



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ**  
**FACULDADE DE EDUCAÇÃO**  
**CURSO DE PEDAGOGIA**

**WILLIAM FREIRE CAVALCANTE**

**A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO PRÁTICA DO**  
**CONHECIMENTO DE SI E DE MUNDO**

**FORTALEZA**

**2017**

WILLIAM FREIRE CAVALCANTE

**A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO PRÁTICA DO  
CONHECIMENTO DE SI E DE MUNDO**

Monografia apresentada ao Curso de Graduação em Licenciatura Plena em Pedagogia da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de licenciado em Pedagogia.

Orientador: Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra.

Coorientadores: Profa. Dra. Bernadete de Souza Porto e Prof. Dr. Rui Rodrigues Aguiar.

**FORTALEZA**

**2017**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal do Ceará  
Biblioteca Universitária

Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

C364e Cavalcante, William Freire.

A Educação Alimentar e Nutricional como prática do conhecimento de si e de mundo. / William Freire Cavalcante. – 2017. 57 f.: il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Faculdade de Educação, Curso de Pedagogia, Fortaleza, 2017

Orientação: Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra.

Coorientação: Profa. Dra. Bernadete de Souza Porto.

1. Alimentação. 2. Educação. 3. Escola. I. Título.

CDD 370

---

WILLIAM FREIRE CAVALCANTE

**A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO PRÁTICA DO  
CONHECIMENTO DE SI E DE MUNDO**

Monografia apresentada ao Curso de Graduação em Licenciatura Plena em Pedagogia da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de licenciado em Pedagogia.

Aprovada em: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_.

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra (Orientador)  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof. Dra. Bernadete de Souza Porto  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof. Dr. Rui Rodrigues Aguiar  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

## AGRADECIMENTOS

Ao Ministério da Educação – MEC que por meio do Programa de Educação Tutorial – PET Pedagogia, apoiou financeiramente com a bolsa de incentivo aos estudantes que participam desse projeto.

A Universidade Federal do Ceará, pelo apoio financeiro com a manutenção da bolsa de auxílio emergencial, isenção do Restaurante Universitário e outras.

A Profa. Dra. Maria Isabel Filgueiras Lima Ciasca, pela disponibilidade e aceitação do projeto de Educação Alimentar e Nutricional na Faculdade de Educação. Ao Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra, pelo apoio emocional em momentos difíceis da minha formação. Muito obrigado!

Aos professores participantes da banca examinadora Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra, Prof. Dr. Rui Rodrigues de Aguiar, Profa. Dra. Bernadete de Souza Porto, pelo tempo, pelas valiosas colaborações e sugestões.

Aos meus amigos e parceiros Cleiton Costa Brasil e Kalilio Pereira da Costa, que muito contribuíram com suas personalidades, presença amiga, parceria nas intervenções de Educação Alimentar e Nutricional. Fé e força são os sentimentos que mais lhes desejo.

A Escola de Desenvolvimento e Integração Social para Criança e Adolescente - Edisca, que me permitiu viver à docência e me apaixonar por ela.

A minha mãe – Maria Josenaide Freire Cavalcante, a minha irmã – Greicy Freire Cavalcante, e a mais nova integrante da família Bianca Freire Cavalcante dos Santos, elas me ajudam a ser um ser humano mais forte e me fazem perceber que o amor e a alegria são as melhores coisas da vida.

Agradeço às boas e más pessoas que conheci na universidade, suas intenções para comigo me forjaram e me fizeram encontrar o meu caminho, onde pude refletir e analisar qual rumo que eu deveria seguir; foi onde “caí em mim” e resolvi unir o útil ao agradável; onde a Educação Alimentar e Nutricional poderia resgatar os conhecimentos já existentes – e que eu achava que nada tinha a ver com a educação - aliando-os ao conhecimento pedagógico e político. Grato por ter o Espírito Santo como Senhor Deus da minha vida, que me salva, protege, guia, ilumina e me enche do seu amor infinito e incondicional ao qual estou longe de compreender. Grato pelo alimento, pela água, pelo entendimento, pelo conhecimento, pela minha saúde física e mental, pelo mundo em que habito, pela minha família, pelos amigos. Grato por todos que acreditam nesse projeto, que ultrapassa as paredes da universidade e se lança nos hábitos da sociedade, e que, direta ou indiretamente, me ajuda a ser o que sou.

“É necessário diminuir a distância entre o que se diz e o que se faz, até que, num dado momento a tua fala seja a tua prática”.

(Paulo Freire).

## RESUMO

O presente trabalho analisa a importância da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no ambiente escolar, buscando descrever o processo histórico, a relação entre a teoria e a prática estudada por meio de leis que embasam a EAN e de teóricos da educação que enfatizam a importância de uma ampla formação no ambiente de ensino, utilizando autores: como FERREIRO (2015), FREIRE (2011), FREITAS (2013) e SANTOS (2013), elencando o processo histórico-social da relação do homem com o alimento. O estudo se apoiou ainda por meio de observações e intervenções pedagógicas que aconteceram em uma escola de ensino não regular, Organização Não Governamental - ONG, na cidade de Fortaleza, dentro projeto de EAN do Programa de Educação Tutorial (PET) Pedagogia, como prática educacional alimentar, em busca de demonstrar a importância atual desse aspecto da formação humana no contexto atual. Sendo assim, o estudo relata a EAN como tema gerador de aprendizagem para os alunos, tendo estes, contato primordial com o alimento, criando relações lógicas que lhe são transmitidas desde a mais tenra idade. Como resultado das ações de EAN no contexto escolar, temos as mudanças de hábitos alimentares dos participantes, onde estes entendem a educação alimentar como aspecto importante para seu desenvolvimento de formação social. O processo de construção do conhecimento assemelha-se a uma semente cultivada em solo fértil, que precisa de cuidados para germinar e dar bons frutos.

**Palavras-chave:** Alimentação. Educação. Escola.

## RESUMEN

El presente trabajo analiza la importancia de la Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) en el ambiente escolar, buscando describir el proceso histórico, la relación entre la teoría y la práctica estudiada por medio de leyes que fundamentan la EAN y de teóricos de la educación que enfatizan la importancia de una amplia formación en el ambiente de enseñanza, utilizando autores: como FERREIRO (2015), FREIRE (2011), FREITAS (2013) y SANTOS (2013), enumerando el "

proceso histórico-social de la relación del hombre con el alimento. El estudio se apoyó también por medio de observaciones e intervenciones pedagógicas que tuvieron lugar en una escuela de enseñanza no regular, Organización No Gubernamental - ONG, en la ciudad de Fortaleza, dentro del proyecto de EAN del Programa de Educación Tutorial (PET) Pedagogía, como práctica educativa alimentaria, en busca de demostrar la importancia actual de ese aspecto de la formación humana en el contexto actual. Por lo tanto, el estudio relata a EAN como tema generador de aprendizaje para los alumnos, teniendo estos, contacto primordial con el alimento, creando relaciones lógicas que le son transmitidas desde la más tierna edad. Como resultado de las acciones de EAN en el contexto escolar, tenemos los cambios de hábitos alimentarios de los participantes, donde éstos entienden la educación alimentaria como aspecto importante para su desarrollo de formación social. El proceso de construcción del conocimiento se asemeja a una semilla cultivada en suelo fértil, que necesita cuidados para germinar y dar buenos frutos.

Palabras clave: Alimentos. Educación. Escuela.

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1	– Dados da faixa etária dos alunos .....	36
Gráfico 2	– Percentual de meninos e meninas .....	37
Gráfico 3	– Dados de tempo de estudo dos alunos.....	38
Gráfico 4	– Dados das séries às quais os alunos estão matriculados na escola de ensino regular.....	38
Gráfico 5	– Dados sobre a percepção de importância sobre a EAN para a vida dos entrevistados .....	39
Gráfico 6	– Percepção dos entrevistados das atividades realizadas em EAN .....	40
Gráfico 7	– Percepção dos entrevistados sobre mudanças de hábitos alimentares em casa depois das ações de EAN. ....	41
Gráfico 8	– Situação dos funcionários entrevistados de acordo com a faixa etária .....	43
Gráfico 9	– Situação dos funcionários entrevistados de acordo com o gênero .....	43
Gráfico 10	– Situação dos funcionários entrevistados de acordo com o tempo de trabalho na instituição de ensino – EDISCA .....	44
Gráfico 11	– Descrição de escolaridade dos funcionários entrevistados .....	44
Gráfico 12	– Identificação das atividades realizadas por meio da intervenção em EAN.....	45
Gráfico 13	– Identificação do conhecimento dos entrevistados sobre o tema: Higiene e segurança alimentar.....	45
Gráfico 14	– Identificação da importância da higiene e segurança alimentar na vida dos entrevistados .....	46
Gráfico 15	– Identificação da mudança de hábitos alimentares dos entrevistados .....	47

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABESO	Associação Brasileira para Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica
AE	Alimentação Escolar
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BNCC	Base Nacional Comum Curricular
CAE	Conselho de Alimentação Escolar
CECANE	Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar
DCNT	Doenças Crônicas Não Transmissíveis
EAN	Educação Alimentar e Nutricional
EDISCA	Escola de Desenvolvimento e Integração Social para Criança e Adolescente
FACED	Faculdade de Educação
FEF	Fortalecimento do Ensino Formal
FNDE	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
IDH	Índice de Desenvolvimento Humano
LDBEN	Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional
OMS	Organização Mundial da Saúde
PNAE	Política Nacional de Alimentação Escolar
PNAN	Programa Nacional de Alimentação e Nutrição
PET	Programa de Educação Tutorial
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SISVAN	Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional
SUS	Sistema Único de Saúde
UFC	Universidade Federal do Ceará

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>14</b>
<b>I. A EVOLUÇÃO HUMANA A PARTIR DE FATOS HISTÓRICOS CONSTRUÍDOS POR MEIO DOS ALIMENTOS .....</b>	<b>16</b>
<b>II. POLÍTICAS NACIONAIS PARA A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NAS ESCOLAS.....</b>	<b>25</b>
<b>III. A INTERVENÇÃO EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM AMBIENTE ESCOLAR DE ENSINO NÃO REGULAR (ONG): UMA PERSPECTIVA SINGULAR A PARTIR DA PRÁTICA PEDAGÓGICA.....</b>	<b>32</b>
<i>3.1 Implementação do projeto de Educação Alimentar e Nutricional – EAN – Alunos.....</i>	<i>35</i>
<i>3.2 Implementação do projeto de Educação Alimentar e Nutricional – EAN – funcionários da limpeza e da cozinha.....</i>	<i>42</i>
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>48</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>49</b>
<b>APÊNDICE A – TERMO DE LICENÇA DE USO DE IMAGENS E DEPOIMENTOS .....</b>	<b>52</b>
<b>APÊNDICE B – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS .....</b>	<b>53</b>
<b>APÊNDICE C – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS.....</b>	<b>54</b>
<b>APÊNDICE D – FOTOS DAS ATIVIDADES REALIZADAS NA ESCOLA.....</b>	<b>55</b>
<b>APÊNDICE E – FOTOS DAS ATIVIDADES REALIZADAS NA ESCOLA.....</b>	<b>56</b>
<b>APÊNDICE F – FOTOS DAS ATIVIDADES REALIZADAS NA ESCOLA .....</b>	<b>57</b>

## INTRODUÇÃO

O trabalho foi realizado da seguinte maneira: o capítulo I apresenta a evolução do homem por meio de fatos históricos que marcaram a relação deste com o alimento. No capítulo II temos as políticas nacionais voltadas para o tema da educação alimentar e nutricional nas escolas e no capítulo III apresento o projeto de EAN e as intervenções pedagógicas que aconteceram em uma escola de ensino não regular (Organização Não Governamental – ONG) em Fortaleza, fazendo a relação da teoria com a prática e a importância da EAN na formação do indivíduo.

As intervenções pedagógicas que aconteceram nos anos de 2016 e 2017, na Escola de Desenvolvimento e Integração Social para Criança e Adolescente – EDISCA, fazem parte do projeto de Educação Alimentar e Nutricional – EAN, do Programa de Educação Tutorial – PET Pedagogia, como prática pedagógica voltada para formação humana, objetivando-se, na perspectiva da construção do conhecimento, a partir das vivências cotidianas do indivíduo (FREIRE, 2011) e que desenvolva a autonomia deles para a buscarem o seu conhecimento (FERRERO, 2015). O projeto de EAN analisa a importância da educação alimentar e nutricional na formação humana para valorização dos hábitos de higiene, de segurança alimentar e de escolhas de hábitos saudáveis da alimentação, ato individual consciente, que visa o alcance da saúde e de qualidade de vida e como prática social voltada para o bem comum – saúde coletiva.

Para analisar o projeto e as intervenções realizadas, foi feita uma pesquisa qualitativa e exploratória, com entrevista baseada em questionário com perguntas semiabertas atreladas ao embasamento legal e ao desenvolvimento do indivíduo enquanto construtor de seu conhecimento, reunindo os dados dos sujeitos, como: idade, sexo, escolaridade, conhecimentos prévios sobre EAN e mudança de hábitos alimentares após as intervenções, tampouco, foi analisado a Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar discutindo a relação entre a teoria estudada por meio de leis que embasam a educação alimentar e nutricional nas escolas, e por meio de alguns teóricos da educação, tais como: FERREIRO (2015), FREIRE (2011), FREITAS (2013) e SANTOS (2013), que enfatizam a importância de uma ampla formação do indivíduo na escola. Foi, ainda, utilizado o aporte histórico para esclarecer a singular relação do homem com o alimento, destacando-se, como fator fundamental para manutenção da vida, como prerrogativa histórica e social entre os indivíduos de uma sociedade, que tem em seu aparato alimentar indícios de sua cultura e da forma como aprende o conhecimento passado de geração em geração.

Por fim, nas considerações finais, existem os relatos e apontamentos feitos por inferências diante das ações realizadas na escola com o tema da educação alimentar e nutricional.

O objetivo do projeto baseia-se na teoria de desenvolvimento, que prima pelas competências do sujeito, possibilitando-o a ter contato com o saber adquirido historicamente e socialmente. As discussões sobre o tema alimentar visam à inclusão de ações dentro do ambiente de ensino, visto que este espaço é condição básica de todos os cidadãos. Segundo Alarcão (2011, p.22),

[...] Outros ainda, veem no discurso das competências uma subordinação da educação à economia. Proponho que sejamos um pouco mais críticos e que aprofundemos o conceito de competência e a relação entre competências e conhecimentos.

A discussão sobre educação alimentar perpassa não apenas o sentido básico de manutenção da vida ou de comer alimentos saudáveis ou não, muito menos reduzir-se apenas a convencionalidade de saber portar-se à mesa. A educação alimentar e nutricional é tudo isso que fora dito, e ainda é visão social, política, econômica do ser humano como partícipe do ambiente coletivo – sociedade. A importância da educação alimentar e nutricional no ambiente regular de ensino ou fora dele é parte indissociável da formação humana do sujeito. Ainda de acordo com Alarcão (2011, p.20), “Temos de reconhecer que o exercício livre e responsável da cidadania exige das pessoas a capacidade de pensar e a sabedoria para decidir com base numa informação e em conhecimentos sólidos”.

Para tanto iremos adentrar, no capítulo I, no desenvolvimento histórico do homem com o alimento com o intuito de compreender que esse entrelaçamento esteve presente na vida das pessoas e ainda o está, o que nos traz reflexões que nesta pesquisa iremos nos debruçar, tentando traçar os caminhos que hoje se fazem necessários na vida de cada um.

## **I. A EVOLUÇÃO HUMANA A PARTIR DE FATOS HISTÓRICOS CONSTRUÍDOS POR MEIO DOS ALIMENTOS**

Dentre os estudos e as teorias que relatam a evolução do homem na Terra, concebe-se que no início, na Pré-istória - por volta de 2,5 milhões de anos - ele utilizou os gêiseres (nascente termal que entra em erupção periodicamente lançando jatos de água quente e vapor) e as queimadas, que aconteciam aleatoriamente para cozinhar e assar os alimentos, que até então eram ingeridos de forma natural. Com a cocção, o homem percebeu que o alimento melhorava de sabor, de cheiro, e ainda podiam conservá-lo por mais tempo; esse é um dos elementos principais que diferenciam o homem dos demais animais. (FRANCO, 2010).

Ainda na perspectiva de evolução do homem e das civilizações longínquas dos dias de hoje, a invenção dos utensílios, tais como: pedra e barro (Período Paleolítico, Idade da Pedra Lascada – caça e coleta – cerca de mais de 10.000 anos a.C.) trouxeram grandes transformações na manipulação e uso de diferentes fontes de proteínas (aves, cabras, bois) e ainda a utilização de ervas e sementes aromáticas acentuaria ainda mais o prazer adquirido nessa relação, dando mais segurança e certeza de provimento dos alimentos. (FRANCO, 2010).

A caça trouxe, além de proteção do frio com o uso da pele dos animais, uma enorme fonte de proteína que seria essencial no desenvolvimento cognitivo dele, que até então, encontravam nas sementes, raízes, folhas e frutas a sua principal fonte de energia. Depois que o homem deixou de comer apenas folhas, frutos e raízes, a reunião do grupo era necessária para poder partilhar a caça; vem daí a simbologia da reunião de pessoas à mesa e o ato de repartir os alimentos. E mais, a falta de métodos eficazes para a conservação, obrigava-o a dividir o alimento proveniente da caça de animais de grande porte antes que se estragasse (FRANCO, 2010).

Na agricultura (Período Neolítico, Idade da Pedra Polida – agricultura e pecuária – cerca de mais de 4.000 anos a.C.), a manipulação consciente dessas sementes em prol de uma garantia duradoura de fonte de alimentos vegetais, o cultivo da terra, unidos à fabricação de utensílios, fomentaria os elementos necessários para o surgimento das primeiras aldeias, permitindo ao homem deixar de ser nômade (mudar frequentemente de lugar em busca de fontes de alimentos necessários para a sobrevivência) e se fixar em locais propícios, como próximo de nascentes e rios. (FRANCO, 2010).

A agricultura possibilitou aos seres humanos a capacidade de produzir alimentos em quantidades que excediam às suas necessidades, isso marcaria a humanidade profundamente, pois possibilitou que a espécie humana se dedicasse a outros aspectos do conhecimento (regras sociais), e também a produção de novas tecnologias, bem como a

fixação em terras mais quentes e o apego ao seu território. Por motivo de segurança alimentar, o homem começa a dividir as terras de cada aldeia permitindo sua permanência e estada que estavam atreladas à disponibilidade de água, ao clima e aos alimentos produzidos por ele mesmo, ou seja, a garantia de alimento proporcionou o surgimento das cidades que foram crescendo e se desenvolvendo a partir das necessidades humanas. As relações tornar-se-iam cada vez mais complexas e o homem deixava de ser coletor e tornara-se detentor de terra e de excedente de alimentos, isso originaria com o passar do tempo, as trocas (escambo), e futuramente constituiria as relações comerciais como as que conhecemos hoje (barganha).

Como primeira fonte de alimentos temos as plantas, posteriormente os animais da terra e da água; estes eram basicamente os alimentos que nutriam a humanidade (Pré-história). O ato de comer se constitui como a base da vida da grande maioria dos animais. Voltando ao aspecto da reunião de pessoas no ato de alimentar-se, temos a primeira ideia que constitui a socialização do conhecimento. Franco (2010, p.24) vai dizer: “A socialização de uma criança compreende as mais variadas noções sobre alimentação. Desse processo advém à valorização ou rejeição de certos alimentos, princípios higiênicos e dietéticos e, evidentemente, preconceitos e tabus”.

A comensalidade é momento propício de socialização e transmissão de ideias, valores, hábitos e conhecimento. O alimento, em todas as civilizações, fez parte da história, da economia, da cultura, das crenças de um povo, por exemplo: os mesopotâmicos tinham o mel como produto medicinal que prolongaria a vida, sendo capaz de dar a imortalidade aquele que fizesse uso dele (crença). Na Grécia, as oliveiras eram tidas como divinas e estavam ligadas à imagem de Atena (deusa das batalhas, da sabedoria, das artes e da justiça), permitindo a sabedoria àquele que a consumisse.

Além dos povos que anteriormente foram citados e que ligavam o consumo de certos alimentos com relações divinas ou afins, poderíamos falar aqui do pão para o povo egípcio, o sal para a cultura mediterrânica, o milho para o povo ameríndio, o arroz para os chineses e o trigo para os orientais; bem como, a cerveja – uma das bebidas mais antigas do mundo – estava intimamente ligada à cultura egípcia e mesopotâmica.

Muitos dos alimentos que são à base de uma cultura tendem a serem relacionados com ritos sagrados. No cristianismo há várias analogias entre os alimentos e as representações sagradas: o pão, o vinho, o sal, a maçã; nela podemos perceber também os vários momentos de imolação dos animais como forma de aplacar a ira de Deus.

Saindo do aspecto religioso da história da humanidade e adentrando a política, nos debruçamos sobre outras questões muito importantes de serem conhecidas; Franco (2010, p. 33) diz que:

O comércio das especiarias, usadas na China, na Índia e no arquipélago Indonésio há milhares de anos, precedeu a história da escrita. A demanda do mundo ocidental por essas especiarias provocou aventuras que levariam o homem a dar a volta a terra e o levariam também à colonização do Extremo Oriente. (FRANCO, 2010).

A insatisfação do homem perante as problemáticas econômicas e sociais ultrapassam a necessidade biológica de saciar a fome; ela leva também a construção de sua própria história. Os primeiros livros impressos nos quais se dá conta, levam histórias e relatos gastronômicos<sup>1</sup>.

O alimento constrói as relações sociais e nelas produz efeitos de status social. Em Bizâncio, o consumo de comidas caras trazidas de longe (importadas) era prestígio de uma elite; nessa cultura, a má alimentação era tida como princípio de muitas doenças (desequilíbrio humoral), e ainda, a diluição do vinho com a água, como forma de evitar a embriaguez. Percebe-se que para esse povo o alimento passa a ter relação direta com a saúde e já produz meio prático de reduzir efeitos da bebida nas ações humanas. (FRANCO, 2010).

Não obstante, a partir da Idade Média observa-se o crescimento das cidades, do comércio, da agricultura e da atividade pesqueira. As cidades emergem e enriquecem gradativamente com o advento das tecnologias, em sua maioria, voltadas para os afazeres do homem com a natureza e especificamente com o alimento. O homem dessa época utilizava grandes lareiras para a cocção dos alimentos, e posteriormente com o domínio do fogo e de sua temperatura, os alimentos foram levados ao forno; isso modificaria profundamente a gastronomia, a economia e até mesmo a cozinha de todas as casas da época. (FRANCO, 2010).

Quando o Império Romano cai, o comércio de especiarias imergiu, e novas formas de importação de produtos surgem. A influência da cozinha Oriental passa a ter grande força, transformando a gastronomia e o modo de vida dos europeus. Surge aí o gosto pelo artesanato e pelas tapeçarias. Outro hábito adquirido com os orientais foram os cuidados pessoais e com a higiene, que até então, eram cheios de restrições no velho continente. As rotas comerciais para o Oriente Médio trazem de volta o consumo por especiarias que já eram utilizadas pelos romanos, como: o cravo, o açúcar, a canela, o trigo sarraceno entre outros. Esse retorno favorece o desenvolvimento da cultura europeia, introduzindo as culturas da cana-de-açúcar, laranjais e limoeiros. Os europeus aprenderam ainda com os mulçumanos a prática da destilação. (FRANCO, 2010).

---

<sup>1</sup> A Grécia clássica teve um número considerável de escritores que se dedicaram à gastronomia. Arkhestratus, nascido na Sicília e contemporâneo de Aristóteles (384 – 322 a. C.), foi dos mais notáveis. Escreveu *Hedy pathia*, tratado dos prazeres. Seu trabalho foi também denominado gastronomia, vocábulo composto de *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do seu sufixo – *ia*, que forma o substantivo. Assim, gastronomia significa, etimologicamente, estudo ou observância das leis do estômago.

No período medieval pouco se percebe a cultura alimentar das classes mais pobres; existe vasto acervo que contempla os ritos gastronômicos dos funerais, dos casamentos e das festas da elite; são relatos são cheios de cores, sabores, aromas, prestígios e simbolismos. Existem nesses eventos uma variedade de carnes, como a de porco, de cabra, de boi, de veados, de javalis, e gansos, além de insumos como ovos, leite, mel, vinho, frutas e legumes – como a batata, além de especiarias das mais diversas, como: raízes, cravo, sal, açúcar e etc., que compunham um padrão de vida da aristocracia e que, desde então, delineava-se a disparidade social e econômica entre ricos e pobres. De acordo com (FRANCO, 2010. p.82),

A nobreza tinha grande apreço pela carne de caça. As principais atividades dos nobres eram a guerra e a caça. Esta era apanágio da aristocracia e proibida a servos e camponeses. Os infratores dessa regra eram punidos severamente. Portanto, as caçadas e o consumo de seu produto representavam outro elemento de distinção entre os nobres e o restante do povo.

A comida posta à mesa representa fator de distinção social e firmamento de poder de um homem perante outro, além do mais, as especiarias e outros insumos eram bastante caros, o consumo destes já outorgava a distinção entre pessoas que tinham ou não acesso a elas. Somado a isso, alguns produtos já eram utilizados pela elite como medicamentos e afrodisíacos como é o caso do azeite, que servia para curar feridas, e do açúcar, que era utilizado para tratar de dores de cabeça e melancolia.

No século XV Veneza se torna o mais importante centro de comércio entre a Europa e o Oriente. O desenvolvimento da cidade de Veneza se deu justamente pelo crescimento econômico proveniente das rotas marítimas que trafegava carregada de insumos alimentícios e de seu posicionamento geográfico favorável de apoio para as navegações entre Europa e Oriente Médio. Vale ressaltar que as especiarias possuíam não apenas a qualidade de melhoria do sabor dos alimentos, elas também ajudavam na conservação (açúcar e sal), possuíam propriedades medicinais e eram economicamente produtivas. (FRANCO, 2010).

A expansão comercial de alimentos sob todas as ordens e aspectos nos últimos séculos, assim como a descoberta de novas tecnologias, que de início serviram para aumentar a produtividade na agricultura, pecuária, piscicultura e etc., desembocam nos tempos atuais e encontram nas necessidades humanas (e agora em escala global) a sua força motriz para o seu contínuo desenvolvimento.

Debruçar sobre a literatura histórica do homem, e em específico para os povos das Américas, não se pode deixar de falar da importância que teve as rotas marítimas e a busca por especiarias. O interesse dos povos europeus para chegar a Ásia e aumentar as suas riquezas, levaram ao encontro de novas terras – a América do Sul. O impacto de extensas plantações de cana-de-açúcar no Brasil e a produção de açúcar afetaria não somente a economia, como também, os hábitos alimentares dos próprios europeus que tiveram a inserção cada vez maior

desse alimento na dieta e nos hábitos diários, um exemplo disso, foi o costume de ter a sobremesa posta à mesa todos os dias. A relação criada pelo homem nessa época reflete a pluralidade de conhecimentos repassados por diferentes povos e como a fusão dessas culturas provocadas pelas rotas marítimas puderam alcançar diferentes continentes. Podemos falar da relação europeia com os orientais (chineses), que lidam com os alimentos de forma que estes estão intimamente ligados à medicina, num constante equilíbrio entre o bem e o mal, o quente e o frio, o doce e o salgado, sendo a cura das enfermidades através de hábitos alimentares.

Os hábitos alimentares também encontram na religião uma profunda ligação, estabelecendo relações permanentes na conduta do homem nos mais diversos países do globo terrestre. No catolicismo a quaresma e a páscoa delineiam o que as pessoas devem ou não comer nos dias que sucedem a este costume; nesse período, os cristãos devem se abster de comer carne vermelha substituindo-a por carne branca (frango ou peixe). No budismo, o vegetarianismo é a dieta que predomina, sendo permitido o consumo de peixe – como carne dessa prática alimentar. No Japão o ritual de preparação do chá assemelha-se a religiosidade, convidando o indivíduo a estar presente no hoje (agora), dissipando o passado e o futuro (contemplação do momento). E o que dizer da crença xintoísta<sup>2</sup> que faz a relação dos alimentos de época com a energia do universo?

A relação do homem com o alimento está imbricada com a sua própria história, e nas mais diversas culturas, a ligação do natural com o saudável também é bastante evidente. Para a medicina atual, grande parte de mazelas ou da recuperação destas, necessita de dietas específicas que são essenciais para a reposta do corpo para o reestabelecimento da saúde. Um, dentre vários provérbios chineses, diz que: “Não se necessita de um médico quando a ingestão habitual de alimentos não ultrapassa quatro quintos da capacidade do estômago” (FRANCO, 2010, p. 145).

Buscando na história, os livros gastronômicos estão entre os primeiros a serem impressos. Em 1474, o livro: *De honesta voluptate*, de Bartolomeo Sacchi (pseudônimo

---

<sup>2</sup> Xintoísmo caracteriza-se pelo culto à natureza, aos ancestrais, e pelo seu politeísmo, com forte ênfase na pureza espiritual, e que tem como uma de suas práticas honrar e celebrar a existência de Kami, espírito ou divindade associado a múltiplos formatos: humana, animísticas ou abstratas. Tradição tipicamente japonesa.

Platina de Cremonal), já retrata a relação entre alimentação e saúde, passando além das questões de etiqueta e regras de comensalidade.

Para tratar do assunto de alimentos, faz-se necessário abordar o tema da conservação dos alimentos, uma necessidade bem antiga como já fora supracitada e que iria modificar as relações sociais e econômicas de todas as épocas. Por séculos a fim o homem utilizou a salga, o açúcar e o vinagre para dar longevidade ao alimento, e destes, tirar melhor proveito. Nessa prática existem alguns aspectos negativos como a alteração do sabor, a perda do valor nutritivo, e ainda, o aumento de doenças provocadas pelo excesso de conservantes – como nos casos de embutidos e enlatados.

A expansão das técnicas de conservação trouxe elementos como o vidro e a lata; esta última aumentou consideravelmente as possibilidades de dar sobrevida aos alimentos, fortalecendo a indústria alimentícia. Vale lembrar que as viagens de navios e as forças armadas tiveram forte impacto de transformações dessa indústria, pois havia grande demanda de produção e conservação dos alimentos para manter seus soldados nutridos, sendo vital para a manutenção de suas tropas.

Aliado as forças armadas, o mundo vivenciaria a Revolução Industrial (século XVIII e XIX) que permitiria a produção em larga escala, demandando que o comércio utilizasse de recursos de divulgação em massa para propagar a industrialização dos alimentos, enfatizando sua segurança nutricional e a integridade dos alimentos (eliminando possíveis desconfianças de alterações nos insumos utilizados na fabricação).

A conservação por mais tempo, as porções individualizadas, o poder de convencimento da televisão e do rádio produziria alterações nos hábitos alimentares familiares em todo o mundo. As relações sociais que antes se pautavam na partilha e na comensalidade que à mesa em família permitia, abriram-se ao consumo de alimentos fora de casa. A indústria alimentar produziria ainda grande marco, como a produção da margarina: “Inicialmente fabricada apenas com gorduras animais, a composição da margarina mudou quando, na primeira década do século XX, descobriu-se um método para solidificar óleos vegetais e de peixe por hidrogeneização” (FRANCO, 2010, p. 223 e 224). É importante frisar que esse episódio de industrialização inicia um processo de desnaturalização dos alimentos, com processos que promovem de forma artificial a imitação dos cheiros, aromas e sabores naturais dos alimentos. A publicidade entra aí como formadora da opinião pública, objetivando a aceitação dos produtos não naturais por parte da população, elencando os aspectos de praticidade que a vida moderna exige, aliada ao gosto superior destes em detrimento aos dos alimentos naturais.

As rotas marítimas, as ferrovias, as novas técnicas de conservação (o congelamento, a pasteurização, os diferentes tipos de embalagens, a irradiação) muito contribuíram para a criação e o desenvolvimento da indústria de alimentos, sem falar nas técnicas de modificação genética para a produção de alimentos, que influenciam o modo como lidamos com eles, trazendo profundas transformações nas mudanças de hábitos alimentares, que como vimos, passou de familiar e de partilha, para comida rápida e fora de casa – individual. Não se faz objeto desse trabalho a discussão sobre alimentos geneticamente modificados, e nem mesmo, a esterilização de frutas e carnes por meio de raios gama (irradiação ou ionização), mas vale lembrar que esses são procedimentos que os estudos ainda não podem responder se causam ou não malefícios à saúde humana. (FRANCO, 2010).

A referência máxima às mudanças nos hábitos alimentares está personificada na presença crescente de “comidas rápidas” ou “comidas prontas” que você escolhe para matar a fome de maneira prática; grandes empresas mundiais agregam às suas marcas os valores de preços baixos (mesmo que isso nem sempre seja verdadeiro, se for comparado ao preço de frutas e verduras), além da facilidade de acesso e satisfação da fome (vale lembrar que são produtos bastante calóricos, ricos em gorduras, sal e açúcar livre).

O modo de comer à mesa, como tradição milenar do homem, permite à expressão de ideias, costumes, valores, emoções, laços afetivos e fortalecimento dessa afetividade; o que não é percebido no estilo de vida proporcionado pelo neoliberalismo, este, exige praticidade e rapidez, pois o tempo é descrito em possibilidade de ganho em dinheiro, o que descreve plenamente o sucesso de aceitação por grande parte da população mundial sobre esse modo de alimentação. A união dos fatores como praticidade, rapidez, alimentos saborizados e coloridos artificialmente contribuem para práticas alimentares menos reflexivas. Entretanto, essas mesmas empresas ou seus meios de propaganda não mencionam a qualidade, o poder de nutrição ou os malefícios do consumo de comidas com excesso de sal, açúcares e gorduras, favorecendo práticas alimentares não-reflexivas<sup>3</sup>. Ademais, o homem atual, dispõe de uma vasta opção de culinária e/ou gastronômica (cozinha chinesa, japonesa, americana, francesa, italiana, brasileira e etc.), com seus diferentes modos de preparo, que diversificam os sabores de cada refeição. A satisfação e o prazer proporcionado pela saciedade intensificam o desejo de escolha por alguns alimentos em detrimento de outros. É nessa perspectiva que a indústria

---

<sup>3</sup> Daí justifica-se a educação alimentar e nutricional, como forma de conscientização de melhores hábitos alimentares, mais saudáveis, que contribuam na manutenção e melhoria da qualidade de vida.

lança mão dos cheiros, cores e sabores criados artificialmente para abocanhar uma crescente parcela de clientes, cientes do poder que a alimentação exerce na vida das pessoas.

A alimentação é um aspecto primário da vida humana, envolvendo paradigmas sociológicos, políticos, econômicos e históricos. Aliado a isso, a indústria utiliza a publicidade e a praticidade dos alimentos industrializados (pré-cozidos, pré-temperados, pré-lavados) para satisfazer o gosto do homem moderno, que se encontra atarefado, influenciado por diferentes culturas devido à globalização, a internet, as viagens, os colegas de trabalho e de estudos, que dispõe de menos tempo em casa e que, conseqüentemente, tem menos tempo para o ato de preparar e cozinhar a própria refeição. O resultado desse novo estilo de vida são as escolhas alimentares por produtos já prontos, independente da carga nutricional e de saúde que elas lhe proporcionam.

A população mundial que sabe dos benefícios de uma alimentação saudável tendem a optar por insumos menos gordurosos, com menos sal e açúcar, aproximando-se cada vez mais de alimentos naturais ou menos processados. Por outro lado, grande parcela da população, que esteja ou não na iminência da fome, consomem alimentos cada vez mais industrializados, seja por desconhecimento dos malefícios, por escolhas errôneas ou por falta de recursos financeiros que lhe dê acesso há uma alimentação saudável. Como opções de alimentos industrializados estão os refrigerantes, os enlatados, os embutidos, os que são pré-prontos e que possuem uma carga alta de conservantes, aromatizantes, estabilizantes, sódio, gorduras e açucarados.

Aliado a esses fatores relacionados acima, a agricultura de alta produção utiliza pesticidas e fertilizantes que contaminam o solo e a água (lençol freático) das áreas de produção. Sendo que, a maior parte deste plantio é para o milho e a soja, que servirão de base única – muitas vezes – na alimentação dos animais como o gado e a galinha, e até peixe. Segundo Franco (2010, p. 225):

As grandes áreas de monoculturas eliminam as policulturas de subsistência e intensificam o êxodo rural e a “favelização” de cidades. Além disso, o desflorestamento de grandes superfícies é gerador de desequilíbrios hídricos e desertificação.

Nesse caso, a substituição de fertilizantes por espécies antagônicas, ou seja, por espécies que são inibidoras do crescimento de outras plantas por meio de suas substâncias químicas naturais, produziriam equilíbrio do ecossistema, porém, o crescimento da agroindústria favorece o crescimento de tecnologias e do comércio acima do equilíbrio da própria vida humana, tornando nocivo, em alguns casos, a superprodução de alimentos, que

além de poluir o meio ambiente não efetiva a promoção do acesso ao alimento por todas as pessoas e classes sociais. O objetivo maior desse modo de produção está no aumento no número de consumidores e que estes consumam cada vez mais, para que o lucro seja potencialmente aumentado.

As transformações sociais e econômicas interferem nos hábitos alimentares e na vida das pessoas, como também a não mensuração de padrões aceitáveis na qualidade dos alimentos, e ainda, a desculpa da superprodução para suprir as necessidades de consumo em escala global, não se traduz na realidade, visto que muitas pessoas estão morrendo por escassez de alimentos ou por doenças provocadas pela não educação alimentar.

O descontrole de gêneros alimentícios que desprezam a manutenção da saúde e dos aspectos nutritivos, a ele inerentes, desperta a discussão em nível educacional e de saúde coletiva sobre as práticas sociais dos hábitos alimentares.

Para Franco (2010): “A publicidade, que permeia e distorce a informação em matéria dietética, acentua a irracionalidade dos comportamentos alimentares”. Ou seja, a substituição do consumo dos alimentos encontra no acesso ao conhecimento o seu principal rival. Continuando, Franco (2010, p. 268) irá dizer:

Simultaneamente à grande solicitação ao consumo desenvolve-se informação em sentido oposto sobre regimes e maneiras de se obter e conservar boa forma. Pouco se considera, porém, a grande relação entre obesidade, irracionalidade dos comportamentos alimentares e desritualização do ato de comer.

É importante esclarecer que essa reflexão se dá não apenas na doença relacionada ao excesso de peso, sobretudo, se faz na reflexão das diversas doenças adquiridas de forma não transmissível que se configura na relação irrefletida, desconfigurando os laços afetivos e de conhecimento que o alimento pode proporcionar.

No capítulo II, que trata da política brasileira a respeito da EAN, serão explanadas as condições legais de abordagem deste assunto no ambiente escolar, trazendo em seu bojo legal as diretrizes que conscientiza a população, as escolas e os entes federativos para a prática de hábitos alimentares saudáveis, ciente do saber adquirido de forma processual e histórica e que permite refletir sobre esse aspecto da vida humana.

## II. POLÍTICAS NACIONAIS PARA A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NAS ESCOLAS

No Brasil o tema da educação alimentar e nutricional é amparado legalmente por meio da outorga de diversos textos que irei abordar neste capítulo, e que está embasado *à priori* na carta magna que é a Constituição Federal de 1988. Neste sentido, a discussão remete a legalidade e importância da implementação de práticas alimentares saudáveis em âmbito escolar e seu amparo legal.

A Constituição Federal de 1988, na Emenda Constitucional nº 90, de 15 de setembro de 2015, traz em seu bojo de direitos e deveres assegurados para com a sociedade o seguinte texto: “São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição”. Sendo assim, a alimentação é elemento básico para constituição da vida e garantia de sua existência. Além disso, a alimentação é elemento fundante da saúde, sendo parte importante no desenvolvimento físico, mental, científico e de qualquer outro aspecto ontológico do ser humano.

Diante da proeminente importância da educação alimentar e nutricional no âmbito coletivo e diante das dificuldades em alimentar-se de forma saudável, por grande parte da população brasileira, devido às desigualdades sociais, e ainda, como forma de delimitar e pormenorizar o que a Constituição de 1988 preconiza, a Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006, vem elucidar ainda mais a discussão sobre esse tema. Ela é fruto de um trabalho conjunto entre os Ministérios da Saúde e da Educação na comunhão de ideias sobre a alimentação saudável nas escolas como dever e função pedagógica das instituições de ensino público ou privado, no nível básico da educação nacional, ou seja, na educação infantil, ensino fundamental e ensino médio. As recomendações elencadas nessa portaria estão embasadas na concepção de vulnerabilidade na saúde ao qual estão submetidos os países com desigualdades sociais, sendo necessárias ações de promoção da saúde em âmbito coletivo para que possam ser atingidos os cidadãos individualmente. Essas diretrizes estão baseadas em estratégias globais de alimentação saudável e prática de atividades físicas recomendadas pela Organização Mundial de Saúde – OMS, bem como, na perspectiva do Direito Humano à Alimentação Saudável, na recomendação da Estratégia Global para Segurança dos Alimentos, na valorização de hábitos alimentares regionais e nos estilos de vida.

O Brasil passa por uma transição nutricional, saindo da desnutrição para o estado de doenças crônicas não transmissíveis, ou seja, aquelas adquiridas por meio de hábitos alimentares não saudáveis, provocando a obesidade por meio do consumo de alimentos

calóricos – frituras, bem como a hipertensão – e também com o consumo excessivo de sódio, e ainda a diabetes – por meio do consumo elevado de açúcares.

A Portaria Interministerial nº 1.010/06 conta com 10 artigos que contemplam desde a promoção da alimentação saudável nas escolas, do nível básico da educação até as boas práticas para os serviços de alimentação ofertados pelas instituições de ensino básico, além de salientar a continuidade da promoção dos hábitos alimentares saudáveis por meio da incorporação do tema da alimentação saudável no projeto político pedagógico das escolas; e ainda, fala das responsabilidades das secretarias estaduais e municipais da Educação e da Saúde, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e do Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar – FNDE e as colaborações de entidades de ensino e pesquisa com o apoio técnico e operacional destes na capacitação dos profissionais envolvidos no contexto, desde merendeiras, cantineiros, conselheiros e interessados. Estas capacitações são promovidas pelos Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANES) que são referência no assunto. Estes centros acontecem dentro das instituições federais de ensino superior (IFES) e não se limitam apenas as capacitações, como fazem também o desenvolvimento de pesquisas relacionadas à alimentação escolar. A portaria indica ainda que o controle de todas as ações necessárias para o desenvolvimento desta política na prática social deve ser feito através de avaliações nos impactos ocorridos por meio dos indicadores pactuados pela gestão de saúde.

Segundo Bezerra (2009), na Lei nº 11.947/09, podemos iniciar as discussões sobre a Política Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e suas diretrizes na prática. Vimos que, cabe ao Estado garantir a todos os alunos da educação básica o direito à alimentação escolar visando à inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, instituído pelo governo federal, veio a dirimir ações que tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, bem como, promover o apoio ao desenvolvimento sustentável por meio da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar local. (Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009). Porém, não podemos deixar de citar as dificuldades práticas na execução da Lei nº 11.947/09 que esbarra na corrupção e no despreparo administrativo das instituições de educação, acentuando o contraste social entre os estudantes matriculados nas escolas públicas regulares, se comparados com os discentes das escolas particulares, visto que, teoricamente, os estudantes do ensino particular possuem recursos

financeiros para terem acesso à alimentação saudável, e que suas escolhas o fazem tê-la ou não, o que difere dos estudantes do ensino público que muitas vezes só possuem a alimentação da escola como opção de comensalidade. Vale ressaltar ainda que são válidos e condizentes com a realidade social brasileira todos os encaminhamentos diretos para administração pública no que se refere ao PNAE, e que as discussões e debates acerca da luta na implementação da prática da lei supracitada, leve a redução das desigualdades sociais da educação básica nas esferas públicas e particulares.

Segundo o PNAE, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios devem instituir em suas respectivas jurisdições administrativas, os Conselhos de Alimentação Escolar – CAE, que são órgãos colegiados que tem a competência de acompanhar e fiscalizar o cumprimento das diretrizes do PNAE, de acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados à Alimentação Escolar - AE, de zelar pela qualidade dos alimentos e da aceitabilidade dos cardápios oferecidos e de receber o relatório anual de gestão do PNAE e emitir parecer conclusivo a respeito, aprovando ou reprovando a execução do programa. O Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar – FNDE fica autorizado a suspender os repasses dos recursos do PNAE quando os Estados, o Distrito Federal e os Municípios não constituírem o respectivo CAE, quando não apresentarem a prestação de contas dos recursos recebidos para execução do programa e se cometerem irregularidades na execução do PNAE.

Pudemos perceber aqui o avanço que a educação nacional está vivenciando desde 2009 com a criação de uma lei que assegure a todos os estudantes da educação básica o acesso à educação alimentar escolar de qualidade, que venha a suprir suas necessidades nutricionais diárias e, além disso, propicie o pleno desenvolvimento do processo de aprendizagem do aluno por meio da alimentação e de outros aspectos inerentes a esta construção do conhecimento, como os aspectos: econômicos, biológicos, psicológicos, sociais e etc. Existe ainda, a discussão de políticas públicas voltadas para a segurança alimentar e nutricional, e a promoção da alimentação saudável, quando em 2012 no Distrito Federal, foi elaborado o Marco de Referência em EAN que pretende, no âmbito das políticas públicas, desenvolver reflexões e orientações acerca dessa temática, a ser desenvolvido no âmbito coletivo, envolvendo setores de produção, abastecimento e consumo de alimentos; o objetivo final do marco de referência dirige-se às ações governamentais contribuindo para a melhoria da qualidade de vida dos brasileiros.

Tratando-se do tema da Educação Alimentar e Nutricional, e mais especificamente, tratando da abordagem de Segurança Alimentar – SAN estão: o Ministério da Saúde - através da Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, o Ministério da

Educação – Alimentação Escolar, Conselho de Alimentação Escolar – CAE, e o Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome – coordenando ações atreladas à garantia do acesso aos alimentos como direito humano. Esses setores do governo federal brasileiro constituem a força da Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN, que se consolida a partir de 2004, com as diretrizes para o monitoramento da situação alimentar e nutricional no país.

Esse assunto (SAN) tem base legal na Portaria nº 2.246, de 18 de outubro de 2004, do gabinete do Ministro Humberto Costa, do Ministério da Saúde, que considera às orientações contidas na Portaria Nº 710/GM/MS, de 10 de junho de 1999, onde institui em território brasileiro, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição - PNAN, integrante da Política Nacional de Saúde, na perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional – SAN. A portaria institui ainda as orientações básicas para o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN, que promove em seu bojo de ações, as condições de nutrição da população, a fim de dar as informações básicas para o Sistema Único de Saúde – SUS para que este programe atividades de ações de combate às doenças relacionadas, principalmente, a desnutrição e sobrepeso, acarretando as doenças oriundas dos dois estados nutricionais - no primeiro, o indivíduo pode apresentar: anemia severa, baixa imunidade – que se caracteriza pela produção baixa das células de defesa e perda de massa muscular, inclusive do coração e até a morte. No segundo, segundo informações da Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade (ABESO), 2017 e Ministério da Saúde (MS), 2006, o indivíduo pode apresentar: pressão alta, diabetes, doenças do coração, colesterol elevado.

As leis, as atividades ministeriais, os entes envolvidos nesse processo de formação coletiva da sociedade brasileira para com a educação alimentar têm em vista a saúde da população em prol de mudanças socioambientais, ou seja, que trarão impactos nos grupos e no indivíduo. A percepção é de que essas ações devem ter continuidade e concomitância com os projetos dos representantes supracitados, por isso, a parceria criada por meio da Portaria Interministerial nº 1.010/06, entre os Ministérios da Saúde e da Educação, institui diretrizes que englobam as práticas alimentares e nutricionais que proporcionem a saúde das pessoas, por meio da redução de ingestão de açúcares e sal em quantidades que acarretam doenças, sem perder de vista a prática de atividades físicas e o desuso do tabaco - que é um produto agrícola processado a partir das folhas das plantas do gênero *Nicotiana tabacum*, sendo consumido como uma droga recreativa sob a forma de cigarro, charuto, cachimbo, rapé, nargulé, charro ou fumo mascado. A nicotina é o composto responsável pela dependência do tabaco - não se faz centro deste trabalho, o debate sobre estes dois últimos elementos, bem

como aqueles que porventura possam ser considerados integrantes para a constituição do estado de saúde, entendendo a saúde como: “um estado de completo bem-estar físico, mental e social e não somente a ausência de afecções e enfermidades” (OMS, 2017) de uma pessoa; porém, vale lembrar que a presença deles nas leis que se preocupam com a segurança alimentar e da relação intrínseca de tais hábitos, são intrínsecos para a constituição da alimentação e nutrição saudável da sociedade brasileira. Além disso, a portaria contempla o consumo de alimentos que não sejam prejudiciais à saúde, seja pela falta, excesso ou pela nocividade que possa vir a trazer aos seres humanos, por meio da ingestão, inalação ou qualquer outra forma de consumo, comprometendo a sua disposição física e mental.

Não obstante, a portaria aborda diretrizes de promoção da Alimentação Saudável nas escolas, no ensino básico, reconhecendo-a como direito humano; componente essencial para a constituição biológica (vital), social (relação do homem com o alimento e as relações de comensalidade e econômicas) e cultural (hábitos e crenças que constituem a identidade de um povo); definindo as formas de estímulo dela no ambiente escolar, como exemplo: I – a produção de hortas escolares, II – fomento de boas práticas de manipulação de alimentos nas escolas (cozinha ou fornecedores), III – restrição à venda de produtos alimentícios gordurosos, com teor livre de açúcares e sal, promovendo o consumo de frutas, legumes e verduras, e IV – acompanhamento da situação nutricional dos estudantes (BRASIL, 2006, p. 2).

Vale ressaltar que a lei imprime em suas diretrizes a compreensão de um trabalho em conjunto da escola com a comunidade escolar, conscientizando não apenas os escolares, mas também as famílias, que devem ser participantes das ações de construções de hortas, de uma prática de higiene e de segurança no manuseio, armazenamento e consumo dos alimentos como prática alimentar e nutricional saudável, escolhendo produtos naturais em detrimento dos que são fabricados industrialmente, em vista ao bom rendimento escolar dos alunos, envolvendo pais, alunos, professores, cozinheiros e fornecedores. A direção escolar e o corpo docente devem inserir em seu projeto político pedagógico o tema da alimentação saudável sendo uma ação interdisciplinar que visem um contínuo exercício de prevenção de distúrbios alimentares e nutricionais que possam prejudicar a saúde dos discentes.

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDBEN, nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 contempla em seu texto a garantia de programas que viabilizem a alimentação nas escolas porque ela é considerada como item básico para as práticas escolares, permitindo a salvaguarda de uma formação humana de qualidade. Tanto que, no artigo 4º, inciso VIII ela diz:

O dever do Estado com a educação escolar pública será efetivado mediante a garantia de: atendimento a educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

Diante do exposto, infere-se que a garantia da alimentação saudável não ocorre apenas para as crianças da educação infantil (creche e pré-escola), mas também aos estudantes do ensino fundamental e os do ensino médio, estes, aos quais se encontram prestes a mudar de etapa de sua formação escolar, que é o ensino superior. Portanto, é de grande primazia a implementação da alimentação saudável perante o atendimento público educacional, que realize o seu papel de progresso do conhecimento, e por consequência, do desenvolvimento das ciências, das artes e da cultura em geral; que tem na escola - o norte - que outorga tais construções dentro da sociedade. Ademais, o destaque desse direito humano se faz crucial na vida dos escolares, visto que, a condição brasileira de estado em desenvolvimento, e que, dentro de todas as regiões do país existem crianças e jovens que permanecem em condições de pobreza e/ou extrema pobreza, sem aparato financeiro, sem garantir a sua estada na escola; por isso, o direito a alimentação saudável tem duplo papel na vida do alunado.

O artigo 71, inciso IV, da LDBEN nº 9.394/96, diz ainda: “programa suplementares de alimentação, assistência médico-odontológica, farmacêutica e psicológica, e outras formas de assistência social”. Nessa concepção, é imperativo tomar conhecimento de que a garantia de alimentação saudável na escola não constitui despesas extras ao estado, nem se pode entender como promoção de caridade (entenda-se como promoção de caridade a utilização do termo pejorativo, como se o governo brasileiro cumprisse papel que não lhe cabe, com sentido paternalista ou divino, na ação de provimento da alimentação nas escolas) por parte do governo, que recolhe de seus cidadãos os tributos necessários para a garantia política e ordinária de preservação e constituição de seu povo, que prioriza os aspectos da educação, saúde, moradia, segurança e etc.

Existe ainda a Base Nacional Comum Curricular – BNCC que se configura como um documento normativo que consolida as ações apregoadas pelas leis e diretrizes supracitadas, principalmente a Constituição Federal de 1988, o Plano Nacional de Educação – PNE nº 13.005/2014 e a LDBEN nº 9.394/96, que reitera a necessidade de uma formação humana voltada para a democracia, justiça e inclusão.

Por fim, cabe aos sistemas e redes de ensino, assim como às escolas, em suas respectivas esferas de autonomia e competência, incorporar aos currículos e às propostas pedagógicas a abordagem de temas contemporâneos que afetam a vida humana em escala local, regional e global, preferencialmente de forma transversal e integradora. Entre esses temas, destacam-se: direitos das crianças e adolescentes

(Lei nº 8.069/1990), educação para o trânsito (Lei nº 9.503/1997), preservação do meio ambiente (Lei nº 9.795/1999), educação alimentar e nutricional (Lei nº 11.947/2009), processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso (Lei nº 10.741/2003), educação em direitos humanos (Decreto nº 7.037/2009), bem como saúde, sexualidade, vida familiar e social, educação para o consumo, educação financeira e fiscal, trabalho, ciência e tecnologia e diversidade cultural (Resolução CNE/CEB nº 7/2010). Na BNCC, essas temáticas são contempladas em habilidades de todos os componentes curriculares, cabendo aos sistemas de ensino e escolas, de acordo com suas possibilidades e especificidades, tratá-la de forma contextualizada. (BNCC, 2017, p. 11).

A educação alimentar e nutricional é vista como tema transversal, ou seja, assunto que não está ligado a nenhuma disciplina específica, mas que deve ser bordado por todas elas, devido os direitos e deveres individuais e coletivos, que estão imbricados nesse tema, isso diz respeito a práticas pedagógicas autônomas e que debatam sobre o assunto de forma integradora, fazendo relação da vida cotidiana com os conhecimentos observados nesse campo do conhecimento.

O objetivo desse levantamento legal consiste no reconhecimento da importância de ser abordado o tema da educação alimentar e nutricional nas escolas, sejam elas públicas ou particulares, regulares ou não regulares, cientes de que a formação escolar deve preparar o indivíduo para a vida em sociedade.

Embassados legalmente, serão abordados no capítulo III as descrições: do projeto de EAN, das intervenções realizadas e das avaliações feitas durante a pesquisa, com as deduções levantadas diante do fora exposto.

### **III. A INTERVENÇÃO EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM AMBIENTE ESCOLAR DE ENSINO NÃO REGULAR (ONG): UMA PERSPECTIVA SINGULAR A PARTIR DA PRÁTICA PEDAGÓGICA**

O autor deste trabalho é aluno concludente do curso em Licenciatura Plena em Pedagogia e integrante do Programa de Educação Tutorial – PET Pedagogia, que é desenvolvido por um grupo de estudantes da Faculdade de Educação – FACED, da Universidade Federal do Ceará – UFC, com a tutoria de uma docente, orientados pelo princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão e da educação tutorial, tendo criado o Projeto de Educação Alimentar e Nutricional – EAN que tem como objetivo sensibilizar e destacar a importância da educação alimentar para o bem-estar físico e social, contribuindo para a valorização dos seres humanos como seres sociais e históricos, membros de coletividades, promovendo intervenções pedagógicas que acontecem em um espaço educativo não regular (Organização Não Governamental - ONG) na cidade de Fortaleza, como prática educacional alimentar, denota-se a importância atual desse aspecto da formação humana no contexto atual, relacionando temas como: higiene e segurança alimentar, nutrição, técnicas e modo de preparo de alimentos, bebidas, aspectos políticos, antropológicos e questões éticas.

O Projeto de Educação Alimentar e Nutricional - EAN une o tripé da universidade: com ensino, pesquisa e extensão, unindo as virtudes de um bolsista petiano no que tange à autonomia e ao comprometimento global, ou seja, à conscientização da aprendizagem e do desenvolvimento cognitivo que existe na relação do homem com o alimento e conta com a tutoria da Profa. Bernadete de Souza Porto, e com a colaboração de alunos (as) da FACED, que aliam a teoria estudada na formação de graduando em pedagogia com a prática; esta é realizada através das intervenções em EAN na Escola de Desenvolvimento e Integração Social para Criança e Adolescente – EDISCA, que se configura como um ambiente não regular de ensino, dentro do grupo de uma Organização Não Governamental – ONG, localizada na Rua Desembargador Feliciano de Ataíde, 2309. Edson Queiroz, Fortaleza – Ceará. As atividades são realizadas com crianças de seis a doze anos, com temas como: alimento e sociedade, construção de hortas caseiras, regras sociais na manipulação e consumo de alimentos. As atividades são realizadas de forma contínua desde o ano de 2016 (06/03/2016 – alimento e sociedade, 02/05/2016- construção do livro alimento e sociedade, 06/05/2016, 27, 28 e 29/03/2017 – criação de hortas caseiras) até os dias atuais. Além disto, foi feito trabalho de conscientização das cozinheiras e funcionários de serviços gerais, com o tema de higiene e segurança alimentar, no dia 30 de setembro de 2016, na mesma escola, no período da manhã.

Essas práticas de intervenções estão baseadas na diretriz da portaria

interministerial nº 1.010/2006 que diz que essas ações devem ser feitas com todos os envolvidos no ato de se alimentar, desde cozinheiros, merendeiras, funcionários de serviços gerais, alunos, pais e diretores.

As concepções pedagógicas que embasam as ações de EAN e que tentam desenvolver a aprendizagem e o desenvolvimento cognitivo supracitado dizem respeito à troca de vivências, com rodas de discussões que partem dos conhecimentos partilhados entre os membros do projeto, juntamente com os alunos e funcionários da escola supracitada, entendendo o sujeito como ativo (FERREIRO, 2015), ou seja, que constrói o seu conhecimento conjuntamente com as demais pessoas (FREIRE, 2011), para suplantando o ensino que apenas transmite informações, e por vezes, contribui para uma aprendizagem não transformadora da condição social do estudante, digo, que retorna para casa com a mesma cabeça, com as mesmas ideias, e com a mesma concepção de mundo. Para Freire (2011, p.25), “Ensinar não é transferir conhecimentos, conteúdos, nem formar é ação pela qual um sujeito criador dá forma, estilo ou alma a um corpo indeciso e acomodado”. O estudante é visto como alguém que busca o conhecimento de acordo com a sua realidade e trajetória de vida.

Nesse sentido, a discussão sobre educação alimentar perpassa não apenas pelo sentido básico de manutenção da vida ou de comer alimentos saudáveis ou não, muito menos reduzir-se apenas a convencionalidade de saber portar-se à mesa. A Educação Alimentar e Nutricional – EAN é tudo isso que fora dito, e ainda é visão social, política, econômica do ser humano enquanto partícipe do ambiente coletivo – sociedade. Portanto a importância do debate da EAN no ambiente regular de ensino e/ou fora dele, é parte indissociável da formação humana do sujeito.

Mas o que vem a ser alimentação saudável? Para responder a essa pergunta podemos consultar o que prima o Ministério da Saúde (2006), que cita entre diversos fatores, assim como aqueles supracitados, e que diz que a alimentação saudável deve atender ao gasto de energia diário de uma pessoa, mudando seus níveis nas fases da infância, adolescência, adulta e idosa, evitando o excesso de açúcares livres, sal, gorduras em todas elas; ou seja, a busca pelo equilíbrio na alimentação se constitui como fator preponderante para aqueles que reconhecem a importância da saúde e de sua relação intrínseca com o alimento. Ademais, a prática de exercícios físicos é apontada como fator coadjuvante na obtenção da saúde e do gozo da vida proporcionado por esse estado físico e mental.

Contudo o que fora dito, a alimentação saudável não está ligada apenas aos fatores nutricionais dos alimentos, pois estes se configuram como elemento social e que agrega significados que vão além dos seus nutrientes; isso se configura nas crenças religiosas, e

também nas crenças empíricas repassadas de geração em geração, além de aspectos de estratificação social – divisão de classes. Na crônica abaixo (FREIRE, 2015) descreve um dia de feira de hortifrutigranjeiros, em um bairro da periferia de Fortaleza, estado do Ceará – Brasil, onde podemos perceber as relações sociais, afetivas, econômicas, de ensino e de aprendizagem que o homem produz no vínculo com o alimento:

Na feira de hortifrutigranjeiros que acontece todas às quintas-feiras, iniciando no raiar do dia, na comunidade do Tancredo Neves, bairro simples da periferia de Fortaleza, as barracas já foram armadas no dia anterior que antecede ao evento, enchendo-se de frutas, verduras, legumes etc., de diferentes formas, tamanhos, cheiros e cores. Acerola, caju, manga, batata, coentro... tudo ali nos remete os ares interioranos – o campo. Uma cidade materna, paterna, dos avós ou quiçá de algum amigo (a) mais íntimo (a). Os vendedores aqui, se revezam entre risos e descontos na venda do Kg dos produtos alimentícios, tentando assim agradar os clientes e conquistá-los, isso mesmo, encantá-los! É mais que uma venda qualquer, “cair nas graças” de alguém é ter a certeza, que a partir daquele momento, todas às vezes que aquele sr. / sra. vier a feira, ele irá dar prioridade por tal barraquinha com tal vendedor. É uma arte. É sabedoria popular. Vale de tudo neste ofício, desde repartir frutas em pequenos pedaços e oferecer-lhes, como também, contar piadas, mostrar agilidade e destreza no manuseio dos mantimentos. Estar na feira é encontrar pessoas de todas as idades, crenças, estilos e credos. De dentro e de fora do bairro. Pessoas simples, pessoas ricas, aqui todos estão misturados. Todos se amontoam e passeiam em meio às tendas, os risos, as passadas apressadas ou não. Se você parar um pouco e observar, existe um ofício sendo repassado de pai para filho; basta observar os olhares dos menores ao lado do pai ou da mãe que são feirantes; eles olham atentamente ao traquejo dos adultos em conquistar os seus fiéis clientes. Os minutos se passam, o sol esquenta e a quantidade de pessoas só aumenta. Ninguém quer perder a chance de comprar os melhores alimentos; os comentários que se ouve por entre a multidão é: “bôra menino, anda logo, quanto mais cedo melhor... o melhor só se encontra essa hora, depois fica só o resto” ou ainda as donas de casa que interpelam: “vem logo rapaz, ainda tem o feijão no fogo e o teu pai vem já almoçar”. Os minutos agora já se transfiguraram em horas. O calor só aumenta, as pessoas parecem se apertar em um beco sem saída. E as palavras que pareciam perder-se ao vento por entre a muvuca começam a fazer sentido; as mesas que recolhiam os alimentos já não estão mais tão abarrotadas! Os gritos dos feirantes anunciam que a feira está chegando ao fim: “Olha lá freguesa! três reais o quilo do limão. Tá acabando, esse preço é pra levar”. Nesse ritmo as mesas começam a ficarem vazias, as lonas retiradas, os feirantes satisfeitos e as sacolas dos fregueses lotadas. A Avenida Plácido Castelo que já nem comportava mais tantas barracas, pessoas e automóveis, de tão cheia, parece agora – por volta de 11h da manhã, mais espaçosa que o normal. As tendas que formavam um manto quase contínuo, agora dá espaço às treliças de madeira. A sombrinha que aplacava o sol escaldante, dá vazão à luz e ao calor forte, e o que restou de alimentos agora vai pro lixo. Tudo fora desmontado. Os resquícios da feira ficam por conta dos restos dos alimentos no chão, do cheiro das frutas misturadas aos das verduras; já não se sabe bem o que agora é manga ou caju, ou melancia... Ou será coentro? Não importa! O que fica no ar é a sensação de ter feito pechincha, do sorriso no rosto, em meio ao suor que fica estampado na blusa. Sacolas na mão, uns trocados no bolso e a certeza de quê na próxima quinta-feira vai ter tudo de novo. O Zé do pão que mora na esquina de casa não veio hoje. Já a Dona Maria e neta mais nova passeavam apressadas por entre as barracas. O amigo Bruno, que estudara comigo na escola do bairro, logo se aproxima e cumprimenta, e antes mesmo que eu pudesse perguntar como ele estava o mesmo diz: “Nossa! A nossa professora da 8ª série tá bem ali com o carrão dela. Tão rica e também anda aqui?” [...] pois é, economizar todo mundo quer.

O contexto alimentar é algo tão imbricado no dia das pessoas e por vezes ele

passa despercebido, confundindo-se com o corriqueiro e elementar, sem ter a devida reflexão do poder que ele causa na saúde, nas relações sociais, na vida financeira e afetiva. De acordo com o Ministério da Saúde, (BRASIL, 2006 d, p.15), aborda esta concepção afirmando que,

Uma vez que a alimentação se dá em função do consumo de alimentos e não de nutrientes, uma alimentação saudável deve estar baseada em práticas alimentares que tenham significados social e cultural. Os alimentos têm gosto, cor, forma, aroma e textura e todos esses componentes precisam ser considerados na abordagem nutricional. Os nutrientes são importantes; contudo, os alimentos não podem ser resumidos a veículos deles, pois agregam significações culturais, comportamentais e afetivas singulares que jamais podem ser desprezadas.

A concepção cultural imbrica a percepção dos diferentes alimentos e das diferentes formas de preparar o mesmo alimento em regiões distintas do país, isso implica na apreensão do conhecimento antigo repassado de pai para filho e que muitas vezes se perde no tempo e no espaço por não haver registros físicos que constituam a peculiaridade e riqueza de conhecimento e afetividade que se põe à mesa. Bezerra (2014) elenca diversas preparações culinárias que se dispõem nas regiões: litorânea e sertanejas do Ceará, e relata a riqueza de laços afetivos e de conhecimento produzido de forma empírica, que envolvem as pessoas e as comidas. As marcas dessas relações apregoam no indivíduo traços de sua formação, de sua identidade.

### ***3.1 Implementação do projeto de Educação Alimentar e Nutricional – EAN – Alunos***

O questionário com perguntas semiabertas (apêndice B) foi aplicado com 34 crianças da Escola de Desenvolvimento e Integração Social para Criança e Adolescente – EDISCA, nos dias 5 e 6 de junho de 2017, no período da manhã, com três turmas diferentes: alfabetização – segunda e quarta-feira (08 horas), alfabetização – segunda e quarta-feira (10 horas) e alfabetização – terça e quinta-feira (10 horas). (WILLIAM FREIRE, 2017).

É necessário explicar que as turmas nesta escola são divididas, dentro da equipe pedagógica chamada de Fortalecimento do Ensino Formal (FEF) - que funciona como um reforço do ensino formal, de acordo abordando as disciplinas de língua portuguesa e matemática, de acordo com as dificuldades de aprendizagem das crianças, sem obedecer à regra de seriação da escola regular; portanto, as crianças que participaram das intervenções e da entrevista feita por meio do questionário já são alfabetizadas ou se encontram em processo avançado de alfabetização, tendo todas elas a prerrogativa da leitura e da escrita. Por isso as

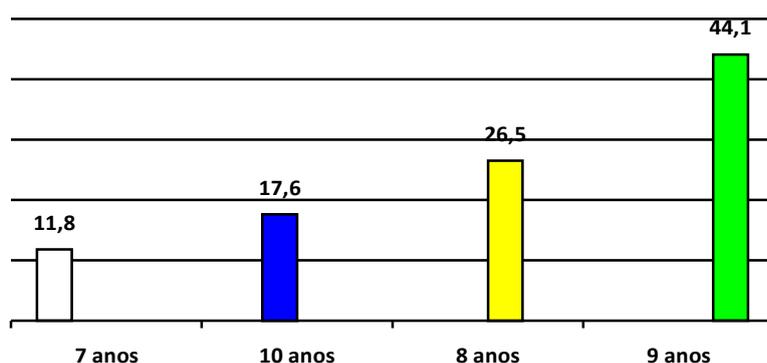
mesmas foram capazes de responder a pesquisa. Alguns pontos das perguntas foram esclarecidos: o significado de EAN e a memória das atividades feitas no ano de 2016 e 2017. É importante frisar que as crianças estão inseridas em situação de vulnerabilidade social e apresentam dificuldades na escrita e na leitura, o que as fazem terem sido colocadas nas turmas de alfabetização da EDISCA.

Existem outras turmas na escola, denominadas Nível 1 – N1, Nível 2 – N2, porém, nós professores da EDISCA fazemos avaliações anuais, por vezes semestrais, para considerarmos a possibilidade de mudança de nível para as crianças que apresentam aprendizagem e domínio dos conhecimentos ensinados em sala de aula.

O questionário foi dividido em nove perguntas, sendo sete delas objetivas e duas delas subjetivas; as primeiras serviram para situar alguns pontos dos entrevistados como: idade, sexo, escolaridade e conhecimentos sobre a EAN; nas duas perguntas subjetivas foram analisadas as apreensões e as aprendizagens obtidas por meio das intervenções realizadas. A pesquisa foi realizada com 34 (trinta e quatro) crianças.

Ao analisar os dados de forma quantitativa temos quatro crianças com idade de sete anos (11,8%), seis crianças com dez anos (17,6%), nove crianças com oito anos (26,5%) e quinze crianças com nove anos (44,1%).

**GRÁFICO 1 – Dados da faixa etária dos alunos (as) da EDISCA em 2017.**



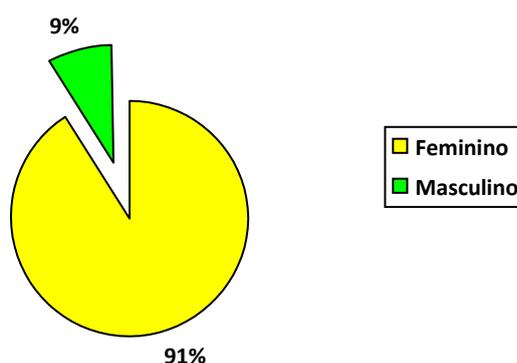
\* Gráfico 01. Elaborado pelo autor com dados da faixa etária dos alunos (as) da EDISCA em 2017.

No aspecto – idade dos alunos - podemos averiguar que quase metade da turma está com idade de 09 anos, o que caracteriza um percentual significativo de crianças que tem dificuldades de base na formação, pois a maioria está matriculada no 3º ou 4º do ensino fundamental, onde deveriam dominar, em tese, os conhecimentos da alfabetização (conhecimento da leitura e da escrita formal) apresentando aqui dificuldades que vem da sua formação regular e/ou ensino formal na escola regular. Os estudantes que estão inseridos nas

turmas de alfabetização do FEF na EDISCA recebem aulas voltadas para a gramática da língua portuguesa, para a leitura e para o conhecimento dos números e equações básicas da disciplina de matemática, como adição e subtração. Aferimos ainda a deficiência de conhecimentos relacionados à educação alimentar e nutricional, visto que em uma das ações realizadas uma das alunas quando posta a uma nova concepção do conhecimento dos seres vivos e da classificação das plantas como seres vivos à mesma interpolou que não era verdade e que as plantas são como “as outras coisas”, entendendo essas coisas como o chão, as paredes ou qualquer outra coisa que não sejam homens ou animais. (WILLIAM FREIRE, 2017).

Dos entrevistados, três são do sexo masculino (8,8%) e trinta e um são do sexo feminino (91,2%), o que corresponde a uma maioria de crianças mulheres na escola.

**GRÁFICO 2 – Percentual de meninos e meninas da EDISCA que participaram das ações em EAN, 2016-2017.**

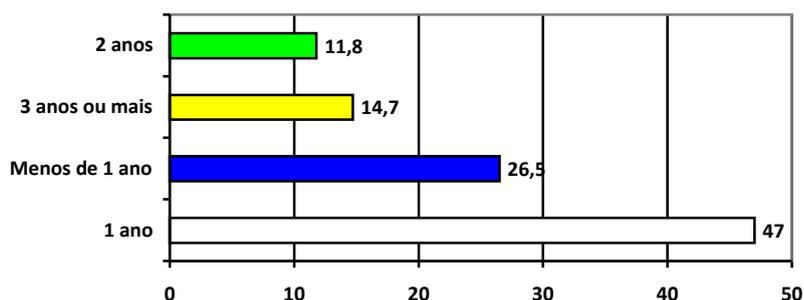


\* Gráfico 02. Elaborado pelo autor com o percentual de meninos e meninas entrevistados da EDISCA em 2017.

As mulheres são de fato maioria na ONG. A escola tem como base fundante a dança (balé), que popularmente é tida como atividade com estereótipo feminino. Como professor desta ONG e partícipe da formação dos alunos (as) experimentei situações do tipo: “não irei fazer essa atividade” por parte de alunos, que por vezes consideram a atividade ultrajante, visto que estamos inseridos em uma cultura machista, que tende a desmerecer a dança, tratando-a como atividade feminina. O viés desta pesquisa não se configura em tratar de aspectos de gênero ou de explicar de forma antropológica o tema da sexualidade e suas implicações; porém, isto explica em parte os dados acima e aponta para aspectos culturais que implicam na presença massiva de mulheres na instituição de ensino. (WILLIAM FREIRE, 2017).

Do total de crianças, quatro delas estudam há dois anos na escola (11,8%), cinco delas estudam há três anos ou mais (14,7%), nove delas estudam há menos de um ano (26,5%) e dezesseis delas estudam há um ano na instituição (47%).

### GRÁFICO 3 – Percentual de tempo de estudo dos alunos na EDISCA em 2017.

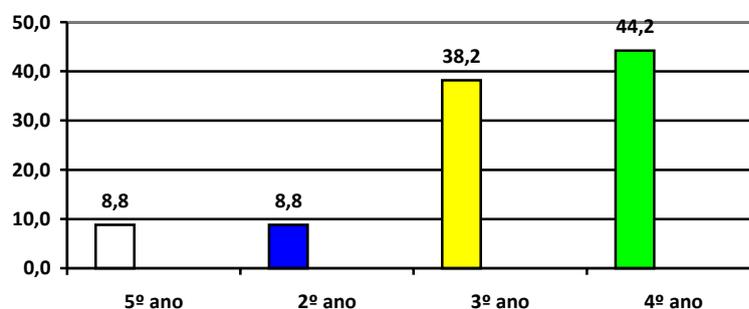


\* Gráfico 03. Elaborado pelo autor com dados de tempo de estudo dos alunos (as) na EDISCA em 2017.

Esse dado ajuda na compreensão das dificuldades enfrentadas pelo projeto de EAN na continuidade das ações, visto que esse projeto teve início em março de 2016 e que muitas crianças que estiveram no início das atividades já se encontram fora da escola. Quase metade da turma tem um na instituição, o que implica dizer que elas não participaram de atividades que aconteceram antes de sua chegada. As ações vindas antes das ações aqui apresentadas contemplaram leituras de texto contendo histórias relacionadas à alimentação na vida humana e animal, concepções sociais da forma como lidamos com os alimentos e com a higiene pessoal. (WILLIAM FREIRE, 2017).

### GRÁFICO 4 – Dados das séries às quais os alunos (as) estão matriculados na escola de ensino regular em 2017.

No grupo pesquisado três crianças estão matriculadas no 2º ano na escola de ensino regular (8,8%), outras três estão matriculadas no 5º ano (8,8%), treze delas estão matriculadas no 3º ano (38,2%) e quinze estão matriculadas no 4º ano (44,2%).



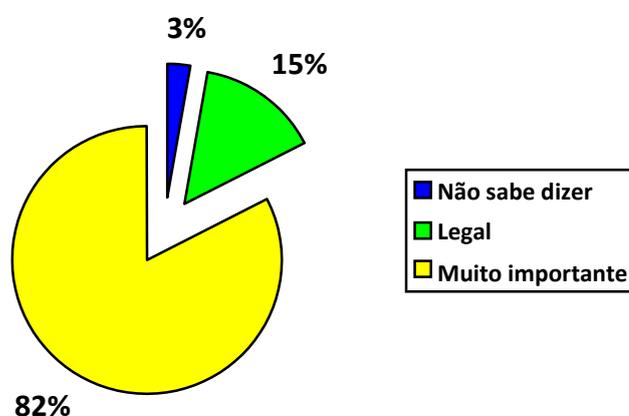
\* Gráfico 04. Elaborado pelo autor com dados das séries aos quais os alunos (as) estão matriculados na escola de ensino regular em 2017.

Assim como no gráfico da idade dos alunos (as), este aqui confirma a deficiência

de formação de base das crianças que estão cursando em sua maioria o 4º ano do ensino fundamental e que aqui na escola de ensino não regular precisam ser lotadas em turmas de formação de base – alfabetização – como forma de equidade na obtenção do direito à igualdade, entendendo que o direito a igualdade perpassa pelo tratamento desigual de direitos para poder dar igualdade as pessoas. Por exemplo: as mulheres precisam ter direitos desiguais dos homens (às vezes tidos como maiores e/ou melhores, mas que não é verdade) para poderem estar em igualdade com os mesmos, podemos citar aqui o direito a licença maternidade de 120 (cento e vinte) dias, os homens possuem apenas cinco dias de licença paternidade, e nem precisamos aqui debater sobre tais necessidades maiores ou menores, mas que exemplifica o que foi dito acima. (WILLIAM FREIRE, 2017).

No recorte feito para percepção de importância da EAN para a vida dos entrevistados, uma delas (2,9%) não sabe dizer, cinco delas (14,7%) acham legal e vinte e oito (82,4%) consideram muito importante a EAN para a sua vida.

**GRÁFICO 5 – Dados sobre a percepção de importância sobre a EAN para a vida dos entrevistados. 2017.**

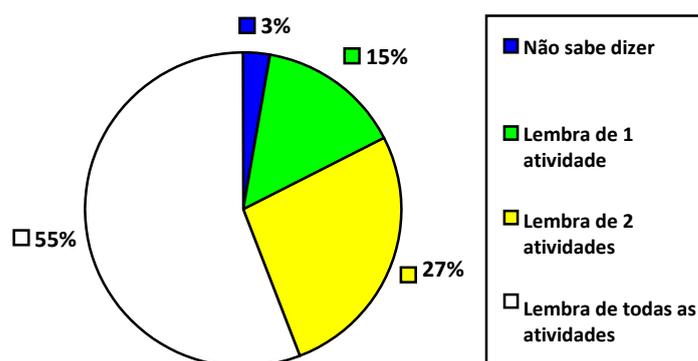


\* Gráfico 05. Elaborado pelo autor com dados sobre a percepção de importância sobre a EAN para a vida dos entrevistados.

As crianças que participaram das intervenções não participaram em sua totalidade desta pesquisa, visto que muitas saíram da instituição. Das que continuam e que participaram de algumas intervenções consideram em maioridade ser muito importante à educação alimentar e nutricional para suas vidas, relacionando a EAN com a saúde e a higiene. Ainda aqui podemos aferir que as concepções iniciais de EAN direcionam-se a saúde, a higiene e em alguns casos na nutrição (vitaminas), depende-se que as crianças veem a EAN como algo que diz respeito à saúde física e os cuidados básicos de higiene que assegurem o mesmo. (WILLIAM FREIRE, 2017).

Para relembrar as atividades que foram feitas na escola (roda de conversa, construção de livro, horta) com as intervenções em EAN, uma delas não sabe dizer ou não lembra (2,9%), cinco delas lembraram apenas de uma das atividades (14,7%), nove delas lembraram de duas atividades (26,5%) e dezenove lembraram de todas as atividades realizadas (55,9%).

**GRÁFICO 6 – Percepção dos entrevistados sobre as atividades realizadas em EAN, 2016-2017.**

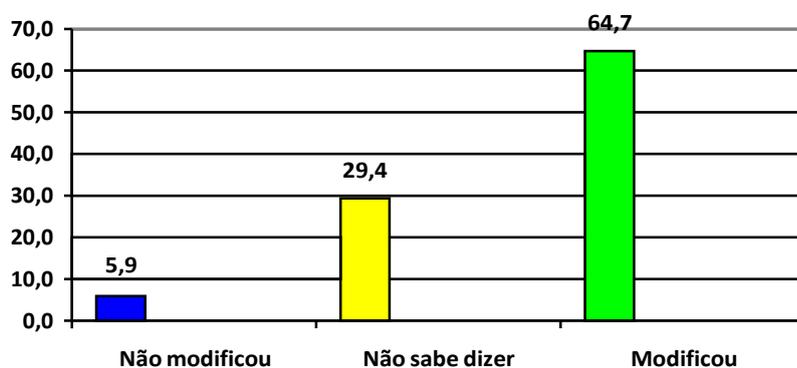


\* Gráfico 06. Elaborado pelo autor com a percepção dos entrevistados das atividades realizadas em EAN na escola.

Este quesito pode identificar que apesar de que nem todos estiveram presentes nas atividades realizadas, mais da metade (55%) lembra-se de todas as ações pontuais que foram ofertadas pelo projeto. Vale salientar ainda, que essas atividades são discutidas em rodas de conversas dentro da sala de aula e também fora dela. Os relatos de mudanças de hábitos, da germinação das plantinhas feitas e levadas para casa, e até mesmo que uma delas deu de presente um vasinho com planta como presente para a sua mãe evidencia as reverberações na vida deles (as). Esse é o intuito do projeto, o desenvolvimento e o domínio das competências necessárias para a mudança de hábitos/cultura. (WILLIAM FREIRE, 2017).

Em relação ao conhecimento aprendido por meio das intervenções em EAN e a modificação dos hábitos alimentares em casa, duas delas disseram não ter modificado seus hábitos em casa (5,9%), dez crianças disseram não saber dizer se seus hábitos alimentares em casa foram modificados (29,4%) e vinte e duas afirmaram que sim, seus hábitos alimentares foram modificados (64,7%).

**GRÁFICO 7 – Percepção, dos alunos (as) entrevistados, sobre as mudanças de hábitos alimentares em casa depois das ações de EAN, 2016 -2017.**



\* Gráfico 07. Elaborado pelo autor com a percepção dos entrevistados sobre mudanças de hábitos alimentares em casa depois das ações em EAN.

Os hábitos alimentares daqueles que informaram que foram modificados após as ações de EAN, relatam aspectos como: “aprendi a lavar as mãos direito”, “aprendi a comer melhor”, “comer frutas saudáveis”, “alimentação é comer diferente”, “a alimentação é muito importante”, “comer fruta”, “aprendi a lavar as mãos antes de comer e não comer com as mãos”. A mudança de hábitos e as novas relações com o alimento caracterizam-se pela efetivação dos objetivos desse projeto, que tem no desenvolvimento das competências a força que move e direciona as ações de EAN. (WILLIAM FREIRE, 2017).

No item sobre: o que havia sido aprendido de novo com as ideias apresentadas na EAN, o objetivo era identificar como as intervenções interferiram na vida de cada um (a) de forma singular, ou seja, apesar de ser uma ação aplicada da mesma forma e com o mesmo conteúdo, cada um (a) assimila o conhecimento da sua maneira e de acordo com a sua necessidade, sendo assim, dentre os conhecimentos citados tiveram relatos como: “comer frutas”, “lavar as mãos antes de comer”, não encharcar as plantas da horta para que elas nasçam”, “lavar as frutas”, “poder conversar sobre esse assunto”, “construir um livro”, “comer salada”, “comer com talheres”, “comer de boca fechada”, “construir uma horta em casa”, “cuidar das plantas”, “combater o mosquito da dengue não deixando a água parada no vaso da planta”, “não comer de boca aberta”, “dei uma planta de presente pra minha mãe”, “tomar água”, “tomar suco”, “na hora de plantar não pode pegar nas sementes”, “aprendeu a fazer arroz”, aprendeu a comer feijão”, aprendeu a tomar suco natural”, “não se pode brincar no canto da horta”.

### ***3.2 Implementação do projeto de Educação Alimentar e Nutricional – EAN – funcionários da limpeza e da cozinha***

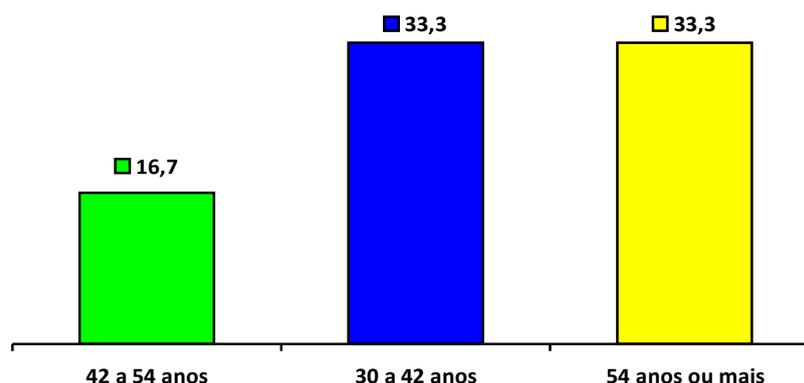
Ao entender que a EAN precisa ser trabalhada não apenas nas salas de aula, mas também com todos os envolvidos com a alimentação dentro da escola, a atividade de intervenção do projeto de EAN para com os funcionários da instituição de ensino, aconteceu no dia 09 de setembro de 2016, no período da manhã, a dispor de aspectos como: a identificação do manipulador de alimentos, regras de higiene pessoal para o manipulador de alimentos, higiene dos ambientes e utensílios, contaminação cruzada, perigos aos alimentos (físicos, químicos e biológicos), doenças transmitidas por alimentos – DTA, boas práticas de manipulação dos alimentos, características de bons alimentos, compra, armazenagem e conservação de alimentos e segurança na preparação de alimentos. Além de palestra, houve uma roda de conversa para troca de saberes entre os membros desta atividade, para entender a concepção de construção do conhecimento como algo ativo e reflexivo. (WILLIAM FREIRE, 2017).

O questionário, com perguntas semiabertas (apêndice C), foi aplicado com os seis funcionários, onde quatro deles trabalham diretamente na cozinha e dois deles no cargo de serviços gerais da ONG, no dia 2 de junho de 2017, no período da manhã. No documento, havia nove perguntas, sendo sete delas objetivas e duas subjetivas. As indagações objetivas serviram para descrever alguns aspectos sociais dos entrevistados, como: idade, sexo, escolaridade e conhecimentos sobre alimentação. Nas perguntas subjetivas foi verificada a apreensão das ideias apresentadas na intervenção e o que foi aprendido e/ou modificado nos hábitos alimentares em casa; e ainda, se algo foi acrescentado algo na vida dos entrevistados, como conhecimento pessoal, após a atividade. (WILLIAM FREIRE, 2017).

Ao analisar os dados sobre a faixa etária dos entrevistados faz-se necessário informar que a idade não foi perguntada de maneira direta porque os funcionários demonstravam certo desconforto nesse quesito; o autor desta pesquisa já havia conversado anteriormente para a realização da pesquisa, e foi percebida essa nuance, sendo assim, a idade foi dividida de 12 em 12 anos, começando pela idade mínima de 18 anos (BRASIL, CLT, Decreto-Lei nº 5.452, de 1 de maio de 1943). Ainda na conversa com os funcionários foi observado um desconforto ainda maior para com aqueles que possuem mais de 54 anos, por isso a opção – 54 anos ou mais – foi inserida no documento.

No recorte da pesquisa sobre a faixa etária um tem entre 42 a 54 anos (16,7%), dois tem idade entre 30 a 42 anos (33,3%) e três tem 54 anos ou mais.

**GRÁFICO 8 – Percepção, dos alunos (as) entrevistados, sobre as mudanças de hábitos alimentares em casa depois das ações de EAN.**

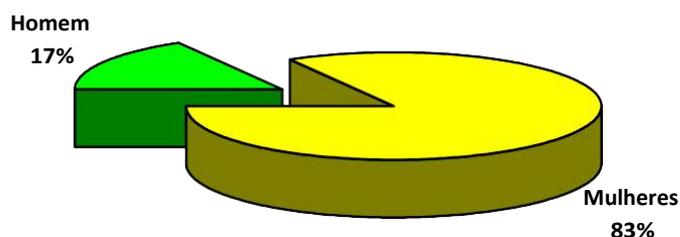


\* Gráfico 08. Elaborado pelo autor para situar os funcionários entrevistados de acordo com a faixa etária. EDISCA. 2017.

A relação encontrada aqui se dá na percepção de pessoas que se encontram acima dos trinta anos de idade e que caracterizam o público alvo dessa pesquisa, demonstrando que a EAN se faz presente em diferentes idades e contextos. A importância do trabalho de EAN não apenas com as crianças, mas com todos os entes envolvidos com a alimentação dentro da escola. (WILLIAM FREIRE, 2017).

Dos entrevistados um deles é do sexo masculino (16,7%) e cinco deles são do sexo feminino (83,3%).

**GRÁFICO 9 – Situação dos funcionários entrevistados de acordo com a faixa etária.**

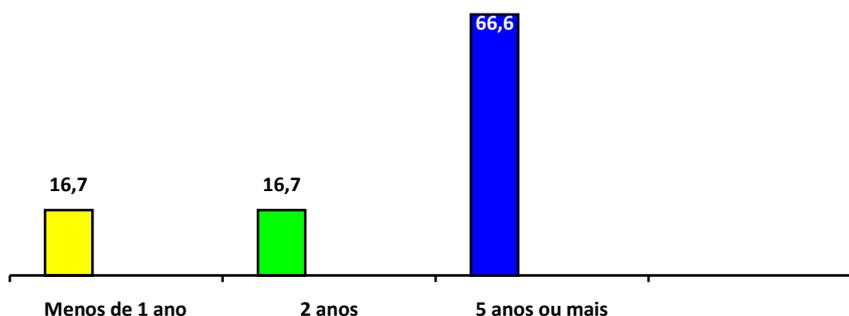


\* Gráfico 09. Elaborado pelo autor para situar os funcionários entrevistados de acordo com o gênero. EDISCA. 2017.

Aqui ainda percebemos uma maioria feminina (83,3%) estando os homens que constam nessa pesquisa no setor de limpeza e não necessariamente na cozinha. A merenda escolar aqui é administrada por mulheres cozinheiras e auxiliares, bem como a supervisora desse setor que também se fez presente na ação e na pesquisa.

No recorte sobre o tempo em que trabalha na instituição, um deles informa que há menos de um ano (16,7%), um trabalha há dois anos (16,7%) e quatro deles trabalham há cinco anos ou mais (66,6%).

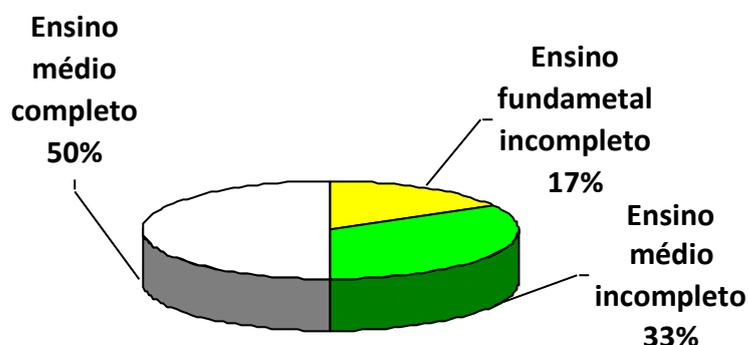
**GRÁFICO 10 – Situação dos funcionários entrevistados de acordo com o tempo de trabalho na instituição de ensino EDISCA.**



\* Gráfico 10. Elaborado pelo autor para situar os funcionários entrevistados de acordo com o tempo de trabalho na instituição. EDISCA. 2017.

No quesito nível de escolaridade, um deles possui ensino fundamental incompleto (16,7%), dois deles possuem ensino médio incompleto (33,3%) e três deles possuem ensino médio completo (50%).

**GRÁFICO 11 – Descrição de escolaridade dos funcionários entrevistados.**



\* Gráfico 11. Elaborado pelo autor para descrever a escolaridade dos funcionários entrevistados. EDISCA. 2017.

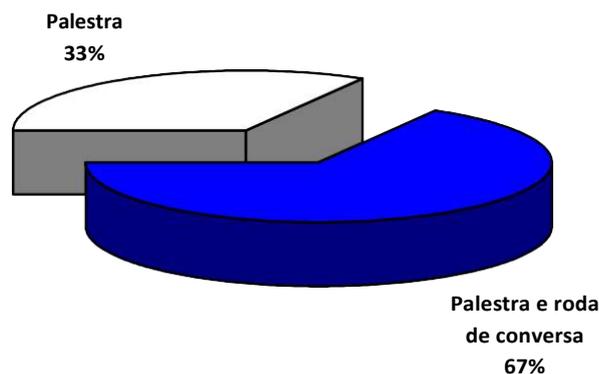
Na escolaridade do pessoal que lida com alimentação escolar temos a metade dos envolvidos possuindo o ensino médio completo (50%) e a outra metade com variações pormenores na conclusão do ensino básico. A característica aqui apresentada constitui como variante contraditória que perpassa pelo conhecimento sobre a EAN e a relação com os manipuladores de alimentos. (WILLIAM FREIRE, 2017).

A participação dos envolvidos com a alimentação dentro da escola evidencia que as práticas pedagógicas devem sim ser direcionadas para além da sala de aula e do grupo

discente, sem abrir mão da interdisciplinaridade.

Na abordagem sobre a atividade realizada por meio do projeto de EAN, dois deles informaram que a atividade se caracterizou como uma palestra (33,4%) e os outros quatro afirmam ter acontecido uma roda de conversa e uma palestra ao mesmo tempo (66,6%).

### GRÁFICO 12 – Identificação das atividades realizadas por meio da intervenção em EAN.

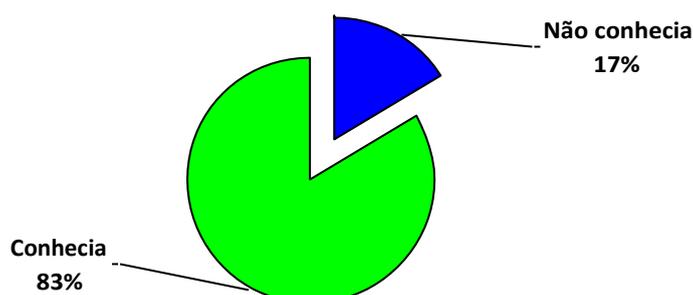


\* Gráfico 12. Elaborado pelo autor para identificar as atividades realizadas por meio da intervenção em EAN. EDISCA. 2017.

Mais da metade dos participantes da pesquisa (67%) afirmam ter participado de um momento caracterizado por diálogo e palestra, obtendo novas informações com a palestra e debatendo as informações apresentadas dentro do seu contexto de trabalho. Aqui se encontra a prática reflexiva da ação pedagógica que contempla os saberes empíricos com a produção científica, entendendo-as como complementares e construídas mutuamente. (WILLIAM FREIRE, 2017).

No recorte sobre o conhecimento sobre a higiene e segurança alimentar um deles afirmou não ter escutado falar sobre o assunto (16,7%) e cinco deles disseram ter ouvido falar sobre o assunto (83,3%).

### GRÁFICO 13 – Identificação do conhecimento dos entrevistados sobre o tema: higiene e segurança alimentar.

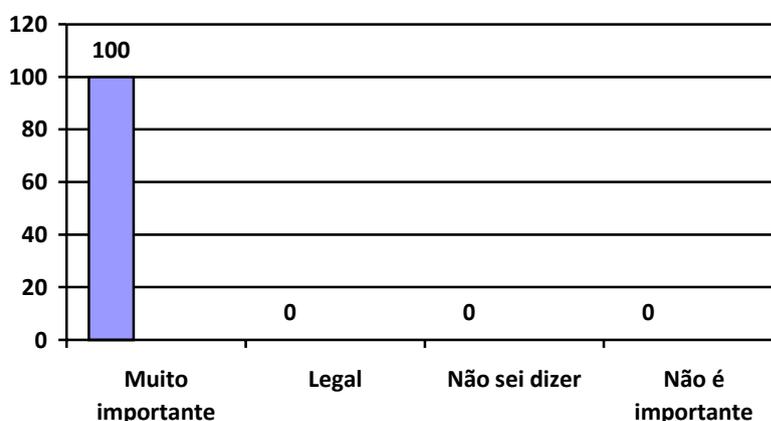


\* Gráfico 13. Elaborado pelo autor para identificar o conhecimento dos entrevistados sobre o tema: higiene e segurança alimentar. EDISCA. 2017.

Os participantes apresentaram em maioria (83,3%) conhecimentos prévios sobre o tema da higiene e segurança alimentar, que é um dos aspectos a serem abordados nas ações de EAN. Ele foi abordado como primazia devido o contexto de trabalho e as necessidades dos funcionários envolvidos, não obstante, a continuidade das ações de EAN abordarão aspectos econômicos e sociais que estão atrelados ao trabalho gastronômico das merendeiras e da consciência dos funcionários dos serviços gerais envolvidos nas ações.

Sobre a importância da higiene e segurança alimentar para a vida dos entrevistados todos seis afirmaram ser muito importante. (WILLIAM FREIRE, 2017).

**GRÁFICO 14 – Identificação da importância da higiene e segurança alimentar na vida dos entrevistados.**

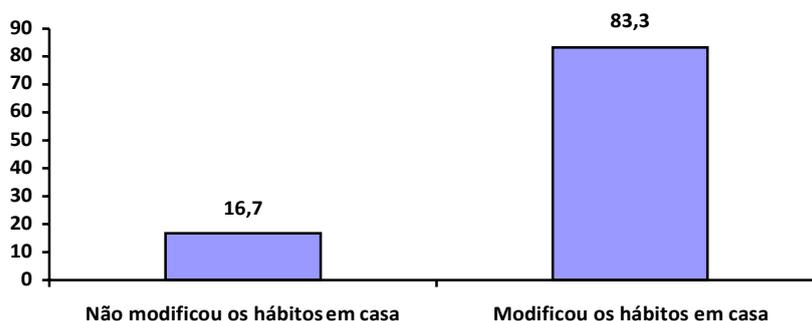


\* Gráfico 14. Elaborado pelo autor para identificar a importância da higiene e segurança alimentar na vida dos entrevistados EDISCA. 2017.

O entendimento do nível de importância da higiene e segurança alimentar para aqueles que lidam direta ou indiretamente com a cozinha da escola é unânime e concisa, afirmando ser muito importante para as suas vidas e conseqüentemente para a prática profissional nas quais eles (as) exercem. As ações de EAN aqui reforçam os conhecimentos prévios e valorizam ainda mais os profissionais manipuladores de alimentos.

Sobre a informação do que foi aprendido na atividade de intervenção em EAN e que modificou os hábitos alimentares em casa, foi observado que um deles não modificou os hábitos de higiene e segurança alimentar em casa (16,7%) e que cinco deles afirmaram ter modificado os hábitos alimentares em casa (83,3%).

### GRÁFICO 15 – Identificação da mudança de hábitos alimentares dos entrevistados.



\* Gráfico15. Elaborado pelo autor para identificar a mudança dos hábitos alimentares dos entrevistados.  
EDISCA. 2017

As mudanças de hábitos alimentares em casa reforçam as práticas cotidianas e evidentemente refletem nas ações dentro da cozinha escolar. Nos fatos que foram modificados no ambiente caseiro os entrevistados relataram: “não uso mais a margarina em temperatura acima do que está recomendado no rótulo”, “não descongelo mais o frango expondo ao sol”, “higienização dos alimentos e utensílios e do corpo”, “agora porciono os alimentos antes de congelar para não estragar”, “esponja limpa em geral”. Ou seja, que precisa trocar periodicamente a esponja de lavar louças, não utilizando a mesma por muito tempo, como fazia antes do aprendizado proporcionado por meio da atividade de EAN.

Na opção subjetiva, que teve a finalidade de analisar o que foi aprendido de novo com as ideias apresentadas na intervenção, os funcionários pontuaram conhecimentos adquiridos como: “não lavava as carnes, muito importante em geral”, “aprendi a proporcionar os alimentos antes de congelar, troca a esponja de lavar louça uma vez por semana, a tábua da carne e uma, a da verdura e outra”, “reforçou o que aprendi no SENAC, cuidados com os alimentos (higienização), armazenamentos, qualidades”, “aprendi como armazenar alimentos na geladeira, o que é saudável para uma boa alimentação, mas nem tudo eu ponho em prática”, “lavar as mãos antes de mexer com qualquer alimento”, “eu não aprendi nada”.

Como forma de alcance dos objetivos do projeto de EAN temos a mudança de hábitos alimentares tanto com as crianças, como entre os funcionários da escola, interligando a teoria com a prática, diminuindo a distância do que foi aprendido com os teóricos e com as leis, trazendo-as mais perto da realidade e do cotidiano dos indivíduos, visto que, é para isso que o conhecimento e as convenções sociais existem, para atender as necessidades do homem dentro de seus contextos: social e histórico.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em suma, o trabalho baseou-se de forma metodológica em uma tríade, primeiro – o desenvolvimento humano-histórico, contendo a relação do homem com o alimento e da construção social proveniente dessa interação; segundo – as leis brasileiras que embasam a educação alimentar e nutricional nos espaços escolares; e terceiro – os relatos das intervenções pedagógicas realizadas pelo autor deste trabalho, relacionando a EAN com a formação humana e com a busca pelo conhecimento, bem como, das relações do saber que são construídas dessa relação intrínseca do homem com o alimento.

Historicamente, o ser humano pode experimentar o encadeamento entre o conhecimento proporcionado pela lida relação com os alimentos e as formas de conhecimento adquiridos e produzidos que o levaram ao desenvolvimento social e histórico, tenha sido ele: biológico, econômico, cultural, espacial e/ou científico. O que se pode afirmar é que a presença do alimento na vida humana é inexoravelmente construtora de sua própria realidade social.

Das concepções pedagógicas avaliadas por meio das intervenções considera-se a importância do diálogo reflexivo, das interações do homem com seus demais e da busca incessante do conhecimento como solucionador de necessidades, adquirindo saberes que o leva ao seu desenvolvimento pessoal e coletivo.

Das intervenções realizadas na escola não regular e nos resultados obtidos, podemos avaliar que o conhecimento foi vivenciado e atitudes reais foram modificadas, o que se parece com uma semente, que deve ser colocada em solo fértil, com sol e água, e deve se esperar pacientemente que a planta germine, cresça e produza frutos. Esmiuçando isso, é de fato trabalhoso e requer paciência o processo de construção do saber no processo de ensino e de aprendizagem no qual o professor é copartícipe, onde nem sempre, os resultados são obtidos de forma imediata. O processo é gradual, processual e contínuo, tendo a necessidade de continuidade das ações de EAN na ONG. A luta pela mudança de hábitos alimentares e a melhoria da qualidade de vida perpassa por uma mudança cultural, e seria ingenuidade achar que isso aconteceria do “dia para noite”.

Portanto, o projeto em educação alimentar e nutricional cumpre o seu papel de existência, que é dar acesso à informação, sensibilizar para a prática alimentar saudável em todos os seus aspectos, além contextualizar e dialogar com todos os participantes sobre suas necessidades sociais relacionadas com o alimento e quais as maneiras saudáveis oriundas dessa relação.

## REFERÊNCIAS

ALARCÃO, Isabel. **Professores reflexivos em uma escola reflexiva**. 8ª ed. São Paulo: Cortez, 2011.

BEZERRA, José Arimatea Barros. **Educação alimentar e a constituição de trabalhadores fortes, robustos e produtivos**: análise da produção científica em nutrição no Brasil, 1943-1941. *Hist. Cienc. Saúde-Manguinhos*, mar.2012, vol.19, n.1, p.157-179.

\_\_\_\_\_. **Alimentação e escola**: significados e implicações curriculares da alimentação escolar. *Revista Brasileira de Educação*, jan./abr. 2009, v. 14, n. 40, p 103-115.

\_\_\_\_\_. **Alimentação, livro didático e escola pública**. In: SANTOS, Alice Nayara dos, TAHIM, Ana Paula Vasconcelos de Oliveira, MARINHO, Gabrielle Silva. **Educação**: perspectivas e reflexões contemporâneas. Fortaleza: Edições UFC, 2012.

BRASIL. Constituição (1988). **Emenda constitucional nº 90, de 15 de setembro de 2015**. Dá nova redação ao art. 6º da Constituição Federal, para introduzir o transporte como direito social. In: CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. 05 de outubro de 1988. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/emendas/emc/emc90.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc90.htm). Acesso em 05 de abril de 2017.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. Decreto Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943. **Aprova a Consolidação das Leis do Trabalho**. 10 de novembro de 1943. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Decreto-Lei/Del5452.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Decreto-Lei/Del5452.htm). Acesso em 25 de abril de 2017.

\_\_\_\_\_. Lei nº 13.005, de 09 de janeiro de 2001. **Aprova o Plano Nacional de Educação e dá outras providências**. Brasília, DF. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2014/lei/113005.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/113005.htm). Acesso em 20 de abril de 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência da educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, DF: MDS: Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. **Base Nacional Comum Curricular – 3ª versão**. MEC, Brasília, DF, 2017. Disponível em: [http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC\\_publicacao.pdf](http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC_publicacao.pdf). Acesso em 18 de maio de 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. **Diretrizes curriculares nacionais gerais da educação básica**. Brasília, DF: Secretaria de Educação Básica, Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão, 2013.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Brasília, DF: 1996.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral de Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira**: promovendo a alimentação saudável. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

\_\_\_\_\_. Presidência da República. Casa Civil. **Lei 11.947, de 16 de junho de 2009.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do programa dinheiro direto na escola aos alunos da educação básica. Brasília, 2009.

\_\_\_\_\_. **Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006.** Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília, DF: Ministério da Saúde, Ministério da Educação, 2006.

\_\_\_\_\_. **Portaria nº 2.246, de 18 de outubro de 2004.** Institui e divulga orientações básicas para a implementação das Ações de Vigilância Alimentar e Nutricional, no âmbito das ações básicas de saúde do Sistema único de Saúde – SUS, em todo o território nacional. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2004.

FERREIRO, Emília. **Alfabetização em processo.** 21ª ed. São Paulo: Cortez, 2015.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet:** uma história da gastronomia. 5ª ed. São Paulo. SENAC São Paulo, 2010.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia:** saberes necessários à prática educativa. 43. Ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2011.

FREIRE, William Cavalcante. **Crônica sobre feira livre:** ambiente de sabores, cheiros, cores e sabedoria. Fortaleza, CE. Faculdade de Educação – FACED/UFC, 2015.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de *et al.* **Escola: lugar de estudar e de comer.** Ciênc. Saúde coletiva [online], 2013, vol. 18, n.4, p.979-985.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva et. Al. **Formação de coordenadores pedagógicos em alimentação escolar:** um relato de experiência. Ciênc. Saúde coletiva [online], 2013, vol. 18, nº 4, p.993-1000.

### Referência complementar

Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica – ABESO. Doenças Desencadeadas ou Agravadas pela Obesidade. [online]. Disponível em: <http://www.abeso.org.br/uploads/downloads/28/5521afaf13cb9.pdf>.

BATISTA FILHO, M., RISSIN, A. **A transição nutricional no Brasil:** tendências regionais e temporais. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, 19(Sup. 1), 2003.

BOOG, Maria Cristina Faber. **Educação em nutrição:** integrando experiências. Campinas, SP: Komadi, 2013.

DAMATTA, Roberto. **Sobre comidas e mulheres.** In: DAMATTA, Roberto. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1997b, p. 49-64.

FREIRE, Paulo. **Educação como prática de liberdade.** Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 1967.

\_\_\_\_\_. **Pedagogia do oprimido**. 42 ed. Rio de Janeiro. Paz e terra, 2005.

HORTA, Nina. **Vamos comer**: da viagem das merendeiras, crônicas e conversas. Brasília, DF: Ministério da Educação, Secretaria da Educação Fundamental, 2002.

<https://pt.wikipedia.org/wiki/Tabaco>. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Tabaco>. Acesso em 10 de abril de 2017.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia M. de Andrade. São Paulo: Editora SENAC, 2008.

MORIN, Edgar. **Articular saberes**. In: ALVES, Nild, GARCIA, Regina Leite (Org.). **O sentido da escola**. Rio de Janeiro: DP&A, 2000.

ODEBRECHT, Sandra Vargas Nunes, CASTRO, Regina Pizzo de, (organizadores). **Tabagismo**: prevenção e tratamento. Londrina: Eduel, 2010.

WOODWARD, Kathryn. **Identidade e diferença**: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomaz Tadeu da, HALL, Stuart, WOODWARD, Kathryn (Org.). **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.

## APÊNDICE A – TERMO DE LICENÇA DE USO DE IMAGENS E DEPOIMENTOS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ - UFC  
FACULDADE DE EDUCAÇÃO – FACED  
CURSO DE PEDAGOGIA  
PROGRAMA DE EDUCAÇÃO TUTORIAL



### TERMO DE LICENÇA DE USO DE IMAGEM E DEPOIMENTOS

Pelo presente instrumento, e na melhor forma de direito, de um lado, A Faculdade de Educação, com sede na cidade de Fortaleza, Estado do Ceará, na Rua Waldery Uchôa, 01. CEP: 60.020-110, neste ato representando por sua Diretora Maria Isabel Filgueiras Lima Clasca, portadora do RG: 24183981 e inscrita sob no CPF sob nº 259.046.123-20, doravante denominada LICENCIADA, e de outro lado, A Escola de Desenvolvimento e Integração Social para Criança e Adolescente – EDISCA, inscrita no CNPJ sob nº 69.697.662/0001-69, com sede na cidade de Fortaleza, Estado do Ceará, na Rua Desembargador Feliciano de Ataíde, 2309 – Água Fria, neste ato representado por sua Diretora Administrativa-Financeira, Sra. Ana Cláudia do Araújo Andrade, portadora de Carteira de Identidade RG nº 92002326134SSP-CEe inscrita no CPF sob o nº 430.168.123-00, doravante denominada LICENCIANTE, tem entre si justo e acertado, o presente termo de licença de uso de imagem, depoimentos e uso de voz, com a finalidade de utilização em públicas diversas ou qualquer tipo de divulgação das ações da LICENCIADA, licença que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições:

1. O LICENCIANTE declara que não existe qualquer vínculo contratual que o impeça de conceder a presente licença de uso de imagem, depoimento e voz, seu e de seus colaboradores ou alunos.
2. Pelo presente, e na melhor forma de direito, o LICENCIANTE concede a LICENCIADA, o direito de utilizar imagens referentes a pesquisa desenvolvida pelo Programa de Educação Tutorial – PET Pedagogia por meio do projeto de Educação Alimentar e Nutricional – EAN, incluindo fotografias, o som de sua voz ou de seus colaboradores ou de seus alunos, seu nome ou de seus colaboradores ou de seus alunos, dados biográficos seu ou de seus colaboradores, e depoimentos seu e de seus colaboradores ou de seus alunos, para divulgação das atividades da LICENCIADA, no Brasil e/ou no exterior, em todas as formas de mídias existentes, inclusive, mas não exclusivamente, na internet, e em publicações institucionais pelo prazo necessário a atingir a finalidade declarada neste.
3. O LICENCIANTE declara que a presente licença de uso é feita de forma espontânea e gratuita, para utilização apenas na forma indicada no item 02 precedente, e se responsabiliza por toda e qualquer reivindicação que venha ser deduzida por terceiros em relação aos direitos, objeto deste instrumento, comprometendo-se a esses direitos contra a LICENCIADA.
4. Para dirimir eventuais controvérsias oriundas do presente instrumento as partes elegem o foro da Comarca de Fortaleza com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim, justas e contratadas, assinam as partes o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, com as testemunhas abaixo, para fins de direito.

Fortaleza, 07 de março de 2016.

*Maria Isabel Filgueiras Lima Clasca*  
LICENCIADA  
Diretora da Faced - UFC

*Ana Cláudia do Araújo Andrade*  
EDISCA  
Escola de Desenvolvimento e Integração Social para Criança e Adolescente  
LICENCIANTE  
Diretora Administrativo-Financeira

TESTEMUNHAS

1. \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_  
2. \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_





**APÊNDICE D – FOTOS DAS ATIVIDADES REALIZADAS NA ESCOLA**

Fonte: Fotografias feitas pelo autor da pesquisa durante a confecção de livrinhos individuais, feitos pelos alunos da ONG, em 02 de maio de 2016.

**APÊNDICE E – FOTOS DAS ATIVIDADES REALIZADAS NA ESCOLA**

Fonte: Fotografias feitas pelo autor da pesquisa durante a construção da horta na Escola de Desenvolvimento e Integração Social para a Criança e Adolescente - EDISCA, feitos pelos alunos da ONG, em 27 e 28 março de 2017.

**APÊNDICE F – FOTOS DAS ATIVIDADES REALIZADAS NA ESCOLA**

Fonte: Fotografias feitas pelo autor da pesquisa durante a palestra sobre Higiene e Segurança Alimentar, junto com os funcionários da cozinha e da limpeza, em 09 de setembro de 2016.