver novos sentidos (olfato, paladar, por exemplo) na hora de se alimentar  
b) redescobrir alimentos e combinações alimentícias

1. Criança a Alma do Negócio <https://www.youtube.com/watch?v=yi8msN7ziV0> último acesso 11/04/2018 [↑](#footnote-ref-3261)