

**CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO**

**Mestrado profissional em Nutrição**

**Fernanda Trigo Costa**

**EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: PROPOSTA  
PEDAGÓGICA PARA O ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL  
COM BASE NA PEDAGOGIA HISTÓRICO-CRÍTICA.**

**São Paulo**

**2016**

**Fernanda Trigo Costa**

**EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: PROPOSTA  
PEDAGÓGICA PARA O ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL  
COM BASE NA PEDAGOGIA HISTÓRICO-CRÍTICA.**

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado Profissional em Nutrição do Centro Universitário São Camilo, orientada pela Prof.<sup>a</sup> Dra. Ana Maria Lombardi Daibem, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Nutrição.

**São Paulo**

**2016**

**Fernanda Trigo Costa**

**EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: PROPOSTA  
PEDAGÓGICA PARA O ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL  
COM BASE NA PEDAGOGIA HISTÓRICO-CRÍTICA.**

São Paulo, 05 de julho de 2016

---

Professor Orientador Prof.<sup>a</sup> Dra. Ana Maria Lombardi Daibem

---

Professor Examinador Prof.<sup>a</sup> Dra. Roberta Galasso Nardi

---

Professor Examinador Prof.<sup>a</sup> Dra. Monica Santiago Galisa

*Aos meus filhos **Elis** e **Heitor** que trouxeram de volta, lá das nuvens, minha capacidade de ver a vida colorida e de querer lutar por um mundo melhor.*

## *Agradecimentos*

*Agradeço a Deus pela vida e por me sinalizar a todo instante que não posso simplesmente passar por ela e, sim, dar significado a cada ato e fazer o melhor todos os dias.*

*À minha mãe por ter despertado em mim o gosto pelos estudos, por sempre se orgulhar e vibrar pela menor conquista que eu tivesse, por confiar e por me fazer confiar que posso chegar a qualquer lugar se for pelo caminho da verdade. E por estar sempre ao meu lado, onde quer que ela esteja.*

*Ao meu pai por ter me ensinado a ser prática, a me adaptar quando não há todas as ferramentas disponíveis, a crer que todas as pessoas têm boas qualidades, mesmo que não sejam visíveis. Por sempre estar disponível e ser o melhor avô do mundo.*

*À minha única e querida irmã por dividir sua vida comigo, por estar perto mesmo quando longe, por me admirar tanto, mesmo que às vezes eu não mereça. Por ser uma tia mais que presente, por me ajudar sempre que preciso. E, principalmente, por acalantar meu coração quando a saudade aperta. Como é bom ter você por perto!*

*A meu marido, meu amor eterno e infinito, por me ajudar a ver a vida de uma forma mais simples e tranquila. Pelos dias e noites em que ficou com as crianças sozinho enquanto eu escrevia, pelo apoio e motivação e por dizer que tudo dará certo, sempre. Estar ao seu lado é um presente divino.*

*A todos os funcionários do Centro Universitário São Camilo, em especial às secretárias e professores, pelo apoio, esclarecimento de dúvidas e angústias e, mais do que isso, por toda a formação que permitiu a ampliação de meus horizontes profissionais e pessoais.*

*À professora Ana Maria Lombardi Daibem por me ajudar a descobrir que o que eu já fazia na prática tinha nome e fundamento, e que seria possível aprimorar as habilidades da educadora que vive em mim. Agradeço pela amorosidade, paciência e competência com as quais me orientou. Estará para sempre em meu coração.*

*À Fundação Salvador Arena, onde trabalho há doze anos, pela ajuda financeira e por permitir que eu me surpreenda diariamente com o poder da educação e com a capacidade das crianças de nos tornarem pessoas melhores, fazendo-nos enxergar que podemos ser agentes transformadores da sociedade, nas menores e mais simples coisas que fazemos. Agradeço por todos os abraços, cartinhas e sorrisos. Sem dúvida, são as crianças a grande inspiração para eu continuar meu caminho. Agradeço também a toda a equipe do Restaurante, vocês são pessoas especiais e a melhor equipe de cozinha que existe. Eu acredito em vocês assim como vocês acreditam em mim.*

*Às minhas nutri amigas da turma 2A do Mestrado Profissional em Nutrição por termos dividido essa etapa tão transformadora de nossas vidas, pela amizade, pela energia positiva e pelas boas risadas que demos. À Soraya, em especial, por toda a atenção, carinho e preocupação, mesmo em meio a tantas aflições. Ter-te-ei como exemplo eternamente.*

*À minha querida amiga Michelle, por fazer com que eu me sinta muito mais importante e competente do que eu realmente sou, por me acolher nos momentos bons e ruins, por se emocionar com as minhas emoções e por acreditar nas minhas ideias e intenções. Obrigada por dividir comigo o amor pela nutrição e pelo nosso trabalho. Vejo um caminho de muitas conquistas ao seu lado.*

*Por fim, mas não menos importante, agradeço a todos que de forma direta ou indireta contribuíram para que este trabalho se concretizasse. É uma meta alcançada e um sonho que se realiza, mas, mais do que isso, é uma semente que está sendo lançada para nascer em breve.*

*“Eu gostaria que o ser humano acreditasse que existe dentro dele uma força capaz de mudar a vida. É bom confiar em si mesmo e esperar um novo amanhecer”.*

*Jannete Clair*

COSTA, F.T. **Educação Alimentar e Nutricional**: proposta pedagógica para o ensino infantil e fundamental com base na pedagogia histórico-crítica. 2016. 125f. Dissertação (Mestrado Profissional em Nutrição da infância à adolescência) – Centro Universitário São Camilo, São Paulo, 2016.

Cuidar do preparo e distribuição de alimentos no ambiente escolar permite que o nutricionista se perceba como educador. Porém, o fazer metodológico da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é complexo para o nutricionista que demonstra dificuldade em articular os conhecimentos biológicos com a dimensão social. Ações de promoção em saúde impõem a aproximação da realidade dos indivíduos, somando saberes técnicos e populares. Promover o conhecimento técnico científico sobre alimentação e nutrição entre os professores visa melhorar a escola como um ambiente de promoção da saúde, mas o educador deve possuir conhecimentos e habilidades sobre esse tema, procurando incorporá-lo ao seu fazer pedagógico, garantindo a sustentabilidade das ações dentro e fora da sala de aula. Como agente transformador, o nutricionista pode avançar em sua atuação, rompendo a fragmentação tecnicista tradicional e promovendo a integralidade e a participação social. Este estudo traz uma proposta pedagógica de EAN, com base na pedagogia histórico-crítica, para alunos de Educação Infantil e Ensino Fundamental. Essa proposta foi elaborada a partir de uma análise documental do Projeto Político Pedagógico, do Planejamento Pedagógico Anual e do Material didático do ano letivo de 2015, de uma escola particular sem fins lucrativos. A elaboração da proposta pedagógica foi embasada na pedagogia histórico-crítica, considerando os cinco passos do método proposto e norteadas pela prática de projetos de trabalho. Os temas propostos tiveram como fundamentação os conceitos da Nutrição Comportamental, os princípios e recomendações do Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas e os princípios e recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. Os resultados demonstram que a instituição oferece algumas possibilidades para o desenvolvimento da proposta deste trabalho, apesar de ser uma escola cujas práticas pedagógicas refletem uma didática tradicional. Temas que envolvem EAN estão presentes no planejamento e no material de todas as séries, garantido o caráter permanente desta abordagem. Pouco se envolve a comunidade e a família nas ações, mas a valorização da culinária como prática emancipatória e de autocuidado dos indivíduos aparece em destaque, assim como o grande potencial que a disciplina de Agricultura representa em relação às ações de EAN. A proposta deste estudo considera a possibilidade de que as ações educativas tenham início em qualquer um dos núcleos descritos. Além disso, procurou-se dar significado às ações e influenciar também as famílias, de forma a participarem do aprendizado e contribuir para que ele se consolide. Levar em conta todos os aspectos envolvidos nessa nova proposta de EAN não significa poder incidir em todos eles. A consciência de que a sociedade capitalista não é o terreno propício para a implantação da pedagogia histórico-crítica não inviabiliza as ações. Ainda que pareça uma tarefa árdua, não convém esperar para iniciar um trabalho, mesmo que seja apenas nas mentes dos professores e dos alunos, mas que ofereça possibilidades de compreensão da mudança social e educacional necessária para que haja o desenvolvimento da autonomia para escolhas alimentares adequadas e sustentáveis.

**Palavras Chave:** Educação Alimentar e Nutricional. Materiais de ensino. Nutrição da criança. Alimentação Escolar. Saúde Pública.

COSTA, F.T. **Food and nutritional Education: pedagogical proposal for children's education and fundamental based on historical-critical pedagogy.** 2016. 125p. Dissertation (Professional Master's degree in Nutrition) – Centro Universitário São Camilo, São Paulo, 2016.

By taking care of the preparation and distribution of food in the school environment, the nutritionist can see oneself as an educator. However, applying the food and nutritional Education methodology (EAN) is a complex task to the nutrition professional, who faces hardship to connect the biological knowledge to the social dimension of education. Health promotion actions imposes the approach of individuals to the reality by combining technical and popular knowledge. The promotion of scientific technical knowledge about food and nutrition amongst school teachers aims to improve the school as a place of health promotion; however, teachers must have knowledge and skills on this topic, and should seek to incorporate it to his teaching, ensuring sustainability of one the actions inside and outside of the classroom. As a transformation agent, the nutritionist can advance in his performance by breaking the traditional technical fragmentation and promoting integrality and social participation. This study brings a pedagogical proposal of EAN, based on historical-critical pedagogy, for students in preschool and elementary school. This proposal was elaborated starting from an analysis of the Pedagogic Political Project, the Annual Educational Planning, and from the school's 2015 courseware. The school mentioned is a non-profit private school. The elaboration of pedagogical proposal was based on historical-critical pedagogy, considering the five steps of the method proposed and guided by the practice of work projects. The proposed themes had, as a substantiation, the concepts of Behavioural Nutrition, the principles and recommendations of the *Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas*, and the principles and recommendations of the *Guia Alimentar para a População Brasileira*. The results demonstrate that the institution offers some possibilities for the development of the proposal of this work, despite being a school whose pedagogical practices reflect a traditional didactics. Themes involving EAN are present in the planning and in the material of all grades, guaranteeing the permanent character of this approach. The community and the family are not relevantly involved in the actions, but it is possible to highlight the culinary appreciation as an emancipatory practice, as well as the great potential that the classes of Agriculture represents towards to the actions of EAN. The purpose of this study considers the possibility that the educational activities could be started in any one of the mentioned cores. In addition, the study aimed to give meaning to the actions, by inducing the families of the students, in order to them to participate and contribute to consolidate the learning. Taking into account all of the aspects involved in this new proposal of EAN, does not mean one will be able to focus on all of them. The awareness that the capitalist society is not the ideal ground to establish a historical-critical pedagogy, do not preclude the actions. Although it seems like an uphill task, it would not be recommended to stall the start of the job, even if the beginning consists by only changing the way teachers and the students think; the important is to offer the possibility to understand the social and education changes that are necessary for the development of autonomy for adequate and sustainable food choices.

**Keywords:** Food and nutritional Education. Teaching materials. Child nutrition. School Feeding. Public Health.

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b>	<b>11</b>
<b>2</b>	<b>OBJETIVOS</b>	<b>14</b>
2.1	Objetivo Geral	14
2.2	Objetivos Específicos	14
<b>3</b>	<b>REFERENCIAL TEÓRICO</b>	<b>15</b>
3.1	Educação Alimentar e Nutricional	15
3.2	O pensar e o fazer Educação Alimentar e Nutricional na atualidade	23
3.3	Educação Alimentar e Nutricional no Ambiente Escolar	28
3.4	Modelos Educacionais	32
3.5	Pedagogia Histórico Crítica e Educação Alimentar e Nutricional	40
3.5.1	Os projetos de trabalho na Pedagogia Histórico-crítica	49
3.6	Projeto Político Pedagógico (PPP)	54
<b>4</b>	<b>MATERIAL E MÉTODOS</b>	<b>58</b>
4.1	Projeto Político Pedagógico	59
4.2	Planejamento de Ensino Anual	59
4.3	Material Didático	59
4.4	Procedimentos de análise e elaboração de nova proposta pedagógica	60
<b>5</b>	<b>ANÁLISE DO MATERIAL</b>	<b>63</b>
5.1	Perfil da Instituição e Projeto Político Pedagógico	63
5.2	Planejamento Anual de Ensino e Material Didático	67
5.2.1	Nível V – Educação Infantil	68
5.2.2	1º Ano – Ensino Fundamental	73
5.2.3	2º ano – Ensino Fundamental	79
5.2.4	3º Ano – Ensino Fundamental	83
5.2.5	4º Ano – Ensino Fundamental	89
5.2.6	5º Ano – Ensino Fundamental	96
5.3	Considerações gerais sobre o Planejamento Anual de Ensino e Material Didático	96
<b>6</b>	<b>PROPOSTA PEDAGÓGICA</b>	<b>100</b>
<b>7</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>117</b>
	<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	<b>119</b>
	<b>ANEXOS</b>	<b>125</b>

## 1 INTRODUÇÃO

O ambiente escolar é, por si só, transformador, pois se trata de uma comunidade de aprendizagem, onde a paixão pelo conhecimento deve ser a divisa e a educação de melhores cidadãos o horizonte a qual se dirigir. Estar em uma escola, para aqueles que costumam refletir sobre o que observam, ouvem e sentem, é uma oportunidade grandiosa de crescimento e desenvolvimento não só profissional, mas pessoal (HERNÁNDEZ, 1998).

Cuidar do preparo e distribuir alimentos no ambiente escolar, observar, ouvir e sentir as reações dos alunos é algo que transforma o nutricionista, pois preparar alimentos denota um envolvimento íntimo com os que os consomem: há implícito no ato de comer o fazer social, a satisfação, a emoção, o encantamento (FREITAS et al., 2011).

Por vezes se perdem os nutrientes e ficam apenas as emoções das crianças alvoroçadas no momento do prazer da refeição. E é neste momento que o nutricionista se depara com a realidade de que também é um educador, em sua mais profunda essência (DOMENE, 2008). E, então, nasce o desejo e a curiosidade de fazer melhor, buscar técnicas para que os alunos possam desenvolver capacidades que os tornem autônomos em relação à sua saúde, que sejam capazes de escolher, na escola e na vida, as melhores opções alimentares, dentre as milhares existentes. Com base nessa reflexão, o papel social do nutricionista fica mais claro, como agente transformador, contribuindo para a formação global do indivíduo, partindo da prática, refletindo sobre ela e voltando à prática aprimorada (GASPARIN, 2007).

De acordo com o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (BRASIL, 2012), a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) tem sido considerada estratégica em relação aos problemas alimentares e nutricionais contemporâneos, auxiliando no controle e redução da prevalência das doenças crônicas não transmissíveis, redução de danos, promoção de uma cultura de consumo sustentável, hábitos alimentares saudáveis e valorização da cultura alimentar tradicional. Entretanto, ao mesmo tempo em que é apontada sua importância estratégica, o seu campo de atuação não está claramente definido, havendo uma grande diversidade de abordagens conceituais e práticas, além de pouca visibilidade

das experiências bem sucedidas. Desta forma, identifica-se a necessidade de investimento em metodologias e estratégias de ação comprovadamente eficazes.

Ao considerar que a EAN se configura no encontro entre sujeitos e que tais dimensões se apresentam entrelaçadas no cotidiano das nossas práticas, pode-se inferir que esse diálogo de saberes se constitui uma das maiores provocações que o Marco traz para a sociedade brasileira. É desse modo que o cenário das práticas educativas dá visibilidade à insuficiência do cartesianismo e se torna um terreno fértil que produz objetos de estudos da EAN (SANTOS, 2013).

O fazer metodológico da EAN é bastante complexo para o nutricionista e sua repercussão se mostra na dificuldade de articular os conhecimentos biológicos da nutrição com a dimensão social, pois implica em transcender modelos tradicionais de atuação em nutrição. Ações de promoção em saúde impõem a criação de espaços democráticos e participativos, a fim de estabelecer uma aproximação da realidade dos indivíduos e populações, a partir da somatória de saberes técnicos e populares (FERREIRA; MAGALHÃES, 2007).

Nas discussões atuais sobre questões relacionadas à alimentação nos diversos setores da sociedade, tem-se colocado todos os atores destes setores como possíveis responsáveis pelo desenvolvimento de ações preventivas, principalmente nas escolas. Considerando a complexidade deste tema, é de extrema importância conhecer e compreender melhor a abordagem usual dos professores quando atuam em intervenções nas escolas (RANGEL et al., 2014).

Concomitantemente, existe a expectativa de que a educação alimentar e nutricional contribua para a mudança em favor da saúde. Reconhece-se, no entanto, que existem múltiplos desafios a enfrentar no plano dos conteúdos, das formas de transmissão e dos valores que estão em cena (TULER SOBRAL; SANTOS, 2010), principalmente porque os temas de alimentação e nutrição estão distantes de serem tratados transversalmente nos projetos pedagógicos (RANGEL et al., 2014; SANTOS et al., 2013).

O estabelecimento de parcerias impõe desprendimento, ousadia, envolvimento e criatividade para os profissionais nutricionistas porque rompe com as formas convencionais de atuação da categoria. Nesse sentido, parcerias setoriais, o somatório de saberes técnicos e populares, a superação do modelo biomédico

dominante com a incorporação da visão integral dos indivíduos, assim como, a habilidade técnica desses profissionais (com ênfase na educação alimentar e nutricional), parece ser o caminho para incorporar a nutrição dentro da proposta de promoção da saúde (FERREIRA; MAGALHÃES, 2007).

A promoção do conhecimento técnico científico sobre alimentação e nutrição entre os professores tem como objetivo melhorar a escola como um ambiente de promoção da saúde, visto que o professor se posiciona como membro central da equipe de saúde escolar, por ter maior contato com os alunos, estar envolvido na realidade social e cultural de cada aluno e possuir similaridade comunicativa (RANGEL et al., 2014).

Para trabalhar os temas de alimentação e nutrição, o educador deve possuir conhecimentos e habilidades sobre promoção da alimentação saudável, procurando incorporá-lo ao seu fazer pedagógico. Esses conhecimentos devem ser construídos no ambiente escolar, garantindo a sustentabilidade das ações dentro e fora da sala de aula (SCHMITZ et al., 2008).

No entanto, para que os professores possam se envolver nas abordagens de EAN, é necessário que sejam preparados para tal. Formações para professores nesta área apresentam limitações quanto a seus desdobramentos, pois a sensibilização alcançada pode ser fragilizada no retorno dos atores ao seu cotidiano de trabalho, por falta de formação permanente (SANTOS et al., 2013).

Repensando seu lugar como profissional da área da saúde e reintegrando as práticas alimentares ao conjunto de experiências, saberes e intervenções voltadas ao atendimento das necessidades sociais dos indivíduos e grupos sociais, o nutricionista pode avançar na construção de uma proposta de atuação capaz de contribuir para a redução das iniquidades em saúde e a garantia da qualidade de vida. Nesse esforço, portanto, a discussão da efetividade das ações, o aprendizado com as experiências em curso, a escolha de novas ferramentas metodológicas devem penetrar na formação e no exercício profissional, tendo por intuito romper a fragmentação tecnicista tradicional e promover a integralidade, a intersectorialidade, a multi e transdisciplinaridade e a participação social (FERREIRA; MAGALHÃES, 2007).

## **2 OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo Geral**

Elaborar uma proposta pedagógica de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), com base na pedagogia histórico-crítica, para alunos de Educação Infantil e Ensino Fundamental I de uma escola particular sem fins lucrativos, com vistas a reestruturar e aprimorar os conceitos de EAN no processo de ensino-aprendizagem.

### **2.2 Objetivos Específicos**

- Analisar o projeto político pedagógico, o planejamento de ensino anual e o material didático, verificando a consonância do conteúdo desses documentos em relação à abordagem de EAN.

- Identificar se a abordagem de EAN contida nos documentos contempla as recomendações do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas (BRASIL, 2012) e os princípios do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

- Elaborar proposta pedagógica para EAN fundamentada na Pedagogia Progressista, vertente histórico-crítica, por meio de projetos de trabalho e conforme conceitos da Nutrição Comportamental, recomendações do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas (BRASIL, 2012) e os princípios e recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

### **3 REFERENCIAL TEÓRICO**

#### **3.1 Educação Alimentar e Nutricional**

Muito tem sido falado sobre transição nutricional, doenças crônicas não transmissíveis, consumo em demasia de alimentos industrializados, porém, a transição nutricional, mais do que um campo da leitura recortado no painel da epidemiologia em rápida mudança, constitui um dos movimentos mais ousados do homem como agente e como objeto da nova e desconcertante civilização que está sendo construída, com o avanço da ciência, do conhecimento e da tecnologia para rumos desconhecidos (BATISTA FILHO; BATISTA, 2010).

Neste cenário, a difusão da noção da promoção de práticas alimentares saudáveis vem sendo observada nas mais diversas ações políticas e estratégias relacionadas com alimentação e nutrição. Pode-se afirmar que essa noção é resultante do cruzamento entre o conceito de promoção da saúde e da promoção da segurança alimentar e nutricional, que trata do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (LEÃO, 2013; SANTOS, 2005).

Porém, observa-se nas estruturas de organização dos textos, tanto dos documentos de formulação de políticas, como nas publicações científicas, a recorrência de justificar a intervenção educativa com o problema de saúde e/ou alimentar e nutricional do ponto de vista epidemiológico como o principal argumento e não a promoção da saúde em si que, por sua vez, não está direcionada a uma determinada doença, mas se trata de uma estratégia para potencializar a saúde e o bem estar, assim como a qualidade de vida, termos que entraram no cenário da saúde, mas ainda são confusos para a operacionalização, que permanece clássica (SANTOS, 2012).

Ao mesmo tempo, muito se tem discutido sobre o direito humano à alimentação adequada (DHAA), que aborda o acesso regular, permanente e irrestrito, quer diretamente ou por meio de aquisições financeiras, a alimentos seguros e saudáveis,

em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, correspondentes às tradições culturais do seu povo e que garantam uma vida livre do medo, digna e plena nas dimensões física e mental, individual e coletiva (LEÃO, 2013). Porém, diante do contexto social atual, é necessário aprofundar a discussão sobre o papel da educação alimentar e nutricional e qual seria a sua real contribuição para as novas demandas apontadas na promoção das práticas alimentares saudáveis (SANTOS, 2005), pois é iminente garantir o fortalecimento do campo da informação e da comunicação em alimentação e nutrição para que as pessoas possam usufruir de seus direitos e do acesso aos alimentos de maneira consciente, coerente e sustentável.

Assim, a educação alimentar e nutricional (EAN), deve ser vista como um processo de aprendizagem e não de adestramento, onde educar seja um processo amplo de desenvolvimento da pessoa, na busca de sua integração e harmonização, nos diversos níveis do físico, do emocional e do intelectual. Deve envolver metodologia de ensino-aprendizagem para o desenvolvimento de habilidades individuais, que permitam enfrentar as questões relacionadas à alimentação e nutrição (FERREIRA; MAGALHÃES, 2007).

O conceito atual de EAN dentro da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (BRASIL, 2013) vem inserido na diretriz de “Promoção da Alimentação Adequada e Saudável”, cujo objetivo seria o desenvolvimento de habilidades pessoais por meio de processos participativos e permanentes. As estratégias de EAN, elaboradas com base neste documento, devem proporcionar:

- o desenvolvimento da autonomia dos indivíduos e da capacidade de auto cuidar-se;
- a reflexão crítica por parte dos indivíduos, através da articulação entre os saberes técnicos e populares/locais;
- o empoderamento para a adoção de hábitos alimentares saudáveis, considerando-se as dimensões culturais e sociais dos indivíduos envolvidos.

Seguindo os mesmos princípios, o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (BRASIL, 2012) pode ser compreendido como um documento que orienta conceitos e diretrizes que visam contribuir para a construção de práticas referenciadas a serem traduzidas em eixos, ações e programas de EAN mais qualificados. Também traz a fundamentação da evolução

histórica da EAN e da sociedade, sinalizando a necessidade de mudanças com base no desenvolvimento de resultados sustentáveis: visto que a EAN concentra-se dentro dos fundamentos de Educação em Saúde, carrega historicamente um conceito prescritivo, onde o profissional da saúde transmite informações em busca de mudanças comportamentais dos pacientes em relação ao processo de saúde e doença. No entanto, desde 1980, com base na teoria de Paulo Freire, a EAN passou a ser revalorizada e resgatada, trazendo possibilidades de proporcionar uma educação reflexiva, contextualizada e libertadora (BRASIL, 2012).

Conforme descrito no Marco (BRASIL, 2012), Educação Alimentar e Nutricional é um campo de conhecimento e prática contínua e permanente, intersetorial e multiprofissional, que utiliza diferentes abordagens educacionais problematizadoras e ativas que visem principalmente o diálogo e a reflexão junto a indivíduos ao longo de todo o curso da vida, grupos populacionais e comunidades, considerando os determinantes, as interações e significados que compõem o comportamento alimentar que visa contribuir para a valorização da cultura alimentar, a sustentabilidade e a geração de autonomia para que as pessoas, grupos e comunidades estejam empoderadas para a adoção de hábitos alimentares saudáveis e a melhoria da qualidade de vida.

Como princípios, o Marco (BRASIL, 2012) ressalta:

- a) **Sustentabilidade social, ambiental e econômica:** onde "sustentabilidade" é entendida em uma perspectiva que não se limita à dimensão ambiental, mas a todas as relações estabelecidas e etapas do sistema alimentar. A sustentabilidade do sistema alimentar requer que a satisfação das necessidades alimentares dos indivíduos no curto e longo prazo não ocorra com o sacrifício dos recursos naturais renováveis e não renováveis e que as relações econômicas e sociais envolvidas nestas etapas se estabeleçam a partir de parâmetros de ética e justiça.
- b) **Abordagem do sistema alimentar na sua integralidade:** as estratégias de EAN devem ser relacionadas à qualificação de todas as etapas (produção, processamento, distribuição, consumo e geração e destinação de resíduos) e os indivíduos e grupos capazes de fazer escolhas que contribuam positivamente com estes processos.

- c) **Resgate e valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas (cultura, religião, ciência):** Desenvolver ações que respeitem a identidade e cultura alimentar de nossa população implica em reconhecer, respeitar, preservar, resgatar e difundir a riqueza incomensurável dos alimentos, preparações, combinações e práticas alimentares nacionais.
- d) **A comida e o alimento como referências; Valorização da culinária enquanto prática emancipatória e de autocuidado dos indivíduos:** As pessoas, diferentemente dos demais seres vivos, ao se alimentarem não se alimentam de nutrientes, mas de alimentos específicos, com cheiro, cor, textura e sabor. A EAN deve ser baseada em alimentos transformados em “comida”, isto é preparados e combinados. As ações com base nos alimentos e na “comida”, referenciadas nas práticas alimentares e contexto cultural, estabelecem um vínculo mais natural com as pessoas. Saber preparar o próprio alimento permite colocar em prática as informações técnicas e amplia o conjunto de possibilidades do indivíduo; também permite a reflexão e o exercício das dimensões sensoriais, cognitivas e simbólicas da alimentação.
- e) **Participação ativa e informada dos sujeitos visando a promoção da autonomia e autodeterminação:** proporciona o aumento da capacidade de interpretação e análise do sujeito sobre si e sobre o mundo e a capacidade de fazer escolhas, governar, transformar e produzir a própria vida. Para tanto, é importante que o indivíduo desenvolva a capacidade de lidar com diferentes situações, a partir do conhecimento dos determinantes dos problemas que o afetam, encarando-os com reflexão crítica. Ter mais autonomia significa conhecer as várias perspectivas, poder experimentar, decidir, reorientar, ampliar os graus de liberdade em relação a todos os aspectos do comportamento alimentar.
- f) **Educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia:** As abordagens educativas e pedagógicas adotadas em EAN devem privilegiar os processos que incorporem os conhecimentos e práticas populares, contextualizados nas realidades dos indivíduos e grupos e que possibilitem a integração permanente entre teoria e prática.

- g) **Diversidade nos cenários de prática:** as estratégias de EAN precisam estar disponíveis nos diferentes espaços sociais para os diferentes grupos populacionais, objetivando um resultado sinérgico.
- h) **Intersetorialidade:** articulação dos distintos setores para pensar a alimentação, de forma que se corresponsabilizem pela garantia da alimentação adequada e saudável como direito humano e de cidadania visando a melhoria da qualidade da alimentação e vida, de forma que os esforços de todos sejam mais efetivos e eficazes.
- i) **Planejamento, avaliação e monitoramento das ações:** essas práticas são imprescindíveis para aumentar a eficácia e efetividade das iniciativas e também a sustentabilidade das ações e a gestão do conhecimento.

Corroborando com as diretrizes do Marco (BRASIL, 2012), o novo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), norteado por cinco princípios (descritos no Quadro 1) e com recomendações resumidas em dez passos (Quadro 2), traz uma abordagem mais ampla da alimentação, considerando nutrientes, alimentos, combinações de alimentos, preparações culinárias e as dimensões culturais e sociais das práticas alimentares:

[...] alimentos específicos, preparações culinárias que resultam da combinação e preparo desses alimentos e modos de comer particulares constituem parte importante da cultura de uma sociedade e, como tal, estão fortemente relacionados com a identidade e o sentimento de pertencimento social das pessoas, com a sensação de autonomia, com o prazer propiciado pela alimentação e, conseqüentemente, com o seu estado de bem-estar. (BRASIL, 2014, p.16).

De forma atual e coerente, o guia (BRASIL, 2014) salienta atitudes simples, que contribuem para uma alimentação adequada e estimulam relações emocionais saudáveis com os alimentos:

- Coma sempre devagar e desfrute o que está comendo, sem se envolver em outra atividade.
- Procure comer sempre em locais limpos, confortáveis e tranquilos e onde não haja estímulos para o consumo de quantidades ilimitadas de alimentos.
- Sempre que possível, prefira comer em companhia, com familiares, amigos ou colegas de trabalho ou escola. Procure compartilhar também as atividades domésticas que antecedem ou sucedem o consumo das refeições.

Quadro 1 - Princípios do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014, p.15-23)

1. Alimentação é mais que ingestão de nutrientes, ou seja, a alimentação diz respeito à ingestão de alimentos que contêm e fornecem os nutrientes (além de abordar aspectos de como os alimentos são combinados entre si e preparados e, também, refere-se às características do modo de comer e às dimensões culturais e sociais das práticas alimentares).
2. As recomendações sobre alimentação devem estar em sintonia com seu tempo: levando em conta o cenário da evolução da alimentação e das condições de saúde da população.
3. A alimentação adequada e saudável deriva de um sistema alimentar social e ambientalmente sustentável, considerando o impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos sobre a justiça social e a integridade no ambiente.
4. Em face às várias dimensões da alimentação e da complexa relação entre essas dimensões e a saúde e o bem-estar das pessoas, o conhecimento necessário para elaborar recomendações sobre alimentação é gerado por diferentes saberes.
5. As recomendações alimentares ampliam a autonomia nas escolhas alimentares, sendo que o acesso a informações confiáveis sobre características e determinantes da alimentação adequada e saudável contribui para que pessoas, famílias e comunidades ampliem a autonomia para fazer escolhas alimentares e para que exijam o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável.

Quadro 2 - Dez passos para uma alimentação adequada e saudável (BRASIL, 2014, p.125-128)

**1. Fazer de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base da alimentação**

Em grande variedade e predominantemente de origem vegetal, alimentos *in natura* ou minimamente processados são a base ideal para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar social e ambientalmente sustentável, incluindo alimentos de todos os tipos – grãos, raízes, tubérculos, farinhas, legumes, verduras, frutas, castanhas, leite, ovos e carnes – e variedade dentro de cada tipo – feijão, arroz, milho, batata, mandioca, tomate, abóbora, laranja, banana, frango, peixes etc.

**2. Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias**

Utilizados com moderação em preparações culinárias com base em alimentos *in natura* ou minimamente processados, e tornar mais saborosa a alimentação sem torná-la nutricionalmente desbalanceada.

**3. Limitar o consumo de alimentos processados**

Os ingredientes e métodos usados na fabricação de alimentos processados – como conservas de legumes, compota de frutas, pães e queijos – alteram de modo desfavorável a composição nutricional dos alimentos dos quais derivam. Em pequenas quantidades, podem ser consumidos como

ingredientes de preparações culinárias ou parte de refeições baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados.

#### **4. Evitar o consumo de alimentos ultraprocessados**

Devido a seus ingredientes, alimentos ultraprocessados – como biscoitos recheados, “salgadinhos de pacote”, refrigerantes e “macarrão instantâneo” – são nutricionalmente desbalanceados. Por conta de sua formulação e apresentação, tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos *in natura* ou minimamente processados. Suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente.

#### **5. Comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados e, sempre que possível, com companhia**

Procure fazer suas refeições em horários semelhantes todos os dias e evite “beliscar” nos intervalos entre as refeições. Coma sempre devagar e desfrute o que está comendo, sem se envolver em outra atividade. Procure comer em locais limpos, confortáveis e tranquilos e onde não haja estímulos para o consumo de quantidades ilimitadas de alimento.

Sempre que possível, coma em companhia, com familiares, amigos ou colegas de trabalho ou escola. A companhia nas refeições favorece o comer com regularidade e atenção, combina com ambientes apropriados e amplia o desfrute da alimentação. Compartilhe também as atividades domésticas que antecedem ou sucedem o consumo das refeições.

#### **6. Fazer compras em locais que ofereçam variedades de alimentos *in natura* ou minimamente processados**

Procure fazer compras de alimentos em mercados, feiras livres e feiras de produtores e outros locais que comercializam variedades de alimentos *in natura* verduras e frutas da estação e cultivados localmente. Sempre que possível, adquira alimentos orgânicos e de base agroecológica, de preferência diretamente dos produtores.

#### **7. Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias**

Se você tem habilidades culinárias, procure desenvolvê-las e partilhá-las, principalmente com crianças e jovens, sem distinção de gênero. Se você não tem habilidades culinárias – e isso vale para homens e mulheres –, procure adquiri-las. Para isso, converse com as pessoas que sabem cozinhar, peça receitas a familiares, amigos e colegas, leia livros, consulte a internet, eventualmente faça cursos e... comece a cozinhar!

#### **8. Planejar o uso do tempo para dar à alimentação o espaço que ela merece**

Planeje as compras de alimentos, organize a despensa doméstica. Divida com os membros da família a responsabilidade por todas as atividades domésticas relacionadas ao preparo de refeições. Faça da preparação de refeições e do ato de comer momentos privilegiados de convivência e prazer. Reavalie como você usa seu tempo para a alimentação.

#### **9. Dar preferência, quando fora de casa, a locais que servem refeições feitas na hora**

No dia a dia, procure locais que servem refeições feitas na hora e a preço justo. Restaurantes de comida a quilo podem ser boas opções, assim como refeitórios que servem comida caseira em escolas ou no local de trabalho. Evite redes de *fast food*.

**10. Ser crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais**

Lembre-se de que a função essencial da publicidade é aumentar a venda de produtos, e não informar ou, menos ainda, educar as pessoas. Avalie com crítica o que você lê, vê e ouve sobre alimentação em propagandas comerciais e estimule outras pessoas, particularmente crianças e jovens, a fazerem o mesmo.

A despeito das considerações acima listadas, observa-se que o modelo tradicional da EAN normalmente não propõe métodos de ensino problematizadores, mas se concentra nos efeitos biológicos dos nutrientes no organismo, na orientação alimentar, e ainda, na preservação das propriedades nutritivas dos alimentos envolvendo as técnicas de preparo e armazenamento (FERREIRA; MAGALHÃES, 2007).

O percurso histórico da educação alimentar e nutricional é destacado por Santos (2005) como tendo seu papel nos anos 1990 e 2000, em particular, mais vinculado à produção de informações que serviam como subsídios para auxiliar a tomada de decisões dos indivíduos que outrora foram culpabilizados pela sua ignorância (1940-60), sendo posteriormente vítimas da organização social capitalista (1970-90), e que se tornaram agora providos de direitos e convocados a ampliar o seu poder de escolha e decisão (1990-2010).

Tendo em vista todos esses aspectos, o campo da EAN necessita de métodos aperfeiçoados e aprofundados que deem conta da subjetividade que perpassa o processo educativo e dos fatores que o cercam, como as histórias de vida, crenças e valores presentes na aprendizagem alimentar socioculturalmente construída. Para tanto, cabe considerar a contribuição do campo da socioantropologia da alimentação e nutrição em interface com outras ciências que fundamentam o ato educativo e podem trazer possibilidades teórico-metodológicas na construção de estudos mais consistentes no campo da saúde, alimentação e nutrição (RAMOS; SANTOS; REIS, 2013).

Então, busca-se de fato ir além e traçar possibilidades de construção coletiva no campo de saberes e práticas de EAN (SANTOS, 2013). Há de se valorizar o papel

de educador que o nutricionista exercerá em qualquer área de atuação, oferecendo contribuições no plano social e político, a fim de melhorar as condições de alimentação do país, promovendo a saúde e a qualidade de vida (FRANCO; BOOG, 2007). Contudo, é necessário o trabalho interdisciplinar, e este é o grande desafio, pois exige um esforço contrário ao caminho traçado pela especialidade – tão inerente ao nutricionista –, que orienta o olhar para o detalhe, importante e necessário para a compreensão refinada e lúcida dos fenômenos, mas que dificulta superar a tangência dos saberes (DOMENE, 2008).

### **3.2 O pensar e o fazer Educação Alimentar e Nutricional na atualidade**

O comer é um ato polissêmico e faz parte de uma trama de significados do cotidiano em que o ser humano vive e no qual se encontra quase sempre cativo. Por essa razão, mesmo com toda a tecnologia disponível, o ser humano não se alimenta apenas de moléculas de proteínas, carboidratos, lipídeos, sais minerais e vitaminas. Comem-se articuladas misturas não casuais de alimentos, constituídas de saberes e práticas culturais, escolhas e preparos resultantes da comunhão entre artes culinárias e hábitos (FREITAS et al., 2011). Os seres humanos necessitam de muito mais do que atender suas necessidades de energia ou de ter uma alimentação nutricionalmente equilibrada. A alimentação para o ser humano deve ser entendida como processo de transformação da natureza em gente saudável e cidadã (LEÃO, 2013).

Mais do que a materialidade dos diversos itens que fazem a pauta qualitativa do consumo, além dos conhecimentos científicos que descrevem o valor nutritivo de cada produto natural ou industrialmente processado, os alimentos, ou melhor, a alimentação tem um valor simbólico, uma identidade cultural própria que a modernidade, com suas demandas globalizantes, não consegue descaracterizar completamente (MOREIRA, 2010).

Embora os temas nutrição e alimentação estejam cada vez mais em pauta, as informações estejam mais acessíveis e a ciência em constante evolução, persiste uma visão restrita e dicotômica do que é saudável e não saudável, dos alimentos bons e ruins, na qual o prazer em comer é muitas vezes associado à culpa. Outro risco é que

essa abordagem tende a diminuir a importância do prazer e da sociabilidade, podendo contribuir para um processo de dessocialização das pessoas. O crescimento da ansiedade com relação à alimentação também é observado, haja vista a necessidade que as pessoas apresentam de acesso a informações sobre o tema, acompanhadas pela dificuldade de entender e se relacionar com a diversidade de informações, muitas vezes controversas (ANTONACCIO; GODOY; FIGUEIREDO, 2015; PROENÇA, 2010).

Se de um lado existe um estímulo massivo ao consumo de alimentos industrializados, seja por meio da alegação de serem saudáveis, ou por serem socialmente aceitáveis e práticos ou os únicos disponíveis em determinadas situações, devido à dificuldade que as pessoas encontram atualmente em ingerir alimentos preparados em casa e já que “todos consomem”, tem-se o extremo oposto onde o consumo de determinados alimentos ou nutrientes – por exemplo, o glúten, a lactose e o próprio açúcar refinado – é visto como uma agressão ao organismo, por ideias e conceitos disseminados e aceitos pela população como verdades absolutas. A mídia, numa visão capitalista do consumo alimentar, tem papel essencial neste ambiente, ao divulgar alimentos como saborosos e convenientes, ditando padrões de consumo. Ao mesmo tempo, alimenta a cultura da magreza e perpetua mitos e crenças inadequados sobre alimentação e nutrição (ALVARENGA; KORITAR, 2015).

Esse contexto não promove mudanças de comportamento e não torna as pessoas mais saudáveis (ANTONACCIO; GODOY; FIGUEIREDO, 2015). Pelo contrário, os índices de doenças crônicas, transtornos alimentares e obesidade não param de crescer, e a qualidade da alimentação do brasileiro tem piorado (BRASIL, 2014; HAY, 2002; IBGE, 2011; PINZON; NOGUEIRA, 2004).

Aïach e Delanoë (1998), citados por Proença (2010), destacam que a medicalização transforma o desvio em doença, com a normalidade passando a ser traduzida somente em termos de saúde. Assim, transforma-se a hierarquização dos horizontes do ato alimentar: destacando bastante a saúde e, depois, a sociabilidade e o prazer. Esse tipo de abordagem pode acompanhar-se de riscos na medida em que se observa a promoção, como discurso científico, dos modelos alimentares dos meios sociais dominantes, sejam esses representados tanto pelos pesquisadores quanto por pessoas influentes naquela sociedade.

Observa-se, também, a tendência de os comensais urbanos preferirem alimentar-se no almoço de algo que seja consumido de modo mais rápido; ficando a comensalidade restrita à noite, ao “jantar com calma” ou nas refeições em fins de semana. Em consequência, a cozinha materna e os hábitos alimentares da família vão perdendo a importância na formação do gosto (MOREIRA, 2010).

Basdevant, (2000), também citado por Proença (2010) destaca uma proposta de “desmedicalizar” a alimentação cotidiana, que não significa se privar dos conhecimentos das ciências da nutrição, mas articulá-los com as dimensões socioculturais da alimentação. O convite é para um movimento além da educação nutricional tradicional, que se refere prioritariamente aos nutrientes, para a educação alimentar e nutricional, considerando os diferentes horizontes do ato alimentar: sua relação com a saúde, sua relação com o prazer e suas dimensões sociais e simbólicas, respeitando os processos de socialização e de construção das identidades que articulam as particularidades sociais, regionais, religiosas, entre outras.

Acompanhando esta tendência, para a Nutrição Comportamental – uma abordagem científica e inovadora da nutrição, que inclui aspectos fisiológicos, sociais e emocionais da alimentação e promove mudanças no relacionamento do nutricionista com o público/pacientes, da comunicação na mídia e da indústria com seus consumidores (ALVARENGA et al., 2015) –, o “como” se come (as crenças, os pensamentos e sentimentos sobre comida) são tão ou mais importantes do que simplesmente “o que” se come. Portanto, mensagens consistentes, baseadas em evidências científicas que validem o prazer de comer e o equilíbrio são peças chave para uma comunicação responsável, positiva e inclusiva na promoção de um comportamento saudável (ANTONACCIO; GODOY; FIGUEIREDO, 2015).

Algumas das premissas da Nutrição Comportamental, (ALVARENGA et al., 2015) abrangem:

a) acreditar que todos os alimentos podem ter espaço em uma alimentação saudável, respeitadas as questões de quantidade e frequência, e também que a discussão deve ser sempre contextualizada na história do indivíduo, levando em conta a forma de orientá-lo para uma vida mais saudável, contemplando aspectos fisiológicos, culturais, sociais e emocionais da alimentação;

b) manter a abordagem psicossocial com uma orientação nutricional que não se baseia em “dieta”, defendendo que peso não é um comportamento e, portanto, não pode ser o foco de ações educativas (pode ser uma consequência); que saúde depende de comportamentos saudáveis e não de um determinado peso apenas; que pessoas de todos os tamanhos podem ser saudáveis.

Assim, observa-se que ciência começa a demonstrar o que, empiricamente, sempre foi de conhecimento das pessoas: a importância do prazer de comer. Torna-se, então, de vital importância o respeito pelo momento alimentar e pela história pessoal relativa à alimentação, demonstrando-se que as pessoas estão cada vez mais exigentes com os alimentos e cada vez mais preocupadas com as consequências do ato alimentar (PROENÇA, 2010).

O desafio é promover mudanças nas práticas alimentares dos sujeitos sob a ótica do saudável e, ao mesmo tempo, respeitar os seus hábitos alimentares, as tradições e a cultura alimentar de um povo. Essa questão é um dilema que percorre as políticas e as práticas e irá encontrar na EAN um nó górdio. Ademais, vislumbre-se o desenvolvimento de estudos e pesquisas com o desafio de propor novas estratégias educativas em concordância com os princípios e as diretrizes expressos no Marco (BRASIL, 2012) e, ao mesmo tempo, o desenvolvimento e aplicação de novas metodologias de avaliação mais pertinentes ao tema. Para tanto, exige-se a afluência de pesquisadores de diferentes áreas de conhecimento – sociólogos, antropólogos, educadores, dentre tantos outros –, para dar conta desse desafio (SANTOS, 2013).

Poucos estudos e reflexões têm apontado o lugar da EAN na formação do nutricionista, que, de forma geral, se reduz no fluxo curricular a uma disciplina, geralmente vinculada à área de Nutrição em Saúde Pública ou Coletiva, com incipiências seja no referencial teórico-metodológico que a sustenta, seja nas práticas de aula – os cenários de prática. Salienta-se também que, nos programas de pós-graduação em nutrição do país, o campo da EAN não constitui uma área específica, sendo pouco expressiva a produção científica no campo, o que certamente corrobora a precária formação dos docentes da área (FRANCO; BOOG, 2007; SANTOS, 2013).

Logo, há uma diferença fundamental entre o nutricionista educador e aquele que acredita no trabalho de EAN ao escrever cartilhas e aplicar a pirâmide dos

alimentos. Não cabe desfazer da relevância de se desenvolver material didático de qualidade, mas sim de não se reduzir o que se espera de educação alimentar e nutricional a isso (DOMENE, 2008).

Sem questionar a relevância que tem a produção e utilização destes materiais, faz-se também necessário acentuar o incentivo à produção descentralizada dos mesmos. Marca-se ainda neste processo de construção a necessidade da participação dos atores envolvidos bem como valorização e respeito às características locais não só na delimitação dos problemas, mas também de proposição local de soluções a serem empreendidas. Além disso, cabe ressaltar que um material qualificado pode não ser bem utilizado senão houver formação educativa apropriada dos sujeitos que o utilizam (SANTOS, 2012).

Portanto, as ações educativas devem sobrepor atividades de educação nutricional de aconselhamento. Demandam a criação de espaços públicos, que possam desenvolver o pensamento crítico para a identificação de problemas e a elaboração de estratégias para sua superação (FERREIRA E MAGALHÃES, 2007).

Em análise de publicações nacionais do banco de dados da Bireme, Santos (2012) evidenciou que, embora haja uma preocupação crescente em relação às bases teórico-metodológicas que regem as ações educativas em alimentação e nutrição, as mesmas também se situam em modelos tradicionais baseados na transmissão de informações com a hegemonia de técnicas como palestras, produção de materiais informativos, dentre outros. Vale ressaltar que em muitas publicações as alusões a autores como Paulo Freire e à educação popular em saúde como referências teóricas são frequentes. Entretanto, alguns estudos indicaram uma distância entre o que é dito e o que é feito na prática cotidiana.

No âmbito das ações de EAN direcionadas à formação dos indivíduos, o propósito deverá ser o de garantir condições para que a população possa exercer sua autonomia decisória, optando por escolhas alimentares mais saudáveis. Nesse aspecto, a educação alimentar e nutricional assume um papel fundamental para o exercício e fortalecimento da cidadania alimentar (FERREIRA E MAGALHÃES, 2007).

De acordo com Alvarenga e Koritar (2015, p.44), estamos vivendo num cenário onde:

[...] o comedor moderno só consome, mas desconhece história, origem e produção da comida e no qual as mudanças econômicas e tecnológicas enfraqueceram os sistemas culinários e sociais tradicionais. [...] há, também, o risco cultural da não transmissão de tradições [...], a conversão às filosofias alimentares e a prática de dietas [...] com uma reintrodução de uma lógica normativa, de um conjunto de regras que controlará o padrão de vida, para que a comida adquira novo sentido e identidade.

Destarte, vislumbra-se no desenvolvimento de um modelo de EAN com base na pedagogia histórico-crítica, por meio de projetos de trabalho, uma alternativa para ações educativas com o objetivo de promover novos comportamentos alimentares, pois, as mudanças de comportamento que se pretende propor não se restringem ao consumo de alimentos, mas tem influência sobre toda uma constelação de significados ligados ao comer, ao corpo, ao viver. Assim, o grande desafio, cuja necessidade de lidar é iminente, é o de mudar comportamentos sem perder os significados da alimentação e, além disso, desenvolver a capacidade crítica dos indivíduos (ALVARENGA E KORITAR, 2015).

### **3.3 Educação Alimentar e Nutricional no Ambiente Escolar**

Nesse contexto, a escola aparece como um espaço privilegiado para o desenvolvimento de ações de melhoria das condições de saúde e do estado nutricional das crianças, sendo um setor estratégico para a concretização de iniciativas de promoção da saúde. Nos espaços escolares, são inúmeras as ações educativas que podem ser implementadas, visando a formação de conceitos e as mudanças de comportamentos em busca do desenvolvimento de indivíduos capazes de fazer suas próprias escolhas de maneira saudável e consistente (ZANCUL; VALETA, 2009).

A educação para a saúde no âmbito escolar propõe que a escola garanta a presença crítica dos educadores e educandos, propiciando o estímulo constante à pergunta, ao saber, à curiosidade, à criatividade, sem o que não há criação de modos de vida mais saudáveis (BÓGUS et al., 2011).

De acordo com o Referencial Curricular Nacional para a Educação Infantil (BRASIL, 1998), um dos objetivos da Educação Infantil é que o aluno desenvolva uma imagem positiva de si, atuando de forma cada vez mais independente, com confiança

em suas capacidades e percepção de suas limitações. Somando-se a este, tem-se também o objetivo de que o aluno descubra e conheça progressivamente seu próprio corpo, suas potencialidades e seus limites, desenvolvendo e valorizando hábitos de cuidado com a própria saúde e bem-estar.

Para o Ensino Fundamental, os Parâmetros Curriculares Nacionais (BRASIL, 1997) descrevem que, dentre os objetivos, está o de desenvolver a capacidade do aluno de conhecer o próprio corpo e dele cuidar, valorizando e adotando hábitos saudáveis como um dos aspectos básicos da qualidade de vida e agindo com responsabilidade em relação à sua saúde e à saúde coletiva. Além disso, espera-se que o aluno questione a realidade formulando-se de problemas e tratando de resolvê-los, utilizando para isso o pensamento lógico, a criatividade, a intuição, a capacidade de análise crítica, selecionando procedimentos e verificando sua adequação.

Para atingir os objetivos acima citados, têm-se as ações de Educação Alimentar e Nutricional como coadjuvantes e/ou essenciais na rotina escolar. Contudo, as ações de promoção da alimentação saudável precisam ser pautadas em aspectos metodológicos consistentes. Dentre tais aspectos destacam-se a estratégia de construção das ações (em especial para a definição dos temas a serem abordados) e a proposta pedagógica a ser utilizada. Esta recomendação torna-se ainda mais essencial no contexto escolar, no qual os aspectos didáticos são fatores fundamentais para o alcance do público ao qual se destinam as ações, no caso, as crianças. Isto deve ser feito com os diversos atores do universo escolar, traduzindo-se, assim, em melhoria concreta das suas condições de saúde e nutrição (BERNARDON et al., 2009).

Em recente revisão dos estudos sobre EAN, foi observado que os modelos avaliativos dos estudos analisados inspiram-se nos estudos epidemiológicos de intervenção, que não são sensíveis o suficiente aos componentes subjetivos inerentes ao campo de ensino-aprendizagem da educação, pleno de sentidos e significados que compõem a ação humana (SANTOS, 2013).

Assim, não se trata de uma discussão sobre mudanças de conteúdo dos currículos escolares e sim sobre uma nova postura pautada na autonomia e na emancipação humana dos estudantes por meio dos saberes e práticas construídos na escola. Nesse alinhamento, a educação alimentar e nutricional pode perfeitamente

compor o currículo escolar. Mais do que isso, pode ser desenvolvida sem qualquer prejuízo aos saberes consagrados nos conteúdos escolares. Ao contrário, irá agregar valor a estes conhecimentos, uma vez que permite, na análise real de cada indivíduo, instrumentaliza-los no entendimento da sua condição de ser vivo, das dimensões éticas, socioantropológicas e biológicas de sua existência, e que come e habita no espaço social (BARBOSA et al., 2013).

Investimentos na educação permanente de educadores podem colaborar para o enfrentamento dos problemas de saúde na perspectiva de promoção à saúde, ou seja, com o empoderamento dos atores envolvidos nos problemas, a partir da sua participação em discussões problematizadoras que os mobilizem junto com alunos e pais (BÓGUS et al., 2011). Pretende-se fundamentar uma prática transformadora na escola a partir de teorias atualizadas no contexto da educação, aprofundando os conceitos de autonomia, *habitus*, e direito à alimentação, operacionalizando-os no âmbito da EAN (BARBOSA et al., 2013).

Corroborando com os conceitos acima apresentados, Davanço, Taddei e Gaglianone (2004) e Detregiachi e Braga (2011) observaram que professores expostos a programas de formação com nutricionista para o desenvolvimento de projeto educativo apresentaram melhor preparo em termos de conteúdo, tendo esse resultado sido significativamente diferente em relação a professores que não passaram por formação. Os autores também observaram que, comparado ao grupo-controle, o grupo de professores formado apresentou atitudes mais positivas em relação ao desenvolvimento de programas de educação nutricional na escola, o que pôde gerar maior envolvimento e responsabilidade com a promoção de ações de saúde junto aos escolares e, conseqüentemente, melhores resultados.

Silveira et al. (2011), com o objetivo de avaliar a efetividade da educação nutricional em escolas na redução ou prevenção de sobrepeso e obesidade em crianças e adolescentes concluíram que as intervenções para reduzir os índices de sobrepeso e obesidade no ambiente escolar, assim como para aumentar o consumo de frutas e vegetais, foram eficazes nos estudos controlados randomizados bem delineados, sendo que as intervenções que demonstraram serem efetivas apresentavam as seguintes características: duração superior a 1 ano, introdução como atividade regular da escola, envolvimento dos pais, introdução da educação

nutricional no currículo regular e fornecimento de frutas e verduras pelos serviços de alimentação da escola.

Rangel et al. (2014) complementam que as iniciativas de sucesso apresentam profissionais adicionais (ex. merendeiras, voluntários que tratam da horta escolar) com papéis efetivos, não como assistentes dos professores, mas educadores informais, fazendo a ligação entre as disciplinas do currículo, o conhecimento prático e a experiência.

Contudo, os professores nem sempre têm conhecimento suficientemente amplo das questões da alimentação que podem ser incorporadas ao ensino, por isso, a assessoria de especialistas é necessária para sensibiliza-los e apoia-los no ensino dos temas transversais relacionados à alimentação (BOOG, 2010). Mesmo porque, a ausência de referências técnico-metodológicas que subsidiem as práticas de EAN também prevalece no contexto escolar (RAMOS; SANTOS; REIS, 2013), pois os referenciais para EAN relatam o que deve ser trabalhado, utilizando linguagem para nutricionistas, especialistas em alimentação, e não para professores.

Desta forma, assim como sugere Yokota et al. (2010), é importante que o nutricionista seja o responsável pela intermediação entre os saberes, na medida em que assume a condição de multiplicador de conteúdos e temas em alimentação e nutrição e, por isso, possui um papel determinante no processo de implantação de hábitos alimentares saudáveis na escola.

Lamentavelmente, não é rara na prática escolar a presença de educadores que não percebem a alimentação escolar como estratégia pedagógica, restringindo-a ao mecânico ato de servir o alimento na escola. Romper estes limites em direção a consolidar os espaços facilitadores da integração entre os conhecimentos sobre educação dos educadores com os conhecimentos sobre nutrição do nutricionista pode ser um dos caminhos de superação dos limites que se fazem presentes tanto na escola quanto na própria formação do nutricionista e do docente pedagogo ou licenciado. Esta questão aponta como fundamental a constituição de espaços de formação continuada que possibilitem a promoção sistemática destas ações no âmbito dos currículos escolares, contemplando o disposto na política de alimentação escolar, que qualifica a oferta de alimentos na escola precedida, concomitante e sucedida por

ações educativas sobre alimentação em todas as suas dimensões, inclusive a nutricional (BARBOSA et al., 2013).

Ao trazer esta prática para o espaço escolar voltado para a construção de uma proposta educativa pautada pela autonomia, não se pode desenhar somente uma prática centrada na relação alimentos e seus nutrientes. O alimento e a alimentação ao se apresentarem como elementos pedagógicos no espaço escolar, compondo propostas efetivas envolvidas com o currículo, poderão propiciar discussões que avançam em direção a análises mais ampliadas da realidade social e possibilitar o entendimento do espaço escolar como favorecedor de ações transformadoras da realidade social (SCAVINO; CANDAU, 2008). No entanto, é necessário aprofundar como tais inclusões se concretizariam. É importante considerá-las dentro das discussões político-filosóficas do ensino, não reduzindo o tema à mera inclusão de conteúdo (SANTOS, 2005).

É mais que oferecer pontualmente atividades relativas ao tema alimentação. Nessa perspectiva, trata-se de constituir um conjunto de ações pedagógicas, normativas e culturais, que se desenha nos vários espaços da escola. Extrapola a sala de aula e as atividades pedagógicas desenvolvidas com os estudantes. Estas ações educativas poderão proporcionar ao estudante a construção dos conhecimentos que o instrumentalizarão a fazer suas escolhas – sobretudo na apropriação do direito humano de uma alimentação adequada –, julgar o que ouvirá na mídia e atuar de forma autônoma diante das várias alternativas que se apresentam no seu contexto. (BARBOSA et al., 2013).

### **3.4 Modelos Educacionais**

Tomando como referencial o conceito abordado por Silva (2000), sempre que houver a leitura, a captação, a tentativa de organização e operacionalização do fenômeno educativo, isso se fará com base numa determinada visão de homem e de mundo, dentro e em função de uma realidade social específica. Desta forma, a educação sempre se faz fundamentada em determinados valores e visando, por outro lado, a transmissão, reprodução ou criação de novos valores.

A autora utiliza uma abordagem mais simplificadora de classificação das propostas educativas, uma vez que toda e qualquer classificação dessas propostas poderá se resumir em três que, em síntese, representam e apresentam os elementos fundamentais que deverão ser captados para se garantir a compreensão e interpretação das diferentes leituras do processo educativo.

Com isso, as quatro categorias indicadoras apresentadas pela autora: aluno, professor, escola e contexto social trazem, além de noções fundamentais cuja explicitação se faz indispensável ao entendimento da proposta educativa em si, os elementos chave para a captação da dimensão axiológica da educação, uma vez que possibilitam o esclarecimento da relação pedagógica (professor-aluno) e a condição de contextualizá-la, num sentido mais amplo, através do tipo de ligação entre escola e sociedade (Quadro 3).

Quadro 3 – Comparação entre três propostas pedagógicas: Educação Tradicional, Escola Nova e Educação Progressista.

Aspecto	Educação Tradicional "saber artificial, hermético"	Educação Nova "saber espontâneo"	Educação Progressista "saber socialmente significativo"
<b>Considerações Gerais</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Valorização do ensino humanístico e da cultura geral</li> <li>.Educando só chegará à plena realização por meio do saber, do conhecimento e do esforço</li> <li>.Contato com grandes realizações da humanidade - modelos existentes e métodos seguros</li> <li>.Autoridade e orientação do professor</li> <li>.Presente no cotidiano enquanto conjunto de procedimentos limitados e limitantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>.Visão Educativa centrada na existência, na vida, nas atividades humanas</li> <li>.Essa proposta pretende renovar os quadros pedagógicos, delineando um processo de trabalho derivado da existência, do interesse e necessidades da criança</li> <li>.Criança como centro das preocupações e ações, sem necessidade de referência a modelos pedagógicos</li> <li>.A educação deve coincidir com os interesses e a vida espontânea da criança</li> <li>.Atividades que tenham para a criança um sentido presente, pondo em primeiro lugar a alegria do momento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>.Proposta que possa constituir uma síntese dos pontos positivos das duas anteriores</li> <li>.Estabelece relação com modelos que digam respeito ao nosso mundo e que estejam em contato direto com o mundo da criança e que as atitudes e participação ativa introduzam vivacidade e dinamismo nessa relação com os modelos</li> <li>.Síntese Dialética: Postura pedagógica que, partindo de uma análise crítica de suas realidades sociais, afirma o compromisso e as finalidades sócio-políticas da educação</li> <li>.Proposta centrada no valor do trabalho e na importância e predominância do coletivo sobre o individual</li> </ul>

<p style="text-align: center;"><b>Visão do Aluno</b></p>	<p>.Educação valoriza o adulto, ser acabado, por oposição à criança, ser imaturo</p> <p>.Educação se centra no educador, no intelecto, no conhecimento</p> <p>.O aluno executa prescrições, fixadas por autoridades superiores a ele</p> <p>.O aluno é apresentado a obras, pensamentos elevados, grandes personagens da história - referenciais a serem seguidos</p> <p>.Direcionamento do aluno para garantir o ensino e a aprendizagem para posterior criação</p> <p>.O aluno deverá se desenvolver pelo seu próprio esforço e autodisciplina, enfrentando as dificuldades com a seriedade superando a curiosidade e a falta de habilidade inicial</p> <p>.O aluno deve empreender uma busca própria e pessoal do conhecimento, sendo ativo, obtendo progresso através do que faz</p>	<p>.Infância possui um significado e sentidos próprios, é um período plástico em que o ser pode multiplicar experimentações, harmonizando suas experiências às suas necessidades</p> <p>.Criança como sujeito e não mais como objeto da ação educativa</p> <p>.Atribuição de importância à atividade da criança, às suas necessidades, interesses, curiosidade e sensibilidade, fatores fundamentais para o desenvolvimento mental e moral</p> <p>.Aprender se torna uma atividade de descoberta, uma autoaprendizagem, sendo o ambiente apenas o estimulador</p> <p>.Importância da iniciativa do aluno: atividade e liberdade, criança autônoma e investigadora</p> <p>.Individualidade do aluno valorizada</p> <p>.Sair da infância e tornar-se adulto representa entrar em fase de declínio de energias e valores</p>	<p>. Interessa o homem concreto, como síntese de múltiplas determinações, o homem como conjunto das relações sociais</p> <p>.Adoção da ideia social de um homem social - a concepção de homem é socialmente determinada. O homem deve se definir por um projeto político de sociedade</p> <p>.Linha Educativa Progressista: acredita na possibilidade do progresso histórico cultural/humano, do qual o trabalho coletivo é a alavanca básica</p> <p>.Educando considerado como um ser ativo, dinâmico, coparticipante do processo educativo, que trabalha no presente, a partir de conteúdos significativos e atuais: confrontando suas apreensões com os modelos e conteúdos expressos pelo professor</p> <p>.Disciplina como resultado geral de todo o trabalho educativo, cujo aluno não é cegamente obediente, mas compreende porquê e para que deve cumprir uma ordem e sente a necessidade e desejo de cumpri-la, da melhor forma possível - o aluno torna-se capaz de assumir responsavelmente o seu papel histórico e social</p>
<p style="text-align: center;"><b>Visão do Professor</b></p>	<p>.Professor com papel intermediário entre o aluno e os modelos, interferindo e orientando como um guia, mediador, intérprete da realidade social para que a criança se aproxime desta realidade social</p> <p>.Tem papel de transformar a</p>	<p>.O professor não mais necessita colocar-se como intermediário entre o conhecimento e a criança, entre os modelos educativos e o ser em formação</p> <p>.O professor tem a tarefa de ver com seriedade a criança, seus interesses e necessidades, suas expectativas e emoções: relacionar estreitamente o</p>	<p>.Professor com função altamente responsável, como guia do educando e do processo educativo</p> <p>.Detentor de habilidades para interferir de forma competente e crítica na ruptura, desestruturação e reestruturação, não só do modo de pensar, mas também de interesses, valores e valorizações do</p>

<p><b>Visão do Professor</b></p>	<p>exuberância não assimilável do mundo numa matéria simplificada, preparada e ordenada, de forma que a criança enfrente dificuldades graduadas, adaptadas às suas condições e aos seus conhecimentos, numa sequência que lhe permita perceber a passagem de um momento a outro do processo</p> <p>.Professor como treinador, que vigia, dirige, aconselha, corrige, disciplina. Fala pouco, menos que os livros. Sua função é dar condições necessárias para que a aprendizagem se processe por uma busca pessoal</p> <p>.Tem perfil severo, rigoroso, distante, exigente. Postura impessoal e de não envolvimento com o educando</p>	<p>mundo da escola e o mundo infantil</p> <p>.O professor deve zelar pela garantia das condições da atividade educativa, ou seja, acompanhar a ação do aluno</p> <p>.Não age sobre a criança, nem a conduz, age sobre o meio, preparando-o e dispondo suas condições para que a atividade infantil ocorra, para que a criança desenvolva uma atividade genuinamente própria</p> <p>.Deve agir como estimulador de interesses, despertador de necessidades intelectuais e morais</p> <p>.O professor mostra-se plenamente satisfeito quando vê a criança trabalhar sozinha e progredir, sem atribuir o mérito a si próprio</p> <p>.A atividade é totalmente livre, não há qualquer programação dos conteúdos ou procedimentos, o aluno faz o que quer e quando quer, cabe ao professor apenas acompanhar e testemunhar a educação da criança</p>	<p>aluno</p> <p>.Função de orientar e abrir perspectivas a partir dos conteúdos, garantindo o seu envolvimento com a realidade de vida dos alunos</p> <p>- busca despertar outras necessidades, acelerar e disciplinar os métodos de estudo, exigir esforço do aluno para que o aluno se mobilize para uma participação ativa</p> <p>.Professor mediador: trabalha as realidades interacionais vividas no presente, considerando as circunstâncias atuais, orientando suas projeções futuras - ajuda a reforçar o desenvolvimento infantil e permite ao aluno um desabrochar pleno</p> <p>.O educador deve sempre assumir atitude séria, simples e sincera, educando através do exemplo</p> <p>.O professor só terá condição de organizar e atribuir coerência à vida infantil, se tiver suficiente competência e autoridade para efetivar esse complexo processo</p> <p>.Somente os que vivem uma vida com plenitude, os verdadeiros cidadãos de nosso país, possuirão diante dos jovens uma autêntica autoridade</p> <p>.Intervenção orientadora e organizatória do professor, na medida em que a apreensão de modelos e conteúdo não se fará através da experiência ingênua, mas da captação crítica - o rigoroso trabalho pedagógico será o fator decisivo</p>
<p><b>Visão da Escola</b></p>	<p>. Compromisso com a cultura. Local de preservação cultural para que os alunos possam ter contato com os modelos e referências da humanidade</p> <p>.Tem a função de ensinar, constituindo-</p>	<p>. Escola baseada no princípio da necessidade/escola ativa: "A atividade é sempre suscitada por uma necessidade".</p> <p>Toma a criança como centro dos programas e métodos escolares</p> <p>.A escola deve ser um</p>	<p>.A principal função da escola é a difusão de conteúdos vivos, concretos, indissociáveis das realidades sociais</p> <p>.A escola integra o todo social, garantindo um trabalho transformador não só ao nível e no âmbito propriamente escolar, mas</p>

<p><b>Visão da Escola</b></p>	<p>se em um ambiente simplificado, desprovido de estímulos que desviem a atenção do aluno</p> <p>.Local de trabalho, não de diversões ou de qualquer tipo de entretenimento</p> <p>.Desvinculada de vida presente, do mundo, dos contextos e problemas sociais (contraditoriamente)</p> <p>.Local de apropriação do conhecimento, por meio da transmissão de conteúdos e confrontação com os modelos e demonstrações</p>	<p>ambiente cuidadosamente preparado, catalisador das energias indispensáveis para o autodesenvolvimento infantil. Neste ambiente ocorre a síntese entre o papel do professor e a liberdade do aluno</p> <p>.Isso deve ser desenvolvido por meio da sistematização do cotidiano da criança, do vivido, reformulando a metodologia utilizada, a maneira de apresentar as atividades</p> <p>.Modelo de escola baseado nos valores cotidianos da vida infantil - considerada uma miniatura da sociedade - pressupõe a identidade entre os valores do mundo adulto e do mundo da criança</p>	<p>fundamentalmente dirigido à transformação da sociedade</p> <p>.A escola se coloca a serviço dos interesses populares, garantindo a todos um ensino de boa qualidade, baseado em conteúdos significativos, para o aluno e para a sociedade</p> <p>.A escola forma uma coletividade unida que sabe o que exige dos alunos e que apresenta firmemente suas exigências, sendo uma organização fortemente politizada e politizadora, um organismo representante da educação cívica, responsável, inclusive, pela orientação da educação familiar</p> <p>.Ambiente propício à realização da síntese concreta entre a participação ativa e pessoal do aluno e a intervenção orientadora do professor, de forma a ultrapassar uma experiência inicialmente confusa e fragmentada (sincrética) em direção a uma visão sintética, mais unificada e organizada</p>
<p><b>Visão de Mundo Contexto Social</b></p>	<p>. Assimilação: consideração do social enquanto fonte dos conteúdos, valores e finalidades do processo pedagógico.</p> <p>Preparação intelectual e moral dos alunos para assumir sua posição na sociedade. O mundo exterior será fonte de referência, ponto de partida e chegada do processo educativo</p> <p>.Exclusão: a escola se fecha ao exterior, desconfiando de tudo o que está fora dela: sociedade, mundo contemporâneo, família</p> <p>.A coletividade deixa o homem mais vulnerável, autoridade</p>	<p>.O pressuposto político básico é desenvolver os sentimentos comunitários e a formação das crianças para a democracia, através da reprodução de uma sociedade democrática no seio da escola</p> <p>.Trabalho em grupo, pressupondo autonomia e organização, garantindo que cada um se forme em um ambiente de comunicação recíproca - desenvolvimento da consciência de se trabalhar por uma obra comum</p> <p>.O trabalho escolar deve levar à compreensão do mundo e ao cumprimento dos deveres da cidadania</p>	<p>.Priorização do coletivo: educação do indivíduo e do cidadão através da vida e do trabalho coletivo</p> <p>.O educador fundamenta seu trabalho nos valores da sociedade, sendo que a educação corresponde à politização e vice versa - relação de integração entre educação e sociedade, permitindo ao educador assumir suas propostas pedagógicas com toda força e segurança</p> <p>.Professor e aluno são tomados como agentes sociais, sendo assim, essa metodologia teria como partida e chegada a prática social (ampliação da capacidade de compreensão da realidade), comum a educadores e educandos</p> <p>.Os conteúdos de tal proposta educativa variarão</p>

<p><b>Visão de Mundo Contexto Social</b></p>	<p>e poder são perniciosos e a família é considerada um ambiente mal regulado, fadado à tirania das emoções .A realidade exterior será melhor e mais eficazmente conhecida pelo indivíduo através da educação formal, processada no ambiente interno e protegido da escola</p>	<p>.Crianças que crescem em uma boa atmosfera educativa em casa e na escola, serão homens de valor, equilibrados, capazes de reparar o mal deste mundo social onde terão que viver - regeneração social .A herança cultural perde seu valor de continuidade - desvalorização do mundo adulto</p>	<p>com o projeto de homem e de sociedade ao qual se ordenará .Esta pedagogia terá como papel fundamental, sempre e necessariamente, pôr fim à ambiguidade e mostrar que não é preciso simplesmente adaptar a educação à sociedade, mas repensar ao mesmo tempo a educação e a sociedade</p>
<p><b>Valores</b></p>	<p><b>Tendência: Objetivismo-Culturalista - priorização dos valores culturais tomados como entidades objetivas</b> <b>Movimentos: transmissão e reprodução de valores</b> .valorização do ensino humanístico de cultura geral, do saber e conhecimentos já constituídos - modelos .valorização da autoridade e orientação do professor .valorização da organização lógica do ensino .valorização da disciplina escolar .valorização do aluno que imita modelos para depois criar, e que é motivado, autodisciplinado e esforçado, ativo .valorização da apreensão e retenção dos conteúdos .valorização da sistematização da cultura e na transmissão e preservação dos conteúdos culturais .valorização da ruptura da relação escola-meio exterior</p>	<p><b>Tendência: Subjetivismo ou psicologismo - proposta centrada no indivíduo e na valorização de suas características</b> <b>Movimentos: redução do valor à valoração, considerando o próprio ser e os atos dele mesmo como valor único x necessidade de sociedade democrática para a tendência acontecer (ambiguidade axiológica)</b> .valorização do ensino voltado ao real, à vida e às atividades humanas .valorização do aluno/criança como centro do processo educativo .valorização do presente, da vida infantil e desvalorização da vida adulta, do passado, dos modelos .valorização da infância como fase de experimentação .valorização da iniciativa pessoal e autônoma do aluno .valorização da organização psicológica do processo ensino-aprendizagem (o referencial é o aluno) .valorização do não-dirigismo em detrimento</p>	<p><b>Tendência: Aquela que advém das reflexões instauradas a partir do materialismo histórico-dialético</b> <b>Movimentos: o princípio da humanização do mundo pelo trabalho, a convicção de que a consciência humana não é produtora, mas sim produto do processo de vida real. Valor e valoração são vistos como fatores recíprocos, interdependentes e dialeticamente relacionados - não há valor, sem valoração e não há valoração sem valor. Os aspectos objetivo e subjetivo da atividade coexistem numa articulação dialética.</b> .valorização de conteúdos e modelos educativos atualizados, relacionados ao mundo do aluno e socialmente significativos .valorização de atitudes de participação ativa do aluno .valorização do homem concreto .valorização do presente como fonte de valores .valorização do aluno enquanto sujeito enraizado sócio histórico e politicamente no presente .valorização da disciplina como conjunto de resultados educativos e do aluno disciplinado que envolve e</p>

<b>Valores</b>	.valorização de uma relação educação-sociedade de caráter conservador: transmissão de valores e conhecimentos indispensáveis à manutenção da estrutura e funcionamento da sociedade	à preocupação com os conteúdos .valorização das atividades individualizadas e diferenciadas. .valorização do professor como preparador do meio educativo para dar condições da criança se desenvolver .valorização da escola ativa - atividades acontecem conforme às necessidades .valorização da integração e conexão entre os ambientes intra e extra escolares .valorização da escola como instrumento de mudança social - construção de uma sociedade harmoniosa e organizada	canaliza energias para o alcance de resultados satisfatórios .valorização do jogo como meio de preparação para a vida do trabalho. .valorização do professor como guia orientador do educando no processo educativo .valorização da escola como agência difusora de conteúdos vivos, concretos, indissociáveis das realidades sociais .valorização prioritária do social, do coletivo, sobre o individual .valorização de uma relação educação-sociedade crítica, situada e contextualizada histórica e politicamente, com métodos que têm ponto de partida e chegada a prática social .valorização da educação integrada ao processo sócio-político-econômico global, fundada em valores sociais .valorização do trabalho humano como núcleo gerador dos valores da coletividade
----------------	---	---	--

Fonte: (SILVA, 2000).

Ainda com o objetivo de conceituar as linhas pedagógicas, têm-se como referencial a classificação utilizada por Libâneo (1992), que descreve as características da pedagogia liberal e da pedagogia progressista de forma que a educação tradicional e educação nova são colocadas, ambas, como vertentes da pedagogia liberal. Comenta o autor, que a pedagogia liberal surgiu como uma justificativa do sistema capitalista, defendendo a predominância da liberdade e dos interesses individuais da sociedade, com uma forma de organização social baseada na propriedade privada dos meios de produção, também denominada sociedade de classes.

De acordo com o autor, a pedagogia liberal sustenta a ideia de que a escola tem por função preparar os indivíduos para o desempenho de papéis sociais, de acordo com aptidões individuais. Para isso, os indivíduos precisam aprender a adaptar-se aos valores e às normas vigentes na sociedade de classes, através do

desenvolvimento da cultura individual. A ênfase no aspecto cultural esconde a realidade das diferenças de classes, pois, embora difunda a ideia de igualdade de oportunidades, não leva em conta a desigualdade das condições. Historicamente, a educação liberal iniciou-se com a pedagogia tradicional e, por razões de recomposição da hegemonia burguesa, evoluiu para a pedagogia renovada, ou escola nova, o que não significou a substituição de uma pela outra, pois ambas conviveram e convivem na prática escolar.

Por conta destas características, são linhas pedagógicas também classificadas como teorias não críticas, por colocarem a escola como um ambiente de ações que irá proporcionar a adequação do indivíduo à sociedade, validando as desigualdades como algo natural e impossível de ser superado (MARSÍGLIA, 2011; SAVIANI, 2008).

Já a pedagogia progressista é um termo utilizado para designar as tendências que, partindo de uma análise crítica das realidades sociais, sustentam as finalidades sociopolíticas da educação. Por sua finalidade, não tem como institucionalizar-se numa sociedade capitalista, sendo um instrumento de luta dos professores ao lado de outras práticas sociais (LIBÂNEO, 1992).

Tem-se manifestado em três tendências: a libertadora, conhecida entre nós como a pedagogia de Paulo Freire; a libertária, que reúne os defensores da autogestão pedagógica tais como Freinet, Makarenko; e a crítico-social dos conteúdos que, diferentemente das anteriores, acentua a primazia dos conteúdos no seu confronto com as realidades sociais (LIBÂNEO, 1992).

Nessas linhas pedagógicas, procura-se articular um tipo de orientação crítica, não reprodutivista. A teoria crítico reprodutivista revela-se capaz de fazer a crítica do existente, mas não tem a proposta de intervenção prática, isto é, limita-se a constatar e, mais do que isso, a constatar que é assim e não pode ser de outro modo. Contudo, a teoria crítica faz uma análise crítica da sociedade e, conseqüentemente, da educação, sendo que o posicionamento dela é de que a educação, como fenômeno social, é determinada pelas classes sociais opostas, com interesses, valores e comportamentos diversos (MARSÍGLIA, 2011; SAVIANI, 2013).

As versões libertadora e libertária têm em comum o antiautoritarismo, a valorização da experiência vivida como base da relação educativa e a ideia de autogestão pedagógica. Em função disso, dão mais valor ao processo de

aprendizagem grupal do que aos conteúdos de ensino. Como decorrência, a prática educativa somente faz sentido numa prática social junto ao povo, razão pela qual preferem as modalidades de educação popular “não formal” (LIBÂNEO, 1992).

A tendência da pedagogia crítico-social de conteúdo, mais tarde denominada histórico-crítica segundo seu mentor Saviani, propõe uma síntese reelaborada das pedagogias tradicional e renovada, valorizando a ação pedagógica enquanto inserida na prática social concreta. A escola tem função de mediação entre o individual e o social, exercendo aí a articulação entre a transmissão dos conteúdos e a assimilação ativa por parte de um aluno concreto (inserido num contexto de relações sociais), sendo que dessa articulação resulta o saber criticamente reelaborado (LIBÂNEO, 1992).

### **3.5 Pedagogia Histórico Crítica e Educação Alimentar e Nutricional**

O trabalho educativo, na visão de Saviani (2013) é o ato de produzir direta e intencionalmente, em cada indivíduo singular, a humanidade que é produzida histórica e coletivamente pelo conjunto dos homens. O objeto da educação diz respeito, de um lado, à identificação dos elementos culturais que precisam ser assimilados pelos indivíduos da espécie humana, para que eles se tornem humanos e, de outro lado e concomitantemente, à descoberta das formas mais adequadas para atingir esse objetivo.

Saviani (2008) defende uma pedagogia articulada com os interesses populares e que valoriza a escola, pois está empenhada em que a escola funcione bem, ou seja, está interessada em métodos de ensino eficazes. Tais métodos irão se situar para além dos métodos tradicionais e novos, superando por incorporação as contribuições de uns e de outros. Métodos que estimularão a atividade e iniciativa dos alunos sem abrir mão, porém, da iniciativa do professor; favorecerão o diálogo dos alunos entre si e com o professor, mas sem deixar de valorizar o diálogo com a cultura acumulada historicamente; levarão em conta os interesses dos alunos, os ritmos de aprendizagem e o desenvolvimento psicológico, mas sem perder de vista a sistematização lógica dos conhecimentos, sua ordenação e gradação para efeitos do

processo de transmissão-assimilação dos conteúdos cognitivos, mantendo continuamente presente a vinculação entre educação e sociedade.

Assim, a escola pode contribuir na transformação da sociedade dependendo do nível de participação que os envolvidos têm (pais, alunos, professores), da maneira como os conteúdos são selecionados (sua relevância e caráter humanizador), da forma como são discutidos, apresentados e inseridos no planejamento e como são ensinados, sendo o professor peça chave nessa organização e sistematização do conhecimento (MARSIGLIA, 2011).

Conforme Saviani (2013), só é possível ser livre quando se sistematiza e domina o aprendizado. Quando o aluno for livre do sistema, deixou de ser aprendiz, então aparece a criatividade. E a libertação só se dá porque tais aspectos foram apropriados, dominados e internalizados, passando, em consequência, a operar no interior de nossa própria estrutura orgânica, é uma superação no sentido dialético da palavra. Os aspectos mecânicos foram negados por incorporação e não por exclusão. Foram superados porque negados como elementos externos e afirmados como elementos internos. Esse processo descrito indica que só se aprende, de fato, quando se adquire um *habitus*, isto é, uma disposição permanente, quando o objeto de aprendizagem se converte numa espécie de segunda natureza. O autor ainda coloca que a produção do saber é social, ocorre no interior das relações sociais, sendo que a elaboração do saber implica expressar de forma elaborada o saber que surge da prática social.

Concomitantemente, de acordo com Alvarenga e Koritar (2015), uma das questões que se destaca nos impulsos e predisposições de comportamento são os hábitos. Hábito é o comportamento que determinada pessoa aprende e repete frequentemente sem pensar como deve executá-lo, e é geralmente inconsciente, porém, se diferencia do instinto, que é um comportamento inato, não aprendido. As autoras relatam que a dificuldade que se tem em mudar hábitos se dá pelo fato destes fazerem os indivíduos agirem de forma automática, sem se darem conta de sua existência. Sendo assim, é preciso que alguém aponte a presença deste hábito para que se tome consciência de que ele existe. Ao se tomar consciência, é possível dar um primeiro passo para romper o hábito e permitir que novos comportamentos possam emergir e tornarem-se novos hábitos.

Além disso, considerar as atitudes alimentares, ou seja, os comportamentos, as cognições, os afetos de um indivíduo ou grupo, supõe que o alimento não está somente situado na esfera biológica, é preciso considerar o entorno e também o indivíduo em sua totalidade. Atitude alimentar é definida como crenças e pensamentos, sentimentos, comportamentos e relacionamento com os alimentos. O comportamento está inserido nas atitudes e deve-se considerar, também, que as atitudes são influenciadas por fatores ambientais (cultura, família, religião, sociedade, etc.), bem como por fatores internos que envolvem sentimentos, pensamentos, crenças, tabus (ALVARENGA; KORITAR, 2015).

Contudo, para que a ação educativa possa provocar um resultado irreversível, deve ser um trabalho que tenha continuidade e que dure um tempo suficiente para que as habilidades e os conceitos pretendidos sejam assimilados pelos alunos de fato, senão os objetivos da educação não serão alcançados. E isso exige tempo. O que não acontece com diversas estratégias de educação, que pecam por uma extrema descontinuidade. Campanhas educativas fracassam porque são esporádicas, são descontínuas, não duram o tempo suficiente para se atingir o ponto de irreversibilidade (SAVIANI, 2013).

Desta forma, o entendimento de todos os aspectos apontados acima é fundamental para que as ações de educação em saúde sejam mais eficazes. Educar em saúde envolve ensinar novos comportamentos, no entanto, o caminho entre o conhecimento e o comportamento é longo, não bastando informar, transmitir conhecimento ou ensinar nutrição. É preciso preocupar-se com os pensamentos do indivíduo e acessar suas percepções de forma minuciosa, porque aquilo que percebem como real, sendo verdadeiro ou não, influencia sua habilidade de seguir determinado comportamento alimentar (ALVARENGA; KORITAR, 2015).

Neste ponto, é importante destacar que a proposta metodológica da pedagogia histórico-crítica não deve ser incorporada como um receituário, desvincilhada de seus fundamentos teóricos, pois seu embasamento visa garantir à parcela marginalizada da população, ou àqueles que são dominados, os conteúdos que são apropriados pelos dominantes, de forma que contribua para a luta pela superação de sua condição de exploração (SAVIANI, 2008).

Por isso, “não é concebível utilizar essa metodologia para a manutenção da ordem vigente” (MARSIGLIA, 2011, p.27), ou seja, a utilização desta metodologia para educação em saúde, mais especificamente, educação alimentar e nutricional, tem o objetivo de fazer com que os indivíduos se libertem do senso comum sobre alimentação e se permitam refletir e escolher as melhores opções para sua realidade social, considerando sentimentos, emoções e significados da comida em suas vidas.

A reflexão desenvolvida pela pedagogia histórico-crítica busca propor novos caminhos, para que a crítica não seja esvaziada pela falta de soluções e organização metodológica do pensamento (MARSIGLIA, 2011). Como proposta organizativa da pedagogia histórico-crítica, Saviani (2013) propõe cinco passos, a seguir descritos:

Passo 1 – Prática social existente: o primeiro passo do método é caracterizado por uma preparação ou mobilização do aluno para a construção do conhecimento escolar, sendo uma primeira leitura da realidade, o contato inicial com o tema a ser estudado (GASPARIN, 2007). Nesta etapa leva-se em conta a realidade social do educando, sendo que neste primeiro momento o professor e o aluno encontram-se em diferentes níveis de compreensão (conhecimento e experiência) da prática social. O professor tem uma síntese precária, pois há um conhecimento e experiência em relação à prática social, mas seu conhecimento é limitado, pois ainda não tem claro o nível de conhecimento dos alunos. De outro lado, a compreensão dos alunos é sincrética, ou seja, fragmentada, sem a visão das relações que formam a totalidade (SAVIANI, 2008). O primeiro momento do método articula-se com o nível de desenvolvimento efetivo do aluno, tendo em vista a adequação do ensino aos conhecimentos já apropriados e ao desenvolvimento iminente ao qual se deve atuar, desta forma, neste momento é preciso selecionar os conhecimentos historicamente construídos que devem ser transmitidos, traduzidos em saber escolar. O saber dos alunos deve ser considerado para a contribuição da estruturação da ação pedagógica, mas não deve ser condição para ela, pois este saber é baseado no senso comum e o professor deve agir na reestruturação qualitativa deste conhecimento, oferecendo os conhecimentos históricos e elaborados (MARSIGLIA, 2011).

Passo 2 – Problematização: é o elemento chave na transição entre a prática e a teoria, entre o fazer cotidiano e a cultura elaborada. É o momento que se inicia o trabalho com o conteúdo sistematizado, representa o processo em que a prática social é posta em questão, analisada, interrogada, levando em consideração o conteúdo a

ser trabalhado e as exigências sociais de aplicação deste conhecimento. Ao relacionar conteúdo com a prática social, definem-se as questões que podem ser encaminhadas e resolvidas por meio de um conteúdo específico (GASPARIN, 2007). Neste momento são detectadas as questões que precisam ser resolvidas no âmbito da prática social e, em consequência, qual o conhecimento é necessário dominar (SAVIANI, 2008). Nesta etapa do método coloca-se em xeque a forma e o conteúdo das respostas dadas à prática social, questionando essas respostas, pontuando suas insuficiências e incompletudes e demonstrando que a realidade é composta por diversos elementos interligados, que envolvem uma série de procedimentos e ações que precisam ser discutidos (MARSIGLIA, 2011).

Passo 3 – Instrumentalização: tendo sido evidenciado o objeto da ação educativa e a mobilização dos alunos para o conteúdo em questão, é preciso instrumentalizá-los para solucionar os problemas apresentados na etapa anterior, permitindo que possam compreender o fenômeno em questão de forma mais complexa e sintética, dando novas respostas aos problemas colocados (MARSIGLIA, 2011). Trata-se de se apropriar dos instrumentos teóricos e práticos necessários ao equacionamento do problema detectados na prática social. Como tais instrumentos são produzidos socialmente e preservados historicamente, a sua apropriação por parte dos alunos depende da transmissão direta (pelo próprio professor) ou indireta (por meios, indicados pelo professor, pelos quais a transmissão possa se efetivar) (SAVIANI, 2008). Este passo do método realiza-se nos atos docentes e discentes necessários para a construção do conhecimento científico, sendo que todos os atores agem no sentido da efetiva elaboração interpessoal da aprendizagem, por meio da apresentação sistemática do conteúdo pelo professor e por meio da ação intencional dos alunos de se apropriarem desse conhecimento. O confronto entre o conhecimento cotidiano trazido pelos alunos e o conteúdo científico apresentado pelo professor implica que o educando negue o primeiro pela incorporação do segundo. O processo ocorre sem a destruição do conhecimento anterior, uma vez que o novo conhecimento, mais elaborado e crítico, é sempre construído a partir do já existente (GASPARIN, 2007).

Passo 4 – Catarse: é a síntese do cotidiano e do científico, do teórico e do prático a que o educando chegou, com uma nova posição em relação ao conteúdo e à forma de sua construção social e sua reconstrução na escola. Neste momento, o

aluno expressa de forma teórica sua postura mental, evidenciando a elaboração total e concreta em grau intelectual mais elevado de compreensão, é a conclusão ou resumo que ele faz do conteúdo aprendido (GASPARIN, 2007). Há uma transformação e a aprendizagem efetiva acontece. Este momento modifica a relação do indivíduo com o conhecimento, saindo do sincretismo caótico inicial para uma compreensão sintética da realidade (MARSIGLIA, 2011). O aluno percebe, então, que não aprendeu apenas um conteúdo, mas algo que tem significado e utilidade para sua vida e que exige dele mesmo o compromisso de atuar na transformação social (GASPARIN, 2007). Conforme Saviani (2008, p. 57) “Trata-se da efetiva incorporação dos instrumentos culturais, transformados agora em elementos ativos de transformação cultural”.

Passo 5 – Prática social modificada: é o ponto de chegada. Ao mesmo tempo em que os alunos evoluem para o ponto sintético, supostamente o mesmo em que o professor se encontrava no início, há uma redução na precariedade da síntese do professor e a compreensão de ambos se torna mais orgânica. Neste ponto, consolida-se o fenômeno no qual a educação é uma atividade que supõe uma heterogeneidade real e uma homogeneidade possível, uma desigualdade no ponto de partida e uma igualdade no ponto de chegada (SAVIANI, 2008). O educando, tendo adquirido e sintetizado o conhecimento, tem entendimento e senso crítico para buscar seus objetivos de forma transformadora. A prática se modifica em razão da aprendizagem resultante da prática educativa, promovendo alterações na qualidade e tipo de pensamento (MARSIGLIA, 2007).

Visando melhor esclarecer, o Quadro 4 apresenta as características da proposta organizativa de cada método, segundo Saviani (2013, p.56-58):

Quadro 4 – Propostas Organizativas da Pedagogia Tradicional, Nova e Histórico-crítica.

<b>Passo</b>	<b>Pedagogia Tradicional (Herbart)</b>	<b>Pedagogia Nova (Dewey)</b>	<b>Pedagogia Histórico-Crítica (Saviani)</b>
<b>Passo 1</b>	Preparação do aluno: iniciativa do professor.	Atividade: iniciativa do aluno.	Ponto de partida da prática educativa (prática social): comum a professor e aluno, guardados os devidos níveis de compreensão.

<b>Passo 2</b>	Apresentação de novos conhecimentos pelo professor.	Problema: como obstáculo que interrompe a atividade dos alunos.	Identificação dos principais problemas colocados pela prática social (problematização).
<b>Passo 3</b>	Assimilação de conteúdos transmitidos pelo professor.	Coleta de dados.	Apropriação dos instrumentos teóricos e práticos necessários ao equacionamento dos problemas de prática social (instrumentalização).
<b>Passo 4</b>	Generalização.	Hipótese.	Expressão elaborada da nova forma de entendimento da prática social a que se ascendeu (catarse).
<b>Passo 5</b>	Aplicação.	Experimentação.	Ponto de chegada da prática educativa (prática social modificada): passagem da síncrese à síntese – a compreensão torna-se mais orgânica.

Fonte: MARSIGLIA, (2011, p.22-23)

Vale ressaltar que em lugar de passos que se ordenam de forma cronológica, é mais apropriado falar de momentos articulados num mesmo momento único e orgânico, de forma que a duração de cada momento irá variar de acordo com as situações específicas em que se desenvolve a prática pedagógica.

Uma das diferenças entre a pedagogia histórico-crítica e as demais pedagogias que se tornaram grandes modismos está no posicionamento em relação à questão da verdade. Essas pedagogias retiram da escola a tarefa de transmissão do conhecimento objetivo, de possibilitar ao aluno o acesso à verdade. Na contramão, a pedagogia histórico-crítica defende que: deve-se lutar por uma educação que amplie os horizontes culturais desses alunos; deve-se lutar por uma educação que produza nesses alunos necessidades de nível superior, necessidades que apontem para um efetivo desenvolvimento da individualidade como um todo; deve-se lutar por uma educação que transmita aqueles conhecimentos que, tendo sido produzidos por seres humanos concretos em momentos históricos específicos, alcançaram validade universal e, dessa forma, tornam-se mediadores indispensáveis na compreensão da realidade social e natural o mais objetivamente que for possível no estágio histórico no qual se encontra atualmente o gênero humano (MARSIGLIA, 2011).

Embora não seja tão simples como parece ser, é recomendado que o tema alimentação componha o projeto pedagógico das escolas, direcionando atividades entre os docentes e demais profissionais na escola, promovendo atividades integradoras da ação escolar e atividades fora da escola que ampliem a percepção e a leitura desse tema por parte dos estudantes (BARBOSA et al., 2013; SANTOS, 2012).

Em relação à metodologia que constitui a pedagogia histórico-crítica, existe uma grande dificuldade por parte dos professores em elaborar um plano de atividades que procure colocar em prática os princípios propostos. Os empecilhos são sempre de dupla ordem: dificuldade em entender a teoria e seus fundamentos histórico-materialistas, e como passar dessa teoria a um projeto de ensino-aprendizagem específico de um determinado conteúdo escolar (GASPARIN, 2007).

Contudo, a alimentação escolar, mesmo que de diferentes modos, está presente em todos os dias letivos na escola, e, por si só representa uma estratégia pedagógica eficiente para evidenciar todos os infinitos assuntos e temas que o ato de se alimentar fomenta. Para isto, todas as áreas do conhecimento são chamadas a contribuir e os temas e os debates sobre alimentação permitem que todas as dimensões dessa ação humana sejam abordadas: a dimensão econômica, social, cultural, religiosa, psicológica, pedagógica, nutricional, artística, gastronômica, entre outras, dinamizando as ações do currículo vivido, pois as práticas de educação alimentar e nutricionais não são apenas as pedagógicas que acontecem em sala de aula. Parece interessante pensar que não é só o estudante que precisa ser educado do ponto de vista da alimentação, mas gestores, professores, cozinheiras, agricultores familiares, nutricionistas, coordenadores pedagógicos e também os seus pais. Por isso essa ação é abrangente e organizadora de muitas possibilidades de atividades (BARBOSA et al., 2013; GREWOOD; FONSECA, 2016).

Contrastando com as recomendações descritas por Barbosa et al. (2013), ainda é muito comum a abordagem apenas biológica da alimentação, que considera o comer somente uma decisão racional, ignorando os outros componentes, como aspectos emocionais, culturais e sociais. Porém, há certo problema nesta abordagem, pois a alimentação nessa visão é colocada como um meio para um fim, e os hábitos e preferências são vistos como secundários à função biológica. Apesar de ser legítimo

o alimento como fonte de nutrientes promotores da saúde e do bem estar, seu papel deve ir além da visão tecnicista e nutricional (ALVARENGA et al., 2015).

A teoria histórico-crítica responde aos três grandes passos do método dialético de construção do conhecimento: prática-teoria-prática (GASPARIN, 2007). A pedagogia histórico-crítica persegue colaborar para a transformação da sociedade, e para isso se compromete com a educação escolar, de qualidade e para todos, entendendo que as ações pedagógicas, dadas suas limitações, têm papel nesse processo de transformação ao se efetivarem como práticas que estejam voltadas ao atendimento das demandas reais da prática social, contribuindo para a humanização dos indivíduos e, mais que isso, para que os encaminhamentos da educação escolar possibilitem a luta por uma outra sociedade (MARSÍGLIA, 2011).

Assim, os objetivos da pedagogia histórico-crítica vão ao encontro do que vem sendo preconizado nos documentos de referência em EAN:

A constituição da autonomia para escolhas mais saudáveis no campo da alimentação depende do próprio sujeito, mas também do ambiente onde ele vive. Ou seja, depende da capacidade individual de fazer escolhas de governar e produzir a própria vida e também de condições externas ao sujeito, incluindo a forma de organização da sociedade e suas leis, os valores culturais e o acesso à educação e a serviços de saúde (BRASIL, 2014, p. 22)

Diante dos interesses e pressões do mercado comercial de alimentos, bem como das regras de disciplinamento e prescrição de condutas dietéticas no campo da saúde, ter mais autonomia significa conhecer as várias perspectivas, poder experimentar, decidir, reorientar, ampliar os graus de liberdade em relação a todos os aspectos do comportamento alimentar (BRASIL, 2012, p. 10)

Por fim, entende-se que não são as ações individuais que transformarão a escola e as estruturas sociais. No entanto, se o educando não for desafiado a pôr em prática os conhecimentos construídos na escola, todo o trabalho despendido no processo de ensino-aprendizagem não irá além da sala de aula, diferentemente da prática social final, objetivo da metodologia proposta, que é a confirmação de que aquilo que o educando somente conseguia realizar com a ajuda dos outros agora consegue sozinho, ainda que trabalhando em grupo, mas agindo de forma autônoma (GASPARIN, 2007).

### 3.5.1 Os projetos de trabalho na Pedagogia Histórico-crítica

Tomando como referência Hernández (1998) e Hernández e Ventura (1998), é possível estabelecer um caminho paralelo entre a pedagogia histórico-crítica e os projetos de trabalho. Os autores acima citados fazem um convite à:

[...] transgressão das amarras que impeçam de pensar por si mesmo, construir uma nova relação educativa baseada na colaboração em sala de aula, na Escola e com a comunidade. Na não marginalização das formas de saber dos excluídos, na construção de um novo sentido da cidadania que favoreça a solidariedade, o valor da diversidade, o sincretismo cultural e a discrepância (HERNÁNDEZ, 1998, p. 13).

Para Machado (2006) é importante atentar-se que os projetos estão sustentados por uma arquitetura de valores, valores socialmente negociados e que no terreno educacional, uma necessária sementeira de valores é imprescindível para a produção de projetos legítimos.

Conforme recomendação descrita por Gasparin (2007), a proposta de planejamento, dentro da perspectiva histórico-crítica, deveria ser iniciada e realizada com base nos problemas sociais existentes na comunidade e na sociedade. Todavia, essa linha de raciocínio e de trabalho torna-se inviável pela estrutura organizacional da maioria das escolas, pois normalmente os conteúdos são definidos antes do ano letivo, sem saber ainda quem são os alunos, nem suas condições sociais, nem suas necessidades. Desta forma, é recomendável iniciar e desenvolver a tarefa de acordo com as características de cada escola.

Logo, o planejamento inicia-se não pelos grandes problemas sociais, mas pela listagem dos conteúdos a serem trabalhados, isso porque, na prática, é difícil fugir do conteúdo já determinado e nem podem ser descartados os manuais que são adotados pelas escolas, pois neles está o conteúdo a ser ministrado em cada série (GASPARIN, 2007).

Vale ressaltar que a prática educativa, como modalidade de prática social, é determinada por inúmeras circunstâncias objetivas que condicionam sua realização. Por essa razão, ela não pode garantir por si só que o educando tenha, em sua prática social, postura idêntica àquela vivenciada por meio da prática educativa. Mas isso não significa tornar-se espectador dos caminhos que a prática social toma, pois isso tornaria a perspectiva histórico-crítica uma teoria reprodutivista em educação. Ainda,

mesmo que na escola não seja possível vivenciar a concepção da pedagogia histórico-crítica de forma pura, genuína e institucionalizada, é preciso fazer o possível, dentro do contexto existente, para que seja trilhado um caminho cuja consequência seja a educação capaz de promover a transformação social (MARSIGLIA, 2011).

O acesso à cultura historicamente construída pela humanidade, base para a constituição do saber sistematizado, na forma de conteúdos, é fundamental. Sem conteúdos relevantes, conteúdos significativos, a aprendizagem deixa de existir, transforma-se numa farsa, pois o domínio da cultura constitui um instrumento indispensável para a participação política das massas (SAVIANI, 2008). Quando se insiste na importância dos conteúdos, o que se está frisando é a necessidade de trabalhar a educação no concreto e não de forma abstrata. Ou seja, não trabalhar o conteúdo somente para o acúmulo de informações, e, sim, de maneira que através do conteúdo o aluno atinja os objetivos determinados. A lógica dialética é uma lógica concreta, é a lógica dos conteúdos. Não, porém, dos conteúdos informes, mas dos conteúdos em sua articulação com as formas abstratas (SAVIANI, 2013).

Para que a prática educativa na modalidade de prática social seja viável, a primeira tarefa do planejamento é listar os conteúdos das unidades a serem trabalhadas e definir os objetivos que se pretende alcançar, sendo que cada unidade é um projeto de trabalho que, junto aos de outras unidades, constitui o plano integrado da disciplina. Sendo assim, com base no conteúdo escolar e por meio de projetos de trabalho, será possível identificar sua forma concreta de existir na vivência dos educandos e da sociedade; interrogá-lo; definir as dimensões sob as quais será tratado; buscar formas adequadas de trabalhá-lo, prevendo-se a síntese possível que o aluno fará ao término do processo e como aplicará o novo conhecimento em sua vida. Cada conteúdo deixa de ter significado por si só, para assumir uma importância relativa e passar a ter uma função bem determinada e explícita dentro do todo que faz parte (GASPARIN, 2007; VEIGA, 1995).

A proposta de projetos de trabalho, além de se conectar com uma tradição educativa que trata de vincular o que se aprende na escola com os problemas que se estabelecem na realidade fora da escola, e de fazer com que o aluno chegue a ser protagonista da aprendizagem, tem presente a utilização que se faz deste termo em diferentes campos profissionais. No caso de arquitetos, artistas, *designers*, o termo “projeto” refere-se a um procedimento de trabalho que diz respeito ao processo de dar

forma a uma ideia que está no horizonte, mas admite modificações, está em diálogo permanente com o contexto, com as circunstâncias e com os indivíduos, que de uma maneira ou de outra, irão contribuir nesse processo. Também é intrínseca ao projeto a confluência de campos disciplinares, a ideia da colaboração para a sua realização e as possibilidades de estabelecer conexões, gerar transformações, explorar caminhos alternativos e dialogar com outros projetos que permeiam as práticas profissionais vinculadas a essa noção. O termo “de trabalho” opõe-se a ideia de uma educação que tenha apenas que favorecer uma noção de criatividade considerada como processo espontâneo, prazeroso e libertador. A noção de “trabalho” vem questionar a aprendizagem só por descobrimento e a partir do próximo, e se coloca a favor da ideia de aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a ser e aprender a compreender com e do outro (HERNÁNDEZ, 1998).

É notável a necessidade de organização do trabalho escolar em torno de objetivos que transcendam os limites e os objetos das disciplinas, o que tem contribuído para situar no centro das atenções a ideia da transdisciplinaridade. No mesmo sentido, consolida-se a sensação de que o conhecimento precisa estar a serviço da inteligência, e a transdisciplinaridade passa a significar o deslocamento do foco das atenções para os projetos das pessoas (MACHADO, 2006).

Essa concepção defende a educação para a compreensão, que se organiza a partir de dois eixos que se relacionam: a) como se supõe que os alunos aprendem e b) a vinculação que esse processo de aprendizagem e a experiência da escola têm em sua vida. Ou seja, a educação para a compreensão propõe a ideia de que aquilo que se aprende deve ter relação com a vida dos alunos e dos professores, deve ser interessante para eles. Com isso, a cultura escolar adquire a função de refazer e de renomear o mundo e ensinar os alunos a interpretar os significados mutáveis com que os indivíduos das diferentes culturas e tempos históricos dotam a realidade de sentido. Ao mesmo tempo em que lhes abre as portas para compreender suas concepções e as de quem os rodeiam (HERNÁNDEZ, 1998).

Alunos e professores deixam de ser sujeitos passivos diante de um programa pré-determinado, passando a ser protagonistas de um rico processo de ensino-aprendizagem. Os conteúdos das disciplinas ganham significado, estudados dentro de um contexto que lhes dá sentido. As atividades desenvolvidas permitem aos alunos construir suas próprias estratégias de estudo e pesquisa. O confronto de opiniões

e o diálogo garantem uma vida de grupo, ao mesmo tempo, democrática e cooperativa (LEITE; MENDES, 2004).

Assim, a proposta seria de se trabalhar a transdisciplinaridade, ou seja, repensar o conhecimento escolar de outra maneira, baseada na interpretação da realidade, orientada para o estabelecimento de relações que vão sendo elaboradas entre a vida dos alunos e professores e o conhecimento disciplinar e transdisciplinar. Tudo isso para favorecer o desenvolvimento de estratégias de indagação, interpretação e apresentação do processo seguido ao estudar um tema ou problema que, por sua complexidade, favorece o melhor conhecimento dos alunos e dos docentes de si mesmos e do mundo em que vivem (HERNÁNDEZ, 1998).

Neste ponto, é importante destacar a diferença entre a transdisciplinaridade, citada acima e a interdisciplinaridade, esta entendida fundamentalmente como a tentativa voluntária de integração de diferentes ciências com um objetivo comum. A posição interdisciplinar se fundamenta na crença de que o aluno possa estabelecer conexões pelo simples fato de serem evidenciadas pelo professor, e em que o somatório de aproximações a um tema permita, por si próprio, resolver os problemas de conhecimento de uma forma integrada e racional. Trata-se de uma organização da informação, dos conhecimentos escolares, partindo de uma visão disciplinar que tenta centralizar-se em alguns temas contemplados a partir de múltiplos ângulos e métodos, o que mantém implícito que os alunos aprendam a partir do somatório de informações e não a partir do estabelecimento de complexas relações entre a estrutura do conhecimento diferencial de cada estudante e as estratégias de aprendizagem que irão desenvolver (MACHADO, 2006; VENTURA; HERNÁNDEZ, 1998).

Em sua dimensão simbólica, os projetos de trabalho podem permitir a aproximação da identidade dos alunos e favorecer a construção da subjetividade, longe de um prisma paternalista, o que implica considerar que a função da escola não é apenas ensinar conteúdos, nem vincular a instrução com a aprendizagem. Também possibilita a revisão da organização do currículo por disciplinas, para que não seja uma representação do conhecimento fragmentada, distanciada dos problemas que os alunos vivem e necessitam responder sem suas vidas, mas, sim, solução de continuidade. E, por fim, ainda pode oferecer a oportunidade de levar em conta o que acontece fora da escola, nas transformações sociais e nos saberes, a enorme

produção de informação que caracteriza a sociedade atual e aprender a dialogar de maneira crítica com todos esses fenômenos (HERNÁNDEZ, 1998).

Os projetos devem ter uma estrutura mutante, inovadora, para não se tornarem modos singulares e repetitivos de ver e analisar o mundo. Evocam a ideia de um percurso dinâmico, sensível aos ritmos comunicativos, e contêm dentro de si o sentido e o tempo da pergunta, da pesquisa, da criança (BARBOSA, 2004).

Hernández (1998) sintetiza a visão que fundamenta o que se busca através dos projetos de trabalho:

- a) Estabelecer as formas de pensamento atual como problema antropológico chave;
- b) Dar sentido ao conhecimento baseado na busca de relações entre os fenômenos naturais, sociais e pessoais que ajude a compreender melhor a complexidade do mundo; e
- c) Planejar estratégias para abordar e pesquisar problemas que vão além da compartimentalização disciplinar.

Considerados dessa maneira, os projetos de trabalho podem contribuir para favorecer nos estudantes a aquisição de capacidades relacionadas com a auto-direção (favorece as iniciativas de levar adiante, por si mesmo e com os outros, tarefas de pesquisa); a inventiva (mediante a utilização criativa de recursos, métodos e explicações alternativas); a formulação e resolução de problemas, diagnóstico de situações e desenvolvimento de estratégias analíticas e avaliativas; a integração (favorece a síntese de ideias, experiências e informação de diferentes fontes); a tomada de decisões (é decidido o que é relevante e o que se vai incluir no projeto); e a comunicação pessoal (o aluno deve contrastar as próprias opiniões e pontos de vista com outros, e tornar-se responsável por elas) (HERNÁNDEZ, 1998).

Por isso, vale destacar que os projetos de trabalho não podem ser considerados um método, visto que falar de método é uma maneira de fechar uma proposta, transformando-a em algo rígido e estático. Os projetos de trabalho não são um método porque não há uma sequência única e geral para todos os projetos; o desenvolvimento de um projeto não é linear nem previsível; o professor também pesquisa e aprende; um projeto choca-se com a ideia de que se deva ensinar do mais

fácil para o mais difícil e questiona a ideia de que se deva ir pouco a pouco para não criar “lacunas” no conteúdo (HERNÁNDEZ, 1998; LEITE; MENDES, 2004).

Sendo assim, a finalidade do ensino por projetos é promover nos alunos a compreensão dos problemas que investigam, no sentido de serem capazes de ir além da informação dada, de poderem conhecer diferentes versões de um fato. É permitir que o aluno aprenda a tomar decisões e assumir responsabilidades; a não deixar que sua própria voz seja silenciada pelos que falam mais alto ou projetam formas de exclusão (HERNÁNDEZ, 1998; HERNÁNDEZ, 2004).

Por fim, considerando que o ponto de chegada do processo pedagógico na perspectiva histórico crítica é a prática social modificada, que representa a transposição do teórico para o prático dos objetivos da unidade estudada através de um projeto de trabalho, pode-se dizer que as duas teorias (pedagogia histórico-crítica e projetos de trabalho) se confluem, de forma que o aluno torna-se capaz de compreender os problemas investigados, propor soluções para eles e adquirir um novo posicionamento, que resultará no novo uso social dos conteúdos científicos aprendidos na escola: o compromisso com a prática social, a ação concreta (GASPARIN, 2007; HERNÁNDEZ, 1998).

### **3.6 Projeto Político Pedagógico (PPP)**

O Projeto Político-Pedagógico é o plano global da instituição. Pode ser entendido como a sistematização, nunca definitiva, de um processo de Planejamento Participativo, que se aperfeiçoa e se concretiza na caminhada, que define claramente o tipo de ação educativa que se quer realizar. É um instrumento teórico-metodológico para a intervenção e mudança da realidade, elemento de organização e integração da atividade prática da instituição neste processo de transformação (SOUSA, 2001; VASCONCELLOS, 2002). Portanto, facilita e organiza as atividades, sendo mediador de decisões, da condução das ações e da análise dos seus resultados e impactos. Ainda se constitui num retrato da memória histórica construída. Como identidade da escola, tem o político e o pedagógico como indissociáveis, havendo permanentemente em seu processo de concepção, construção e avaliação, uma intencionalidade explícita (LONGHI E BENTO, 2006; SOUSA, 2001).

O PPP não pode ser apenas uma peça burocrática e sim um instrumento de gestão, de compromisso político e pedagógico coletivo. É feito para ser usado como referência norteadora para o trabalho da escola. É um resumo das suas condições e funcionamento, ao mesmo tempo, um diagnóstico seguido de compromissos aceitos e firmados pela escola consigo mesma – sob o olhar atento do poder público (FREITAS, 2004). O PPP revela, em síntese, a cultura organizacional da escola como instituição e pode apontar a escola como centro irradiador da reflexão crítica sobre a cidadania (SOUSA, 2001).

A ideologia em relação ao tipo de sujeitos que a escola pretende formar dá o tom político ao projeto. É um projeto político por estar intimamente articulado ao compromisso sociopolítico com os interesses reais e coletivos da população majoritária. Por meio dessa explicitação ideológica e de objetivos articulados com as ações, é possível distinguir entre uma prática que se preocupa com a formação de cidadãos críticos, participativos, responsáveis e sujeitos de sua própria história e outra de repasse e repetição de conteúdo sem estar atenta ao desenvolvimento humano (LONGHI E BENTO, 2006; VEIGA, 1995).

Na construção do projeto político pedagógico (PPP), deve-se ter claro o que se quer fazer e por que será feito. Assim, o projeto não se constituirá na simples produção de um documento, mas na consolidação de um processo de ação-reflexão-ação que exige o esforço conjunto e a vontade política do coletivo escolar. Pensar o PPP de uma escola é pensar a escola no conjunto e a sua função social, é uma ação consciente e organizada porque é planejada a partir do questionamento do presente – insatisfeito com a situação existente – tendo em vista o futuro, de forma a se tornar um referencial crítico, construído pela reflexão coletiva (VEIGA, 2001).

Os sujeitos devem ser reconhecidos como agentes de um fazer e de um saber, na medida em que mediatizam as relações entre escola, sociedade e conhecimento. Considerando-os como sujeitos sociais de uma prática pedagógica produtora de subjetividades, reconhece-se neles a capacidade de articular uma teoria sólida a uma prática eficaz e a necessidade de investigar os saberes dos quais são portadores (SOUSA, 2001).

De acordo com Vasconcellos (2002) e Resende (2001), o PPP não pode ser uma camisa de força para a escola e para o professor. Deve dar a base e as condições

para administrar o cotidiano, liberando espaço para a criatividade. A pesquisa, a identificação e a valorização das diferenças, as relações com o coletivo e com a grande rede de construções sociais fundamentam o sujeito reflexivo, e a presença do sujeito reflexivo pode representar a conexão, o intercâmbio e o diálogo com redefinições oriundas da dinâmica e da vivência dos sujeitos envolvidos.

Os processos que promovem a configuração da identidade escolar e seu confronto com outros contextos sociais produzem valores que permitem atribuir significados às ações, constituindo-se em marco de referência tanto nas condutas individuais como grupais (VEIGA, 2001). Dentro do Marco Referencial, o PPP expressa a posição da instituição em relação à sua identidade, visão de mundo, utopia, valores, objetivos e compromissos. Indica o rumo, o horizonte, a direção que a instituição escolheu, fundamentado em elementos teóricos da filosofia, das ciências, apoia-se em crenças, na cultura da coletividade envolvida. Implica, portanto, opção e fundamentação. Há o desafio de expressar o sentido do trabalho pedagógico e as grandes perspectivas para a caminhada rumo a sua concretização. Normalmente, o Marco Referencial é dividido em Marco Situacional, Marco Filosófico e Marco Operacional (VASCONCELLOS, 2002).

O Marco Situacional é a percepção do grupo em torno da realidade em geral: como a vê, quais seus traços mais marcantes, qual a relação do quadro socioeconômico, político e cultural mais amplo e o cotidiano da escola. Sua importância se deve ao fato de que pode desvelar os elementos estruturais que condicionam a instituição e seus agentes. Neste Marco o que se pretende é a explicitação de uma visão geral da realidade (VASCONCELLOS, 2002).

O Marco Filosófico equivale aos princípios norteadores do ideal geral da instituição escolar. Fundamenta a proposta de sociedade, pessoa e educação assumida pelo grupo que compõe a equipe escolar e sua comunidade (VASCONCELLOS, 2002).

O Marco Operativo ou Operacional é a explicitação do ideal da instituição escolar, tendo em vista aquilo que se quer, deseja ser. Diz respeito à organização das ações da coletividade. Deve ser compatível e coerente com o Marco Situacional e, em especial, com o Marco Filosófico, pois, caso isso não ocorra, pode haver

desarticulação entre a realidade geral e as grandes finalidades assumidas (VASCONCELLOS, 2002).

O desafio que se coloca no PPP da escola ó de propiciar uma qualidade para todos. A qualidade centra-se no desafio de manejar os instrumentos adequados para fazer a história humana. Todos deverão definir o tipo de sociedade e o tipo de cidadão que pretendem formar, sendo que a qualidade do ensino ministrado na escola e seu sucesso na tarefa de formar cidadãos capazes de participar da vida socioeconômica, política e cultural do país, relacionam-se estritamente com a formação (inicial e continuada), condições de trabalho e materiais, dedicação integral à escola, valorização do corpo docente e valorização do aluno em sua individualidade (VEIGA, 1995).

Um PPP ultrapassa a concepção de reorientação curricular ou metodológica com finalidades especificamente cognitivo-instrumentais, para incorporar na prática educativa elementos éticos-normativos, subjetivos e culturais do mundo concreto onde os sujeitos organizam-se e interagem construindo explicações para os fatos e fenômenos da realidade, generalizações, teorias e valores característicos de uma cultura. Dessa forma, a escola estaria contribuindo na construção da autonomia intelectual e moral dos sujeitos, tornando-os aptos para participar e criar, exercendo sua cidadania (SANTIAGO, 1995).

#### 4 MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi desenvolvida no ano letivo de 2015, no município de São Bernardo do Campo, no estado de São Paulo, onde fica localizado o Centro Educacional da Fundação Salvador Arena, instituição sem fins lucrativos, que aceitou participar da pesquisa e divulgar seu nome, conforme consta na Carta de Autorização (Anexo A).

Trata-se de uma análise documental do Projeto Político Pedagógico, do Planejamento de Ensino Anual e do Material Didático utilizado na Educação Infantil (Nível V) e Ensino Fundamental (1º ao 5º ano).

A análise documental constitui uma técnica importante na pesquisa qualitativa, seja complementando informações obtidas por outras técnicas, seja desvelando aspectos novos de um tema ou problema (LÜDKE; ANDRÉ, 1986). É realizada em fontes como tabelas estatísticas, cartas, pareceres, fotografias, atas, relatórios, obras originais de qualquer natureza – pintura, escultura, desenho, etc. –, ou ainda, documentos informativos arquivados em repartições públicas, instituições, associações, igrejas, hospitais, sindicatos (SANTOS, 2000). Este tipo de pesquisa vale-se de materiais que não receberam ainda um tratamento analítico, ou que ainda podem ser reelaborados de acordo com os objetos da pesquisa. Além de analisar os documentos originais acima citados, existem também aqueles que já foram processados, mas podem receber outras interpretações, como relatórios de empresas, tabelas etc. (GIL, 2008).

A partir desta análise, foi elaborada uma proposta fundamentada na Pedagogia Progressista, vertente histórico-crítica, por meio de projetos de trabalho e conforme conceitos da Nutrição Comportamental, recomendações do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas (BRASIL, 2012) e os princípios e recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

#### **4.1 Projeto Político Pedagógico**

O documento analisado é o resultado de um processo de construção coletiva iniciado em janeiro de 2010, que contou com a participação de todos os segmentos envolvidos no cotidiano do Colégio, a saber: mantenedora, dirigentes, coordenadores, profissionais técnico-administrativo, professores, alunos, pais e comunidade.

O documento foi disponibilizado pela coordenação do Colégio e pode ser acessado pela comunidade escolar através do portal eletrônico do aluno. Como base para o estudo em questão, considerou-se o Marco Situacional, o Marco Filosófico e o Marco Operacional das diversas dimensões propostas pelo documento.

#### **4.2 Planejamento de Ensino Anual**

O planejamento de ensino anual da Educação Infantil e Ensino Fundamental (1º ao 5º) também foi disponibilizado pela coordenação, sendo possível detectar a frequência em que os temas relacionados à alimentação são abordados, quais os instrumentos utilizados e as inter-relações com as disciplinas. Nele foram analisados o conteúdo trabalhado, o tratamento didático e a expectativa de aprendizagem.

Além do planejamento de ensino anual das disciplinas comuns, também foi disponibilizado o planejamento da disciplina de Agricultura, que tem forte relação com os conteúdos de alimentação e nutrição, disciplina esta ministrada para os alunos do Ensino Infantil e do 1º, 2º e 3º anos do Ensino Fundamental.

#### **4.3 Material Didático**

O material didático do colégio é composto por cadernos de um Sistema de Ensino, divididos por bimestres, mas adaptado para trimestres – por decisão da escola, para adequar o material ao Planejamento de Ensino Anual – tanto para a Educação Infantil, quanto para o 1º ao 5º ano do Ensino Fundamental. Em cada caderno estão relacionadas todas as disciplinas trabalhadas no período, divididas por

unidades temáticas. O conteúdo da disciplina de Agricultura não é contemplado no material didático, por isso não foi analisado.

Foram disponibilizados os cadernos do professor de todas as séries estudadas, permitindo a avaliação do conteúdo pedagógico relacionado aos temas de alimentação e nutrição, bem como as sugestões de encaminhamento destes temas nas diversas estratégias utilizadas pelo professor.

Nestes cadernos também estão presentes peças cartonadas para atividades nos próprios cadernos dos alunos ou para atividades diversificadas, também sugeridas no caderno do professor.

O material didático foi descrito por séries e conforme o caderno, a unidade temática, objetivos e expectativa de aprendizagem de cada unidade. Cada atividade foi descrita juntamente com as sugestões de encaminhamento para o professor, com o intuito de facilitar a identificação da relação do conteúdo trabalhado com o planejamento anual e com a abordagem dos princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2012) e dos Dez passos para uma alimentação adequada e saudável do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

#### **4.4 Procedimentos de análise e elaboração de nova proposta pedagógica**

A análise do projeto político pedagógico e do plano de ensino anual foi textual, de modo a identificar quais os valores da instituição e as habilidades e expectativas de aprendizagem esperadas dos alunos, e quais estão relacionadas à Educação Alimentar e Nutricional. Após esta identificação, foi verificada a consonância desses documentos em relação à abordagem de EAN dentro do conteúdo pedagógico/material didático.

O material didático foi analisado de forma a identificar se os conteúdos de EAN se enquadram conforme os princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2012) que consideram a esfera da segurança alimentar e nutricional, da saúde, da educação e da rede sócio assistencial; e os Dez passos para uma alimentação adequada e saudável do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) que traz uma síntese de tudo o que é abordado no Guia de forma

simples e objetiva. Os itens foram compilados e identificados na análise do material didático conforme legenda abaixo:

Princípios do Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2012):

- a) Sustentabilidade social, ambiental e econômica
- b) Abordagem do sistema alimentar na sua integralidade
- c) Resgate e valorização da cultura alimentar e respeito à aos saberes de diferentes naturezas
- d) Valorização da culinária (comida e alimento) enquanto prática emancipatória e de autocuidado
- e) Participação ativa dos sujeitos (promoção da autonomia e autodeterminação)
- f) Educação enquanto processo permanente
- g) Diversidade nos cenários de prática
- h) Intersetorialidade
- i) Planejamento, avaliação e monitoramento das ações

Dez passos para uma alimentação adequada e saudável do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), sintetizados em cinco itens que melhor representam as ações realizadas com base no material didático:

1. Estímulo a consumir de alimentos *in natura*, limitar o consumo de alimentos processados e evitar o consumo de alimentos ultraprocessados.
2. Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades.
3. Comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados, com companhia e refeições feitas na hora.
4. Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias.
5. Ser crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação.

A elaboração da proposta pedagógica para EAN foi embasada na pedagogia histórico-crítica, segundo Saviani (2008; 2013), considerando os cinco passos do método proposto, norteadas também pela prática pedagógica construída por Gasparin (2007) e por meio de projetos de trabalho conforme proposto por Hernández (1996) e

Ventura e Hernández (1996). Além disso, a base teórica para os temas propostos teve como fundamentação os conceitos da Nutrição Comportamental (ALVARENGA et al., 2015), os princípios e recomendações do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas (BRASIL, 2012) e os princípios e recomendações (Dez passos para uma alimentação adequada e saudável) do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

## **5 ANÁLISE DO MATERIAL**

### **5.1 Perfil da Instituição e Projeto Político Pedagógico**

De acordo com informações contidas no Projeto Político Pedagógico do Colégio Termomecânica (CENTRO EDUCACIONAL DA FUNDAÇÃO SALVADOR ARENA, 2010), a Fundação Salvador Arena é uma entidade sem fins lucrativos, idealizada e estruturada pelo engenheiro Salvador Arena, empresário do setor metalúrgico e proprietário da Termomecânica São Paulo S.A.

Sem herdeiros, Salvador Arena preocupava-se com a continuidade de seus ideais humanitários. Assim, antes de seu falecimento, em 1998, instituiu a Fundação tornando-a herdeira universal de todo o seu patrimônio para investimentos em projetos educacionais e sociais.

Os investimentos realizados pela Fundação Salvador Arena, portanto, cumprem o propósito de dar significado à riqueza de seu capital empresarial, como suporte para os programas sociais especialmente criados com a finalidade de proporcionar integrar à sociedade os grupos e indivíduos diretamente assistidos, proporcionando-lhes uma nova etapa de vida, em que a dignidade e os fundamentos básicos da educação e da cidadania sirvam de alicerces para uma nova sociedade.

Na área de Educação, as atividades e os serviços oferecidos à comunidade são realizados pelo Centro Educacional da Fundação Salvador Arena – CEFSA, inteiramente gratuitos e com 100% de recursos próprios. O Centro Educacional da Fundação Salvador Arena é constituído pelo Colégio Termomecânica e pela Faculdade de Tecnologia Termomecânica, com uma estrutura de apoio que atende mais de 2500 alunos todos os anos.

O Colégio Termomecânica, mantido pela Fundação Salvador Arena, deu início às suas atividades em 1990 e hoje disponibiliza mais de 1.900 vagas em seus cursos regulares de Educação Básica, oferecendo, além das matérias obrigatórias, disciplinas diversificadas (ex. Agricultura e Modelismo) e atividades extracurriculares.

Os alunos da Educação Infantil e do Ensino Fundamental contam com período integral de ensino (com todas as refeições realizadas no local), além de aulas de

reforço e de recuperação aos sábados. O aluno que estuda no Colégio Termomecânica recebe um ensino intensivo, aprofundado e abrangente, que busca desenvolver toda a sua potencialidade, tendo em vista sua formação como cidadão livre, responsável, autônomo e solidário, capaz de entender e de atuar na sociedade em que vive, dentro de elevados padrões éticos e morais.

Na Educação Infantil, o Colégio Termomecânica busca oferecer condições para que o desenvolvimento da identidade e da autonomia ocorram de forma didática e efetiva, criando assim condições para que crianças e adolescentes descubram novos conhecimentos, sentimentos, valores, ideias e costumes, por meio de estratégias de aprendizagem, ambientes e espaços diferenciados. Isso gera uma maior interação entre os alunos e os profissionais de ensino, proporcionando condições para que a criança construa uma imagem positiva de si e utilize diferentes linguagens, entre elas, a corporal, a musical, a plástica, a oral e a escrita, construindo a possibilidade de ampliar suas relações sociais de maneira harmoniosa.

O objetivo geral do Ensino Fundamental I é o desenvolvimento integral da criança nos aspectos físico, psicológico, intelectual, social e cognitivo. A prática adotada pelo Colégio é fundamentada na articulação dos conteúdos das áreas de Ciências Sociais e Naturais, das noções Lógico-Matemáticas e das Linguagens, compreendendo a importância do desenvolvimento de competências e habilidades específicas a cada série/ano escolar.

O Marco Situacional do PPP analisado traz uma leitura da realidade geral que demonstra preocupação com o progresso da humanidade e as consequências disto, como questões ambientais e crise de valores. Relata que há retrocesso nos aspectos comportamentais, consciência e respeito ao próximo, há consumo exagerado e individualismo exacerbado. Denota preocupação com a ausência de identidade coletiva, as desigualdades sociais e os problemas das relações familiares, bem como a influência da mídia. Em contrapartida, colocam a educação, apesar de estar em crise como instituição, como tendo um papel decisivo na transformação da sociedade e na diminuição das distâncias sociais, sendo essencial a construção de uma nova realidade que envolva a compreensão dos processos históricos e de vanguarda.

No Marco Filosófico fica claro que a instituição busca por igualdade de oportunidades através do oferecimento de boa educação. Há o desejo de formar

cidadãos reflexivos, críticos, participativos e engajados em causas sociais, zelando pelo desenvolvimento sustentável e socialmente justo. Que sejam seres humanos autoconfiantes, autônomos e empreendedores de si mesmos. A educação desejada perpassa por métodos que valorizem o aluno em sua totalidade, para a superação de desafios e para a resolução das diversas situações-problema com as quais ele possa se deparar. Visam proporcionar condições para o desenvolvimento de diversas habilidades e competências a fim de permitir que o aluno seja capaz de realizar projetos pessoais e profissionais com êxito, priorizando a articulação constante entre o pensar, sentir e agir. Para tal, as ações da instituição devem levar à construção de práticas pedagógicas pautadas no diálogo, na participação coletiva, no debate, na negociação em conjunto, havendo uma comunicação efetiva entre todos os setores, caminhando para um objetivo comum.

No Marco Operacional, há a intenção de que a proposta curricular atenda às necessidades dos alunos e que esteja baseada em uma educação completa, com conteúdos significativos e contextualizados e que incorpore inovações tecnológicas, mas reconheça as diferenças e igualdades entre professores e alunos. Deve ser ferramenta de ampliação do olhar crítico do aluno, proporcionando amadurecimento emocional e integração do pensamento com a ação.

Coloca-se, também, que a metodologia de ensino deve possibilitar a assimilação dos conteúdos pelo aluno de maneira lógica e sequencial, sendo compatível com sua capacidade de compreensão. Deve visar às necessidades do educando em sua individualidade e contemplar diferentes ações com o objetivo de construir o conhecimento, fazendo com que o aluno descubra seu próprio significado. Fugir da monotonia é colocado como fator fundamental para o bom aproveitamento das aulas, fazendo com que elas sejam ministradas em diferentes locais, com atividades variadas, de maneira interessante para o aluno e relevante para o professor. As dinâmicas devem estimular o aluno a construir seu conhecimento a partir de atividades provocadoras, reflexivas, curiosas e motivadoras, cujos valores sejam incorporados em sua vivência, atos e atitudes.

O material didático aparece como uma ferramenta que dialogue com a realidade histórica e atual, favorecendo o debate, a análise, a ampliação de visão de mundo e ainda possibilitando a promoção da sociabilidade e o desenvolvimento de atitudes necessárias ao convívio humano. Deve apresentar informações atualizadas

e com rigor científico, que incitem o aluno a aprofundar o conhecimento de forma autônoma e crítica, por meio da pesquisa.

Ainda no Marco Operacional, há duas dimensões diferenciadas:

a) Formação Cultural, que coloca a importância de aprimorar o conhecimento por meio das linguagens artísticas e da diversidade cultural – livros, jornais, revistas, teatro, cinema, música, shows –, levando o aluno a aprender sobre a cultura de seu povo, suas raízes e seu patrimônio histórico, bem como ter consciência crítica através de uma sólida base cultural, selecionando e aprimorando seus gostos, mas respeitando a diversidade cultural;

b) Qualidade de vida, que aborda a responsabilidade da instituição de oferecer condições necessárias ao desenvolvimento e compreensão do conceito “qualidade de vida” através de situações de aprendizagem que levem as pessoas a refletirem sobre hábitos saudáveis, tendo em mente que, a partir do momento em que a instituição torna-se um ambiente saudável, está promovendo o bem-estar a todos. Expressa a importância de promover um processo de conscientização geral, possibilitando aos indivíduos buscarem melhor qualidade de vida a partir dos conhecimentos adquiridos.

Por fim, fala-se do perfil esperado dos professores, destacando como essencial a sólida formação e o amplo domínio de sua área de conhecimento, porém, é preciso que o professor também seja conhecedor do ser humano em sua essência, estando atento às diferenças de personalidade e comportamento. Além disso, que esteja profundamente comprometido com seu trabalho, sendo responsável pela evolução de seus alunos e pela conseqüente transformação social que isso acarreta.

Cabe comentar ao final desta análise que alguns pontos descritos neste documento chamam atenção ao se pensar em Educação Alimentar e Nutricional:

1. Os alunos estudam em período integral e realizam todas as refeições no local;
2. Corroborando com os documentos utilizados como referência neste trabalho – Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas (BRASIL, 2012) e Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) – a escola se preocupa em formar cidadãos responsáveis e autônomos, minimizando as desigualdades sociais através da informação e educação;

3. É colocado como primordial “fugir da monotonia” nas aulas e oferecer informações atualizadas e com rigor científico; e
4. Há a preocupação em oferecer condições para a “compreensão do conceito qualidade de vida”.

Sendo assim, essas evidências demonstram que a própria instituição oferece algumas possibilidades para o desenvolvimento da proposta que fundamenta este trabalho. Apesar de ser uma escola cujas práticas pedagógicas refletem uma didática tradicional (SILVA, 2000), contraditoriamente traz em seu Projeto Político Pedagógico o desejo de oferecer uma educação que promova a transformação social por meio da formação dos alunos participantes da comunidade escolar, o que sugere certa flexibilidade no tratamento didático dos conteúdos para atingir esse objetivo (CENTRO EDUCACIONAL DA FUNDAÇÃO SALVADOR ARENA, 2010).

## **5.2 Planejamento Anual de Ensino e Material Didático**

O Planejamento Anual é organizado em três trimestres e, no caso do Nível V, dividido em três disciplinas: Linguagem Oral e Escrita (LOE), Matemática, e Natureza e Sociedade. No planejamento, essas disciplinas se integram tanto no conteúdo, como no tratamento didático e expectativa de aprendizagem, ainda sendo complementadas por outras disciplinas específicas como Agricultura, Inglês e Artes.

A partir do primeiro ano do Ensino Fundamental, as disciplinas já aparecem bem definidas (Língua Portuguesa, Matemática, Ciências, História, Geografia e Inglês), acompanhando o material didático, porém, contemplando atividades integradas – projetos ou ações interdisciplinares (MACHADO, 2006; VENTURA; HERNÁNDEZ, 1998) –, inclusive com a disciplina de Agricultura ministrada até o terceiro ano.

A análise descrita a seguir foi baseada no material que compõe o Planejamento Anual de Ensino e nos quadros de Análise do Material Didático de cada série.

### 5.2.1 Nível V – Educação Infantil

O material didático do Nível V traz oito atividades (Quadro 5) que envolvem conceitos de alimentação e nutrição, variando entre textos, exercícios matemáticos e receitas culinárias. Observa-se que as atividades relacionadas aos temas limitam as respostas dos alunos, ou por alternativas definidas ou por espaços para serem completados pelas respostas, não permitindo um levantamento abrangente das informações. O encaminhamento sugerido ao professor traz informações adicionais sobre o tema, mas também se torna incompleto, dependendo da atividade.

Por exemplo, na atividade 1 (Comer bem e crescer saudável) as sugestões de encaminhamento orientam o professor a trabalhar os aspectos afetivos da alimentação, porém, no planejamento, uma das expectativas de aprendizagem vinculadas a este tema é “diferenciar alimentos saudáveis dos não saudáveis”, mostrando que persiste uma visão restrita e dicotômica do que é saudável e não saudável, dos alimentos bons e ruins, na qual o prazer em comer é muitas vezes associado à culpa (ANTONACCIO; GODOY; FIGUEIREDO, 2015). Com isso, apesar do conteúdo trabalhar os afetos da alimentação, também traz a controvérsia de que os alimentos mais prazerosos podem ser classificados como “não saudáveis”.

Também, a atividade 2 (Quanto pesa) propõe que o professor disponibilize uma balança para as crianças se pesarem e anotarem seu peso. Apesar do objetivo desta atividade estar vinculado ao conteúdo de medidas e grandezas da disciplina de Matemática, é importante salientar que essa atividade pode causar constrangimento às crianças acima ou abaixo do peso, se não direcionada com atenção. Questões sobre peso corporal trabalhadas de maneira inadequada com as crianças podem ser relacionadas às alterações de percepção corporal e transtornos alimentares (MENUCCI; TIMERMAN; ALVARENGA, 2015).

As atividades que contemplam receitas e/ou oficinas culinárias sugerem preparações de doces (brigadeiro e bicho de pé) e de suco de frutas. Exceto a receita de brigadeiro que está em um contexto de festas de aniversário, as demais receitas acabam representando apenas um texto instrucional, sem conexão com o assunto da unidade. Na receita de suco, o encaminhamento sugerido ao professor aborda aspectos descritos no Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), destacando a importância do cozinhar junto para a preservação da cultura alimentar.

Quadro 5 - Análise do Material didático - Educação Infantil - Nível I V

Apresentação Geral da Unidade	Atividade de EAN dentro da Unidade	Sugestões para encaminhamento	Relação do conteúdo com o Planejamento Anual	Abordagem dos conceitos do Marco de Referência em EAN	Abordagem dos princípios que norteiam a População Brasileira
<p><b>Unidade 1 - Meu nome, meu jeito, minhas escolhas</b></p> <p><b>Objetivo:</b> Inserção das crianças nas saudáveis relações éticas e morais de convívio e como respeito.</p> <p><b>Expectativa de Aprendizagem:</b> Passar da heteronomia moral e intelectual por outros) para a autonomia (autorregulação moral e intelectual).</p>	<p>1. <b>Comer bem, crescer saudável:</b> Conte aos colegas seus hábitos alimentares. Desenhe alimentos preferidos em cada refeição que você faz durante o dia. (As refeições são determinadas pelo material).</p>	<p>A conversa sobre os alimentos preferidos pode ser uma oportunidade para que as crianças se conheçam e saibam as preferências umas das outras e, também, repensem seus hábitos alimentares. Momentos de degustação conjunta de legumes pouco consumidos pelos alunos podem resultar na incorporação de novos hábitos que sejam organizados e conduzidos de valorizar o papel da convivência e dos afetos na nutrição.</p> <p><b>Atividades de culinária:</b> Para que as crianças e o novo espaço da escola se sugere-se que as atividades sejam por exemplo, fazer pipoca e suco, e esteja no momento de conversar.</p>	<p>1º Trimestre: desenvolvimento de oficinas de culinária e caderno de receitas na disciplina Linguagem oral e escrita - trabalho de texto instrucional.</p> <p>1º Trimestre: trabalhar o tema alimentação e combinados (disciplina Natureza e Sociedade) através deste conteúdo + palestra sobre alimentos + simulação em diferentes espaços para desenvolvimento de procedimentos e hábitos adequados de alimentação e de higiene e diferenciar alimentos saudáveis de não saudáveis.</p>	<p>C;D;E</p>	<p>1;3;4</p>
<p><b>Unidade 2 - Brincando com sombras e rimas</b></p> <p><b>Objetivo:</b> Investigar fenômenos envolvendo a observação da ação da luz e da sombra, despertando, assim, curiosidade e o gosto pelas descobertas.</p> <p><b>Expectativa de Aprendizagem:</b> Desenvolver gradativamente consciência fonológica que observáveis diversas relações de linguagem escrita com a linguagem oral.</p>	<p><b>Quanto pesa?:</b> Circule os números que aparecem na embalagem (gravuras na apostila) e comente o que esses números indicam em cada embalagem.</p>	<p>Depois de conversar sobre os números que aparecem nas embalagens, traga para a sala de aula uma balança e deixe que as crianças se pesem. É de receita culinária (integrada com a matemática) possível que algumas delas se preocupem com os gramas, outras não. Arquite esse material em um álbum de registros para que retomem diferenças posteriormente e percebam mudanças no peso) quanto no registro.</p>	<p>1º Trimestre: trabalhar o conteúdo de Matemática) através da culinária (integrada com a matemática) para conhecer e fazer uso de medidas e organizar informações em listas.</p>	<p>Nenhuma.</p>	<p>Nenhuma.</p>

- 3. Festa de Aniversário:** Como você comemora seu aniversário? Encoraje as crianças a descobrir onde estão escritas as palavras que indicam as quatro coisas escolhidas como indispensáveis para uma festa de comemoradas em sua família? Observe que índices usam para esta Marque com um X em quatro descoberta, como, por exemplo, se relacionam o coisas que você acha que não início da palavra com o nome de algum colega da podem faltar em uma festa de classe, se falam a palavra e passam o dedinho nas aniversário (opções: coxinha, bolo, escritas, se percebem que são uma ou mais de refrigerante, brigadeiro, pão de palavras. Compartilhe as descobertas da criança queijo, cachorro quente, suco, com a turma. pipoca).

C

Nenhuma.

### Unidade 3 - Festas

**Objetivo:** Trazer para estudo os eventos festivos partindo do aniversário e apresentando as festas populares brasileiras.

**Expectativa de Aprendizagem:** Entrar em contato com diferentes elementos da cultura de seu país, permitindo que possa observar alguns aspectos dessa cultura.

**4. Receita Culinária - Brigadeiro:** Depois de fazer a receita, explore oralmente a quantidade de ingredientes necessários para três receitas. Este é um texto instrucional, precisamos recorrer a ele para realizar uma tarefa. A ideia é de realizar uma tarefa e não apenas ler o texto. Eventualmente, pode-se ler também um texto instrucional através de regras de uma brincadeira e também escrevê-las coletivamente para as crianças ensinarem aos familiares, vizinhos, ou outro grupo de crianças.

C;D

4

- 5. Comidas de Festa Junina:** Há pratos típicos nas festas juninas. Qual deles você conhece? Escreva ou desenhe o que pode fazer parte do cardápio de uma festa junina.
- Não é necessário que as crianças apresentem uma escrita convencional, tendo em vista o que já sabemos sobre a construção do código pela criança. Nessa atividade é possível que as crianças façam desenhos e que escrevam uma legenda para cada um deles.

C;D

4

**Unidade 4 - Cuidando do Meio Ambiente**

**Objetivo:** Conhecer o ambiente, aprender a respeitá-lo e valorizá-lo

**Expectativa de Aprendizagem:** Desenvolver valores, atitudes e posturas éticas em relação ao meio ambiente. Pensar em pequenas ações que podem ser tomadas para problemas do cotidiano.

**6. Receita Culinária - Bicho de pé:** Você conhece este doce? Que tal fazer em casa? Destaque as figuras na página 43 (peças e cartonadas) e cole-as nos espaços em relação ao meio ambiente. Pense em pequenas ações para problemas do cotidiano.

Para cada atividade de culinária, é importante ler antes a receita com as crianças, explicando onde está escrito cada coisa. Deixe os ingredientes necessários organizados, de modo que as crianças consigam seguir as instruções e preparar a receita. Os textos de receitas que ficar expostos em um convencionais (Matemática) através de receita culinária (integrada com Agricultura) para conhecer e fazer uso de instrumentos convencionais e não convencionais, comparar as diferenças de medidas de massa convencionais e não convencionais, comparar as diferenças de medidas de comprimento convencionais e não convencionais, comparar as diferenças de medidas de área convencionais e não convencionais, comparar as diferenças de medidas de volume convencionais e não convencionais, comparar as diferenças de medidas de temperatura convencionais e não convencionais, comparar as diferenças de medidas de massa convencionais e não convencionais, comparar as diferenças de medidas de comprimento convencionais e não convencionais, comparar as diferenças de medidas de área convencionais e não convencionais, comparar as diferenças de medidas de volume convencionais e não convencionais, comparar as diferenças de medidas de temperatura convencionais e não convencionais.

C;D

4



Vale ressaltar que mesmo sendo receitas de alimentos que poderiam ser considerados como “não saudáveis” por se tratarem de doces, ao se trabalhar com essas receitas é possível salientar o prazer deste tipo de alimento conforme a situação em que está sendo apresentado, quais os sentimentos que ele traz, as lembranças, e o significado que este alimento tem na vida das crianças. Desta forma, ao invés dos doces serem vistos como “vilões” da alimentação saudável, seriam colocados como tipos de alimentos que devem estar presentes na dieta habitual, sem impedimento de consumo, mas trabalhando com naturalidade a questão do equilíbrio e variedade na alimentação (ANTONACCIO; GODOY; FIGUEIREDO, 2015).

As atividades trazem temas que permitem o resgate e valorização da cultura alimentar e respeito aos saberes de diferentes naturezas e também a valorização da culinária como prática emancipatória e de autocuidado, assim como o recomendado pelos princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas (BRASIL, 2012). Em relação aos Dez passos do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), observa-se a presença de temas que estimulam o consumo de alimentos in natura e o cuidado com o consumo de alimentos processados, destacam a importância de comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados e com companhia, além de trabalharem diversas vezes a questão do desenvolvimento, exercício e partilha das habilidades culinárias.

Por meio das ações presentes no planejamento da disciplina Natureza e Sociedade é possível que o tema “alimentação” esteja presente em todos os trimestres, não necessariamente vinculado ao conteúdo trabalhado no material didático, mas como parte da rotina dos alunos e professores.

O planejamento anual da disciplina Agricultura não contempla o conteúdo e tratamento didático integrado com Matemática no primeiro e segundo trimestre. Neste planejamento foram verificados diversos conteúdos que poderiam sugerir ações de EAN (produção de alimentos, horta, pomar, aves, bovinos), porém, dentro do tratamento didático ou expectativa de aprendizagem, o foco é relacionado somente ao meio ambiente, não contemplando alimentação.

Fica claro que o tema “alimentação” é tratado com importância no Nível V, pois é trabalhado em todos os trimestres, com destaque para o primeiro trimestre que está no planejamento de todas as disciplinas. O tema é mais presente no planejamento do

que propriamente no material didático, trazendo evidências do desenvolvimento de atividades diversificadas para esta abordagem.

### **5.2.2 1º Ano – Ensino Fundamental**

O material didático do primeiro ano contempla nove atividades relacionadas ao tema alimentação e nutrição presentes no conteúdo de Ciências, História, Língua Portuguesa e Matemática (Quadro 6). Estas atividades variam entre textos, imagens e receitas culinárias que transitam por assuntos relacionados à alimentação saudável, mudanças na alimentação conforme o desenvolvimento do corpo, conservação de alimentos, higiene, sucos naturais, receitas saudáveis e alimentação para o treinamento esportivo.

Observa-se que a disciplina de Agricultura aparece integrada em diversas atividades, auxiliando no trabalho com questões sobre o consumo de hortaliças, diferenças entre alimentos in natura e industrializados, métodos de conservação dos alimentos (compota) e preparo de receitas saudáveis.

No conteúdo do material didático há a sugestão de quatro receitas culinárias, divididas entre os trimestres. Neste ponto cabe a reflexão sobre a importância da diversificação das atividades para evitar a monotonia, pois, as receitas culinárias são ótimas estratégias para abordar diversos temas e oferecer possibilidades de desenvolvimento de habilidades, porém, essas possibilidades se perdem se a atividade não puder ser desenvolvida na prática e, também, a própria atividade pode perder o sentido se realizada diversas vezes, sem o cuidado de dar significado e integração com o tema trabalhado (BARBOSA, 2013).

O planejamento da disciplina de Ciências, mesmo não vinculado totalmente ao material didático, traz o tema “alimentação” associado à “higiene” nos três trimestres e é a disciplina que mais demonstra integração com a disciplina de Agricultura durante todo o ano.

Quadro 6 - Análise do Material didático - Ensino Fundamental - 1º Ano

Apresentação Geral da Unidade	Atividade de EAN dentro da Unidade	Sugestões para encaminhamento	Relação do conteúdo com o Planejamento Anual	Abordagem dos conceitos do Marco de Referência em EAN	Abordagem dos princípios que norteiam do Guia Alimentar para a População Brasileira
<p><b>Caderno 1 - Unidade 1 - Ser Criança (Ciências)</b></p> <p><b>Objetivo:</b> Abordar assuntos relacionados às mudanças que acontecem entre ser bebê e ser criança, destacando os cuidados com a higiene.</p> <p><b>Expectativa de aprendizagem:</b> Compreender as diferenças em relação à própria alimentação, considerando o nascimento dos dentes, bem como a necessidade de realizar corretamente a higiene bucal.</p>	<p><b>1. Crescer e mudar:</b> Apresentação da música SOPA (Artista Palavra Cantada) que papinha, mingau, purê de batata, maçã raspada, etc. Explicar vários alimentos que banana amassada, etc. Explicar vários alimentos que papinha, mingau, purê de batata, maçã raspada, etc. Explicar vários alimentos que papinha, mingau, purê de batata, maçã raspada, etc. Explicar vários alimentos que papinha, mingau, purê de batata, maçã raspada, etc.</p>	<p><b>Conversa entre alunos e professores:</b> Quando o bebê já pode consumir outros alimentos além do leite? Você é capaz de citar um exemplo do que o bebê pode comer.</p> <p><b>Professor:</b> os alunos provavelmente citarão sopa que papinha, mingau, purê de batata, maçã raspada, etc. Explicar vários alimentos que banana amassada, etc. Explicar vários alimentos que papinha, mingau, purê de batata, maçã raspada, etc. Explicar vários alimentos que papinha, mingau, purê de batata, maçã raspada, etc.</p>	<p>1º Trimestre: <b>Ciências:</b> Perceber a importância da alimentação para o desenvolvimento do seu corpo; identificar as diferenças no corpo em decorrência de seu desenvolvimento; <b>Integração com agricultura:</b> horta e identificar as espécies e variedades de hortaliças; relacionar a importância de diferentes idades para diferentes práticas agrícolas adequadas para a produção de alimentos mais saudáveis.</p>	C	1

<p><b>2. A cozinha dos castelos:</b>          Apresentação de ilustração de uma cozinha de castelo onde se misturam características da época dos castelos e da época atual. Atividades relacionadas à ilustração: Observe a ilustração. A cozinha dos castelos é igual à dos dias de hoje? O que há de errado com a cozinha dos castelos e a cozinha do castelo?          Na figura há objetos que não existiam no tempo dos castelos. Escreva quais são eles. Dica: nos castelos não existia energia elétrica.  <b>Objetivo:</b> Através dos elementos que compõem o contexto onde os castelos estão inseridos, trabalhar as características e costumes da época, bem como produzir textos relacionados ao tema.  <b>Expectativa de Aprendizagem:</b> preparados e como os alimentos eram fada, tempo histórico e costumes da época e comparar com os costumes da atualidade.</p>	<p>1º Trimestre: <b>Lingua portuguesa:</b> Ler e interpretar textos de diversos gêneros.  <b>História:</b> Conhecer a história dos castelos.  <b>Ciências:</b> Comparar e diferenciar os alimentos consumidos em diferentes épocas (naturais e industrializados)</p> <p><b>Conversa entre alunos e professores:</b> O que havia na cozinha do castelo que é diferente do que existe nas cozinhas de hoje? E o que continua igual? E no jeito de preparar e guardar os alimentos, que diferenças você vê? E quais são as semelhanças?</p> <p><b>Os alimentos nos castelos:</b> diferenças você vê? E quais são as semelhanças?</p> <p><b>3. Receita do castelo - Compota de maçãs:</b> Sugestão de receita - Texto instrucional. Indica a leitura, preparo e o desenho de como ficou a compota de maçã ou de outras frutas com as quais uma compota pode ser feita.</p> <p>1º Trimestre: <b>Lingua portuguesa:</b> Ler e interpretar textos de diversos gêneros.  <b>Ciências:</b> integração com agricultura: realização de atividade experimental com momentos de degustação.</p>
<p><b>Caderno 1 - Unidade 2 - No tempo dos Castelos (História, Ciências e Língua Portuguesa)</b></p>	<p>A;B;C</p> <p>3</p>
	<p>C;D</p> <p>4</p>

<p><b>4. Bolinhas Borbulhantes:</b> Apresentação de um texto e imagens sobre a produção de refrigerantes, com comentários de personagens inventores e invenções que surgiram a partir da observação da natureza e pela criatividade dos seres humanos. vezes. Prefiro beber suco!" <b>Objetivo:</b> Apresentar as descobertas, "Refrigerante é muito gostoso, mas pode causar cárie nos dentes. É atividade. Sem mais detalhes sobre o encaminhamento da alimentos saudáveis, experimentá-los;"</p> <p><b>Expectativa de Aprendizagem:</b> Estabelecer relações entre as invenções e descobertas com a utilidade destas em nossas vidas.</p>	<p>2º Trimestre: <b>Ciências:</b> Valorizar os experimentá-los;</p> <p>C</p> <p>1,2;5</p>
<p><b>5. Suco de Melancia:</b> Texto instrucional. Indica a leitura, preparo e lacunas para completar com as palavras da receita.</p> <p><b>6. Receita - Vitamina de Frutas:</b> Texto instrucional. Indica a leitura, preparo e exercícios para ligar figuras com palavras da receita. Também questiona o aluno sobre se considera a receita saudável e pede para o aluno que escreva o nome de outra receita saudável que conhece.</p> <p><b>Conversa entre alunos e professores:</b> Por que é importante conhecer todos os ingredientes de uma receita antes de prepará-la?</p>	<p>1º Trimestre: <b>Língua portuguesa:</b> Ler e interpretar textos de diversos gêneros.</p> <p>C;D</p> <p>1,4</p> <p>2º Trimestre: <b>Língua portuguesa:</b> Ler e interpretar textos de diversos gêneros.</p> <p>C;D;E</p> <p>1,4;5</p>

<p><b>7. Alimentos Saudáveis:</b> Apresentação de texto sobre os grupos de alimentos (proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais, carboidratos), ressaltando a importância de comer todos os tipos de alimentos e de montar um prato colorido, para ser saudável. Destaca a importância de não exagerar no consumo de açúcares para não prejudicar a saúde dos dentes e causar "outros problemas também". Atividades relacionadas ao texto: Observar figuras e escrever o nome dos alimentos presentes em cada figura. Completar lacunas de textos sobre a função dos nutrientes no organismo com palavras determinadas no quadro. (Os textos são sobre a função dos nutrientes, mas a associação de hábitos de alimentação adequados (preparo, treino, alimentação) para que a prática esportiva seja saudável).</p> <p><b>Caderno 3 - Unidade 6 - Movimentando o corpo (Língua Portuguesa, Matemática e Ciências)</b></p> <p><b>Objetivo:</b> Apresentar os tipos de esportes e como o corpo se movimenta para a realização das diversas modalidades, juntamente com a associação da necessidade de hábitos adequados (preparo, treino, alimentação) para que a prática esportiva seja saudável.</p> <p><b>Expectativa de Aprendizagem:</b> Compreensão da importância do planejamento, alimentação adequada e dedicação para o bom desempenho corporal durante a realização de esportes. Associação do contexto com situações que permitam interpretação e construção de textos, bem como de problemas matemáticos.</p>	<p>2º e 3º Trimestre: <b>Ciências:</b> Reconhecer e selecionar os diversos alimentos que constituem a Pirâmide Alimentar; Valorizar os alimentos saudáveis, esforçando-se para experimentá-los; Reconhecer a função de cada tipo de alimento no organismo. <b>Integração com Agricultura:</b> A importância dos alimentos, a origem dos alimentos, produção de alimentos, práticas agrícolas adequadas para a produção de alimentos mais saudáveis - realização de atividade experimental com momentos de degustação: estimular o consumo de hortaliças e verduras.</p> <p>C;D</p> <p>1,2</p>
<p>2º Trimestre: <b>Língua portuguesa:</b> Ler e interpretar textos de diversos gêneros.</p> <p><b>Matemática:</b> Interpretar os números nos diversos contextos em que se encontram; Introduzir noções básicas de medidas convencionais metro e cm (régua, trena, fita métrica) / quilo (balança), litro e dúzia.</p> <p><b>Ciências:</b> integração com aula de agricultura.</p>	<p>Nenhuma.</p> <p>Nenhuma.</p>
<p><b>9. Treinamento Esportivo:</b></p> <p>Apresentação de texto sobre o planejamento do treinamento de atletas e a importância de uma alimentação adequada para o bom desempenho. Sugestão de preparo de um sanduíche saudável com ingredientes escolhidos pelos alunos, com a descrição das quantidades.</p> <p><b>LEGENDA:</b> Princípios do Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2012); a) Sustentabilidade social, ambiental e econômica; b) Abordagem do sistema alimentar na sua integralidade; c) Resgate e valorização da cultura alimentar e respeito à aos saberes de diferentes naturezas; d) Valorização da culinária (comida e alimento) enquanto prática emancipatória e de autocuidado; e) Participação ativa dos sujeitos (promoção da autonomia e autodeterminação); f) Educação enquanto processo permanente; g) Diversidade nos cenários de prática; h) Intersectorialidade; i) Planejamento, avaliação e monitoramento das ações</p> <p>Dez passos para uma alimentação adequada e saudável do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014): 1. Estimulo a consumir de alimentos in natura, limitar o consumo de alimentos ultraprocessados; 2. Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades; 3. Comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados, com companhia e refeições feitas na hora; 4. Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias; 5. Ser crítico quanto a informações e mensagens sobre alimentação.</p>	<p>2º Trimestre: <b>Ciências:</b> Experiência de atleta. Reconhecer e selecionar os diversos alimentos que constituem a Pirâmide Alimentar; Valorizar os alimentos saudáveis, esforçando-se para experimentá-los;</p> <p>C;D;E</p> <p>1</p>

O conteúdo abordado na atividade 2 (A cozinha dos Castelos) permite trabalhar questões sobre o sistema alimentar e sua integralidade, destacando a importância da conservação dos alimentos para evitar desperdícios e garantir a alimentação. As demais atividades trazem temas sobre o resgate e valorização da cultura alimentar e respeito aos saberes de diferentes naturezas e também a valorização da culinária como prática emancipatória e de autocuidado, assim como o recomendado pelos princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas (BRASIL, 2012). Ainda em relação ao Marco, as atividades 6 e 9 permitem a participação ativa dos sujeitos, questionando sobre o que consideram saudável e estimulando a sugestão de receitas que contemplem esse conceito. Sobre os Dez passos do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), observa-se a presença de temas que estimulam o consumo de alimentos in natura e o cuidado com o consumo de alimentos processados (principalmente na atividade 4 que compara o refrigerante ao suco natural, colocando a importância de se consumir “às vezes”), destacam a importância de comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados e com companhia, além da questão do desenvolvimento, exercício e partilha das habilidades culinárias. Vale destacar que as atividades 4 e 6 também permitem o exercício e estímulo ao senso crítico sobre as informações, orientações e mensagens sobre alimentação, quando comparam refrigerantes com sucos e questionam a diferença entre eles.

Nesta análise, ganha destaque a atividade 7, que aborda o tema “Alimentos Saudáveis” trazendo informações sobre grupos de alimentos e ressaltando os nutrientes de cada grupo. As informações tornam-se confusas quando os exercícios relacionados ao texto associam as funções dos nutrientes à “função de cada tipo de alimento”, por exemplo, a função “fornece energia para o funcionamento do corpo” para ser associada ao alimento “pão”. Esse tipo de abordagem coloca o alimento como tendo apenas uma função biológica e fisiológica, sem levar em conta os demais atributos do alimento como sabor, prazer e hábito de consumo, o que é essencial para propagar a alimentação saudável (ANTONACCIO; GODOY; FIGUEIREDO, 2015). Ou seja, falar de nutrientes para alunos de seis ou sete anos, com o objetivo de que valorizem a diversidade dos alimentos, experimentem novos alimentos e tenham uma alimentação saudável (conforme o que consta no planejamento), pode não produzir o efeito esperado. No entanto, esta atividade está associada à realização de momentos

de degustação de hortaliças na aula de agricultura, o que favorece a ação educativa (DOMENE, 2008; MOREIRA, 2010).

### **5.2.3 2º ano – Ensino Fundamental**

No segundo ano foram identificadas seis atividades relacionadas ao conteúdo de alimentação e nutrição (Quadro 7), que variam entre textos, imagens e exercícios de associação e interpretação, mas também contam com uma pesquisa para levantar informações sobre os hábitos dos alunos e a sugestão de construção de uma pequena horta para cultivo de hortaliças. Não foram observadas atividades relacionadas a receitas culinárias.

Vale ressaltar que a atividade 2 (Pesquisa sobre cuidados com a saúde) mostra-se como uma excelente oportunidade para o levantamento de informações sobre os hábitos dos alunos, o que pode fomentar a elaboração de outras atividades relacionadas a aprimorar esses hábitos e promover atitudes saudáveis. Porém, no formato proposto pelo material e conforme sugestão para encaminhamento do professor, torna-se limitante e simplificada, com o objetivo de tabular os dados e apenas identificar hábitos adequados e inadequados, não contemplando um dos princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas (BRASIL, 2012), que coloca a importância das abordagens educativas e pedagógicas privilegiarem os processos que incorporem os conhecimentos e práticas, contextualizados nas realidades dos indivíduos e que possibilitem a integração permanente entre teoria e ação.

Observa-se que a disciplina de Agricultura está integrada ao conteúdo de ciências no primeiro trimestre e de geografia no terceiro trimestre, complementando os conteúdos trabalhados com atividades onde o aluno integra conceitos à prática, trazendo mais significado às ações educativas e corroborando com o recomendado pelo Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas (BRASIL, 2012), que destaca a importância de abordar o sistema alimentar na sua integralidade, resgatando e valorizando a cultura alimentar e promovendo a participação ativa dos sujeitos.

Quadro 7 - Análise do Material didático - Ensino Fundamental - 2º Ano

Apresentação Geral da Unidade	Atividade de EAN dentro da Unidade	Sugestões para encaminhamento	Relação do conteúdo com o Planejamento Anual	Abordagem dos conceitos do Marco de Referência em EAN	Abordagem dos princípios que norteiam a População Brasileira
<p><b>Caderno 1 - Unidade 1 - Como são os seres Humanos (Ciências)</b>  <b>Objetivo:</b> Abordar assuntos relacionados ao desenvolvimento do ser humano (fases da vida) e cuidados com a saúde.</p> <p><b>Expectativa de Aprendizagem:</b> Aprender que os seres humanos são diferentes uns dos outros e que todos merecem respeito; conhecer as etapas da vida de uma pessoa; saber o que é preciso para manter uma boa saúde.</p>	<p><b>1. Cuidados com a saúde:</b>                      Apresentação de um texto e imagens sobre alimentar-se bem e beber água, ter higiene, relacionar-se bem, movimentar o corpo e divertir-se. Atividades relacionadas ao texto: completar frases com palavras determinadas; Marcar com um X em opções; Ler a frase e responder uma questão com três alternativas.</p>	<p><b>Conversa entre alunos e professores:</b> Você tem o hábito de lavar as mãos quando volta do intervalo para a sala de aula? Por que tomar banho e lavar as mãos ajudam a manter a saúde? Na hora do lanche, você como alimentos saudáveis?</p>	<p>1º Trimestre: cuidados com a saúde - compreender o que significa ter saúde.</p>	<p>C</p>	<p>1</p>
<p><b>2. Cuidados com a saúde:</b>                      Pesquisa para saber se o aluno está cuidando da saúde: 1. Acompanhe a leitura de cada item com o professor e coloque um X na alternativa que melhor corresponde ao que você faz. (São seis perguntas sobre o conteúdo trazido pelo texto anterior)</p> <p>2. Verifique as repostas e conte o número de vezes que você marcou cada alternativa; Para saber o resultado, acompanhe a leitura dos resultados com o professor.</p> <p>3. Desenhe no espaço um hábito que você considera saudável e que não tem realizado com frequência. Explique e socialize com o colega.</p>	<p><b>2. Cuidados com a saúde:</b>                      Pesquisa para saber se o aluno está cuidando da saúde: 1. Acompanhe a leitura de cada item com o professor e coloque um X na alternativa que melhor corresponde ao que você faz. (São seis perguntas sobre o conteúdo trazido pelo texto anterior)</p> <p>2. Verifique as repostas e conte o número de vezes que você marcou cada alternativa; Para saber o resultado, acompanhe a leitura dos resultados com o professor.</p> <p>3. Desenhe no espaço um hábito que você considera saudável e que não tem realizado com frequência. Explique e socialize com o colega.</p>	<p>1º Trimestre: cuidados com a saúde - compreender o que significa ter saúde.  <b>Integração com Agricultura:</b> Horticultura: hortaliças na produção de alimentos mais saudáveis; conhecer pela degustação diferentes alimentos cultivados bem como nomeá-los corretamente.</p>	<p>1º Trimestre: cuidados com a saúde - compreender o que significa ter saúde.  <b>Integração com Agricultura:</b> Horticultura: hortaliças na produção de alimentos mais saudáveis; conhecer pela degustação diferentes alimentos cultivados bem como nomeá-los corretamente.</p>	<p>C;E</p>	<p>1;2;3;5</p>

### Caderno 1 - Unidade 2 - Ciências - O

#### Corpo Humano (Ciências)

**Objetivo:** Apresentar as partes do corpo humano, os cinco sentidos, como acontece a digestão, respiração e circulação.

#### Expectativa de Aprendizagem:

Conhecer as partes do corpo apresentadas e identificar as funções dos órgãos dos sentidos. Compreender como acontece o aproveitamento dos nutrientes pelo corpo e o processo de respiração.

#### 3. Precisamos nos alimentar:

Os hábitos alimentares que a criança adquire marcam o comportamento alimentar na vida adulta. A educação é uma ferramenta indispensável na prevenção de futuras doenças relacionadas à alimentação. Ressalte que as fibras (presentes em frutas, verduras e cereais) são fundamentais para o funcionamento do sistema digestório. Atenção para o fato de que é imprescindível beber, ao longo do dia, água, sucos naturais ou chá.

1º Trimestre: - Entender que os alimentos são a fonte de energia dos seres humanos; Entender que o sangue é o responsável pela distribuição dos nutrientes e do gás oxigênio para todo o corpo; Reconhecer a importância de ter uma alimentação adequada; Conhecer o trajeto do alimento no corpo humano;

1

C

#### 4. As partes das plantas:

Apresentação de um texto e imagens sobre as partes das plantas e a diferença entre as plantas. Atividades relacionadas ao texto: Completar as lacunas de um desenho de um tomateiro com as respectivas partes das plantas. Associar as partes das plantas com o que veem em uma beterraba, um pé de escarola e uma melancia. Apresentação de um pequeno texto sobre a mandioca e o consumo no Brasil com duas questões a serem respondidas: a) Que parte da mandioca nós comemos; b) Você já comeu mandioca? De que maneira? Conte aos colegas.

Leia o texto e associe à foto, perguntando à classe "quais partes ainda não estão formadas na planta da foto?" Espere-se que o aluno diga que os frutos e as sementes não estão visíveis na imagem. Apresente o desenho da atividade como um tomateiro.

2º Trimestre: - Entender que muitas plantas são usadas pelo ser humano como alimento; Identificar as partes de uma planta; Diferenciar as partes das plantas;

1

B;C

### Caderno 2 - Unidade 4 - As plantas (Ciências)

**Objetivo:** Apresentar as plantas como seres vivos, as partes que as formam e todas suas necessidades.

#### Expectativa de Aprendizagem:

Capacidade de identificar as partes das plantas, que precisam de água, solo, ar e luz e que podem viver em diversos ambientes, assim como os outros seres vivos.

**5. Vamos construir:** Aprenda a cultivar alguns tipos de plantas - cada grupo deverá escolher uma hortaliça para plantar em uma caixa de madeira. Após a construção da plantação, registrem por meio de desenhos as mudanças que ocorreram com a planta, desde a semente até a planta adulta. Usem régua para medir a planta toda a semana. Escrevam no desenho o tamanho da plantinha.

Espera-se que os alunos possam identificar, ao menos, as folhas, o caule e as raízes. É possível, também, que eles observem as flores, se mantiverem as plantas por tempo suficiente. Converse com os alunos sobre: Por que a caixa deve ficar em um local iluminado? O que pode acontecer com as plantas se não forem regadas?

**Caderno 3 - Unidade 6 - A paisagem da cidade (Geografia)**

**Objetivo:** Identificar as diferenças entre fábricas, destacando a cidade e campo, antigo e moderno, e que o ambiente se modifica com o passar do tempo.

**Expectativa de Aprendizagem:** Desenvolver a capacidade de diferenciar as características do campo e da cidade, identificar os tipos de trabalho na cidade, principalmente nas indústrias e associar as mudanças do ambiente ao longo do tempo com as necessidades das pessoas.

**6. O trabalho nas fábricas:**

Apresentação de um texto e imagens sobre o trabalho nas fábricas, destacando a transformação da matéria-prima em produtos industrializados.

principalmente alimentos (leite, farinha de trigo, legumes, frutas, cereais e carnes). Atividades relacionadas ao texto: completar frases; Observar duas imagens e suas legendas e responder uma questão dissertativa. Para pesquisa: listar alguns produtos industrializados que existem em sua casa.

3º Trimestre: Como é a cidade? O trabalho no comércio e nos serviços; O trabalho nas fábricas. Entender as características do trabalho na cidade. **Integração com Agricultura:** Bovinocultura: atividade experimental com a produção de sorvete no laboratório de alimentos da Faculdade de Tecnologia da Termomecânica - entender qual a importância das máquinas para aumentar a produção e a qualidade dos alimentos.

Comente que também existem fábricas instaladas no campo. Converse um pouco sobre o que as crianças sabem sobre as condições de trabalho dos pais, dos parentes e de outras pessoas.

B

1

**LEGENDA:** Princípios do Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2012); a) Sustentabilidade social, ambiental e econômica; b) Abordagem do sistema alimentar na sua integralidade; c) Resgate e valorização da cultura alimentar e respeito à aos saberes de diferentes naturezas; d) Valorização da culinária (comida e alimento) enquanto prática emancipatória e de autocuidado; e) Participação ativa dos sujeitos (promoção da autonomia e autodeterminação); f) Educação enquanto processo permanente; g) Diversidade nos cenários de prática; h) Intersectorialidade; i) Planejamento, avaliação e monitoramento das ações

Dez passos para uma alimentação adequada e saudável do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014): 1. Estimulo a consumir de alimentos in natura, limitar o consumo de alimentos processados e evitar o consumo de alimentos ultraprocessados; 2. Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades; 3. Comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados, com companhia e refeições feitas na hora; 4. Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias; 5. Ser crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação.

Em relação aos Dez passos do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), apenas a atividade 2 aborda as recomendações relacionadas a comer com regularidade e atenção; e ser crítico em relação às informações sobre alimentação. Os demais temas trazem aspectos relacionados ao estímulo do consumo de alimentos *in natura* em detrimento aos processados e ultraprocessados.

O planejamento do primeiro trimestre das disciplinas de história e geografia traz conteúdos relacionados à identidade, vida em família e diferentes jeitos de ser. No segundo trimestre, os conteúdos tratam de lugares de convivência e, no terceiro trimestre, festas, tradições e folclore. Esses temas, apesar de não vinculados ao conteúdo de alimentação e nutrição, podem ser uma oportunidade para se trabalhar aspectos antropológicos da alimentação, considerando os diferentes horizontes do ato alimentar: sua relação com a saúde, sua relação com o prazer e suas dimensões sociais e simbólicas (BASDEVANT, 2000 apud PROENÇA, 2010; MOREIRA, 2010).

#### **5.2.4 3º Ano – Ensino Fundamental**

Os temas de EAN abordados nesta série são abrangentes, estão presentes em todos os trimestres e variam entre textos, exercícios e atividades práticas que trabalham os sentidos, origem dos alimentos e influência na alimentação atual, produção de alimentos pela agricultura e pecuária e a relação entre alimentação e saúde (Quadro 8).

O planejamento da disciplina de Agricultura aparece integrado em diversas atividades e contempla em todo o segundo trimestre o tema “Alimentação e Saúde” onde aborda questões sobre a pirâmide alimentar, estímulo ao consumo de hortaliças e as diferenças entre alimentos *in natura* e industrializados. A abordagem não contempla o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), trazendo alguns conceitos desatualizados, mostrando a necessidade de se rever o material utilizado para embasar a atividade.

Vale comentar sobre a atividade de matemática “Contando Calorias” que trabalha a lógica da adição, mas traz alimentos e valores calóricos para serem somados. Durante a análise do material não foi observada a abordagem deste tema

para que os alunos compreendessem o que são calorias. A sugestão de encaminhamento ao professor também não traz nenhuma orientação. Contudo, somar calorias em um exercício de matemática pode trazer a curiosidade por parte do aluno em saber onde se aplica essa ação e com qual o objetivo, o que implica numa explicação que pode ser tecnicamente densa para um aluno de oito anos ou superficial o suficiente para que não fique claro o que são calorias e ele possa associar erroneamente a contagem de calorias com os alimentos apresentados e o consumo destes em sua prática. Diante desse simples exercício de matemática, sem informações complementares que justifiquem sua aplicação, pode-se fazer uma inferência sobre como nossa sociedade parece ter desaprendido a comer. Mediados por informações diferentes, as pessoas se encontram perdidas diante do controle produzido por intermediários como: ciência, meios de comunicação, propaganda, moda, indústria, família e escola, que criam uma nova moralidade e produzem a mentalidade de dieta e contagem de calorias, levando à perda de autonomia do indivíduo em relação à sua alimentação (MENUCCI; TIMERMAN; ALVARENGA, 2015).

A atividade 10 também merece destaque nesta análise, pois, apesar de ter o objetivo de apresentar um texto para que os alunos exercitem a interpretação e elaborem um olho de reportagem, traz uma temática relacionada à obesidade e alimentação, onde a linguagem e a mensagem transmitida remetem aos problemas em ser “gordinho” quando criança e tornar-se um adulto “gordinho, cansado e com problemas de saúde” por conta de comer “besteiras” ao invés de alimentos “energéticos, construtores e reguladores”. Mais uma vez observa-se o discurso dicotômico sobre saudável e não saudável e sobre a culpa em comer alimentos que trazem prazer, discurso esse fortemente disseminado pelo senso comum, mas que poderia ser trabalhado de forma natural através de uma mensagem sobre a importância do equilíbrio no consumo de alimentos, sobre o conhecimento e o respeito ao próprio corpo, respeitando as características individuais, sem generalizar e sem amedrontar os participantes da ação educativa (ANTONACCIO; GODOY; FIGUEIREDO, 2015; PROENÇA, 2010).

Quadro 8 - Análise do Material didático - Ensino Fundamental - 3º Ano

Apresentação Geral da Unidade	Atividade de EAN dentro da Unidade	Sugestões para encaminhamento	Relação do conteúdo com o Planejamento Anual	Abordagem dos conceitos do Marco de Referência em EAN	Abordagem dos princípios que norteiam o Guia Alimentar para a População Brasileira
<p><b>Caderno 1 - Unidade 2 - Adição e Subtração (Matemática)</b></p> <p><b>Objetivo:</b> Aprofundar os conceitos de adição e subtração.</p> <p><b>Expectativa de Aprendizagem:</b> Desenvolver a capacidade de adicionar por decomposição e utilizar agrupamentos para adicionar e subtrair.</p>	<p><b>1. Contando calorias:</b></p> <p>Apresentação de um cardápio com cachorro quente (260 quilocalorias), misto-quente (290 quilocalorias), hambúrguer (330 quilocalorias) e refrigerante (120 quilocalorias). Atividade relacionada ao texto: problemas para resolver e analisar quem das duas amigas consumiu mais calorias.</p>	<p>Sem mais detalhes sobre o encaminhamento da atividade.</p>	<p>1º Trimestre: Lógica dos algoritmos da adição e da subtração: exploração de materiais do cotidiano para reconhecer e ler números; problematização e resolução de situações-problema com a utilização de estratégias convencionais e não convencionais - resolver problemas envolvendo diferentes significados da adição e subtração.</p>	<p>Nenhuma.</p>	<p>Nenhuma.</p>
<p><b>Caderno 1 - Unidade 1 - Os sentidos (Ciências)</b></p> <p><b>Objetivo:</b> Apresentação dos sentidos e órgãos dos sentidos a fim de associá-los à percepção do ambiente.</p> <p><b>Expectativa de Aprendizagem:</b> Compreender a função dos sentidos, os órgãos que permitem as sensações e a importância de cuidar da saúde dos órgãos dos sentidos.</p>	<p><b>2. Olfato e gustação:</b></p> <p>Apresentação de um texto e imagens sobre o olfato, a gustação e a relação entre gosto e cheiro.</p> <p>Atividades relacionadas ao texto: ligar as colunas com frases sobre o texto, escrever o tipo de sabor correspondente às imagens dos alimentos, observação de ilustração sobre uma panela queimando na cozinha + perguntas: Qual sentido alertou as pessoas de que havia algo de errado na cozinha?</p>	<p><b>Conversa entre alunos e professores:</b> Os sentidos podem ajudar a prevenir acidentes? Cite exemplos.</p>	<p>1º Trimestre: Os sentidos nos ajudam a perceber o mundo - reconhecer que usam os sentidos para perceber o ambiente; Conhecer algumas funções dos sentidos do olfato e da gustação; Identificar os órgãos responsáveis pelo olfato e pela gustação e constatar que eles funcionam em conjunto.</p> <p><b>Integração com Agricultura:</b> oficina dos sentidos e degustação de alimentos.</p>	<p>Nenhuma.</p>	<p>Nenhuma.</p>

<p><b>3. Alimentação dos povos indígenas:</b> Apresentação de um texto e imagens sobre os alimentos utilizados pelos índios e a forma de preparo, principalmente a mandioca. Atividades relacionadas ao texto: Questões sobre quais dos alimentos presentes no texto o aluno já experimentou e quais os pratos à base de mandioca o aluno conhece.</p>	<p>Mostre aos alunos a importância da mandioca na dieta dos índios e na de muitos brasileiros ainda hoje, principalmente nas regiões Norte e Nordeste. Aponte a presença da mandioca no prato do brasileiro, seja frita, na forma de bolinhos, pães, bolos, pudins, farinha crua ou torrada e polvilho, usado para fazer pão de queijo, por exemplo.</p>	<p>C;D</p> <p>1,4</p>
<p><b>4. As origens da cozinha brasileira:</b> Apresentação de um texto e imagens sobre os diversos alimentos trazidos para o Brasil ao longo do tempo, através da colonização, da época da escravidão e com os imigrantes; e como todos esses alimentos se misturaram e compõem a culinária brasileira. Atividades relacionadas ao texto: Identificar alimentos trazidos pelo portugueses e africanos (figuras). Listar alimentos de outras origens além da portuguesa e africana.</p>	<p>Entre os alimentos trazidos pelos portugueses presentes na mesa do brasileiro estão os pães, os queijos, o azeite, a carne de animais como o porco, frango e boi, verduras como couve e alface, legumes como pepino e abóbora, além de temperos como o alho, a salsa e a cebola. Os alunos podem não conhecer a origem estrangeira de alguns alimentos consumidos pelos brasileiros. Se julgar conveniente, cite alguns exemplos, como a pizza, a macarronada, lasanha, nhoque e demais massas, da Itália; o sushi e o sashimi, do Japão; e os embutidos como salsichão e salsicha, servidos com repolho cozido (chucrute) e batatas, da Alemanha.</p>	<p>C;D</p> <p>1,4</p>
<p><b>5. Cozinhando ao longo da história:</b> Apresentação de um texto e imagens sobre o domínio do fogo, o cultivo de alimentos e a domesticação de animais, além das ferramentas e utensílios que foram facilitando a relação dos humanos com a comida. Atividades relacionadas ao texto: exercícios para completar as frases sobre o texto, quadro para listar alimentos que podem ser consumidos crus e alimentos que podem ser consumidos cozidos.</p>	<p><b>Conversa entre alunos e professores:</b> Você já reparou como os alimentos são preparados em sua casa? Quem é o cozinheiro da família? Quais são os alimentos mais consumidos pela sua família e de quais você mais gosta?</p> <p>Procure lembrar com os alunos os alimentos mais consumidos no dia a dia. Tente fazer com que eles entendam porque alguns alimentos devem ser cozidos antes de ser consumidos e porque frutas e verduras cruas têm maior teor de vitaminas.</p>	<p>C;D,E</p> <p>1,4;3</p>

**Caderno 2 - Unidade 3 - Tempo de se Alimentar (História)**

**Objetivo:** Apresentar as origens dos alimentos consumidos no Brasil e a evolução da relação do homem com a comida para compreender o significado da alimentação na história dos povos.

**Expectativa de Aprendizagem:** Conhecer as origens dos alimentos mais comuns na culinária brasileira, como chegaram aqui e como eram e são preparados nas diferentes épocas.

### 6. A utilização dos alimentos:

Apresentação de um texto e imagens sobre alimentos in natura e industrializados. Atividades relacionadas ao texto: identificação de alimentos in natura e industrializados através de alternativas, figuras ou lacunas de textos. Questão sobre preferência entre alimento industrializado ou in natura.

### Caderno 3 – Unidade 5 e 6- Agricultura, Pecuária e Extrativismo (Geografia)

**Objetivo:** Apresentar o conceito de agricultura de subsistência e comercial, e associar a produção agrícola com os alimentos consumidos in natura e industrializados.

Apresentar o conceito de pecuária, extensiva e intensiva, os tipos de extrativismo e o que essas atividades podem causar de impacto no ambiente.

#### **Expectativa de Aprendizagem:**

Compreender que agricultura é a atividade de a terra, que pode ser par ao sustento do agricultor como consumo ou para a venda e que os produtos agrícolas podem ser consumidos em sua forma original, ou enviados para as indústrias e serem transformados e produtos diferentes, industrializados.

Compreender que a pecuária é a atividade de criação e reprodução de animais e que o extrativismo, nos diversos segmentos, coleta recursos naturais, associando que ambas as atividades trazem impactos ambientais.

### 7. A atividade pecuária:

Apresentação de um texto e imagens sobre os tipos de pecuária e os alimentos produzidos: carne, leite e couro. Atividades relacionadas ao texto: associação de alimentos com agricultura ou pecuária, listar alimentos industrializados originários do leite, carne e couro.

Sem mais detalhes sobre o encaminhamento das atividades.

2º Trimestre: A agricultura; A atividade agrícola (subsistência comercial); A utilização dos alimentos; A pecuária e o extrativismo; A atividade pecuária (intensiva e extensiva); A atividade extrativista (animal, mineral e vegetal); Problemas ambientais causados pela agropecuária e pelo extrativismo; A contaminação dos rios por fertilizantes e agrotóxicos -

Compreender o conceito de agricultura;

Conceituar pecuária e extrativismo;

Analisar o trabalho na pecuária e obtenção

da matéria-prima a partir do extrativismo

mineral, vegetal e animal. **Integração com**

**Agricultura 1º Trimestre:** Compreender e

verbalizar o conceito de Agricultura e

Pecuária; Reconhecer a importância da

Agricultura e Pecuária para a produção de

alimentos; Identificar e compreender o

desenvolvimento de diferentes técnicas

utilizadas para a produção de alimentos;

Classificar e exemplificar os alimentos de

acordo com a sua origem; Compreender a

importância da produção dos alimentos

orgânicos para a saúde; Conceituar

alimentos transgênicos.

1;5

A;B;C

<p><b>3º Trimestre - Agricultura</b></p> <p>1. Alimentação e saúde (pirâmide alimentar, preparação de alimentos).</p> <p>2. Hidroponia</p> <p>2.1 Definição</p> <p>2.2 Instalação e funcionamento</p> <p>2.3 Cultivo</p> <p>3. Alimentos industrializados</p> <p>3.1 Definição</p> <p>3.2 Características</p> <p>3.3 Aditivos químicos</p>	<p>9. 1. Palestra com a nutricionista do CEFSA e/ou alunos formandos do curso superior de alimentos da Faculdade de Tecnologia Termomecânica;</p> <p>2. Visita monitorada à cozinha e laboratório de alimentos com registros das observações e realização de atividade com a produção de queijo;</p> <p>3. Elaborar cartilha com dicas para uma alimentação saudável;</p> <p>4. Realização de atividades práticas de cultivo na horta e no pomar.</p>	<p>Sem mais detalhes sobre o encaminhamento das atividades.</p>	<p>A,B,C,E</p> <p>1,5</p>
<p>Reconhecer a importância das hortaliças para uma alimentação saudável; Adquirir noções básicas de cultivo de vegetais cultivados na horta; Estimular o aluno a consumir diferentes tipos de alimentos essenciais a uma alimentação saudável;</p> <p>Conhecer procedimentos práticos necessários para o cultivo de plantas e criação de animais para produção de alimentos; Conceituar e caracterizar alimentos industrializados</p>			

<p><b>10. Produção Escrita - Olho de reportagem</b></p> <p><b>Caderno 4 - Unidade 8 - Saiu no Jornal (Língua Portuguesa)</b></p> <p><b>Objetivo:</b> Estimular a produção escrita a partir de textos de jornais.</p> <p><b>Expectativa de Aprendizagem:</b> Compreensão das diferentes formas de texto e desenvolvimento da capacidade de produzir textos no formato semelhante aos apresentados.</p>	<p><b>10. Produção Escrita - Olho de reportagem:</b> Apresentação de um texto sobre higiene, exercício e boa alimentação, ressaltando os grupos de alimentos energéticos, reguladores e construtores, e comparando com as "guloseimas" e "besteiras" do tipo chocolate, pirulito, pipoca, balas (comendo essas "besteiras" a criança será um adulto "gordinho, cansado, com problemas de saúde". Atividades relacionadas ao texto: produção do olho de reportagem do texto.</p>	<p>Caso os alunos demonstrem curiosidade, leia para eles o olho original da reportagem "Projeto Uma vida gostosa percorreu o Brasil inteiro e na semana passada fez uma parada em Recife para ensinar três regrinhas básicas a cerca de 500 crianças de escolas públicas. Aprenda tudo você também."</p>	<p>Nenhuma.</p> <p>1,2</p>
<p>3º Trimestre: Práticas de produção escrita: interpretação de texto e procedimento de revisão - localizar informações explícitas e implícitas em um texto; ler e compreender diversos textos e imagens; revisar textos produzidos.</p>			

**LEGENDA:** Princípios do Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2012); a) Sustentabilidade social, ambiental e econômica; b) Abordagem do sistema alimentar na sua integralidade; c) Resgate e valorização da cultura alimentar e respeito à aos saberes de diferentes naturezas; d) Valorização da culinária (comida e alimento) enquanto prática emancipatória e de autocuidado; e) Participação ativa dos sujeitos (promoção da autonomia e autodeterminação); f) Educação enquanto processo permanente; g) Diversidade nos cenários de prática; h) Interseitorialidade; i) Planejamento, avaliação e monitoramento das ações

Dez passos para uma alimentação adequada e saudável do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014): 1. Estimulo a consumir de alimentos in natura, limitar o consumo de alimentos processados e evitar o consumo de alimentos ultraprocessados; 2. Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades; 3. Comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados, com companhia e refeições feitas na hora. 4. Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias; 5. Ser crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação.

Por fim, a disciplina de História traz uma unidade inteira que trata das origens dos alimentos e a influência que a cultura alimentar brasileira teve desde a colonização até os dias de hoje. As atividades remetem a associações entre hábitos e costumes relatados nos textos com os hábitos e costumes dos próprios alunos, para que destaquem as diferenças. Em geografia, quando abordado o tema Agricultura e Pecuária, aparece a integração com a disciplina de Agricultura, demonstrando a possibilidade de se trabalhar de forma interdisciplinar os temas da sustentabilidade social, ambiental e econômica, bem como a abordagem do sistema alimentar em sua integralidade, princípios estes ressaltados no Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas (BRASIL, 2012).

#### **5.2.5 4º Ano – Ensino Fundamental**

A abordagem de temas relacionados à alimentação e nutrição está presente em todos os trimestres do quarto ano, percorrendo diversas disciplinas, inclusive Inglês, e trazendo assuntos relacionados à saúde, hábitos de consumo, alterações químicas dos alimentos e situações onde a matemática interage com os alimentos e vice-versa (Quadro 9).

A disciplina de Agricultura não é mais ministrada nesta série, dando espaço para um Planejamento Anual rico em conteúdo, trabalhado de forma mais aprofundada e elevando o nível de complexidade e exigência em relação à compreensão do aluno.

As unidades de Matemática e Ciências trazem um conteúdo que não apresenta encaminhamento específico relacionado à alimentos e nutrição, mas está aqui descrito por apresentar forte relação com o tema e poder ser incorporado na realização do projeto de trabalho, pois remete às situações onde os conhecimentos adquiridos permitem compreender e estabelecer relações naturais e cotidianas com os alimentos. Por exemplo, as alterações físicas e químicas que ocorrem nos alimentos, ou a estimativa da quantidade de fatias contidas em um quilograma de queijo mozzarella podem dar a oportunidade de o professor trabalhar com a participação ativa dos sujeitos, conforme o que recomenda o Marco de Referência em

Quadro 9 - Análise do Material didático - Ensino Fundamental - 4º Ano

Apresentação Geral da Unidade	Atividade de EAN dentro da Unidade	Sugestões para encaminhamento	Relação do conteúdo com o Planejamento Anual	Abordagem dos conceitos do Marco de Referência em EAN	Abordagem dos princípios que norteiam o Guia Alimentar para a População Brasileira
<p><b>Caderno 1 - Unidade 1 - Espertezas e Arimanhas (Língua Portuguesa)</b></p> <p><b>Objetivo:</b> Estimular a produção escrita a partir de textos diversos.</p> <p><b>Expectativa de Aprendizagem:</b> Compreensão das diferentes formas de texto e desenvolvimento da capacidade de produzir textos de forma mais elaborada e conforme a estrutura apresentada.</p>	<p><b>1. Produção Escrita - Receita Culinária:</b> Apresentação de uma receita de milk shake de abacate com sorvete de creme. Atividade relacionada ao texto: produção de uma receita de sanduíche tendo como exemplo o modelo do texto apresentado.</p>	<p><b>Planejamento: Questionar os alunos:</b>            Que receita você poderia escolher para ensinar alguém a fazer? Você pode escrever uma receita que já conhece ou inventar uma diferente. Quais são os ingredientes para a preparação dessa receita? Que quantidades serão necessárias para cada um deles?            Como se prepara a receita? Os ingredientes são misturados de que modo? Leva-se ao fogo ou geladeira? Dá pra quantas pessoas? Como deve ser servido? A aparência dos alimentos é muito importante. Pense em duas maneiras de servir o sanduíche de modo atraente.</p>	<p>1º Trimestre: produção de texto: reescrita</p>	<p>C;D;E</p>	<p>1,4</p>
<p><b>2. Os alimentos:</b> Apresentação de um texto e imagens sobre a origem dos alimentos (vegetal, animal e mineral) e os nutrientes dos alimentos. Atividades relacionadas ao texto: relacionar alimentos aos nutrientes que fornecem; citar os nutrientes presentes em um prato de macarrão a bolonhesa e a função de cada nutriente; pequeno texto sobre fibras e listagem de alimentos ricos em fibras.</p>	<p><b>Conversa entre alunos e professores:</b> Para o bom funcionamento do organismo, além de comer alimentos com fibras, precisamos beber bastante líquido ao longo do dia. Quantos copos de água você costuma beber em um dia?</p>			<p>C;E</p>	<p>1;2;3;5</p>

Se julgar oportuno, sugira aos alunos que trabalhem com colagens, buscando imagens de alimentos em jornais ou revistas. A atividade pode ser feita numa folha à parte e exposta em sala de aula, para que todos os alunos compartilhem as ideias sobre um café da manhã equilibrado e saudável.

**3. A dieta saudável:** Apresentação de um texto e imagens sobre dieta (conjunto de alimentos que uma pessoa come habitualmente) e a importância de se ter uma dieta completa e equilibrada, bem como a composição desta dividida em refeições durante o dia (de três a seis refeições). Atividades relacionadas ao texto: apresentação da "Roda de alimentos" questionando qual grupo podemos consumir em maior e menor quantidade; montagem de um café da manhã equilibrado e saudável.

#### Caderno 1 - Unidade 1 - Alimentos e Digestão (Ciência)

**Objetivo:** Apresentar a diferença entre alimento e nutriente, bem como a função dos nutrientes no organismo e a importância de uma alimentação variada e equilibrada. Integrar esses conceitos ao processo de digestão a fim de permitir a compreensão de como os alimentos são utilizados pelo corpo.

**Expectativa de Aprendizagem:** Identificar os órgãos que compõem o sistema digestório, bem como compreender as etapas da digestão e a função deste processo. Associar a digestão com o aproveitamento dos nutrientes pelo corpo e a importância de uma alimentação completa e equilibrada. Compreender que as necessidades alimentares para cada pessoa conforme idade, sexo e atividade física.

Se julgar oportuno, sugira aos alunos que trabalhem com colagens, buscando imagens de alimentos em jornais ou revistas. A atividade pode ser feita numa folha à parte e exposta em sala de aula, para que todos os alunos compartilhem as ideias sobre um café da manhã equilibrado e saudável.

**Conversa entre alunos e professores:** O que acontecerá se comermos uma quantidade maior de alimentos que precisamos? (Espera-se que o aluno indique o excesso de massa corporal e obesidade como alguns dos problemas possíveis). Conhecendo os grupos de alimentos e a proporção em que cada um deve ser consumido, você acha que deveria mudar algum hábito alimentar para ter uma dieta mais saudável?

**4. Pesquisa Alimento Industrializados:** sugestão de coleta de embalagens de alimentos industrializados preferidos pelos alunos para análise dos rótulos, atentando-se para a data ou prazo de validade, composição, informação nutricional, indicação se a embalagem é reciclável, conservação, e telefone de atendimento ao consumidor.

**5. Digestão, sistema digestório e absorção de nutrientes:** Apresentação de um texto e imagens sobre partes do sistema digestório, etapas de digestão e absorção dos nutrientes e eliminação das fezes. Atividades relacionadas ao texto: identificação das partes do sistema em figura; questão sobre função dos dentes, das enzimas e da bile; ordem numérica do caminho que o alimento faz no tubo digestório; a função de cada parte do sistema (boca, estômago e intestinos)

1º Trimestre: - Experiências sobre o processo de digestão; Palestra com a Nutricionista e a Dentista do Colégio na Biblioteca - Compreender por que precisamos nos alimentar e o que os alimentos fornecem; Reconhecer que os alimentos podem ter origem vegetal, animal ou mineral; Identificar os nutrientes presentes nos alimentos: carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas e sais minerais, bem como a função de cada um no organismo; Reconhecer e valorizar hábitos alimentares saudáveis; Compreender que as necessidades alimentares variam de uma pessoa para outra e de dependem de fatores como idade, sexo e prática de atividades físicas; Conhecer, compreender a digestão e identificar os órgãos do sistema digestório e sua função; Compreender que os movimentos musculares são responsáveis pela movimentação do alimento pelo tubo digestório.

C;E

1;2;3;6

<p><b>Caderno 3 - Unidade 5 - Hora da Refeição (Inglês)</b></p> <p><b>Objetivo:</b> Introduzir o vocabulário sobre o tema para aperfeiçoamento da língua.</p> <p><b>Expectativa de Aprendizagem:</b> Compreensão e incorporação do vocabulário à comunicação oral e escrita.</p>	<p><b>6. Alimentos e bebidas:</b> Figuras de alimentos e pessoas realizando refeições. Atividades relacionadas: questões, figuras, lacunas a serem completadas com o vocabulário relacionado ao tema. Montagem de cardápio com o vocabulário apresentado.</p> <p>Sem mais detalhes sobre o encaminhamento das atividades.</p>	<p>VOCABULARY: habits</p> <p>SPEAKING: sharing opinion about food: Compartilhar ideias, informações e opiniões (forma oral e escrita) a respeito de alimentos.</p> <p>C;E</p> <p>1,3;4</p>
<p><b>Caderno 2 - Unidade 3 - Geometria (Matemática)</b></p> <p><b>Caderno 2 - Unidade 4 - Multiplicação (Matemática)</b></p> <p><b>Caderno 3 - Unidade 6 - Grandezas e medidas (Matemática)</b></p> <p><b>Caderno 4 - Números na forma de frações (Matemática)</b></p>	<p><b>7. Descobrir um padrão:</b> Utilização de mesas e cadeiras de restaurante para analisar um padrão geométrico.</p> <p><b>Situações de multiplicação:</b> Utilização de um cardápio de lanchonete com os preços de cada item para cálculo dos pedidos dos clientes.</p> <p>O conteúdo trabalhado nessas unidades não apresenta encaminhamento específico relacionado à alimentos e nutrição, mas está descrito nesta seção por apresentar forte relação com o tema e poder ser incorporado na realização dos projetos de trabalho.</p>	<p>2º e 3º Trimestres: Reconhecimento de polígonos; Resolver problemas que envolvem as diversas ideias da multiplicação Reconhecer e utilizar unidades padronizadas usuais de medida de comprimento, capacidade e massa e também unidades não padronizadas; Representar partes de um todo sob a forma de desenhos e de frações; Identificar e comparar números racionais representados na forma fracionária; Resolver problemas envolvendo adição e subtração com frações; Relacionar frações com porcentagem</p> <p>Nenhuma.</p> <p>Nenhuma.</p> <p>Nenhuma.</p>

<p><b>8. Bactérias, fungos e leveduras - Importância para o ser humano:</b> Apresentação de texto sobre a utilização de bactérias, fungos e leveduras na produção de alimentos.</p>	<p>2º e 3º Trimestres: - Identificar alguns tipos de fungos (mofo, cogumelo e levedura), como se alimentam e a sua importância para a natureza e para o ser humano; Conhecer o processo de decomposição e identificar os seres decompositores, reconhecendo a importância da decomposição da natureza; Reconhecer a importância da alimentação para os seres vivos; Compreender que a matéria pode ser transformada; Reconhecer que há dois tipos de transformação: a física e a química; - Reconhecer que alguns materiais conduzem bem o calor e outros são isolantes;</p>	<p>Nenhuma.</p>
<p><b>Transformações físicas e químicas; decomposição de alimentos:</b> Conservação de alimentos em geladeira para retardar a mudança química; corte de alimentos como mudança física; equipamentos de cozinha e energia elétrica.</p>	<p>O conteúdo trabalhado nessas unidades não apresenta encaminhamento específico relacionado à alimentos e nutrição, mas está descrito nesta seção por apresentar forte relação com o tema e poder ser incorporado na realização dos projetos de trabalho.</p>	<p>B; E</p>
<p><b>2 - Unidade 4 - Bactérias e fungos (Ciências)</b></p> <p><b>3 - Unidade 6 - Matéria e Energia (Ciências)</b></p> <p><b>4 - Unidade 7 - Luz e calor (Ciências)</b></p>	<p><b> Materiais condutores e materiais isolantes:</b> Exemplos de utensílios de cozinha constituídos de materiais diversos (plástico, ferro, alumínio, madeira) para ilustrar as diferenças entre a condução do calor.</p>	<p>Nenhuma.</p>

<p><b>9. Interpretação de texto - Os perigos da obesidade:</b> Apresentação de um texto e gráfico sobre a obesidade entre os adolescentes no Brasil (BGE - POF) relacionando a obesidade à hábitos alimentares pouco saudáveis: consumo exagerado de alimentos gordurosos, biscoitos, refrigerantes e refeições prontas e rápidas; falta de exercício físico; muitas horas de tela; hereditariedade.</p>	<p>3º Trimestre: Seminário de divulgação científica - produzir um seminário de divulgação científica.</p>	<p>1,2</p>
<p><b>Caderno 4 - Unidade 8 - Mexa-se (Língua Portuguesa)</b></p> <p><b>Objetivo:</b> Trabalhar textos e gramática através de temas relacionados à movimentação do corpo e saúde.</p> <p><b>Expectativa de Aprendizagem:</b> Interpretação de texto, atenção à grafia e tempos verbais.</p>	<p>Sem mais detalhes sobre o encaminhamento das atividades.</p>	<p>C</p>

**LEGENDA:** Princípios do Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2012): a) Sustentabilidade social, ambiental e econômica; b) Abordagem do sistema alimentar na sua integralidade; c) Resgate e valorização da cultura alimentar e respeito à aos saberes de diferentes naturezas; d) Valorização da culinária (comida e alimento) enquanto prática emancipatória e de autocuidado; e) Participação ativa dos sujeitos (promoção da autonomia e autodeterminação); f) Educação enquanto processo permanente; g) Diversidade nos cenários de prática; h) Intersetorialidade; i) Planejamento, avaliação e monitoramento das ações

Dez passos para uma alimentação adequada e saudável do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014): 1. Estimulo a consumir de alimentos in natura, limitar o consumo de alimentos processados e evitar o consumo de alimentos ultraprocessados; 2. Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades; 3. Comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados, com companhia e refeições feitas na hora; 4. Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias; 5. Ser crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação.

Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas (BRASIL, 2012), permitindo que o indivíduo desenvolva a capacidade de lidar com diferentes situações, a partir do conhecimento dos determinantes dos problemas que o afetam, encarando-os com reflexão crítica.

O texto instrucional reaparece em forma de receita na atividade 1, ressaltando questões sensoriais como a aparência e a importância de se conhecer os ingredientes para o preparo de uma receita. Esta abordagem permite a valorização da culinária enquanto prática emancipatória e de autocuidado dos indivíduos, descrito no Marco (BRASIL, 2012), onde saber preparar o próprio alimento permite colocar em prática as informações técnicas e amplia o conjunto de possibilidades do indivíduo, e também permite a reflexão e o exercício das dimensões sensoriais, cognitivas e simbólicas da alimentação.

Em Ciências há uma unidade dedicada ao tema Alimentos e Digestão, cujo conteúdo permite abordar de forma clara a diferença entre alimentos e nutrientes, alimentos in natura e industrializados, trabalhando a importância da proporcionalidade no consumo dos tipos de alimentos e utilizando atividades diversificadas, inclusive a participação de um Nutricionista para palestra com os alunos. Fica evidente a intenção de que essas informações venham a ser utilizadas pelos alunos na busca de uma alimentação adequada e equilibrada, porém o direcionamento das atividades é voltado ao conteúdo do material didático, não tendo espaço para considerações individuais de consumo como forma a dar subsídios para que os alunos possam ter atitudes saudáveis ou ações concretas em relação à sua saúde. De acordo com Menucci, Timerman e Alvarenga (2015), comer dá trabalho, é um ato complexo que envolve capacidade de decisão, de percepção dos sinais internos, de escolha, de relação com o outro e com o mundo de forma mais ampla. O contexto atual produz enorme perturbação ao intermediar de forma massificante a relação do homem com sua alimentação. Ao contrário do que é veiculado na mídia, em conteúdos escolares e, até mesmo na própria família, é preciso favorecer a diminuição do sentimento de incapacidade dos indivíduos em relação à sua alimentação, levando em consideração seus afetos e representações, e não apenas ditando o que deve ser feito.

Na mesma unidade, observa-se que a pesquisa com rótulos de alimentos industrializados (atividade 4) permite que os alunos desenvolvam o olhar crítico em

relação às informações nutricionais e demais informações contidas na embalagem, despertando a atenção sobre o que é importante avaliar nas embalagens e como proceder caso identifiquem alguma inadequação. Essa atividade contempla tanto o princípio de participação ativa do sujeito para o desenvolvimento da autonomia do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas (BRASIL, 2012) quanto a recomendação de ser crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação destacada no Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014). Ainda conforme o Guia, pais e educadores devem esclarecer as crianças de que a função da publicidade é essencialmente aumentar a venda de produtos, e não informar ou, menos ainda, educar as pessoas. É primordial que as escolas sejam ambientes livres de propaganda de qualquer produto e que o currículo escolar discuta o papel da publicidade e capacite os estudantes para que entendam seu modo de operar.

Na disciplina de Língua portuguesa é trabalhado no terceiro trimestre um texto sobre os perigos da obesidade, que divulga dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2002/2003, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Além de trazer informações desatualizadas para demonstrar a incidência de obesidade entre os adolescentes, pois os últimos dados divulgados da POF são de 2008/2009 (IBGE, 2001), as informações são pouco significativas na busca de uma alimentação equilibrada e escolhida naturalmente, visto que associa o excesso de peso ao consumo exagerado de alimentos gordurosos, biscoitos, refrigerantes e à falta de atividade física, transmitindo a mensagem de que os indivíduos se alimentam de maneira inadequada por falta de disciplina. Em relação a este tipo de mensagem vale a pena destacar que há famílias e pessoas que usam a alimentação como descarga, como droga ou como forma de aprisionar o outro, não se tratando apenas de “escolha” ou de “ter disciplina”. Comer pode significar uma forma fácil e segura de obter prazer, uma quebra de normas, uma transgressão e assim por diante. Assim, a sociedade, pautada na mídia e nas pressões sociais associadas à magreza, envia uma mensagem negativa em relação ao gordo como símbolo vivo da falta de vontade, gerando um temor constante de revelar o corpo gordo ou supostamente gordo (MENUCCI; TIMERMAN; ALVARENGA, 2015).

### **5.2.6 5º Ano – Ensino Fundamental**

O planejamento desta série mostra-se rico em conteúdo em todas as disciplinas, reduzindo o espaço para a introdução de temas que fujam da rotina do material didático, que traz conceitos mais complexos do que o observado nas demais séries analisadas. Assim, o tema alimentação e nutrição acaba sendo pouco trabalhado (Quadro 10), resumindo-se em apenas duas atividades: uma de Inglês que aborda apenas exercícios com vocabulário relacionado a alimentos e receitas; e outra, em Ciências, que trata de desenvolvimento sustentável, comentando sobre o desperdício de alimentos e suas implicações.

Esta última consegue abordar a sustentabilidade social, ambiental e econômica de forma ativa (BRASIL, 2012), exigindo que o aluno analise a questão do desperdício de alimentos e proponha soluções, inclusive uma receita que aproveite o alimento de forma integral e evite o desperdício. Apesar de a atividade permitir que seja trabalhado o estímulo ao consumo de alimentos in natura, e ao desenvolvimento do senso crítico em relação às orientações relacionadas à alimentação, não foi observado o encaminhamento ao professor que sugerisse essa abordagem.

### **5.3 Considerações gerais sobre o Planejamento Anual de Ensino e Material Didático**

Foi possível observar que temas que envolvem a Educação Alimentar e Nutricional estão presentes no planejamento e no material de todas as séries, em sua maioria, nos três trimestres, garantido o caráter permanente desta abordagem, independentemente da idade dos alunos, o que possibilita o desenvolvimento de diversas ações que subsidiem o estímulo da autonomia nas escolhas alimentares, relacionando a prática com a teoria.

No entanto, assim como descrito por Ramos, Santos e Reis (2013), as ações são planejadas e realizadas, mas não são avaliadas com procedimentos metodológicos adequados em relação às atitudes, somente em relação aos conhecimentos adquiridos, comprometendo a sustentabilidade e efetividade das ações.

**Quadro 10 - Análise do Material didático - Ensino Fundamental - 5º Ano**

Apresentação Geral da Unidade	Atividade de EAN dentro da Unidade	Sugestões para encaminhamento	Relação do conteúdo com o Planejamento Anual	Abordagem dos conceitos do Marco de Referência em EAN	Abordagem dos princípios que norteiam o Guia Alimentar para a População Brasileira
<p><b>Caderno 1 - Unidade 1 - Hábitos Saudáveis (Inglês)</b></p> <p><b>Objetivo:</b> Introduzir o vocabulário sobre o tema para aperfeiçoamento da língua.</p> <p><b>Expectativa de Aprendizagem:</b> Compreensão e incorporação do vocabulário à comunicação oral e escrita.</p>	<p><b>1. Alimentos, Doenças, Hábitos Saudáveis:</b> Apresentação de textos sobre alimentação e hábitos saudáveis, doenças comuns, exercícios físicos e qualidade de vida. Atividades relacionadas: questões, figuras, lacunas a serem completadas com o vocabulário relacionado ao tema.</p>	<p>Sem mais detalhes sobre o encaminhamento das atividades.</p>	<p>VOCABULARY: Food/sport event SPEAKING Sharing opinion about food and recipes. Compartilhar ideias, informações e opiniões sobre animais, alimentos e receitas (oralmente e de forma escrita);</p>	C	1
<p><b>Caderno 3 - Unidade 6 - 2. Aproveitando melhor os alimentos e Desenvolvimento Sustentável (Ciências)</b></p> <p><b>Objetivo:</b> Apresentar os conceitos recursos naturais, desequilíbrios ecológicos, desenvolvimento sustentável e consumo consciente de forma a estimular a consciência ambiental.</p> <p><b>Expectativa de Aprendizagem:</b> Entender quais são os principais recursos naturais utilizados pelo ser humano, reconhecendo que sua interferência no ambiente pode provocar desequilíbrios ecológicos. Compreender o conceito de desenvolvimento sustentável e a relação com as ações de consumo consciente.</p>	<p><b>2. Aproveitando melhor os alimentos e os recursos naturais:</b> Apresentação de um texto sobre o aproveitamento de partes não convencionais dos alimentos para a redução de resíduos e uso integral dos alimentos, visando receitas mais nutritivas e o cuidado com o meio ambiente. Atividades relacionadas: Questões de interpretação do texto e sugestão de pesquisa sobre o desperdício de alimentos no cotidiano do aluno e escolha de uma receita que aproveite partes não convencionais de uma fruta ou legume para a confecção de um caderno de receitas da turma.</p>	<p>Sem mais detalhes sobre o encaminhamento das atividades.</p>	<p>2º Trimestre: Desenvolvimento Sustentável: Consumo consciente - Reconhecer a importância do uso racional dos recursos naturais; Compreender que os seres e o meio ambiente estão relacionados; Reconhecer que o ser humano faz parte do meio ambiente e interfere nele; Conhecer algumas formas de interferência humana no meio ambiente; Conhecer o que é o desenvolvimento sustentável e sua importância; Reconhecer a importância de novas pesquisas para o desenvolvimento sustentável</p>	A, E	1;4;5

**LEGENDA:** Princípios do Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2012); a) Sustentabilidade social, ambiental e econômica; b) Abordagem do sistema alimentar na sua integralidade; c) Resgate e valorização da cultura alimentar e respeito à aos saberes de diferentes naturezas; d) Valorização da culinária (comida e alimento) enquanto prática emancipatória e de autocuidado; e) Participação ativa dos sujeitos (promoção da autonomia e autodeterminação); f) Educação enquanto processo permanente; g) Diversidade nos cenários de prática; h) Intersetorialidade; i) Planejamento, avaliação e monitoramento das ações

Dez passos para uma alimentação adequada e saudável do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014): 1. Estimulo a consumir de alimentos in natura, limitar o consumo de alimentos processados e evitar o consumo de alimentos ultraprocessados; 2. Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades; 3. Comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados, com companhia e refeições feitas na hora; 4. Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias; 5. Ser crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação.

Ainda, foram observados alguns pontos que merecem destaque:

1. Pouco se envolve a comunidade e a família nas ações, restringindo os cenários onde a prática de EAN acontece. Mesmo assim, quando essa prática acontece dentro da escola, acaba articulando ações de diversos atores: professores, coordenadores, auxiliares de cozinha, nutricionistas e de diversas disciplinas, podendo se estender até ao Restaurante – já que o ensino é integral e são oferecidas refeições aos alunos na própria escola – e, até mesmo, nas residências dos alunos, pois estes podem levar os novos hábitos à família (CENTRO EDUCACIONAL DA FUNDAÇÃO SALVADOR ARENA, 2010).
2. A valorização da culinária como prática emancipatória e de autocuidado dos indivíduos aparece em destaque, no formato de receitas ou oficinas culinárias. Porém, a análise do material não permite saber quais destas atividades acontecem na prática, o que dificulta a mensuração do quanto essas ações poderiam ser representativas na busca de oferecer subsídios para que os alunos desenvolvam a autonomia em relação à alimentação.
3. No que tange o princípio de sustentabilidade e abordagem do sistema alimentar (BRASIL, 2012), poucas atividades abordaram essa temática, trazendo, em sua maioria, temas focados na nutrição isolada da cadeia produtiva do sistema alimentar, desperdiçando a oportunidade de fortalecimento do processo educativo (GRENWOOD; FONSECA, 2011).
4. A utilização de hortas como instrumento para promover hábitos alimentares saudáveis, uma vez que lida com os espaços que têm características lúdicas que podem ser aplicados na forma transversal e multidisciplinar é um item que merece grande destaque. No entanto, o envolvimento da comunidade, especialmente do professor, é um componente essencial para garantir a sustentabilidade do ciclo de vida da horta e sua integração como recurso didático (BERNARDON et al., 2014). Diante disso, ressalta-se o grande potencial que a disciplina de Agricultura, ministrada do nível V ao terceiro ano do ensino fundamental representa em relação às ações de EAN. O fato de não haver material didático para esta disciplina permite certa liberdade no planejamento de ensino, cuja integração com as demais disciplinas mostra-se viável, fato que pode ser evidenciado no planejamento de algumas séries.

Embora tenham sido observadas ações interdisciplinares, principalmente entre os conteúdos de Geografia, Ciências e Agricultura, esse tipo de ação não é algo sistematizado no planejamento, é pontual. Tanto no planejamento como no material didático o que fica evidente é a fragmentação do saber sistematizado, através de disciplinas que não se contextualizam (SILVA, 2000; VENTURA; HERNÁNDEZ, 1998).

Vale ressaltar que a mudança das práticas pedagógicas fica inviável se partir somente dos professores. É preciso que haja uma coordenação de ensino que oriente permanentemente, de forma que a escola favoreça a dinâmica inter e transdisciplinar. A proposta na qual se utiliza os projetos de trabalho como prática pedagógica exige que essa dinâmica entre os conteúdos e as disciplinas aconteça inexoravelmente, o que pode fortalecer o trabalho docente no sentido da mudança (HERNÁNDEZ, 1998).

## 6 PROPOSTA PEDAGÓGICA

Considerando a participação de alunos de 5 a 11 anos (Nível V ao 5º ano do EFI) nas atividades que compõem a proposta pedagógica, viu-se a necessidade de avaliar quais comportamentos e/ou ações e atitudes poderiam ser esperados desses alunos conforme seu desenvolvimento psíquico. Para tanto, a proposta se fundamentou no fato de que a psicologia, por si mesma, não é capaz de orientar a ação docente, mas quando caminha ao lado da pedagogia, juntas formam uma unidade que orienta a prática pedagógica pois, o objeto da psicologia são as leis do desenvolvimento do psiquismo da criança e, o da pedagogia, são as leis específicas da educação e do ensino (MARTINS, 2015; PASQUALINI, 2016).

Levando em conta a natureza histórico-cultural do desenvolvimento psíquico da criança, pode-se dizer que o processo pedagógico é condição para que esse desenvolvimento aconteça. Ao mesmo tempo, considerando que os processos pedagógicos intervêm sobre diferentes níveis do desenvolvimento psíquico da criança, o conhecimento dos princípios que regem o desenvolvimento infantil é condição para seu planejamento (PASQUALINI, 2016).

Desta forma, pode-se apontar a psicologia histórico-cultural como fundamento psicológico da pedagogia histórico-crítica, dado que demanda a seguinte consideração: a psicologia histórico-cultural contém elementos que podem subsidiar a educação escolar, todavia, ela não se configura como teoria pedagógica. Assim sendo, não é possível realizar proposições que façam transposições imediatas desse aporte teórico-psicológico para o campo da educação escolar. Sua transposição para o campo educacional requer, necessariamente, a mediação de uma teoria pedagógica alinhada com seu núcleo teórico: o desenvolvimento do psiquismo humano resulta da internalização dos signos da cultura, de forma que o universo de significações disponibilizado aos indivíduos se impõe como caminho para sua efetivação. Esse caminho é encontrado na pedagogia histórico-crítica, principalmente pelo fato de a psicologia histórico-cultural e a pedagogia histórico-crítica compartilharem as mesmas bases filosóficas e comungarem um mesmo posicionamento ético-político (MARTINS, 2013a; PASQUALINI, 2016).

Assim, as ações educativas propostas têm como fundamento o conceito de que o desenvolvimento psicológico, assim concebido no pensamento vigotskiano, só pode ser compreendido em seu movimento, na dinâmica que o institui como revolução e evolução. Conforme essa teoria, é o ensino que promove o desenvolvimento. Apenas contradições instaladas entre o legado da natureza e o disponibilizado pela cultura promovem a ascensão das estruturas mentais “simples”, elementares, em estruturas “complexas”, superiores. O grau de complexidade requerido nas ações dos indivíduos e a qualidade das mediações disponibilizadas para sua execução representam os condicionantes primários de todo o desenvolvimento psíquico. O que significa dizer: funções complexas não se desenvolvem na base de atividades que não as exijam e as possibilitem. Ao defender que cabe à educação escolar disponibilizar um tipo específico de conhecimento, os conhecimentos clássicos, a teoria da pedagogia histórico-crítica coloca em questão não apenas a natureza dos conteúdos a serem transmitidos na escola, mas também a forma pela qual ela deva se dar (MARTINS, 2013b).

Trata-se, portanto, da organização longitudinal de conteúdo e forma tendo em vista a promoção da inteligibilidade do real. Por conseguinte, a seleção de conteúdos e a forma organizativa da aprendizagem, para a psicologia histórico-cultural não são fatores que possam ser secundarizados. Da mesma forma, para a pedagogia histórico-crítica há que se identificar, no ato educativo, sob quais condições a aprendizagem opera verdadeiramente a serviço do desenvolvimento dos indivíduos. Tais condições pressupõem o planejamento intencional de ações didáticas e conhecimentos historicamente sistematizados, à vista dos quais a educação escolar se diferencia qualitativamente das demais formas de educação informais, assistemáticas e cotidianas. A relevância dos conteúdos representa o dado nuclear da educação escolar, uma vez que eles condicionam as formas de sua transmissão e, igualmente, porque na ausência de conteúdos significativos a aprendizagem esvazia-se, convertendo-se num rascunho incompleto daquilo que de fato deveria ser (SAVIANI, 2008).

Com isso, se o objetivo é que todas as pessoas alcancem um nível de desenvolvimento que suplante a inteligência prática operacional e que supere a formação de pseudoconceitos, é preciso defender a escola e o ato de ensinar, tendo em vista o desenvolvimento da capacidade para captar o real para além de suas

aparências fenomênicas. O processo de construção do conhecimento pressupõe a superação da síncrese pela mediação da análise, tendo em vista a formulação da síntese, condição para a formação dos “verdadeiros conceitos”. À educação escolar compete, articulando forma e conteúdo, socializar os conhecimentos historicamente sistematizados ampliando o universo de significações, porém, de significações calcadas naquilo que rege, objetivamente, a realidade concreta. O trabalho pedagógico, pautado no ensino de conceitos científicos é mediação requerida à reprodução do concreto pela via do pensamento, é exigência para o alcance do pensamento abstrato e enriquecimento da consciência dos indivíduos (MARTINS, 2015).

Todavia, o percurso que avança do pensamento sincrético ao pensamento abstrato não resulta de determinantes naturalmente disponibilizados pela herança biológica nem por critérios cronológicos, mas da qualidade das mediações que ancoram a relação sujeito-objeto, da natureza dos vínculos entre o indivíduo e suas condições de vida e de educação. Por conseguinte, o percurso descrito ultrapassa as especificidades da infância e adolescência, podendo caracterizar, inclusive, o pensamento de adultos privados de condições culturais de desenvolvimento. O pensamento abstrato resulta das apropriações das objetivações simbólicas, que carecem de transmissão por outra pessoa, ou seja, demandam ensino (MARTINS, 2013b).

Com base nesses preceitos acima descritos, elaborou-se um projeto de trabalho que contém seis núcleos temáticos integrados, cujo objetivo geral é o desenvolvimento da autonomia para escolhas alimentares adequadas e sustentáveis.

A proposta construída considera as características e os temas presentes no conteúdo analisado no planejamento anual e no material didático, integrando-os em forma de projeto de trabalho (Projeto Geral) que é composto por seis Planos de Unidade (Núcleos) a serem desenvolvidos no decorrer do ano letivo (um núcleo por ano), podendo caminhar em paralelo a outras atividades da turma, mas permitindo incorporar muitas ações que seriam trabalhadas apenas com o conteúdo proposto no material didático. Assim como em qualquer projeto de trabalho, a proposta busca dinamicidade, flexibilidade e atendimento às necessidades e realidade dos alunos, porém, trata-se de uma diretriz para a abordagem do tema proposto, devendo ser revisado e adaptado conforme o andamento das atividades.

## Projeto Geral

**Tema central:** Alimentação e suas representações.

**Objetivo geral do Projeto:** Desenvolvimento da autonomia para escolhas alimentares adequadas, de forma a estimular a prática de ações conscientes em relação à sua saúde e à preservação do meio ambiente.

	Núcleo 1	Núcleo 2
<b>Tema gerador</b>	O papel da comida em nossas vidas	A coragem de superar obstáculos: experimentações
<b>Objetivo geral do Núcleo</b>	Compreender a importância da comida nas relações com o próprio corpo, com as outras pessoas e em ambientes variados, bem como conhecer os alimentos de cada grupo, para que o aluno possa dar significado às sensações nas diversas situações em que a comida está presente.	Proporcionar ao aluno o desenvolvimento da capacidade de não ter medo do novo e das mudanças que ocorrem no decorrer do desenvolvimento, de forma a se tornar apto a experimentar novos alimentos para ampliar seu repertório alimentar, conforme sua realidade e necessidades.
<b>Vivência do Conteúdo</b>		
O que os alunos já sabem	Comemos para ficar fortes e bonitos; os alimentos têm vitaminas; comer é gostoso e faz bem. Bebês mamam e nós comemos comida; comemos em casa e na escola; é saudável; se comemos muito faz mal e dá dor de barriga. Comemos quando dá fome; temos mais fome quando brincamos muito. Comida de festa é muito gostosa. Não é bonito comer com a mão.	As experiências são feitas por inventores que se tornam pessoas famosas. Nem sempre experimentar é bom, porque tem coisas que dão medo. Os bebês não falam e comem menos que crianças maiores, também não podem comer algumas coisas que nós comemos. Os adultos comem muita carne e mais que as crianças, mas existem adultos que comem igual criança. Os atletas precisam comer muito para correr; são fortes e bravos; ficam tristes quando perdem.
O que os alunos gostariam de saber mais	Por que a comida nos deixa forte? Por que a comida da escola é diferente da comida de casa? Como é feita a comida na escola? Podemos comer só chocolate? Tem ferro no feijão? Temos que tomar café da manhã? Posso preparar meu prato sozinho? Posso comer com a mão no piquenique?	Como os inventores criaram suas invenções? Por que tem vezes em que é difícil experimentar e outras em que é fácil? Por que os bebês não podem comer chocolate? Por que os adultos tomam cerveja? Eu preciso experimentar verduras? Os atletas comem hambúrguer? Por que alguns são musculosos e outros magros? Como os atletas se sentem antes do jogo?
<b>Problemática</b>		
Discussões sobre o tema gerador	Somos obrigados a comer tudo? Por que temos que comer arroz e feijão no almoço todos os dias? A comida é importante pra mim? Por que há tantos tipos de comida? Podemos comer só o que quisermos?	O que é preciso para conseguir experimentar? Como foi aprender a andar? E a andar de bicicleta? A gente precisa gostar de tudo? E de todos os alimentos? Quando a gente muda, precisa experimentar de novo?
Discussões sobre as dimensões do conteúdo	O que é fome? Quando temos fome? Quando a fome acaba? O que é saciedade? Quantas refeições fazemos durante o dia? Por quê? Com quem fazemos as refeições? O que é energia, de onde ela vem para o nosso corpo? Onde fazemos as refeições? Durante a semana é diferente do final de semana? Do que são compostas as refeições? O que comemos em casa é igual ao que comemos nas festas? O que comemos nas festas? O que a gente sente? É diferente de comer em casa? O que temos que combinar para fazer um prato com alimentos bonitos e gostosos?	Como era a vida nos castelos? Como as pessoas faziam para guardar os alimentos? O que foi inventado naquela época? E depois? Como inventaram o refrigerante? Por que as invenções acontecem? O que acontece com o corpo quando a gente cresce? Os dentes caem? E o que mais muda quando o bebê vira criança? É preciso coragem para andar de bicicleta? Em que os alimentos se parecem? Todos provocam o mesmo efeito no nosso corpo? Cada cor tem um efeito? Como saber os sabores dos alimentos? Como o corpo de um atleta funciona? É diferente de quem não pratica esporte? A alimentação tem que ser diferente? O que é frio na barriga?
<b>Catarse</b>	A comida é composta por alimentos. A energia que precisamos para o nosso corpo fazer tudo o que fazemos vem da comida. É necessário fazer as refeições que estão programadas em nossa rotina para não deixar de alimentar nosso corpo, respeitando o que gostamos, quando estamos com fome e parando de comer quando já comemos o bastante e não queremos mais, ou seja, quando estamos satisfeitos. É importante respeitar os combinados e regras dos lugares onde comemos e nos comportar de acordo com cada lugar. As comidas de festas e outras comemorações são diferentes da comida de todos os dias. Algumas comidas são mais gostosas, mas não precisamos comer demais essas comidas porque poderemos comer de novo, num outro dia. Podemos escolher comer o que gostamos mais, mas é bom comer um pouquinho de cada tipo de comida, mesmo se não gostamos tanto, para que nosso corpo tenha toda a energia que ele precisa.	Com o passar do tempo, muitas mudanças acontecem e sempre é preciso ter coragem para experimentar as coisas que mudam. Às vezes é ruim experimentar porque dá um "frio na barriga", mas se não experimentarmos, não é possível saber se é bom, se vai dar certo. Cada alimento tem uma cor, um sabor e um efeito no nosso corpo, se não experimentarmos, não vamos conhecer o sabor e nem deixar o alimento agir no nosso corpo. Tem coisas que vamos experimentar e gostar e outras que vamos experimentar e não gostar. Algumas coisas, que alguém já experimentou e não deu certo, ou é perigoso, não precisam ser experimentadas, para nos protegermos. Os atletas precisam de muitos alimentos para conseguir competir e precisam de muita coragem, mas sempre vão sentir um pouco de medo de experimentar coisas novas.
<b>Prática Social Modificada</b>		
Intenções do aluno	A. Ter interesse em conhecer alimentos. B. Desfrutar dos tipos de comidas oferecidos em festas e comemorações. C. Adequar-se aos ambientes onde consome os alimentos. D. Iniciar o processo de escolha dos próprios alimentos. E. Levar o que aprendeu para os grupos a qual pertence.	A. Tomar para si o desafio de experimentar coisas novas. B. Ter interesse em procurar novos alimentos para conhecê-los. C. Dar continuidade ao processo de escolha dos próprios alimentos. E. Levar o que aprendeu para os grupos a qual pertence.
Ações do aluno	A. Questionar sobre o que é oferecido em suas refeições. B. Identificar e consumir alimentos novos e já conhecidos. C. Utilizar corretamente os talheres, ter postura adequada, não deixar o ambiente sujo e praticar a observação. D. Montar o próprio prato. E. Pedir que sejam preparados determinados alimentos.	A. Não se recusar a experimentar novos alimentos. B. Participar das escolhas dos alimentos que compõem suas refeições. C. Pedir que sejam preparados determinados alimentos para compor sua refeição. D. Ajudar em atividades relacionadas ao preparo dos alimentos.

## Projeto Geral

**Tema central:** Alimentação e suas representações.

**Objetivo geral do Projeto:** Desenvolvimento da autonomia para escolhas alimentares adequadas, de forma a estimular a prática de ações conscientes em relação à sua saúde e à preservação do meio ambiente.

	Núcleo 3	Núcleo 4
<b>Tema gerador</b>	Trabalho e costumes: a vida no campo e na cidade	A alimentação na história dos povos
<b>Objetivo geral do Núcleo</b>	Entender os processos que abrangem a cadeia produtiva de alimentos, para que possa valorizar os alimentos in natura e compreender a importância da proporcionalidade na alimentação entre estes alimentos e os alimentos industrializados.	Valorizar a alimentação e as refeições e compreender a importância da alimentação da vida das pessoas, de forma a associar que a representação dos alimentos varia para cada um conforme sua história e realidade.
<b>Vivência do Conteúdo</b>		
O que os alunos já sabem	A vegetação no campo é mais verde e as pessoas trabalham na roça, cuidando das plantas e dos animais. Os alimentos são mais frescos no campo e chegam na cidade de caminhão. Nós comemos folhas e frutos das plantas, e esses alimentos nos deixam saudáveis. Precisamos lavar as mãos, tomar banho, comer alimentos naturais e dormir cedo para ter boa saúde.	Os alimentos estão presentes na nossa vida desde que nascemos. Sabemos identificar os alimentos pelo cheiro, sabor e aparência. O homem passou a dominar a produção dos alimentos através da agricultura e pecuária. Comemos alimentos de diversos países. Hoje é mais fácil cozinhar do que antigamente, pois temos muitos equipamentos. Alimentos vegetais contêm agrotóxicos. Atualmente consumimos muitos alimentos industrializados.
O que os alunos gostariam de saber mais	Por que na cidade tem pouca vegetação e muitos prédios? Como as pessoas vão para o trabalho no campo? Quanto tempo demora para um alimento do campo chegar na cidade? O alimento que compramos no mercado é igual ao da plantação? Podemos comer qualquer tipo de alimento?	Como a gente sabe, desde pequenos, o que devemos comer? De que forma o homem se organizou para plantar e cuidar dos animais? Por que os povos, mesmo quando saem de seu país, não deixam de comer os alimentos que estavam acostumados? Como era possível cozinhar sem tantos programas de TV para ensinar? Por que faz bem consumir alimentos in natura se eles são produzidos com fertilizantes? Quais os impactos ao meio ambiente da produção de alimentos para tantas pessoas?
<b>Problematização</b>		
Discussões sobre o tema gerador	As pessoas que moram e trabalham no campo são diferentes das que vivem na cidade? Todos os alimentos vêm do campo? Que tipos de alimentos do campo nós comemos? Os alimentos do campo nos auxiliam a ter boa saúde?	Os alimentos fazem parte da história dos povos ou são os alimentos que fazem a história dos povos? Cada povo tem sua história e seus alimentos típicos? O tipo de alimentação muda conforme o homem muda sua história?
Discussões sobre as dimensões do conteúdo	Quais são as diferenças entre o campo e a cidade? As pessoas têm hábitos diferentes? Como é o trabalho no campo? Onde ficam as indústrias? Como é feito o cultivo dos alimentos até a colheita? Os alimentos vêm direto do campo para a cidade ou passam por algum outro lugar antes? Como são fabricados os alimentos industrializados? E como chegam nos mercados? Quais são as partes das plantas? Todas as plantas são alimentos? Pode-se consumir todas as partes das plantas? Que cuidados devemos tomar antes de consumir os alimentos? Como devemos cuidar de nossa saúde?	Como os 5 sentidos ajudam na percepção do ambiente? Como se originaram a agricultura e a pecuária e quais as técnicas utilizadas pelos homens para plantar e criar animais? Como era a alimentação dos diferentes povos que influenciaram a alimentação brasileira? Existem técnicas para cozinhar? É possível preparar qualquer tipo de alimento nos tempos atuais? Quais as diferenças em relação à época da colonização e imigração? É possível cultivar os próprios alimentos em casa? Quais as técnicas utilizadas para aumentar a produção de alimentos em grande escala? Os povos atuais têm a mesma alimentação que os povos antigos? A alimentação que temos atualmente é adequada?
<b>Catarse</b>	A vida no campo é muito diferente da vida na cidade, mas também há pontos em comum. O processo produtivo dos alimentos, bem como o caminho para que eles cheguem à nossa mesa é muito longo e trabalhoso, sendo necessário respeito e cuidado, para que os alimentos não estraguem. Os alimentos in natura não passam pelas indústrias e tem menos substâncias adicionadas do que os alimentos industrializados. Há alimentos industrializados que são muito importantes para nossa saúde e que, se não passassem pela indústria, não chegariam às pessoas que moram longe do campo. É importante conhecer as partes das plantas para saber o que e como consumir os alimentos in natura para aproveitar melhor os nutrientes e sabores que oferecem. A variedade e o equilíbrio na proporção entre alimentos in natura e industrializados, acompanhadas de bons hábitos de higiene, descanso e trabalho, permitem que tenhamos boa saúde.	Os alimentos fazem parte da história dos povos e influenciam a forma como os homens vão escrevendo essa história, pois representam seus costumes, crenças e preferências, que podem mudar com o tempo e conforme as situações pelas quais as pessoas passam. Os sentidos ajudam o homem a perceber o ambiente e traduzir as percepções em sensações e sentimentos, por isso certos cheiros, sabores e sons lembram épocas, pessoas e momentos. Os povos indígenas, africanos, alemães, japoneses, italianos, entre outros, influenciaram a alimentação brasileira, por isso comemos tantas coisas diferentes. Ao longo da história o homem foi desenvolvendo técnicas para produzir, consumir e conservar os alimentos para seu sustento e de todas a população que foi aumentando no mundo. É importante conhecer os alimentos e a forma de preparo para saber se são adequados à nossa saúde e para que fiquem gostosos, para comermos com as pessoas que já fazem parte de nossa história e com pessoas novas também.
<b>Prática Social Modificada</b>		
Intenções do aluno	A. Ter interesse em conhecer os hábitos de regiões diferentes da que vive. B. Ter curiosidade sobre a origem dos alimentos que consome. C. Aprofundar o conhecimento sobre os vegetais que são consumidos. D. Desenvolver o autocuidado.	A. Perceber o ambiente com mais atenção e descobrir as sensações. B. Ter curiosidade sobre a origem dos pratos que consome. C. Associar a transformação dos alimentos com a culinária. D. Intervir nos hábitos de sua família. E. Estabelecer critérios de escolha dos seus alimentos.
Ações do aluno	A. Ao ter contato com essas regiões, aproveitar para conhecer pessoas, ambientes, etc. B. Pesquisar, perguntar sobre como são produzidos os alimentos que consome. C. Construir uma pequena horta. D. Consumir os alimentos que cultiva, aumentar as variedades de vegetais que consome, praticar atividade física, dormir a quantidade de horas necessárias.	A. Comer com atenção num ambiente tranquilo. B. Pesquisar a origem e o modo de preparo dos pratos. C. Comprar alimentos e cozinhar com a família. D. Fazer refeições em família e compartilhar as sensações. E. Ajudar a família a escolher os alimentos com base em seus próprios critérios e de acordo com suas preferências.

## Projeto Geral

**Tema central:** Alimentação e suas representações.

**Objetivo geral do Projeto:** Desenvolvimento da autonomia para escolhas alimentares adequadas, de forma a estimular a prática de ações conscientes em relação à sua saúde e à preservação do meio ambiente.

	<b>Núcleo 5</b>	<b>Núcleo 6</b>
<b>Tema gerador</b>	Informações sobre alimentos e nutrientes e sua representação prática	Alimentação consciente e sustentabilidade
<b>Objetivo geral do Núcleo</b>	Resgatar o ato de comer, ou comensalidade, de forma que o aluno considere a culinária como um meio de adquirir conhecimento sobre os alimentos para auxiliar nas escolhas alimentares e no equilíbrio de sua alimentação.	Despertar a percepção do aluno em relação ao seu lugar no mundo como indivíduo e como membro da sociedade, de forma a estimular o desenvolvimento de ações conscientes em relação à sua saúde e à preservação do meio ambiente.
<b>Vivência do Conteúdo</b>		
O que os alunos já sabem	Os alimentos contêm nutrientes e a digestão acontece no estômago. Precisamos comer para nutrir nosso corpo. Alimentos de origem vegetal vêm da natureza, assim como os animais. Não faz bem comer muito carboidrato, pois engorda. Verduras e legumes têm muitas vitaminas. Alimentos industrializados são de várias origens. Os rótulos dos alimentos trazem informações muito importantes. Os fungos e bactérias estragam os alimentos. É gostoso quando alguém cozinha pra gente.	Consciência é algo que fica na nossa cabeça dizendo o que é certo fazer. Quando a gente faz algo sem perceber pode ser bom ou ruim. Compramos muitas coisas, como roupas, brinquedos, alimentos. Se compramos demais, pode haver desperdício. Tem gente que compra sem precisar e, às vezes, nem usa. Se jogarmos muitas coisas fora, vamos prejudicar o meio ambiente, mas se comprarmos só o que formos usar, é um consumo consciente. Ser sustentável é fazer reciclagem de lixo para não jogar nos rios. Podemos comer cascas de banana em forma de bolo e temos uma atitude sustentável. Comer prestando atenção faz com que comamos a quantidade certa, sem desperdiçar.
O que os alunos gostariam de saber mais	Qual é a ação dos nutrientes? Porque é preciso mastigar bem os alimentos? Como acontece a digestão? Por que tem pessoas que comem muito e não crescem tanto ou não engordam? Por que algumas pessoas precisam fazer dieta? Quais as refeições que devemos fazer? Por que as verduras não são tão gostosas e a salsicha é? Quais são os ingredientes dos alimentos industrializados? Como são produzidos iogurtes, queijos e pães? É possível comer de tudo e ter uma alimentação equilibrada?	Como sabemos o que é certo fazer? Precisamos planejar o que vamos comprar? Para onde vai tudo o que jogamos fora? Se não jogarmos nada fora, seremos sustentáveis? Podemos aproveitar melhor os alimentos? De que forma podemos diminuir o desperdício de alimentos? Eu mesmo posso escolher o que comer e o que comprar?
<b>Problemática</b>		
Discussões sobre o tema gerador	De que forma é possível obter informações sobre os alimentos? Podemos acreditar em todas as informações? Quais informações são úteis para cuidarmos de nossa saúde? Antes de comer, precisamos saber tudo sobre os alimentos?	O que é alimentação consciente? Em que se relaciona com o meio ambiente? Se comermos de forma adequada será uma atitude sustentável? Comer está relacionado a cuidar do meio ambiente?
Discussões sobre as dimensões do conteúdo	A digestão e absorção dos nutrientes depende do tipo de alimentação? Cada pessoa tem uma necessidade? A alimentação de todos deve ser igual? De onde vêm os alimentos, quais as diferenças entre eles? Todos oferecem os mesmos nutrientes? Como devem ser as refeições do dia? Podemos comer todos os tipos de alimentos? Quais são as informações contidas nos rótulos dos alimentos e o que elas significam? Os alimentos sofrem transformações de que forma? Como é possível combinar os diversos tipos de alimentos para ter uma alimentação adequada?	Fazer algo por hábito é consciente ou inconsciente? Como fazer para ter ações conscientes? Se comprarmos demais, sem precisar, o que pode acontecer? Como saber se o que compramos pode prejudicar o meio ambiente? Quais são as atitudes que podemos ter para contribuir para o desenvolvimento sustentável? Precisamos realmente ter o que as outras pessoas têm? Como saber quais são as nossas necessidades e as das gerações futuras? Como será a natureza no futuro? Podemos consumir alimentos com as cascas escuras ou machucadas? Precisamos jogar todas as sementes dos alimentos no lixo? Por que algumas pessoas deixam restos de comida no prato? Prestamos atenção no que comemos? O que é consciência alimentar? É diferente de hábito alimentar?
<b>Catarse</b>	As informações sobre os alimentos estão em todos os lugares, principalmente nas embalagens, no caso dos alimentos industrializados. Nem sempre as informações em revistas, internet e TV são totalmente verdadeiras e mesmo as informações das embalagens podem conter erros. Mas não precisamos saber tudo sobre alimentos para termos boa saúde, pois se observarmos as transformações que ocorrem com os alimentos e sua aplicação durante o preparo na cozinha, podemos combinar cores, sabores e consistências para equilibrar os tipos de alimentos nas refeições e cuidarmos de nossa saúde. Cada pessoa precisa de quantidades e tipos diferentes de alimentos, conforme sua preferência, corpo e atividades. Aprender a cozinhar é gostoso e ajuda a aprender muitas outras coisas como medir, fazer contas e cuidar de outras pessoas.	Ter consciência está relacionado a perceber como tudo acontece à nossa volta e a perceber como agimos, a ponto de conseguirmos avaliar os impactos de nossas ações no meio em que vivemos. Consumimos o tempo todo e para cada item que compramos, houve uma fabricação e isso gerou impactos à pessoa e ao meio ambiente, seja por meio da utilização de recursos naturais ou por geração de resíduos lançados na natureza. Para termos atitudes que contribuam para o desenvolvimento sustentável, é preciso saber planejar e escolher o que vamos consumir, diminuindo o impacto ao meio ambiente e à nós mesmos, comprando apenas o que vamos usar para não esgotar os recursos e prejudicar as futuras gerações. Hábitos são ações inconscientes, mas que podem ser mudados, se prestarmos atenção no que fazemos. Quando prestamos atenção na hora de comer, percebemos sinais do nosso corpo e é possível comer a quantidade certa, sem exageros, nem desperdícios. É a mesma coisa com os outros hábitos, precisamos prestar atenção, ver se está correto e mudar se não estiver. Tendo consciência sobre nossos hábitos, podemos ter hábitos adequados e sustentáveis para a vida toda.
<b>Prática Social Modificada</b>		
Intenções do aluno	A. Considerar o consumo dos alimentos com base no alimento como um todo, não conforme o tipo de nutriente que o alimento oferece. B. Consumir alimentos variados. C. Analisar as informações dos alimentos industrializados antes de escolher. D. Controlar o consumo de alimentos com base em suas necessidades, sensações e informações.	A. Ser consciente de seus atos. B. Não prejudicar outras pessoas e o meio ambiente. C. Contribuir para o desenvolvimento sustentável. D. Ter uma alimentação consciente.
Ações do aluno	A. Escolher os alimentos pelo sabor, cor, textura. B. Compor sua refeição com alimentos de todos os grupos. C. Escolher opções adequadas às suas necessidades e preferências. D. Comer o suficiente para ter prazer e se sentir satisfeito.	A. Saber o que fazer conforme a situação. B. Jogar o lixo nos lugares corretos, não comprar o que não precisa, não desperdiçar alimentos. C. Aproveitar integralmente os alimentos e consumir os alimentos disponíveis. Ajudar as pessoas a fazerem da mesma forma. D. Prestar atenção ao que come e no efeito em seu corpo. Consumir o que faz bem para o próprio corpo e não consumir o que causa desconforto. Comer alimentos de vários sabores, cores, odores e texturas.

## Proposta Pedagógica - Núcleo 1

**Tema gerador:** A comida em nossas vidas

**Objetivo Geral:** Compreender a importância da comida nas relações com o próprio corpo, com outras pessoas e nos diversos ambientes, bem como conhecer os alimentos de diversos grupos, para que o aluno possa dar significado às sensações nas diversas situações em que a comida está presente.

Objetivos Específicos	Conteúdos	Procedimentos Didáticos-pedagógicos	Recursos
1. Compreender porque precisamos nos alimentar e quais os momentos do dia em que isso ocorre, para que possa associar a importância dos alimentos em cada refeição.	Fome e saciedade. Refeições que compõem o dia alimentar. Energia e funcionamento do corpo.	Leitura, análise e interpretação de livro e vídeo (discussões, desenhos em painéis). Montagem das refeições com alimentos crus, desenhados, alimentos de brinquedo ou isopor/espuma. Experiência: carrinhos de corda x funcionamento do nosso corpo.	Livro sobre fome e saciedade. Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). Vídeo sobre energia e o corpo. Carrinhos de corda. Alimentos artificiais e/ou crus. Papel, lápis, tinta, giz.
2. Identificar as diferenças do momento da alimentação em diferentes ambientes para que entenda determinados costumes e tenha subsídios para adequar-se a estas diferenças.	Características e regras das refeições em casa, na escola, no restaurante, na lanchonete, no shopping, etc.	Análise das fotos e descrição dos costumes e regras de cada ambiente. Apresentação da entrevista realizada com os pais. Roda de conversa sobre o que gostam e não gostam de fazer em cada ambiente.	Fotos sobre os diversos ambientes em que acontecem as refeições. Entrevista com os pais: Quais são os costumes durante as refeições em nossa casa?
3. Identificar as diferenças do momento da alimentação em diferentes situações para que entenda determinados fatores culturais e tenha subsídios para adequar-se a estas diferenças.	Características e regras das refeições em festas de aniversário, festa junina, natal, casamento, piquenique, churrasco, etc.	Desenhos individuais caracterizando cada situação. Discussão sobre as diferenças em cada situação. Escolha de uma situação para a realização em sala de aula ou outro ambiente da escola, com cada aluno trazendo algum prato, decoração ou costume de sua família.	Papel, lápis, tinta, giz. Alimentos, decoração e adequações necessárias à situação escolhida pela turma.
4. Conhecer os alimentos dos diversos grupos e identificar quais podem ser consumidos em diferentes ambientes e situações para que inicie o processo de escolhas a partir de critérios próprios.	Grupos alimentares. Composição das refeições.	Jogos sobre grupos de alimentos. Discussão sobre as diferenças e semelhanças entre os alimentos (por que agrupar?) Análise das fotos dos alimentos e separação de acordo com os grupos. Análise das fotos das refeições, os alimentos estão combinando?	Jogos. Fotos de alimentos. Fotos de refeições. Guia Alimentar para a População Brasileira (2014).
5. Identificar preferências alimentares e sentimentos relacionados ao indivíduo e aos grupos a qual pertence para que estabeleça relações saudáveis com a comida.	Sabores: doce, salgado, azedo, amargo. Consistências: duro, mole, cremoso, crocante. Cores e odores dos alimentos.	Oficinas culinárias: 1. Identificando sabores. 2. Identificando consistências. 3. Combinando os alimentos. Relatos das experiências: confecção de livro de receitas com os relatos para entrega aos pais.	Aventais, alimentos, utensílios de cozinha. Papel, tinta, lápis, giz.

**Proposta Pedagógica - Núcleo 2**

**Tema gerador:** A coragem de superar obstáculos: experimentações

**Objetivo Geral:** Proporcionar ao aluno o desenvolvimento da capacidade de não ter medo do novo e das mudanças que ocorrem no decorrer do desenvolvimento, de forma a se tornar apto a experimentar novos alimentos para ampliar seu repertório alimentar, conforme sua realidade e necessidades.

Objetivos Específicos	Conteúdos	Procedimentos Didáticos-pedagógicos	Recursos
1. Identificar como acontecem as descobertas e invenções, de forma que associem que é preciso experimentar para ver se dá certo.	A vida na época dos castelos. Invenções para conservação de alimentos nos castelos. Invenção do refrigerante. Invenções que auxiliam a nossa vida.	Apresentação de imagens e textos sobre as épocas dos castelos, associando os hábitos e costumes da época com a vida atual. Roda de conversa: o que é preciso para ter uma grande ideia ou invenção? Contaçõa de história sobre a invenção do refrigerante e outras invenções. Modelagem: você já testou uma invenção?	Imagens e textos sobre as épocas dos castelos. Livros : "As Invenções de Ivo" (Rogério Trentini) e "O livro das Invenções (Marcelo Duarte). Massas de modelar de diversas cores.
2. Identificar as diferenças entre bebês e crianças de 6 e 7 anos para associarem que as necessidades das pessoas mudam conforme o passar do tempo.	Diferenças corporais. Alimentação de bebês e crianças. Dentição. Tipos de roupas utilizadas. Formas de comunicação. Tipos de atividades realizadas. Diferenças de pensamentos e do conhecimento: descobertas	Pedir que os alunos tragam fotos de quando eram bebês e fotos atuais. Relacionar os alimentos consumidos pelos bebês e os alimentos que consomem agora, com relatos de como começaram a gostar de alimentos que comem atualmente. Elaboração de desenhos: o que você fazia quando era bebê e o que você faz agora? Roda de conversa sobre como foi aprender o que você consegue fazer com 6 ou 7 anos?	Fotos. Flip chart ou lousa, papel, tinta, canetas, lápis, giz.
3. Identificar quais são os alimentos necessários conforme as mudanças que acontecem com o corpo, para associarem à importância de experimentar.	Cores e sabores dos alimentos. Grupos dos alimentos. Função dos alimentos. Receitas e matemática.	Realização de oficina culinária com alimentos divididos por cores e sabores, para que conheçam os alimentos e experimentem (preparo de sucos, cortes diferentes de alimentos). Explicação sobre a função dos alimentos, conforme as cores e sabores.	Alimentos, utensílios de cozinha, materiais descartáveis.
4. Conhecer o que acontece com o corpo de pessoas que praticam atividade física para identificarem novas necessidades.	Movimento, energia e alimentação. Planejamento para os esportes. Cuidados com a saúde.	Exposição de vídeo sobre movimento, energia e alimentação. Dinâmica: pular corda e sentir as partes do corpo que se movimentam, respiração, suor. Roda de conversa: o que é preciso para praticar esportes?	Vídeo sobre movimento, energia e alimentação. Cordas individuais e corda maior.
5. Associar a prática esportiva à coragem, de forma que associem que é preciso ter coragem para experimentar.	Esportes de competição. Desafios individuais e coletivos. Coragem de experimentar.	Gincanas lúdicas que trabalhem superações individuais e coletivas. Gincana onde "o experimentar" seja o grande desafio (se possível, experimentar alimentos). Representação das experiências através de desenhos ou pequenos textos.	Publicação de domínio público: "Almanaque de brincadeiras" (Eiseu Oliveira Cunha) Materiais para as gincanas. Papel, tinta, lápis, giz.

## Proposta Pedagógica - Núcleo 3

**Tema gerador:** Trabalho e costumes: a vida no campo e na cidade

**Objetivo Geral:** Entender os processos que abrangem a cadeia produtiva de alimentos, para que possa valorizar os alimentos in natura e compreender a importância da proporcionalidade na alimentação entre estes alimentos e os alimentos industrializados.

Objetivos Específicos	Conteúdos	Procedimentos Didáticos-pedagógicos	Recursos
1. Relacionar como é a paisagem no campo e na cidade para poder identificar as diferenças em relação ao tipo de vegetação, tipos de trabalho, hábitos, consumo de alimentos, características da escola.	Tipos de vegetação presente no campo e na cidade. Características das moradias. Tipos de trabalho no campo e na cidade. Hábitos: brincadeiras, alimentação, atividades na escola.	Escuta e acompanhamento de letras de músicas (moda de viola, sertanejo) que tragam descrições sobre a vida no campo. Relatos de viagens, parentes, fotos, imagens, vídeos. Elaboração de listas, desenhos ou outras manifestações com as diferenças entre o campo e cidade.	Músicas e letras típicas sobre a vida no campo. Fotos, imagens, vídeos. Flip chart ou lousa, papel, tinta, canetas, lápis, giz.
2. Relacionar os alimentos produzidos no campo e como são consumidos, para identificar o que acontece com os alimentos até chegarem na mesa das pessoas.	Cultivo e colheita. Cadeia produtiva. Tipos de alimentos, abastecimento e pontos de venda. Alimentos in natura e industrializados.	Acompanhamento do crescimento de mudas na aula de agricultura, do plantio à colheita. Elaboração de fluxograma sobre as etapas da cadeia produtiva de alguns alimentos através de pesquisa em feiras, sacolões, mercados. Exposição das pesquisas em rodas de conversa: é possível cultivar alimentos em casa?	produção agrícola e pecuária. Canteiros, instrumentos de jardinagem, mudas, sementes. Visita em feiras, sacolões e mercados realizada com os pais.
3. Identificar quais as partes das plantas que são consumidas, para associar às funções dos alimentos no corpo humano.	Partes das plantas. Diferenças entre bulbos, tubérculos, raízes, rizomas, frutos, sementes. Efeitos dos diversos tipos de alimentos no organismo.	Observação e degustação dos vários tipos de alimentos na aula de agricultura: bulbos, tubérculos, raízes, rizomas, frutos, sementes. Discussão sobre consistências, sabores e efeitos no organismo: como os nutrientes chegam nas células?	Alimentos, utensílios de cozinha, materiais descartáveis. Imagens do corpo humano: sistema respiratório e circulatório.
4. Compreender quais são os cuidados necessários à saúde, tanto no campo quanto na cidade, visando o autocuidado.	Cuidados com higiene, alimentação, sono, lazer, trabalho.	Explicação sobre higiene, alimentação e saúde, abordando hábitos pessoais, pontos positivos, pontos negativos e o efeito para o organismo. Vídeo sobre a importância de dormir bem para o desenvolvimento infantil. Construção coletiva de uma cartilha sobre "Hábitos adequados para uma vida gostosa".	Materiais construídos em etapas anteriores do projeto. Vídeo sobre o sono. Cartolina, papel, tinta, canetas, lápis, giz.

## Proposta Pedagógica - Núcleo 4

**Tema gerador:** A alimentação na história dos povos

**Objetivo Geral:** Valorizar a alimentação e as refeições e compreender a importância da alimentação da vida das pessoas, associando que a representação dos alimentos varia para cada um conforme sua história e realidade.

Objetivos Específicos	Conteúdos	Procedimentos Didáticos-pedagógicos	Recursos
1. Identificar a importância da alimentação na história dos povos, visando compreender o papel dos alimentos na evolução do homem.	Os cinco sentidos para perceber o mundo. A origem da agricultura e da pecuária. Adição e subtração na lavoura.	Entrevistar uma pessoa mais velha da família ou conhecida, sobre como era a alimentação na época da infância e o que sente quando lembra desses momentos. Realização de oficina de sensações (5 sentidos). Exposição de vídeo e textos sobre a origem da agricultura e pecuária. Realização de plantio de mudas em canteiro (planejamento e execução).	Perguntas para a entrevista. Alimentos, utensílios de cozinha, venda para os olhos, protetor auricular, rádio. Vídeo e textos sobre a história da agricultura e pecuária. Canteiro, fita métrica, régua, instrumentos de jardinagem, sementes ou mudas de plantas.
2. Compreender a influência de outros povos na alimentação brasileira, para identificar a variedade de alimentos que compõem nossos costumes.	Alimentação Indígena. Colonização Portuguesa. Escravidão africana. Imigração italiana, japonesa, alemã. Adição e subtração na cozinha.	Pesquisa sobre alimentos de origem indígena, portuguesa, africana, italiana, alemã e japonesa, e escolha de um alimento de cada origem. Oficinas culinárias: preparo dos alimentos com registro das receitas em caderno sobre "A Alimentação na História dos Povos".	Livros, internet, cadernos de receita, fotos de alimentos. Alimentos, utensílios de cozinha, aventais. Papel, tinta, lápis, giz, caneta.
3. Identificar a evolução na maneira de cozinhar ao longo do tempo, associando à transformação dos alimentos e dos utensílios de cozinha.	Utensílios utilizados pelo homem nas relações com os alimentos ao longo da história. Composição das cozinhas modernas. Embalagens dos alimentos e métodos de conservação.	Exposição de fotos e vídeos sobre maneiras de cozinhar ao longo do tempo. Pedir que os alunos tragam um utensílio de casa que represente uma forma antiga de cozinhar ou uma nova forma de cozinhar. Relacionar as diversas embalagens que podem ser utilizadas para a conservação de alimentos. Visita à cozinha da escola.	Fotos e vídeos sobre maneiras de cozinhar. Utensílios trazidos pelos alunos. Embalagens de alimentos obtidas na cozinha da escola. Máquina fotográfica para registrar a visita.
4. Identificar a evolução na agricultura e pecuária, para relacionar pontos positivos e negativos em relação aos alimentos e saúde.	Produção agrícola de subsistência, comercial, hidroponia. Crescimento da população e necessidade de alimentos. Utilização de fertilizantes, antibióticos. Alimentos in natura, industrializados, orgânicos, híbridos, transgênicos.	Exposição de fotos, vídeos e textos sobre os tipos de produção agrícola e pecuária. Aulas de agricultura: hidroponia, alimentos orgânicos, ordenha de leite. Tabelas relacionando pontos positivos e negativos de alimentos: in natura, industrializados, orgânicos, híbridos e transgênicos. Produção de texto sobre a utilização de fertilizantes e o impacto ao meio ambiente: qual é seu ponto de vista? Construção de jogo de tabuleiro sobre os tipos de alimentos produzidos e as vantagens e desvantagens de cada tipo.	Fotos, vídeos e textos sobre os tipos de produção agrícola e pecuária. Canteiros, instrumentos de jardinagem, mudas, sementes, equipamentos para ordenha de leite. Cartolina, tinta, lápis, giz, canetas, tesoura, papel cartão.
5. Construir o conceito de alimentação saudável na atualidade, para identificar quais são os cuidados necessários à saúde.	O homem de antigamente x o homem atual. Alimentação nas famílias. Tipos de alimentos consumidos. Tipo de atividade física realizada.	Construção coletiva sobre como ter uma alimentação saudável com base no que foi desenvolvido em todo o projeto. Representação do conceito através de desenhos ou textos para serem adicionados ao caderno sobre "A Alimentação na História dos Povos".	Flip chart ou lousa, caneta, giz. Papel, tinta, canetas, lápis, giz.

## Proposta Pedagógica - Núcleo 5

**Tema gerador:** Informações sobre alimentos e nutrientes e sua representação prática

**Objetivo Geral:** Resgatar o ato de comer, ou comensalidade, de forma que o aluno considere a culinária como um meio de adquirir conhecimento sobre os alimentos para auxiliar nas escolhas alimentares e no equilíbrio de sua alimentação.

Objetivos Específicos	Conteúdos	Procedimentos Didáticos-pedagógicos	Recursos
1. Identificar as diferenças entre alimentos e nutrientes para compreender que o consumo está relacionado ao alimento e suas variações.	Digestão de alimentos e absorção de nutrientes. Necessidades nutricionais conforme corpo e hábitos. Diferenças em relação a gostos e preferências.	Exposição de vídeo sobre o caminho do alimento pelo organismo. Apresentação de figuras sobre tipos de estrutura física, biotipo, idade e sexo para relacionar às necessidades da alimentação. Contação de histórias sobre tipos de alimentos consumidos por diferentes povos. O que é ser saudável para cada um desses povos? Roda de conversa para sintetizar conceitos.	Vídeo sobre o caminho do alimento pelo organismo. Figuras sobre tipos de estrutura física, biotipo, idade e sexo. Trechos dos livros "História da Alimentação no Brasil" (Luís Câmara Cascudo) e "História da Alimentação" (Jean Louis Flandrin e Massimo Montanari).
2. Associar as características em comum dos alimentos, visando o desenvolvimento da capacidade de agrupá-los conforme suas semelhanças.	Tipos de alimentos: origem vegetal, animal e mineral. Tipos de nutrientes: carboidratos, proteínas, gorduras, fibras, vitaminas e sais minerais. Tipos de refeições. Transformação física dos alimentos. Proporções entre os alimentos.	Realização de oficina de culinária com hortaliças, frutas, cereais e tubérculos, feijões, carnes, ovos, leite, alimentos industrializados (processados e ultraprocessados) composição de pratos com alimentos de todos os grupos. Registro de fotos dos pratos para comparação destes com os pratos do Guia (BRASIL, 2014).	Alimentos, utensílios de cozinha, aventais. Máquina fotográfica. Guia Alimentar para a População Brasileira (2014).
3. Identificar as informações contidas nos produtos industrializados e estabelecer diferenças em relação aos produtos in natura, para desenvolvimento do senso crítico.	Informações nos rótulos de alimentos. Grandezas matemáticas: kg, g, L e mL. Frações e porcentagem. Transformações químicas dos alimentos. Microrganismos presentes nos alimentos.	Pedir que os alunos tragam rótulos de alimentos, para análise das informações contidas e suas finalidades. Identificar quantidade, medidas e proporções das informações nas embalagens: exercícios de comparação. Jogo de adivinhação sobre processados: falar os ingredientes para os alunos adivinharem qual é o alimento. Expor alimentos de diversos tipos e em variadas embalagens para associar ao prazo de validade e ao tipo de processo industrial ao qual é submetido.	Rótulos de alimentos. Medidores graduados (kg e L). Embalagens de alimentos obtidas na cozinha da escola.
4. Desenvolver um planejamento de alimentação diária, com base em seus hábitos e tipos de alimentos, visando o desenvolvimento da capacidade de escolha.	Proporção e frações. Grupos de alimentos. Tipos de refeições. Necessidades nutricionais conforme corpo e hábitos.	Relacionar como é a alimentação diária (individualmente), identificar se gostaria de alterar, incluir ou excluir algum alimento. Desenhos sobre as refeições, destacando as cores de cada alimento e a proporção entre eles. Comparação de alimentos industrializados para verificar quais as melhores opções. Ex: néctar de fruta, refrigerante, ou suco em pó? Reavaliação se gostaria de alterar algo e descrever os motivos de alterar ou não.	Relatório sobre alimentação. Papel, caneta, lápis, giz.
5. Compreender quais informações em relação aos alimentos são importantes e relevantes para sua vida, para que possa escolher de forma adequada para sua realidade.	Proporção e frações. Multiplicação e adição. Vocabulário em inglês. Grupos de alimentos. Informática. Ilustrações.	Desenvolvimento coletivo de cardápio de um restaurante, com duas opções de cada prato (nomes dos pratos em português e inglês): café da manhã, almoço, lanche e jantar, contendo preço, informações sobre os pratos e grupos alimentares. Realização de oficina de culinária com os pratos sugeridos para almoço, com simulação ou dramatização da situação de serem servidos em um restaurante.	Cartolina, tinta, lápis, giz, canetas, tesoura, papel cartão, fotos, ilustrações. Alimentos, utensílios de cozinha, aventais. Utilização do refeitório da escola.

## Proposta Pedagógica - Núcleo 6

**Tema gerador:** Alimentação consciente e sustentabilidade

**Objetivo Geral:** Despertar a percepção do aluno em relação ao seu lugar no mundo como indivíduo e como membro da sociedade, de forma a estimular o desenvolvimento de ações conscientes em relação à sua saúde e à preservação do meio ambiente.

Objetivos Específicos	Conteúdos	Procedimentos Didáticos-pedagógicos	Recursos
1. Compreender o que é consciência, para que identifique a importância de agir de forma consciente em todas as situações.	Definição de consciência. Impactos de ações conscientes e de ações inconscientes. Hábitos.	Roda de conversa sobre definição de consciência. Experiência com olhos vendados: percepção corporal/consciência corporal - que parte do corpo recebeu a picada do palito? Avaliação de notícias, imagens e vídeos (trazidos pelos alunos) de situações sobre atos conscientes e inconscientes e quais as consequências. Exposição de vivências cotidianas que auxiliam na definição dos conceitos.	Livro: "O Livro da Consciência: a construção do cérebro consciente (António Damásio)". Notícias, imagens e vídeos.
2. Associar o consumo consciente ao uso dos recursos naturais e aos impactos para o homem e para o ambiente, de forma a identificar que seres humanos e meio ambiente devem estar em sintonia.	Definição de consumo. Impactos positivos do consumo. Impactos negativos do consumo. Possibilidades de escolha. Escolha consciente.	Elaboração de lista com itens que são consumidos pelos alunos e a frequência de consumo. Exposição do vídeo "A História das coisas". Reavaliação da lista e avaliação dos impactos que o consumo realizado pode causar. Reescrita da lista, incluindo sugestões do que pode ser melhorado.	Flip chart ou lousa, papel, tinta, canetas, lápis, giz. Vídeo "A História das coisas".
3. Conhecer o conceito de sustentabilidade e sua importância, para identificar como devem ser as novas pesquisas para o desenvolvimento sustentável.	Definição de desenvolvimento sustentável. Necessidades da geração atual Necessidades das futuras gerações. Esgotamento de recursos.	Realização de entrevista com familiares e conhecidos sobre: desenvolvimento sustentável e ações sustentáveis (elaboração de perguntas em grupo). Exposição compilada sobre os resultados das entrevistas, complementada sobre o que cada membro do grupo faz para contribuir com o desenvolvimento sustentável e com sugestões sobre o que fazer para contribuir mais.	Livros: "Desenvolvimento Sustentável: o desafio do século XXI" (José Eli da Veiga) e "Desenvolvimento Sustentável 2012-2050 - Visão, Rumos e Contradições" (Fernando Almeida). Perguntas para a entrevista. Flip chart ou lousa, papel, tinta, canetas, lápis, giz.
4. Compreender o conceito de alimentação consciente para associar às diversas escolhas que poderá realizar e os impactos das mesmas para o meio ambiente e para a vida.	Consumo de alimentos. Desperdício de alimentos. Aproveitamento integral dos alimentos / utilização de partes não convencionais dos alimentos. Hábitos Alimentares. Atenção plena ao comer. Consciência Alimentar.	Acessar a lista dos itens consumidos e identificar todos os alimentos. Avaliar como o consumo de alimentos acontece e se ocorre desperdício em alguma das etapas. Escolher dentre as propostas para contribuir com o desenvolvimento sustentável o que pode ser feito em relação aos alimentos. Se surgir a ideia, elaborar receita e oficina de culinária sobre aproveitamento integral e/ou de partes não convencionais dos alimentos. Realização de experiência de "atenção plena" com os alunos: despertar de todos os sentidos por meio do comer sem interferências externas (local tranquilo, silencioso, com atenção na respiração, mastigação e sensações). Roda de conversa sobre a experiência e comparação com a rotina do dia-a-dia e hábitos, associando às escolhas que são feitas e ao conceito de consciência alimentar. Elaboração de síntese individual, através de manifestações diversas (texto, foto, ilustração, pintura, desenho, música) do que significa "Alimentação consciente".	Flip chart ou lousa, papel, tinta, canetas, lápis, giz. Alimentos, utensílios de cozinha, venda para os olhos, protetor auricular, materiais descartáveis. Cartolina, tinta, lápis, giz, canetas, tesoura, papel cartão, fotos, ilustrações, tecidos, linhas, telas. Livro: Nutrição Comportamental (ALVARENGA, et al., 2015).

A proposta, da forma como foi construída, considera a possibilidade de que as ações educativas tenham início em qualquer um dos núcleos, ou seja, não foram considerados que os alunos tenham conhecimentos prévios de núcleos anteriores ou que os conhecimentos dos núcleos anteriores sejam essenciais para dar continuidade nas ações educativas.

Além disso, procurou-se, através dos Procedimentos didáticos-pedagógicos, dar significado às ações, envolver sentimentos e sensações, e influenciar também as famílias, de forma a participarem do aprendizado e contribuir para que ele aconteça e se consolide.

Contudo, levar em conta todos os aspectos envolvidos nessa nova proposta de EAN não significa poder incidir em todos eles. As escolas são instituições complexas, inscritas em círculos de pressões internas e, sobretudo, externas, onde, com frequência, as potenciais inovações ficam presas na teia das modas, o que pode fazer com que se transformem em fórmulas ou receitas que lhes fazem perder todo o seu potencial de mudança (HERNÁNDEZ, 1998).

Cabe ressaltar que o desenvolvimento histórico e social dos seres humanos só poderá se tornar efetivo com a colaboração de outra pessoa, sendo o educador figura indispensável para tal. Entretanto, essa colaboração precisa ser qualificada, ou seja, o educador precisa ser bem formado e participar continuamente de formação de qualidade. Isso significa que os conteúdos de sua formação não podem ser aligeirados e nem se concentrar somente nos “saberes e fazeres docentes” esvaziados de referenciais teóricos que os sustentam. Por essa razão, para a pedagogia histórico-crítica não serve qualquer conteúdo (MARSÍLGIA; MARTINS, 2015).

Ainda que pareça uma tarefa árdua, de enfrentamento, não convém esperar para iniciar um trabalho, mesmo que seja apenas nas mentes dos professores e dos alunos, que encaminhe para a necessidade de compreensão da mudança social e educacional (GASPARIN, 2013).

Para tanto, assim como descreve o Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas (BRASIL, 2012), a mobilização da sociedade em geral, dos profissionais, dos gestores e tomadores de decisão só será possível quando o tema alimentação adequada e saudável, expressão cultural e de cidadania, for valorizado pela sociedade como um todo. Para isto é necessário um processo de ampliação das informações e conhecimentos, baseado em estratégias consistentes de movimento e de formação de profissionais envolvidos nesta área. A educação continuada, principalmente para professores, será capaz de promover a sensibilização e o acesso permanente a informações e práticas sobre o tema, que permitam o desenvolvimento de ações exitosas, que ganhem visibilidade e permitam a prática de EAN nos diversos espaços de atuação desses profissionais.

Sendo assim, de nada adianta propor uma nova forma de abordagem de EAN nas escolas sem que os professores sejam capazes de desenvolver as atividades com os objetivos fundamentados na pedagogia histórico-crítica. Por isso, sugere-se além

da proposta pedagógica, que haja uma formação inicial com os professores, com o objetivo de sensibilizá-los para que se inicie o processo de conscientização destes professores em prol da mudança e da formação permanente.

Essa proposta corrobora com Gasparin (2013), que descreve:

[...] é preciso ter claro que a conscientização não é uma etapa que se dá inteira por antecipação, mas já é o início de uma expressão de maturidade de um povo ou de um grupo social, ou mesmo de um indivíduo. Sem perceber a necessidade de mudar, jamais haverá transformação. A conscientização mais consistente dar-se-á no processo, no envolvimento de cada um e de todos na perspectiva da transformação.

Além disso, as considerações de Tardif (2014) a respeito da formação de professores sugerem três classificações conforme a identidade desses profissionais: tecnólogo de ensino, prático reflexivo e ator social. O tecnólogo de o ensino se define por assumir competências de perito no planejamento do ensino e sua atividade é baseada num repertório de conhecimentos formalizados oriundos da pesquisa científica, típico perfil de professor universitário, onde o aluno também assume o papel de pesquisador e produtor de conhecimento científico. O prático reflexivo está muito mais associado à imagem do professor experiente do que à do perito. Embora com sólido repertório de conhecimento, o prático é visto muito mais em função de um modelo deliberativo e reflexivo, não limitando sua ação à escolha de meios eficazes à solução de problemas, mas refletindo sobre as possíveis soluções e se servindo de sua intuição e capacidade de adaptar-se ao meio para propor novas soluções. O aluno do professor prático reflexivo atua como colaborador na construção de práticas adequadas. Já como ator social, o professor desempenha o papel de agente de mudanças, ao mesmo tempo em que é portador de valores emancipadores em relação às diversas lógicas de poder que estruturam tanto o espaço social como o espaço escolar. Este modelo engajado, conforme o autor, parece ser minoritário nos países industriais avançados, mas não em sociedades, assim como a Brasileira, em que há estruturas fortemente desiguais no que se refere à partilha de riquezas materiais e culturais. Sendo assim, fica claro o vínculo do saber dos professores à sua identidade profissional e ao papel que desempenham, bem como o questionamento contínuo sobre sua função tanto na escola como na sociedade.

Ainda, tendo em vista a importância de ensinar para a compreensão (MORIN, 2011), destaca-se que o professor que poderá atuar como agente de mudanças

precisa ter claro que a compreensão é meio e fim da comunicação humana e vai além da explicação: comporta um conhecimento sujeito a sujeito. O outro não pode ser somente percebido objetivamente, mas como outro sujeito com o qual o professor se identifica e ele se identifica com o professor, de forma a estabelecer um processo de empatia, de projeção.

Considerando os aspectos descritos acima e acompanhando a proposta pedagógica já apresentada, foi elaborada uma sugestão de formação inicial para os professores da Educação Infantil e Ensino Fundamental I, com o objetivo de oferecer subsídios para que possam desenvolver habilidades que permitam que atuem de forma transformadora, respeitando os aspectos individuais dos alunos, bem como suas relações com a realidade na qual estão inseridos e considerando as representações que os alimentos têm para cada um. Essa sugestão de formação visa desenvolver ações que façam com que os professores acreditem que podem intervir no processo de Educação Alimentar e Nutricional, auxiliando o aluno a desenvolver a autonomia para escolhas alimentares adequadas e sustentáveis.

#### Sugestão para Formação de Professores

**Tema gerador:** Alimentação consciente e sustentabilidade

**Objetivo Geral:** Auxiliar no desenvolvimento da habilidade de despertar a percepção do aluno em relação ao seu lugar no mundo como indivíduo e como membro da sociedade, de forma a estimular o desenvolvimento de ações conscientes em relação à sua saúde e à preservação do meio ambiente.

#### Vivência do Conteúdo

##### O que os professores já sabem:

Os alunos devem aprender a se alimentarem bem em casa. A escola deve oferecer condições para os alunos aprenderem e se desenvolverem de forma adequada, a alimentação está inclusa nestas condições. O tema saúde e alimentação pode ser trabalhado de forma transversal dentro do planejamento pedagógico. É preciso desenvolver um projeto paralelo para tratar do tema alimentação e saúde durante o ano letivo. As ações educativas relacionadas ao tema devem ser informativas e práticas para que tenham efeito no hábito alimentar do aluno. Utilizar oficinas culinárias é complicado, por que há dificuldades em relação à estrutura. Nossas ações têm pouco impacto em relação à influência da mídia e da indústria de alimentos. Trabalhar com hortas escolares requer espaço e muita dedicação.

##### O que os professores querem saber mais:

Como estimular os alunos a comerem bem na escola? No papel de professores, podemos interferir na alimentação da família? Como professor, posso sugerir alimentos para compor o cardápio da escola? Como posso aproveitar informações sobre o que é servido para estimular os alunos a comerem melhor? Há outros métodos para trabalhar esse tema com os alunos? O que devemos considerar para planejar ações que envolvam o tema alimentação e saúde? Quais conteúdos são adequados para serem abordados com os alunos?

#### Problematização

##### Discussões sobre o tema gerador:

O que considerar para abordar o tema em sala de aula? Podemos trabalhar com uma abordagem generalizada ou é preciso levantar questões individuais? Como identificar como os alunos lidam com os alimentos? Quais as relações podemos estabelecer entre alimentação e o desenvolvimento de ações conscientes?

##### Discussões sobre a dimensão do conteúdo:

Quais as possibilidades de abordagem em situações nas quais os alunos não têm acesso aos alimentos? Como associar questões alimentares ao fortalecimento da cidadania? Para se ter uma alimentação adequada é preciso ter acesso a alimentos diversificados? Como promover a saúde na escola? É possível aplicar conceitos da pedagogia histórico-crítica em escolas tradicionais? Mudar a forma de abordagem permitirá o alcance de bons resultados? Como elaborar oficinas culinárias em sala de aula? Quais aspectos podem ser trabalhados em relação à socialização durante as oficinas? É possível despertar nos alunos um outro olhar sobre as informações veiculadas pela mídia e através das embalagens dos alimentos? O quanto o conhecimento sobre a produção de alimentos pode ajudar no desenvolvimento da consciência ambiental em busca da sustentabilidade?

Objetivos Específicos	Conteúdos	Procedimentos Didáticos-pedagógicos	Recursos
1. Compreender a diferença entre "acesso aos alimentos" e "autonomia nas escolhas alimentares" para identificar qual é o papel da educação neste processo.	Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Fortalecimento da cidadania. Saúde e Alimentação adequada. Promoção da Saúde.	Plantar sementes de salsa em garrafas pet com terra. Comentar e solicitar que um dos participantes cuide das plantas em todas as vezes que a turma se encontrar para a formação. Apresentação dos conceitos de DHAA, soberania alimentar, segurança alimentar, segurança dos alimentos em forma de pequenos textos para discussão e reflexão sobre como esses temas de relacionam com o desenvolvimento e fortalecimento da cidadania. Identificação e relação das dificuldades encontradas em relação ao exercício do DHAA e para quais delas podem ser propostas soluções cuja ação possa ser do professor/escola. Apresentação do vídeo "Muito Além do peso" e discussão sobre "acesso ao alimento versus promoção da saúde".	Garrafa pet, terra, adubo, sementes de salsa. Livros, artigos e notícias sobre: DHAA, soberania alimentar, segurança alimentar, segurança dos alimentos. Vídeo: "Muito Além do peso" (Instituto Alana) Flip chart ou lousa, papel, tinta, canetas, lápis, giz.
2. Identificar outras abordagens pedagógicas para poder comparar com sua prática e analisar possibilidades de aplicação.	Fundamentos da pedagogia histórico-crítica. Projetos de trabalho. Didática da pedagogia histórico-crítica.	Elaboração de um plano de aula com base na prática didática habitual (em grupos) utilizando como tema uma das dificuldades listadas na etapa anterior. Apresentação e discussão sobre os fundamentos da pedagogia histórico-crítica. Leitura e interpretação de artigos e trechos de livro relacionados aos procedimentos didáticos da pedagogia histórico-crítica. Reflexão e produção textual sobre "Características da pedagogia histórico-crítica com as quais eu me identifico". Atividade prática: adaptação do plano de aula elaborado no início desta etapa conforme os fundamentos da pedagogia histórico-crítica.	Livros: Pedagogia Histórico-Crítica: Primeiras aproximações. (SAVIANI, 2013) Uma didática para a pedagogia histórico-crítica. (GASPARIN, 2007) A prática pedagógica histórico-crítica na educação infantil e ensino fundamental. (MARSIGLIA, 2011).
3. Descobrir o quanto o contato com os alimentos e as representações da alimentação podem contribuir para a aprendizagem de forma a ser uma ferramenta para a prática pedagógica.	Técnica dietética e culinária. Socialização e comensalidade. Símbolos, ícones e signos utilizados na comunicação sobre alimentos.	Oficinas culinárias (em sala de aula): 1. Identificando sabores. 2. Identificando consistências. 3. Combinando os alimentos. Relatos das experiências: o que sentiram e o que aprenderam. Discussões sobre a utilização da prática culinária como ferramenta pedagógica.	Aventais, alimentos, utensílios de cozinha, materiais descartáveis.
4. Associar a produção e o consumo de alimentos com questões de sustentabilidade a fim de proporcionar a interface destes temas para o auxílio no desenvolvimento da consciência alimentar e ambiental dos alunos.	Sistemas Alimentares. Meio Ambiente. Ecologia e Agroecologia. Sustentabilidade.	Exposição do vídeo "A História das coisas". Discussão sobre a origem dos alimentos: artigos sobre o sistema alimentar e notícias relacionadas aos impactos da produção de alimentos ao meio ambiente. Reflexão sobre a salsa plantada no primeiro encontro: é possível utilizar esse tipo de ação para sensibilizar os alunos? O que representou cuidar desta planta durante todo o tempo de formação? Discussões sobre consciência e sustentabilidade através da integração de conceitos abordados durante a formação.	Vídeo "A História das coisas". Textos, artigos e notícias. Flip chart ou lousa, papel, tinta, canetas, lápis, giz.
5. Elaborar um projeto para abordagem de EAN de forma a aplicar os conhecimentos adquiridos e avaliar a viabilidade prática dos fundamentos da pedagogia histórico-crítica.	Projetos de trabalho. Didática da pedagogia histórico-crítica.	Organizar as etapas do projeto. Negociar prazo para redação do projeto. Avaliar os projetos através de apresentação. Negociar prazos para aplicação do projeto. Apresentação dos resultados dos projetos e reflexões sobre a prática.	Livros: A Organização do Currículo por Projetos de Trabalho (HERNÁNDEZ; VENTURA, 1998). Uma didática para a pedagogia histórico-crítica. (GASPARIN, 2007). Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional (2012).

---

**Catarse:** A escola pode e deve ser um espaço para discussões e desenvolvimento de habilidades relacionadas ao comer, ter saúde e conservar o meio ambiente. Através de abordagens fundamentadas e relevantes, é possível auxiliar o aluno a reconhecer sua realidade e ter atitudes adequadas conforme os recursos disponíveis. Uma alimentação equilibrada pode ser obtida através do melhor aproveitamento dos alimentos ofertados na época e na região, bem como do remanejamento de recursos, sem desconsiderar as preferências alimentares e a forma com a qual os alunos se relacionam com os alimentos. É possível desenvolver procedimentos didáticos diferenciados e obter resultados sustentáveis, através de ações que efetivamente aconteçam e possam ser medidas. Promover atividades com o uso da culinária, permite o desenvolvimento de diversas habilidades tanto para os alunos quanto para os professores. É importante que o professor se aprofunde nos conceitos relacionados aos sistemas alimentares e alimentação adequada para que promova ações educativas que auxiliem na formação de alunos atuantes e autônomos em relação às suas escolhas para a vida.

---

**Prática Social Modificada**

**Intenções do professor:**

- A. Aprofundar-se nos temas propostos.
- B. Desenvolver atividades que trabalhem os temas propostos.
- C. Refletir sobre sua prática pedagógica continuamente.
- D. Assumir o papel de agente transformador da sociedade.
- E. Proporcionar atividades diferenciadas aos seus alunos.

**Ações do professor:**

- A. Participar de formações relacionadas ao tema.
  - B. Elaborar projetos de trabalho que permitam aliar conteúdos obrigatórios ao tema alimentação e saúde.
  - C. Participar de grupos de estudo; procurar supervisão técnica.
  - D. Planejar sua abordagem pedagógica com o objetivo de contribuir para o desenvolvimento de cada aluno, não apenas para transmitir o conhecimento.
  - E. Pesquisar novos tipos de ações educativas e colocá-las em prática.
- 

A consciência de que a sociedade capitalista não é o terreno propício para a implantação da pedagogia histórico-crítica não inviabiliza as ações de professores e agentes educacionais – a atuação do nutricionista pode ser considerada similar à de um agente educacional –, que, como possíveis intelectuais orgânicos, assumem o compromisso de trabalhar os conteúdos científico-culturais como instrumentos de luta e mediação para a transformação social. Esta percepção alerta-nos a não esperarmos que sejam dadas primeiro as condições sociais, políticas, econômicas, materiais e educacionais para a implantação da pedagogia histórico-crítica, mas antes nos instiga para que encaminhe as ações, por meio da educação como mediação social, que contribuam para que as condições adequadas possam acontecer (GASPARIN, 2013).

## 7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As abordagens educativas relacionadas a alterações de comportamento alimentar com vista a mudanças de atitudes carregam intrinsecamente a dificuldade de convencimento dos indivíduos, o que desencadeia a necessidade de um planejamento de trabalho provido de ações graduais para que os resultados sejam visíveis e se originem no próprio indivíduo.

O problema de pesquisa desta dissertação teve como fator desencadeante a inquietude relacionada às ferramentas de trabalho oferecidas aos professores para abordagem de EAN, com o objetivo de desenvolver uma proposta pedagógica que permitisse reestruturar e aprimorar os conceitos de EAN no processo de ensino-aprendizagem.

Para tanto, foi construído um projeto de trabalho com ações educativas consistentes, conteúdos amplos e integradores, de marca educacional forte e que possibilita espaços formadores e condições futuras de continuidade, seja na escola alvo do estudo ou, talvez, em outras mais.

Considerando as dificuldades de convencimento, o embate em relação às práticas pedagógicas convencionais pôde ser superado, pois embora as práticas pedagógicas predominantes sejam as tradicionais, não é preciso manter a ordem vigente, mesmo porque os referenciais de nutrição já demonstram a necessidade de mudanças. Apesar de o projeto proposto ser de origem progressista, é provido de uma esperança consciente, que poderá promover uma mudança possível, através de pequenas oportunidades e ações.

Além disso, diferentemente de outras propostas de EAN, os métodos apresentados neste estudo permitem uma melhor avaliação dos resultados, pois o objetivo final das ações educativas é a prática social modificada: confirmação de que o aluno consegue fazer sozinho, de forma autônoma, o que antes precisava de ajuda para fazer. Ou seja, se é possível observar a ação, é possível medir o resultado. E é isso que se busca na prática de EAN: empoderar o indivíduo para que ele desenvolva o autocuidado, senso crítico, autonomia nas escolhas.

Porém, fica notável que o nutricionista precisa articular em sua prática a integração com os demais atores do ambiente escolar, envolvendo professores e gestores, pois o nutricionista sozinho não é dotado de forças para disseminar os conceitos de EAN sem a ajuda do professor, e vice-versa.

A impossibilidade de validação da proposta pedagógica, tanto para os alunos quanto para a formação inicial de professores, pode ser considerada uma lacuna deste trabalho, pois põe em dúvida a viabilidade e efetividade das ações. No entanto, essa validação fica como sugestão para próximos estudos, assim como a elaboração de novas propostas de EAN com base nos mesmos fundamentos ou em métodos diferentes, mas que garantam o caráter problematizador e dialético das abordagens.

Por fim, vale dizer que o aprofundamento em conceitos relacionados à área de educação, tão superficiais para o nutricionista, permitiu-me ter subsídios para rever minha prática e caminhar para ações mais significativas e sustentáveis, o que permitiu um grande desenvolvimento profissional, mas, acima de tudo, tem trazido humanização às minhas atitudes e caráter transformador aos meus objetivos de vida.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

A HISTÓRIA DAS COISAS. Produção de Annie Leonard, Louis Fox, and Jonah Sachs. Berkely: Tides Foundation, 2007. filme. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=7qFiGMSnNjw>. Acesso em: 14 maio 2016.

AÍACH Pierre; DELANOË Daniel. **L'ère de la médicalisation: ecce homo sanitas**. Paris: Anthopos, 1998 apud PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização algumas reflexões. **Cienc. Cult.**, São Paulo, v. 62, n. 4, out. 2010.

ALVARENGA, Marle; KORITAR, Priscila. Atitude e comportamento alimentar – determinantes de escolhas e consumo. In: ALVARENGA, Marle et al. **Nutrição Comportamental**. São Paulo: Manole, 2015. cap. 2, p. 23-50.

ANTONACCIO, Cynthia; GODOY, Carolina; FIGUEIREDO, Manoela. Nutrição Comportamental para uma comunicação responsável em saúde e nutrição. In: ALVARENGA, Marle et al. **Nutrição Comportamental**. São Paulo: Manole, 2015. cap. 6, p. 133-159.

BARBOSA, Maria Carmem Silveira. Por que voltamos a falar e a trabalhar com pedagogia de projetos? **Revista de Educação: Projetos de trabalho**, Porto Alegre, 2. ed., v. 3, n. 4, p. 8-13, 2004.

BARBOSA, Najla Veloso Sampaio et al. Alimentação na escola e autonomia - desafios e possibilidades. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 4, p. 937-945, abr. 2013.

BASDEVANT, Arnaud. Sur et sous médicalisation de l'obésité. In: Obésité, dépistage et prévention chez l'enfant, Expertise collective. Paris: Inserm, 2000 apud PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização algumas reflexões. **Cienc. Cult.** São Paulo, v. 62, n. 4, out. 2010.

BATISTA FILHO, Malaquias; BATISTA, Luciano Vidal. Transição alimentar nutricional ou mutação antropológica? **Cienc. Cult.**, São Paulo, v. 62, n. 4, out. 2010.

BERNARDON, Renata et al. School Gardens in the Distrito Federal, Brazil. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 27, n. 2, p. 205-216, 2014.

BERNARDON, Renata; et al. Construção de metodologia de capacitação em alimentação e nutrição para educadores. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 22, n. 3, p. 389-398, maio/jun., 2009.

BÓGUS, Maria Claudia et al. A promoção da saúde no âmbito escolar: A estratégia Escola Promotora da Saúde. In: GARCIA, Rosa Wanda Diez, CERVATO-MACUSO Ana Maria, (org.). **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. cap. 5, p. 181-185.

BOOG, Maria Cristina Faber. Programa de educação nutricional em escola de ensino fundamental de zona rural. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 23, n. 6, dez. 2010.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Fundamental. **Parâmetros Curriculares Nacionais**. Brasília, DF: MEC/SEF, 1997. 10 vols.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Fundamental. **Referencial Curricular Nacional para a Educação Infantil**. Brasília, DF: MEC/SEF, 1998. 3 vols.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em: <<http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>>. Acesso em: 08 set. 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013. 84 p. Disponível em: <[http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_alimentacao\\_nutricao.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf)>. Acesso em: 14 maio 2016.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Vigitel Brasil 2013**: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 164p. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/vigitel\\_brasil\\_2013.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/vigitel_brasil_2013.pdf). Acesso em: 14 maio 2016.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012. 68 p. Disponível em: <[http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca\\_alimentar/marco\\_EAN.pdf](http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/marco_EAN.pdf)>. Acesso em: 20 out. 2015.

CENTRO EDUCACIONAL DA FUNDAÇÃO SALVADOR ARENA. **Projeto Político Pedagógico do Colégio Termomecânica**. São Bernardo do Campo, 2010. 90p.

DAVANCO, Giovana Mochi; TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo; GAGLIANONE, Cristina Pereira. Conhecimentos, atitudes e práticas de professores de ciclo básico, expostos e não expostos a Curso de Educação Nutricional. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 17, n. 2, jun. 2004.

DETREGIACHI, Cláudia Rucco Penteadó; BRAGA, Tânia Moron Saes. Projeto "criança saudável, educação dez": resultados com e sem intervenção do nutricionista. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 24, n. 1, p. 51-59, fev. 2011.

DOMENE, Semíramis Martins Álvares. A escola como ambiente de promoção da saúde e educação nutricional. **Psicologia USP**, São Paulo, v. 19, n. 8, p. 505-517, out./dez., 2008.

FERREIRA, Vanessa Alves; MAGALHAES, Rosana. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 7, p. 1674-1681, jul. 2007.

FRANCO, Ana Carolina; BOOG, Maria Cristina Faber. Relação teoria-prática no ensino de educação nutricional. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 20, n. 6, p. 643-655, dez. 2007.

FREITAS, Luiz Carlos et al. **Escola Viva: elementos para a construção de uma educação de qualidade social**. Campinas: Mercado de Letras Edições e Livraria Ltda., 2004.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de et al. Hábitos alimentares e o sentido do comer. In: GARCIA, Rosa Wanda Diez, CERVATO-MACUSO Ana Maria, (org.). **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. cap. 3, p. 35-41.

GASPARIN, João Luiz. Pedagogia Histórico-Crítica: teoria sem prática? – Onde está o critério da verdade? **Germinal: Marxismo e Educação em Debate**, v. 5, n. 2, p. 89-96, 2013.

GASPARIN, João Luiz. **Uma didática para a pedagogia histórico-crítica**. Campinas: Autores Associados, 2007.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2008.

GREENWOOD, Suzana de Azevedo; FONSECA, Alexandre Brasil. Espaços e caminhos da educação alimentar e nutricional no livro didático. **Ciê. Edu.**, Bauru, v.22, n.1, p. 201-218, 2016.

HAY, Phillipa J. Epidemiologia dos transtornos alimentares: estado atual e desenvolvimentos futuros. **Rev. Bras. Psiquiatr.**, São Paulo, v. 24, supl. 3, p. 13-17, dez. 2002 .

HERNÁNDEZ, Fernando. Os projetos de trabalho: um mapa para navegantes em mares de incertezas. **Revista de Educação: Projetos de trabalho**, Porto Alegre: Projeto, 2. ed., v. 3, n. 4, p. 02-07, 2004.

HERNÁNDEZ, Fernando. **Transgressão e mudança na educação: os projetos de trabalho**. Porto Alegre: ArtMed, 1998.

HERNÁNDEZ, Fernando; VENTURA, Montserrat. **A organização do currículo por projetos de trabalho**. 5. ed. Porto Alegre: ArtMed, 1998.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. 150 p. Disponível em: <<http://biblioteca.ibge.gov.br/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=250063>>. Acesso em: 14 de maio de 2016.

LEÃO, Marília. **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília: ABRANDH, 2013.

LEITE, Lucia Helena Alvarez; MENDEZ, Verônica. Os Projetos de Trabalho: Um espaço para viver a diversidade e a democracia na escola. **Revista de Educação: Projetos de trabalho**, Porto Alegre, 2. ed., v. 3, n. 4, p. 25-29, 2004.

LIBÂNEO, José Carlos. Tendências Pedagógicas na prática escolar. In: LIBÂNEO, José Carlos. **Democratização da escola pública-** a pedagogia crítico-social dos conteúdos. São Paulo: Loyola, 1992. cap. 1, p. 19-44.

LONGHI, Simone Raquel Pagel; BENTO, Karla Lucia. Projeto Político-pedagógico: uma construção coletiva. **Revista de divulgação técnico-científica do ICPG**, v. 3, n. 9, 2006.

LÜDKE, Menga; ANDRÉ, Marli Eliza Dalmazo Afonso de. **Pesquisa em educação:** abordagens qualitativas. São Paulo: EPU, 1986.

MACHADO, Nilson José. **Educação:** Projetos e Valores. 6. ed. São Paulo: Escrituras, 2006.

MARSIGLIA, Ana Carolina Galvão. **A prática pedagógica histórico-crítica na educação infantil e ensino fundamental.** Campinas: Autores Associados, 2011.

MARSÍGLIA, Ana Carolina Galvão; MARTINS, Lígia Márcia. Contribuições da Pedagogia Histórico-Crítica para a formação de professores. **Germinal: Marxismo e Educação em Debate**, v. 5, n. 2, p. 97-105, 2013.

MARTINS, Lígia Márcia. A internalização de signos como intermediação entre a psicologia histórico-cultural e a pedagogia histórico-crítica. **Germinal: Marxismo e Educação em Debate**, v. 7, n. 1, p. 44-57, 2015.

MARTINS, Lígia Márcia. Contribuições da psicologia histórico-cultural para a pedagogia histórico-crítica. **Revista HISTEDBR On-line**, n. 52, p. 286-300, 2013a. Disponível em: <<http://ojs.fe.unicamp.br/ged/histedbr/article/view/5354>>. Acesso em: 14 maio 2016.

MARTINS, Lígia Márcia. Fundamentos psicológicos da pedagogia histórico-crítica e fundamentos pedagógicos da psicologia histórico cultural. **Germinal: Marxismo e Educação em Debate**, v. 5, n. 2, p. 130-143, 2013b.

MENUCCI, Luciana; TIMERMAN, Fernanda; ALVARENGA, Marle. Como a subjetividade influencia o comportamento alimentar. In: ALVARENGA, Marle et al. **Nutrição Comportamental.** São Paulo: Manole, 2015. cap. 3, p. 51-67.

MOREIRA Sueli Aparecida. Alimentação e comensalidade aspectos históricos e antropológicos. **Cienc. Cult.** São Paulo, v. 62, n. 4 out., 2010.

MORIN, Edgar. **Os sete saberes necessários à educação do futuro.** 2 ed. São Paulo: Cortez, 2011.

MUITO ALÉM DO PESO. Produção de Estela Renner, Luana Lobo e Marcos Nisti. São Paulo: Maria Farinha Filmes, 2013. filme. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=8UGe5GiHCT4>>. Acesso em: 14 maio 2016.

PASQUALINI, Juliana Campregher. Concepção de homem, educação e desenvolvimento. In: BAURU. Secretaria Municipal de Educação. **Proposta pedagógica da Educação Infantil do Sistema Municipal de Ensino de Bauru/SP.** Bauru: Secretaria Municipal de Educação, 2016.

PINZON, Vanessa; NOGUEIRA, Fabiana Chamelet. Epidemiologia, curso e evolução dos transtornos alimentares. **Rev. psiquiatr. clín.**, São Paulo, v. 31, n. 4, p. 158-160, 2004 .

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização algumas reflexões. **Cienc. Cult.**, São Paulo, v. 62, n. 4, out. 2010.

RAMOS, Flavia Pascoal; SANTOS, Ligia Amparo da Silva; REIS, Amélia Borba Costa. Educação alimentar e nutricional em escolares: uma revisão de literatura. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 29, n. 11, p. 2147-2161, nov. 2013.

RANGEL, Carolina Netto et al. Teaching and learning about food and nutrition through science education in Brazilian schools: an intersection of knowledge. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 9, set. 2014.

RESENDE, Lúcia Maria Gonçalves de. Projeto Político Pedagógico: novas trilhas para a escola. In: VEIGA, Ilma Passos Alencastro; FONSECA, Marília. **As dimensões do projeto político pedagógico**: Novos desafios para a escola. Campinas: Papyrus, 2001. cap. 8, p. 239-256.

SACAVINO, Susana Beatriz; CANDAU, Vera Maria Ferrão. **Educação em direitos humanos**: temas, questões e propostas. Petrópolis: 2008.

SANTIAGO, Anna Rosa Fontella. Projeto Político Pedagógico da escola: desafio à organização dos educadores In: VEIGA, Ilma Passos Alencastro. **Projeto Político Pedagógico da Escola**: Uma construção possível. Campinas: Papyrus, 1995. cap. 7, p. 157-178.

SANTOS, Antonio Raimundo dos. **Metodologia Científica**: a construção do conhecimento. Rio de Janeiro: DP&A, 2000.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva et al. Formação de coordenadores pedagógicos em alimentação escolar: um relato de experiência. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 4, abr. 2013.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. Avanços e Desdobramentos do marco de referência em educação alimentar e nutricional para políticas públicas no âmbito da universidade e para os aspectos culturais da alimentação. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 26, n. 5, p. 595-600, set./out. 2013.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 18, n. 5, p. 681-692, set./out., 2005.

SAVIANI, Dermeval. **Pedagogia Histórico-Crítica**: Primeiras aproximações. Campinas: Autores Associados, 2013.

SAVIANI, Dermeval. **Escola e Democracia**. Campinas: Autores Associados, 2008.

SCHMITZ, Bethsáida de Abreu Soares et al. Proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, n. 24, sup. 2, p. S312-S322, 2008.

SILVA, Sônia Aparecida Ignacio. **Valores em Educação**. O problema da compreensão e da operacionalização dos valores na prática educativa. Rio de Janeiro: Vozes, 2000.

SILVEIRA, Jonas Augusto Cardoso da et al. A efetividade de intervenções de educação nutricional nas escolas para prevenção e redução do ganho excessivo de peso em crianças e adolescentes: uma revisão sistemática. **J. Pediatr.**, Porto Alegre, v. 87, n. 5, p. 382-392, out. 2011.

SOUSA, José Vieira de. A identidade do sujeito social, ético e político e o projeto pedagógico da escola In: VEIGA, Ilma Passos Alencastro; FONSECA, Marília. **As dimensões do projeto político pedagógico**: Novos desafios para a escola. Campinas: Papirus, 2001. cap. 7, p. 215-237.

TARDIF, Maurice. **Saberes docentes e formação profissional**. 17 ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2014.

TULLER SOBRAL, Nilza Aparecida; SANTOS, Sandra Maria Chaves. Proposta Metodológica para avaliação de formação em Alimentação Saudável. **Rev. Nutr.**, Campinas, v.23, n. 3, p. 399-415, mai./jun., 2010.

VASCONCELLOS, Celso dos Santos. **Coordenação do trabalho pedagógico**: do projeto político-pedagógico ao cotidiano da sala de aula. São Paulo: Libertad, 2002.

VEIGA, Ilma Passos Alencastro. Projeto Político Pedagógico da escola: uma construção coletiva In: VEIGA, Ilma Passos Alencastro. **Projeto Político Pedagógico da Escola**: Uma construção possível. Campinas: Papirus, 1995. cap. 1, p. 11-35.

VEIGA, Ilma Passos Alencastro. Projeto Político Pedagógico: novas trilhas para a escola. In: VEIGA, Ilma Passos Alencastro; FONSECA, Marília. **As dimensões do projeto político pedagógico**: Novos desafios para a escola. Campinas: Papirus, 2001. cap. 2, p. 45-66.

YOKOTA, Renata Tiene de Carvalho et al . Projeto "a escola promovendo hábitos alimentares saudáveis": comparação de duas estratégias de educação nutricional no Distrito Federal, Brasil. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 23, n. 1, p. 37-47, fev. 2010 .

ZANCUL, Mariana Senzi de; VALETA, Leandro Neves. Educação Nutricional no Ensino fundamental: resultados de um estudo de intervenção. **Nutrire**, São Paulo, v. 34, n. 3, p. 125-140, dez., 2009.

## ANEXOS

### Anexo A – Carta de Autorização



São Bernardo do Campo, 14 de Outubro de 2015

#### Carta de Autorização para a realização de pesquisa científica

O Centro Educacional da Fundação Salvador Arena, na condição de instituição coparticipante do estudo, autoriza a análise de material referente ao projeto de pesquisa intitulado **“Educação Alimentar e Nutricional: proposta pedagógica para o Ensino Infantil e Fundamental com base na pedagogia histórico-crítica”**, de responsabilidade do pesquisador **“Fernanda Trigo Costa”**, vinculada ao Centro Universitário São Camilo – São Paulo (Instituição Proponente).

A presente pesquisa é parte dos pré-requisitos para a obtenção do título de **Mestre em Nutrição da Infância à Adolescência** e está sob orientação da Prof<sup>a</sup> Dra. Ana Maria Lombardi Daibem, tendo como objeto de estudo o Planejamento Anual de Ensino e o material didático utilizado na Educação Infantil e nas séries iniciais do Ensino Fundamental, além do Projeto Político Pedagógico construído por esta instituição.

Outrossim, o pesquisador supracitado está autorizado a divulgar o nome desta instituição em sua pesquisa, na modalidade de dissertação e/ou artigo científico.

Valcir Shiguera Omori  
Diretor Geral