

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL  
LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO DO CAMPO – HABILITAÇÃO EM CIÊNCIAS DA  
NATUREZA

MONIQUE FOGAÇA LEMOS PADILHA

**EDUCAÇÃO ALIMENTAR: UM ESTUDO DE CASO NA ESCOLA MARIA TERESA  
VILANOVA CASTILHOS – POLIVALENTE EM OSÓRIO-RS**

Tramandaí  
2019

#### CIP - Catalogação na Publicação

Padilha, Monique Fogaça Lemos  
Educação Alimentar: Um estudo de caso na escola  
Maria Teresa Vilanova Castilhos Polivalente Osório-RS  
/ Monique Fogaça Lemos Padilha. -- 2019.  
35 f.  
Orientador: Jairo Alfredo Genz Bolter.

Trabalho de conclusão de curso (Graduação) --  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Campus  
Litoral Norte, Licenciatura em Educação do Campo,  
Tramandai, BR-RS, 2019.

1. Alimentos. 2. Alimentação Saudável. 3. Educação  
do campo. I. Bolter, Jairo Alfredo Genz, orient. II.  
Título.

Elaborada pelo Sistema de Geração Automática de Ficha Catalográfica da UFRGS com os  
dados fornecidos pelo(a) autor(a).

MONIQUE FOGAÇA LEMOS PADILHA

**EDUCAÇÃO ALIMENTAR: UM ESTUDO DE CASO NA ESCOLA MARIA TERESA  
VILANOVA CASTILHOS - POLIVALENTE EM OSÓRIO-RS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao  
Curso de Licenciatura em Educação do Campo –  
Habilitação em Ciências da Natureza como  
requisito parcial para título de licenciada em  
Educação do Campo – Ciências da Natureza.  
Orientador: Prof. Jairo Alfredo Genz Bolter

Tramandaí  
2019  
MONIQUE FOGAÇA LEMOS PADILHA

**EDUCAÇÃO ALIMENTAR: UM ESTUDO DE CASO NA ESCOLA MARIA TERESA  
VILANOVA CASTILHOS – POLIVALENTE EM OSÓRIO-RS**

Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação de Ciências da Natureza e Educação do Campo da Universidade Federal do Rio Grande do Sul como requisito de Licenciatura para atuar em Biologia, Física e Química.

Aprovada em 03 de julho de 2019.

Banca examinadora

---

Prof. Dr. Jairo Alfredo Genz Bolter (Orientador)  
UFRGS Campus Litoral

---

Prof. Dr. Jaqueline Mallmann Haas  
UFRGS Campus Litoral

---

Prof. Dr. Jonas José Seminotti  
UFRGS Campus Litoral

**AGRADECIMENTOS**

Agradeço a minha família por todo o apoio, paciência e cooperação durante esses anos.

Agradeço as minhas colegas e amigas pelo auxílio, e por compartilhar os momentos de angústias, felicidades e por estarem sempre comigo compartilhando dos saberes e desafios durante esse percurso.

Agradeço a UFRGS pela oportunidade, pelo conhecimento, aos professores e ao Orientador Professor Jairo Alfredo Genz Bolter, pelo crescimento pessoal e acadêmico mostrando que sempre temos mais para aprender e conhecer, sendo todo conhecimento válido.

“A felicidade às vezes é uma benção, mas geralmente é uma conquista.” Paulo Coelho.

## RESUMO

A alimentação ganhou relevância nos dias atuais, sendo bastante explorado os alimentos e uma alimentação saudável. Tornando necessário além de explorar na sociedade, também em um espaço educativo, sendo as escolas o primeiro convívio social do ser humano, além de ser o pilar no processo de ensino aprendizagem, onde a pessoa começa a formar e idealizar os primeiros conceitos adquirindo conhecimentos sobre o mundo. O presente trabalho buscou analisar e investigar como ocorre a abordagem sobre alimentação saudável em ambiente escolar no município de Osório localizado no Rio Grande do Sul, e se há alguma especificidade sobre alimentação nos conteúdos propostos pelos professores desta região. Sendo analisados por meio de entrevistas com professores do ensino básico de uma escola pública e alunos do ensino médio. Os dados coletados permitiram uma análise sobre a abordagem proposta em ambiente escolar, destacando que a alimentação é trabalhada na maioria em séries iniciais e no conteúdo de ciências, mas, mostrando a possibilidade de se trabalhar alimentação em diferentes séries com diversas propostas no município de Osório.

**Palavras-chave: Alimentos. Alimentação Saudável. Ambiente Escolar.**

## **ABSTRACT**

Food has gained relevance in the present day, with food being widely explored and healthy eating. It is also necessary to explore in society, also in an educational space, schools being the first social life of the human being, besides being the pillar in the process of teaching learning, where the person begins to form and idealize the first concepts acquiring knowledge about the world. The present work sought to analyze and investigate how the approach on healthy eating occurs in a school environment in Osório city, located in Rio Grande do Sul, and whether there is any specificity about food in the contents proposed by the teachers of this region. They are analyzed through interviews with primary school teachers in public schools and high school students. The data collected allowed an analysis of the proposed approach in a school environment.

**Keywords: Food. Healthy eating. School environment.**

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 01 – Formação dos Entrevistados .....	26
Gráfico 02 – Importância da Alimentação Saudável .....	29
Gráfico 03 – O tema alimentação é trabalhado na escola?.....	30
Gráfico 04 – Quais disciplinas trabalham alimentação saudável.....	33

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
RS	Rio Grande do Sul
UFRGS	Universidade Federal do Rio Grande do Sul
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 01 – Como trabalhar alimentação saudável além da sala de aula.....	31
---	----

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>14</b>
<b>2 METODOLOGIA</b> .....	<b>17</b>
<b>3 REFERENCIAL TEÓRICO</b> .....	18
3.1 HÁBITOS ALIMENTARES: A INFLUÊNCIA EM PRÁTICAS SAUDÁVEIS .....	18
3.2 IMPORTÂNCIA DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM AMBIENTE ESCOLAR .....	20
3.2 O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) .....	22
<b>4 RESULTADOS E DISCUSSÕES</b> .....	<b>26</b>
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	<b>34</b>
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>35</b>
<b>APÊNDICE</b> .....	<b>41</b>

## 1 INTRODUÇÃO

A alimentação saudável é um tema que envolve diferentes aspectos sociais, culturais e vem sendo bastante abordado nos dias atuais. Associado aos modos de vida e a saúde das pessoas, o tema tem ganhado repercussão em diferentes áreas do conhecimento.

A alimentação, em geral, vem se modificando ao longo dos anos. Alimentos rápidos, pré-prontos, industrializados ou semi-industrializados, tem sido introduzidos de forma acentuada no cotidiano das famílias, em especial por falta de tempo das pessoas, no que tange ao preparo e ao consumo. Com isto, as pessoas criam barreiras com alimentos mais saudáveis como legumes, verduras e frutas, por não estar habituadas a comer ou não os conhecer.

Com esta falta de tempo, as famílias começam a deixar de preparar uma refeição mais saudável para seus filhos e começam a valorizar o hábito de comer alimentos com pouca qualidade nutricional, por serem alimentos “mais fáceis” e rápidos normalmente já estando pré-cozidos.

Por outro lado, ganha força na atualidade um movimento em prol de uma alimentação mais saudável, com menos interferência química e industrial e mais valorização do local e do cultural. A busca por alimentos com menos calorias e com mais nutrientes tem sido constante por parte de grupos de consumidores.

Sendo a escola o pilar do processo de ensino e da aprendizagem dos jovens, é neste ambiente que devem ser realizadas as primeiras discussões, os primeiros debates acerca de diferentes temas, dentre estes está à alimentação saudável.

Na escola a alimentação sempre teve um papel fundamental no processo de ensino e da aprendizagem, em especial no que tange a merenda escolar. A qual tem sido objeto de inúmeros estudos. Ao longo dos últimos anos, no Brasil, o cardápio da alimentação escolar se alterou significativamente em muitas escolas, as quais aderiram à introdução dos produtos oriundos da agricultura familiar na merenda, sendo o Programa Nacional de Alimentação Escolar o pilar neste processo facilitando o convívio entre escola e agricultura familiar.

O processo de alteração da merenda escolar tem mudado a característica alimentar de muitos jovens, que na fase crucial da vida acabam se deparando com um cardápio mais adequado a realidade das escolas e mais saudável. Esse processo reverberou alguns

movimentos que podem ser alcançados com mais profundidade se o tema alimentação escolar for tratado com mais centralidade no ambiente escolar.

No que tange a educação e aos conceitos básicos do processo de ensino e da aprendizagem, a área da Ciências da Natureza pode ser um ambiente propício para alavancar ainda mais a discussão sobre a alimentação. Conceitos físicos, químicos e biológicos estão presentes centralmente na temática, alimentação saudável.

É de extrema importância à escola como espaço educativo e de relações, abordar e trabalhar a alimentação saudável, criando um vínculo dos alunos com a comida, com o alimento ao todo, respeitando o alimento em si, aprendendo o verdadeiro significado de se comer bem, para assim, com este contato passar a compreender a importância que o meio ambiente tem para o todo e de como a alimentação perpassa conceitos.

Relacionando os conceitos do saber popular, a cultura que era usada anos atrás com os dias atuais, tentando resgatar valores, crenças e ensinamentos não só para o ambiente escolar como para as pessoas. Tentando trazer um conceito mais humanitário e afetivo com o alimento, pois o alimento não é só um mero produto, mas uma parte de vida que nos abastece e nos ensina de dentro para fora.

Também por ser um tema de extrema relevância no contexto atual, onde diz muito das relações tanto em questão da saúde em si, como na questão das relações pessoais entre a comunidade. A forma como o ser trata o alimento diz muito em como ele age em sociedade.

O contexto acima nos remete ao problema central da pesquisa, qual seja: como ocorre a abordagem sobre alimentação saudável em ambiente escolar? Para aprofundar e trabalhar o tema com mais centralidade nas escolas se faz necessário conhecer a escola, seu contexto, sua estrutura e sua comunidade. Dependendo do ambiente e da situação a abordagem pode ter um significado, dependendo pode ter outro.

Mediante o questionamento o objetivo geral do trabalho foi analisar como é trabalhado o tema alimentação saudável em ambiente escolar no município de Osório-RS, auxiliando os objetivos específicos tais como: investigar a formação dos professores deste ambiente e os conteúdos que tratam de alimentação saudável, dispor de ideias práticas, projetos e pesquisas que possam englobar esse assunto no dia-a-dia das escolas, analisar a merenda escolar, especificamente a origem e os alimentos orgânicos nesse meio.

O trabalho foi desenvolvido inicialmente com uma ampla revisão bibliográfica. Em seguida, foram realizadas entrevistas com alunos e professores da Escola Estadual de

Educação Básica Maria Teresa Vilanova Castilhos (Escola Polivalente), localizada no bairro Glória em Osório. Ao todo foram realizadas 05 entrevistas com professores de diferentes áreas e 05 com alunos e ex alunos do ensino médio. Para eles foi aplicado um questionário sobre alimentação saudável contendo 20 questões com perguntas não objetivas.

Após analisados os dados foram sistematizados e o trabalho atual foi construído. Após uma breve introdução apresenta-se a metodologia utilizada para o desenvolvimento do trabalho. Em seguida destaca-se o referencial teórico que segue precedido dos resultados e das discussões. Por fim, apresentam-se algumas considerações finais à cerca do tema.

## 2 METODOLOGIA

Para o trabalho ser desenvolvido foi utilizado o método estudo de caso. Após pesquisas, revisão bibliográfica e dados, foi aplicado um questionário sobre o tema alimentação saudável junto a Escola Estadual de Educação Básica Maria Teresa Vilanova Castilhos (Escola Polivalente), situada no bairro Glória próximo ao centro de Osório – RS. Foi escolhido esta escola pela ligação que a discente construiu ao longo do ano, tendo feito dois estágios obrigatórios na escola e criando um vínculo com alunos e professores.

O questionário foi realizado e aplicado no período de 04 meses, entre dezembro de 2018 a abril de 2019. As questões interligavam a maneira de que a Escola tratava a alimentação saudável, mostrando a importância de se trabalhar alimentação saudável nos dias atuais, focando na associação entre coordenadores pedagógicos e alunos. Foi realizado e aplicado junto aos coordenadores pedagógicos: 05 professores de diversas áreas (01 do ensino de Ciências, 01 do ensino de Biologia, 01 do ensino de Química, 01 do ensino de História, 01 do ensino de Letras), e 05 alunos do ensino médio, sendo 02 na modalidade da EJA. Contendo perguntas abertas e fechadas o questionário permitiu com que os entrevistados pudessem destacar questões inerentes ao tema que não foram necessariamente apresentadas no questionário. Os dados coletados foram sistematizados em forma de gráficos e analisados de acordo com as especificidades de cada pergunta.

Estas ferramentas permitiram uma maneira detalhada sobre o trabalho com o intuito de melhor organização e esclarecimento sobre o tema alimentação saudável em ambiente escolar.

### 3 REFERENCIAL TEÓRICO

#### 3.1 HÁBITOS ALIMENTARES: A INFLUÊNCIA EM PRÁTICAS SAUDÁVEIS

A alimentação saudável é um tema que atualmente é bastante explorado e falado nos dias atuais. Com o crescimento da abordagem deste assunto passou-se a ser mais trabalhado e analisado em ambiente escolar, não só na merenda como em sala de aula, projetos e oficinas.

Como objetivo central da alimentação é fundamentar e prevenir nosso corpo de aderir doenças e também suprir nossas necessidades diárias, para isso, precisamos compor nossa alimentação com alimentos ricos em nutrientes com alimentos saudáveis.

Segundo Pollan, (2008), tudo o que consumimos hoje, em sentido estrito, não é mais comida, e a forma que consumimos essas coisas não é realmente comer. O autor ainda traz a visão de que, comida tem a ver com prazer, comunidade, família, com a nossa relação com o mundo natural e com a expressão da nossa identidade. A alimentação tem relação tanto com a cultura quanto com a biologia. Deste ponto de vista supõe-se que nossos hábitos alimentares começam desde a infância, pela influência da família, podendo na fase adulta manter os mesmos hábitos ou mudar conforme as situações que cada pessoa vivencia.

Pollan (2008), ainda traz a ideia de que, todos os exercícios alimentares acabam excluindo a alimentação da vida social e o prazer do ato de comer. Segundo ele, a maneira de comer é um dos meios mais poderosos que um povo tem de expressar e preservar sua identidade cultural.

Carneiro, (2003) traz que nossos hábitos e tradições na alimentação constroem uma herança cultural que se faz desde a amamentação e irá seguir até os costumes religiosos e os gostos coletivos. Ou seja, as crenças religiosas e o convívio familiar influenciam a alimentação na vida de cada pessoa, trazendo os costumes e gostos, de cada regionalidade, consigo.

O autor ainda traz que, os gostos variados é o que identifica os diferentes povos e as épocas diferentes de uma mesma cultura ou crença. Portanto, em uma mesma família com os mesmos hábitos poderá haver diferentes gostos e formas de ver o alimento.

Pollan, (2008) problematiza sobre o que aconteceria se pensássemos em comida menos como um objeto e mais como uma relação, para ele, na natureza a alimentação sempre foi uma relação entre espécies e sistemas denominados cadeias alimentares, as espécies co-evoluem com outras espécies que elas se alimentam tornando-se uma relação de interdependência entre as espécies.

Segundo Pollan (2008), se o solo estiver de alguma forma doente, o capim que nele cresce, o gado que se alimenta do capim e as pessoas que bebem o leite das vacas também estarão. Ou seja, é um ciclo que se começa o cuidado desde o solo até o alimento que chega as nossas mesas.

Trazendo também a visão de que, conhecer melhor a natureza das mudanças alimentares é começar a entender como podemos modificar nosso relacionamento com os alimentos positivamente priorizando a saúde.

Solomon (1983) traz que, a prática de alimentos saudáveis no dia-a-dia facilita o desenvolvimento cerebral e corporal sucessivamente, com melhor rendimento físico e disposição, assim, causando um estímulo positivo no cotidiano.

De acordo com Salomon, (1983), estar bem consigo próprio começa pelo fato de estar bem com o seu corpo, respeitar a vida do corpo é respeitar o sentido da vida em todas as coisas, tanto interior como exteriormente. Portanto, o alimentar-se bem perpassa a visão de saúde em si, envolvendo todo o contexto interno e externo agregando valores, cultura, modo de vida, etc.

Para Fischler (2001), a alimentação é um fenômeno complexo, que tem uma função ao mesmo tempo biológica/vital e social, sendo fonte de nutrientes, mas também de significados e imaginários. A dimensão biológica da alimentação não pode estar desvinculada da dimensão social e do prazer, sob pena de perda da identidade cultural, então, a alimentação em si é associada à questão não só biológica, mas, cultural onde o alimento serve como forma de socialização entre as pessoas facilitando as relações pessoais e o convívio.

Segundo Martins (2011), um corpo não é apenas o corpo em si, é fazer este corpo produzir pensamento, ver novas percepções através de experiências, provocar estranhamento sobre o pensar. Ou seja, falar sobre corpo e saúde não apenas de uma forma física, mais também mental. Ter uma mente saudável é fundamental principalmente nos dias atuais, onde as tecnologias estão ocupando boa parte do tempo e as pessoas necessitam se adequar a forma de vida imposta pelo capitalismo.

Ainda segundo o autor, um corpo sustentável é uma capacidade de existir com a dor e a alegria da existência, ter momentos alegres e tristes e que nos fechamos num modelo de funcionamento, praticando exercícios, comendo alimentos saudáveis como frutas e verduras e nos esquecemos de que, esse padrão não é necessariamente, ter um corpo sustentável. Um corpo sustentável na visão de Martins (2011) é ter um equilíbrio entre as duas coisas, é poder ver que nosso corpo necessita de alimentos saudáveis mais também precisa de um *fast food* de vez em quando.

Martins (2011) diz que, os nutricionistas da atualidade já estão adequando novas dietas, não restritas, mas, baseadas na reeducação alimentar. Não deixando de ingerir alimentos “não saudáveis”, mas sim, diminuindo seu consumo e aderindo a novas práticas no dia-a-dia com receitas diversificadas e nutritivas.

Na visão de Martins (2011), precisamos movimentar e conhecer nosso corpo, nossos limites, nossas sensações, para tomarmos consciência a nossa volta, produzindo estes movimentos no ato de pensar. Se não movimenta o corpo, não movimenta a mente e necessariamente a mente irá apenas reproduzir e não criar nada de novo. Portanto, movimentando o corpo estaremos também movimentando a mente, a alma, mudando a forma de se viver, trazendo um novo sentido à existência.

### 3.2 IMPORTÂNCIA DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM AMBIENTE ESCOLAR

Segundo Feraz (2016), várias formas de promoção de uma alimentação saudável devem ser diariamente exploradas pelos docentes de todos os componentes curriculares. Então, a educação alimentar e nutricional deve ser tema presente no dia-a-dia no ambiente escolar. Desta forma, frisando a importância de se tratar deste tema ao todo e permeando diversos espaços neste ambiente.

Considerando a escola como espaço de convivência e de troca de vivências a experiência alimentar na escola pode ser levado ao núcleo familiar e, nesse aspecto, destacando-se o papel da merenda escolar. Uma escola promotora de saúde estimula, através do programa de alimentação escolar, boas práticas de alimentação e estimula na comunidade a busca por escolhas alimentares mais saudáveis e sustentáveis. (KRISTAL et.al, 1990).

A alimentação em sala de aula pode-se trabalhar em diversas disciplinas e em diferentes ambientes, de maneira interdisciplinar. De acordo com Vergara, (2014)

podemos notar a abordagem sobre alimentação em diversas disciplinas escolares em reportagens, revistas, jornais e outros meios de comunicação, apresentando-se de forma interdisciplinar. Portanto, este é um tema a ser trabalhado ao todo. Desde as séries iniciais até o ensino médio, com projetos que englobem a comunidade e o ambiente escolar associando os diferentes conhecimentos.

Canani, (2010) relata que em seu projeto sobre alimentação saudável se permitiu atividades conjuntas entre alunos e professor, prazer nas atividades planejadas, realização de trabalhos com responsabilidade e respeito entre docente e alunos, amadurecimento grupal e pessoal, gerando com o projeto respeito entre os colegas, clima favorável incentivando a troca de conhecimentos e integração de acordo com as atividades variadas e diferenciadas. Por isso, falar, relacionar e incentivar uma alimentação saudável perpassa além de conhecimentos escolares, associa o meio em que o indivíduo está e associa o desenvolvimento do mesmo.

Em função do caráter recente da legislação, análises da compra de alimentos para a alimentação escolar são relevantes, considerando a necessidade de fortalecer a agricultura familiar, de estimular a utilização de alimentos regionais, ou seja, que respeite os hábitos alimentares locais e o aumento do consumo de alimentos in natura por parte dos escolares, como definido nas diretrizes do PNAE. (BRASIL, 2009)

Segundo Teo (2010) e Fernandes (2014), os manipuladores da alimentação, como membros da comunidade escolar, fazem um papel importante na formação dos hábitos alimentares dos alunos, uma vez que devem se responsabilizar pela preparação segura dos alimentos servidos. Atuam como propagadores de conhecimentos do senso comum, podendo assim, constituírem-se agentes que promovem uma alimentação saudável. Portanto, são fundamentais o apoio e o auxílio de todos os membros da comunidade escolar, incluindo as pessoas responsáveis pela merenda onde, têm papel fundamental de auxiliar os alunos na escolha de sua alimentação na escola, podendo trabalhar de forma diferenciada com os alimentos, trazendo a prática e a vivência.

Ainda de acordo com Castro (2013), além do membro da comunidade escolar que manipula diretamente os alimentos, outros atores como, gestores, coordenadores pedagógicos e professores, devem adquirir um espaço permanente de educação que ofereça apoio contínuo ao desenvolvimento de práticas e ações no ambiente escolar relacionado à alimentação.

Ao educador, segundo Devanço (2004) e Castro (2013), cabe-lhe atuar como interlocutor das escolhas alimentares, criando situações que possibilitam identificar

significados novos, dando valor às aprendizagens, além de operar como modelo de comportamento, deixando mais fácil partilhar as ideias e opiniões referente à alimentação entre os alunos. Os alunos estando em processo de ensino aprendizagem necessitam de estímulo e valorização, dando importância para suas opiniões e pensamentos. Cabe ao educador associar este senso comum a conhecimentos científicos valorizando a base do conhecimento de seus alunos. Desta forma, os alunos conseguirão ter maior facilidade em expor seus pensamentos e facilidade de aprendizagem.

### 3.2 O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

O PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) segundo o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) é um programa que oferta alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes do início até o final da educação básica pública, sendo repassado ao estado, município e escola pública um valor financeiro mensal durante o período letivo. O programa surgiu na década de 40, mas, não se concretizou por falta de recursos financeiros. (FNDE, 2007)

Segundo FNDE (2007) na década de 50 surge a Conjuntura Alimentar e o Problema da Nutrição no Brasil, estruturando um programa de merenda escolar no Brasil, sendo responsabilidade pública.

Em março de 1955 assina-se um Decreto denominado o nº37.106 fundando a Campanha de Merenda Escolar (CME) suplementar ao Ministério da Educação. Já em 1956, com o Decreto nº 39.007, a campanha passou a se chamar Campanha Nacional de Merenda Escolar (CNME), com o intuito de atender em âmbito nacional. (FNDE, 2007)

Em 1965 o nome CNME foi modificado pelo Decreto nº56.886/65 para o nome Campanha Nacional de Alimentação Escolar (CNAE), surgindo vários programas importantes entre eles o Programa de Alimentos para o Desenvolvimento, voltado ao atendimento das populações carentes e à alimentação das crianças em idade escolar. Em 1979 passou a se chamar Programa Nacional de Alimentação Escolar. (FNDE, 2007)

O FNDE, 2007 traz que, em 1988 assegurou-se o direito à alimentação escolar a todos os alunos do ensino fundamental pelo programa de alimentação escolar ofertado pelos governos federal, estaduais e municipais. Em 1994 foi instituída a descentralização dos recursos para execução do Programa sendo estabelecido por meio da Lei nº8.913 de 12/07/94 por meio de celebração de convênios com os municípios e com o envolvimento

das Secretarias de Educação do Estado e do Distrito Federal. A partir desse período houve um crescimento de municípios que aderiram à descentralização, formando mais de 70% dos municípios brasileiros.

Em 2006 foi decretado à exigência da presença do nutricionista como responsável técnico pelo Programa. E o grande marco para o PNAE foi em 2009, com a Lei nº 11.947 de 16 de junho, trazendo a extensão do Programa para toda a rede pública de educação básica, incluindo os alunos que participam do Programa Mais Educação, e de jovens e adultos (EJA). (FNDE, 2015)

É através deste programa que foi posta a Lei nº 11.947 destacando que 30 por cento dos produtos precisam ser da agricultura familiar da região, ou seja, o programa acaba garantindo a segurança alimentar dos alunos e expandindo o desenvolvimento da agricultura local com a comercialização de frutas, verduras, legumes, enfim, produtos dos próprios agricultores da localidade.

O artigo 4º do PNAE trata-se em “contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudável dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional”. Ou seja, o programa incentiva que todos os alunos tenham uma alimentação mais saudável e comecem formando novos hábitos alimentares, tendo esse auxílio na merenda escolar.

Em muitas regiões há o produto onde poderia ser vendido e consumido para as escolas e mercados locais, porém ocorrem diversos fatores que acabam influenciando negativamente nesse processo de abastecimento nas escolas como, o escoamento, desvalorização dos produtos locais, às logísticas e as barreiras de entrada, e não a questão da produção em si.

O produtor familiar também precisa se formalizar, estar de acordo com as normas sanitárias e certificações conforme a lei, e para isso leva tempo e processos a serem seguidos, muitas vezes sendo cansativo e extenso para o produtor.

### 3.3 ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO BRASIL E NO RIO GRANDE DO SUL

No Brasil, segundo Carneiro (2003), a história da alimentação é marcada pela safra do açúcar na época da colônia, onde ocorreu o grande avanço não só econômico como alimentar. A partir desta expansão o país foi visto de outra forma.

Segundo o autor o país é farto e abundante, no que tange aos recursos naturais e culturais. As distintas regiões se destacam por costumes, pratos totalmente distintos, com

diferentes culinárias e produtos. O Brasil no geral é um país diversificado, de culturas, de regiões, de clima e de costumes. Essa diversificação possibilita ganhos significativos no que tange a diversificação dos processos produtivos, comercial e de consumo de alimentos.

De acordo com Ploeg (2008), os atuais impérios alimentares são vazios, suas redes estruturam os dois mundos: natural e social com o propósito de canalizar a riqueza para o centro. Portanto, ultrapassam o uso dos recursos naturais, modificando a validade e a qualidade dos produtos fazendo com que durem semanas e até meses a mais do prazo normal de vencimento com aditivos químicos, não ligando para o meio com que isso é feito ou o resultado no corpo humano.

Ainda o autor traz que, “o império alimentar não funciona somente dentro dos mercados, ele representa o controle sobre esses mercados”, ou seja, ele monopoliza quem entra, quem sai, quem vende, modificando o fluxo de ordenamento nessas redes.

Silveira P, Balem T apud Poulain (2004), destacam que um alimento para que seja reconhecido como tal, ou seja, capaz de manter a vida, não deve somente ter qualidades nutricionais, é necessário que esse alimento seja qualificado como tal pela pessoa que irá consumi-lo e pelo grupo social ao qual esse alimento está inserido. Neste ponto, como já falado em cada região é uma cultura alimentar onde essa característica deve ser respeitada ao tratar deste assunto.

Ainda segundo Balem e Silveira (2004) a indústria alimentar utiliza da abordagem nutricional dando importância ao nutriente ao invés do alimento em si, o que acaba desvinculando o foco principal que é o alimento. Assim, facilitando a indústria alimentar com diferentes meios e deixando de lado o fornecimento dos alimentos pelos agricultores das distintas regiões do país.

Balem e Silveira (2004), dizem que, o elevado consumo de produtos industrializados, por serem mais baratos e de fácil acesso, acabam fazendo com que as pessoas percam a prática de produzir e criar seu próprio alimento, perdendo assim a cultura, hábitos e identidade. Formando uma sociedade cada vez mais capitalista e individualista, que não pensa não somente nos seus hábitos alimentares como também aos acontecimentos no meio ambiente e ao seu redor.

Niederle (2013) traz que, as empresas atualmente centralizam o seu foco nas fases da produção, não no produto final fazendo com que tenham mais cuidado na qualidade do produto final, reduzindo atenção aos custos de monitoramento e controle dos alimentos.

No Brasil em virtude do controle de qualidade acaba ocorrendo uma generalização dos processos de produção e agro industrialização, logo do próprio produto. Segundo Niederle (2013) a generalidade do padrão do alimento e especificidade abarcando diversos processos, principalmente investir em marketing para ter este controle. Ou seja, na maioria das vezes apenas as grandes empresas conseguem ter este controle de “qualidade” aceito nas devidas normas impostas.

Cristóvão e Tibério (2013) trazem que os alimentos regionais, tradicionais de cada região são valorizados e considerados diferentes por serem fabricados e produzidos na própria localidade devendo ser preservados por serem diferenciados. Em muitas regiões os produtos locais são os atrativos centrais para a população local, e em especial para os turistas que buscam o turismo alimentar. No Brasil de Norte a Sul, podem ser encontrados produtos típicos com distintas características, que vão desde os modos de produção, as questões inerentes às características endóclimáticas até o modo de agro industrialização e de preparo dos produtos para o consumo.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

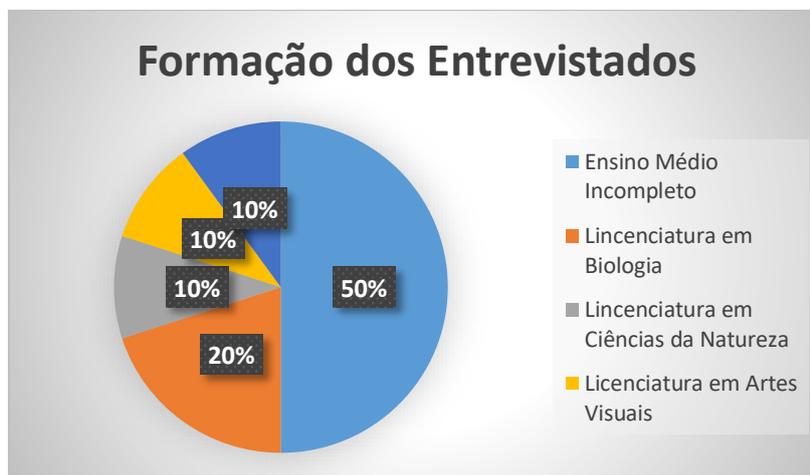
### 4.1 CARACTERÍSTICAS DO OBJETO DO ESTUDO

A pesquisa foi realizada na Escola Estadual de Educação Básica Maria Teresa Vilanova Castilhos (Polivalente), que possui um espaço amplo, com diversas salas de aula, laboratório de informática, biblioteca, sala de jogos, sala de vídeo, refeitório e um laboratório de ciências com todos os equipamentos necessários e amostras de espécies para análises de estudo. Neste espaço amplo e diverso, os professores têm acesso à elaboração de diferentes didáticas para se trabalhar com os alunos.

A escola que funciona nos três turnos oferece Ensino Médio no turno da manhã, do 6º ano até 9º ano no turno da tarde e Ensino Médio Regular e Ensino Médio na Educação de Jovens e Adultos no turno da noite. Atende alunos de diferentes idades, que variam de 10 e 60 anos.

Para a concretização do trabalho foram realizadas 10 entrevistas com professores e alunos, sendo 05 professores e 05 alunos. Os alunos entrevistados são do Ensino Médio Regular e da EJA. Os professores são formados em diferentes áreas do conhecimento, conforme gráfico 1.

Gráfico 01 – Formação dos Entrevistados



Fonte: elaborado pela autora.

Alguns professores trabalham há anos na escola, outros estão há pouco tempo. Os alunos no geral estão estudando na escola há poucos anos, mas, parecem gostar do ambiente e da forma que a escola atua. Com idade entre 16 a 52 anos, os informantes são heterogêneos. Ao todo são 08 mulheres e 02 homens.

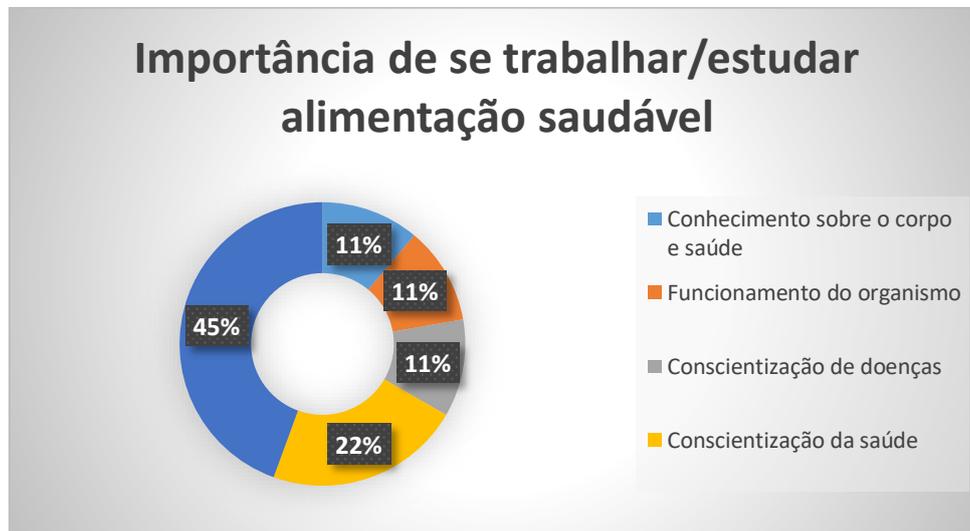
Os entrevistados em sua maioria residem na cidade de Osório-RS. Apenas 02 deles moram em Tramandaí-RS. Todos parecem gostar do espaço onde estão habituados, mantendo uma boa relação entre comunidade escolar e alunos, em todos os quesitos.

#### 4.2 PRÁTICA DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM AMBIENTE ESCOLAR

A maioria dos professores entrevistados são na área das ciências naturais, sendo dois licenciados em Biologia e um em ciências da natureza. De forma unanime, os entrevistados destacam que acham importante e relevante trabalhar alimentação saudável. Conforme se observa no Gráfico 02 67% dos entrevistados destacam que as discussões são importantes porque dizem respeito à saúde e aos benefícios para a vida.

Observando o gráfico 02 aproximadamente a metade dos entrevistados destacam que é necessário estudar/trabalhar alimentação saudável para conscientizar as crianças. Logo, começar a falar sobre este tema já no início da prática alimentar é de extrema importância para formar sujeitos conscientes e ligados a questões ambientais, cuidando do meio e do corpo, assim, realizando uma mudança no meio social.

Gráfico 02 – Importância da Alimentação Saudável



Fonte: elaborado pela autora.

Segundo os entrevistados, de forma unanime é importante trabalhar a alimentação já na infância visto que as crianças estão descobrindo os sentidos, conhecendo novos gostos e sabores. A educação alimentar é algo novo para eles e que neste período pode ser moldado e variado. A criança precisa experimentar o alimento para decidir se gosta

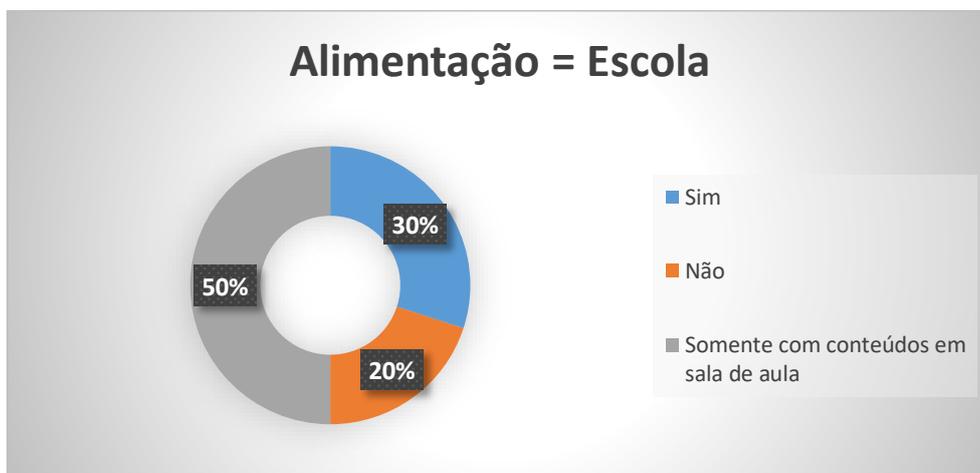
ou não daquilo que está ingerindo e isso na maioria das vezes não acaba ocorrendo em virtude do desconhecimento dos pais, e em especial da própria escola.

Muitas vezes as crianças nunca experimentaram o alimento e já tem a concepção de um pré-julgamento de que não gostam. Os pais por sua vez acabam deixando a criança não comer para não brigarem, assim aquela criança acaba não experimentando e posteriormente na vida adulta acaba não gostando, no caso não forma o hábito alimentar adequado.

Portanto, é fundamental que os pais, em conjunto com as escolas possam trabalhar e mostrar os diferentes alimentos para os filhos, desde a infância até a idade adulta. Com brincadeiras, prato divertido, de forma lúdica onde a criança aprenda de forma descontraída.

Ao serem indagados, 50% dos entrevistados afirmam que a alimentação é trabalhada na Escola de forma supérflua, ou seja, somente em conteúdo de sala de aula, gráfico 3. Desconsiderando assim a importância do tema de forma geral, em outros cenários.

Gráfico 03 – O tema alimentação é trabalhado na escola?



Fonte: elaborada pela autora.

Foi perguntado durante a entrevista se o tema poderia ser abordado além da sala de aula e de que forma isso poderia ocorrer. Apenas um entrevistado não soube opinar sobre o assunto. Os outros disseram que o tema poderia sim ser abordado fora da sala de aula.

Conforme pode ser observado na tabela 01, a maior parte dos entrevistados destacam que a temática pode e deve ser abordada na escola, em diferentes e distintos momentos. Destacam que via horta escolar, palestras, gincanas, etc. a temática pode ser

facilmente trabalhada no ambiente. Alguns dos entrevistados destacam, entretanto que a família tem uma responsabilidade central na formação do indivíduo no que tange ao seu hábito alimentar e nutricional.

Refletir sobre o processo de ensino e aprendizagem, bem como de convivência e vivência é fundamental para compreender questões inerentes ao dia a dia dos cidadãos. A escola não pode estar distante da realidade do aluno muito menos a família estar distante da escola, ou seja, das questões inerentes ao dia a dia do ambiente escolar. Tanto a escola quanto a família são fundamentais para o processo de ampliação das discussões, dos debates e das discussões à cerca da temática.

Tabela 01 – Como trabalhar alimentação saudável além da sala de aula

Entrevistado 01	Palestras;
Entrevistado 02	Em casa, com a família;
Entrevistado 03	Começando por casa, convívio familiar;
Entrevistado 04	Meios tecnológicos;
Entrevistado 05	Palestras;
Entrevistado 06	Palestras, horta escolar, gincanas, semana do meio ambiente;
Entrevistado 07	Não soube opinar;
Entrevistado 08	Horta escolar;
Entrevistado 09	Meios tecnológicos;
Entrevistado 10	Horta escolar;

Fonte: elaborada pela autora.

A tabela evidencia que a maioria dos entrevistados acham que pode se trabalhar alimentação saudável fora da sala de aula, dividindo-se entre palestras, horta escolar, convívio familiar e meios tecnológicos, tendo um entrevistado trazendo todas as opções citadas acrescentando gincanas e semana do meio ambiente.

Fica evidente nos resultados desta questão que há formas de se trabalhar alimentação saudável não somente na sala de aula, mas também fora do espaço escolar e na própria comunidade. Segundo Longo (2012) é necessário reavaliar as formas de aprender e ensinar, para ser capaz de atender as demandas da sociedade do conhecimento.

Ir além da sala de aula com projetos, oficinas, horta escolar e atividades lúdicas envolvendo crianças e adolescentes facilitando esta abordagem.

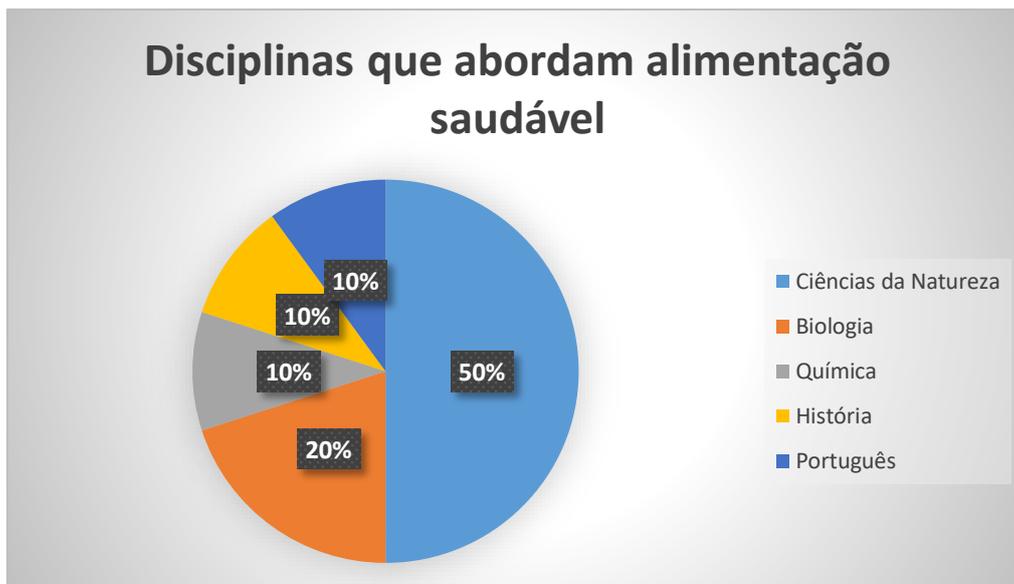
Comparando os resultados das questões: como trabalhar alimentação saudável além da sala de aula e se a escola trabalha alimentação, percebe-se que a maioria dos entrevistados vê a possibilidade de se trabalhar este tema além da sala de aula, mas, a maioria trabalha/estuda este tema apenas neste espaço no cotidiano. Segundo os entrevistados não trabalham este tema além dos conteúdos por falta de estímulo, renda, conhecimentos específicos sobre o assunto e apoio da entidade escolar tornando quase impossível na visão deles de realizar uma atividade diferente.

Outra questão de relevância é a pergunta em quais séries trabalham a alimentação saudável. Grande parte dos entrevistados, 80% mais especificamente destacam que o tema é trabalhado apenas em séries iniciais, com a parte da alfabetização e sentidos. Os outros 20% relataram que trabalham o assunto em ensino médio na parte da biologia e química. Ou seja, na visão dos professores é melhor de se trabalhar alimentação saudável nas séries iniciais pela percepção que os alunos estão adquirindo, portanto, a criança está no início do conhecimento sobre os sentidos, e nesta fase é possível moldar a visão sobre os alimentos, facilitando o hábito de consumir frutas, verduras, legumes, fibras.

Segundo os informantes o tema é abordado em distintas matérias, mas se concentra nas disciplinas de Ciências da Natureza, conforme pode ser observado no gráfico 04. Fica evidente com isso que a área das ciências da natureza representa o maior índice por abranger mais facilidade de expressar o conteúdo, por trazer o estudo do corpo, porém não podem essas abarcar sozinhas a responsabilidade de travar a discussão sob pena de não conseguirem avançar para patamares necessários, no que trata a mudança de hábitos alimentares. Analisando conforme o gráfico 04, nota-se que a área de ciências da natureza consegue englobar e ter maior facilidade de trabalhar alimentação saudável por envolver partes do corpo humano, da saúde, da forma de vida, diferente das outras áreas que trabalham conteúdos mais específicos e centralizados, por isso não trata com facilidade sobre este assunto.

Tendo a área de ciências da natureza o objetivo de conscientizar e informar as pessoas sobre as espécies, meio ambiente, solo e fazer com que a sociedade seja mais consciente em relação ao meio que habita.

Gráfico 04 – Quais as disciplinas que trabalham alimentação saudável?



Fonte: elaborado pela autora.

Nas entrevistas foi questionado qual o conhecimento dos entrevistados sobre produtos orgânicos. Todos têm conhecimento de que é um produto sem agrotóxicos, pesticidas, inseticidas ou qualquer insumo químico. Portanto, todos os entrevistados sabem a diferença entre um alimento orgânico e um alimento convencional.

Essa informação nos faz acreditar que com pouco esforço é possível avançar muito no que diz a temática, alimentação saudável em ambientes escolares. As discussões que permeiam a agroecologia e o agro ecossistemas podem ser fundamentais no que se refere às mudanças de hábitos alimentares e nutricionais das distintas gerações. Desde os pais, perpassando pelos filhos bem como professores e técnicos das escolas é necessário fazer o debate e algumas reflexões no sentido de manter a discussão em evidência.

Na merenda escolar da instituição 30% dos alimentos são de origem orgânica, foi questionado também se a agricultura familiar fornece alimentos para a escola e quais seriam estes produtos fornecidos, a maioria dos entrevistados afirmou que a agricultura familiar fornece alimentos, e os produtos fornecidos são hortaliças e frutas, principalmente a banana e o morango sendo produzidos na localidade, os outros alimentos são fornecidos por uma rede de supermercados convencional que distribui em grande quantidade carboidratos e proteínas, além de outros produtos, mesmo tendo o fornecimento de determinados alimentos por rede, há uma união entre agricultura familiar e comunidade escolar, formando uma aproximação e criando laços entre escola, comunidade e meio ambiente.

Mesmo sendo um avanço fundamental a discussão que perpassa as alterações no PNAE e a agricultura familiar, no geral o tema não é trabalhado com profundidade nas

Escolas. Hoje a alimentação saudável e os produtos orgânicos e o consumo desses é pouco praticado, mas, atualmente está tendo maior visibilidade com a gravidade de doenças como obesidade, hipertensão e problemas musculares pelo peso.

No geral, é necessário avançar tanto no tema sobre a alimentação saudável como também no tema relacionado aos produtos limpos, os orgânicos. O tema da alimentação é fundamental e poderá abrir portas tanto para as escolas como para a própria sociedade, que poderá se aproximar e se unir em torno destes assuntos.

Muitos projetos podem ser pensados nesta questão com o auxílio da direção escolar, professores e comunidade, como por exemplo, uma oficina interdisciplinar que envolva os tipos de espécies de plantas, o cuidado com o solo onde as plantas estarão inseridas, a colheita das plantas, até o próprio consumo, diferenciando estas plantas e analisando no que estas plantas podem contribuir para o organismo e onde irão agir no corpo humano. Nesta oficina teria como envolver as ciências pela questão das espécies das plantas de forma química, física e biológica, matemática, para saber quantas mudas e qual a quantidade de vitaminas que as plantas contribuem no corpo, português em questão de nomenclatura e nome científico, geografia com o mapeamento das espécies das plantas, sociologia envolvendo a comunidade, enfim, mais áreas que poderiam ser citadas aqui como meio de contribuição.

Este projeto teria que contar com o apoio de todos os profissionais e técnicos do meio, pois seria um projeto de longa extensão e encaminhamentos diversos, mas, seria algo para se criar o hábito de se fazer anualmente no ambiente escolar por que teria essa associação e facilitaria a prática de uma alimentação saudável.

Como na localidade há plantações de hortaliças, frutas e outras espécies poderiam ser postas oficinais e saídas de campo nestas propriedades para os alunos, professores poderem conhecer melhor o ambiente e os alimentos, sendo explicados meios de produção, cuidados com o solo, divisão de espécies e fazendo além de uma aula diferente, uma ligação maior com o produtor e o meio escolar dando a oportunidade de diversificar a alimentação destes alunos, podendo possibilitar uma mudança nos hábitos alimentares na vida, tanto escolar quanto familiar, com visitas mensais, onde aprenderiam sobre um alimento.

Os professores poderiam fazer também um mapeamento de quantos alunos consomem alimentos saudáveis e quais são estes alimentos, podendo realizar um projeto das especificidades daqueles alimentos, diferenças entre produtos industrializados e o

impacto que estes produtos, poderão ter no meio ambiente, trazendo dados e comparando as respostas, tentando conscientizar os alunos do seu próprio consumo.

São ideias que demandam de tempo, aperfeiçoamento, estudo e trabalho de ambas as partes, entretanto, são projetos possíveis de serem realizados e que aproximariam muito o contato entre aluno, professor e meio ambiente possibilitando pessoas mais conscientes do meio em que estão e dos produtos que consomem formando uma nova visão de sociedade, mais limpa, mais correta e mais familiarizada com o meio que está habituada.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tecer considerações sobre o tema trabalhado não é tarefa fácil, porém é muito satisfatório, em especial pela complexidade e pela importância da temática. Ao longo do trabalho distintos temas surgiram e foram especiais, e a cada momento novas questões surgiram e problematizaram o trabalho.

Sem dúvida o tema, é de suma importância, não só para a sociedade de forma indireta, mas para o meio ambiente como um todo. Trabalhar este tema trouxe uma enorme satisfação e novos olhares, caminhos que podem ser feitos e ideias a serem agregadas para futuras pesquisas.

É necessário fazer com que a temática adentre de vez as escolas e as atividades desenvolvidas por essa. Abordar alimentação junto aos conteúdos ministrados pelos professores, até mesmo, ao cotidiano da Escola poderá trazer bons efeitos para o processo de ensino e aprendizagem dos alunos em torno da temática, no geral.

Percebe-se pelo questionário e pesquisas que a alimentação saudável é trabalhada na escola Maria Teresa Vilanova Castilhos Polivalente de forma supérflua e rasa, sem aprofundamento, com maior ênfase nas ciências da natureza e apenas em conteúdos no quadro e na semana do meio ambiente.

Tratar deste tema nos dias atuais é de suma importância e necessita ser abordado na escola, não apenas em sala de aula, mas, na comunidade com atividades lúdicas que envolvam aspectos sociais, culturais e saudáveis onde as pessoas estabeleçam um novo olhar para os alimentos.

A educação do campo tem um papel essencial neste processo, onde proporciona auxílio docente e comunidade escolar nestas atividades, estabelecendo a junção entre professor, aluno, escola, campo, produtor e alimentos, fazendo com que esta relação tenha novos olhares. Assim, formando sujeitos voltados a cuidar do meio em que vivem e pensando em novas relações com o ambiente e os alimentos.

## REFERÊNCIAS

- BRASIL. Lei nº 11.947, de junho de 2009. **PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar**, Brasília, DF, 2009. Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2009/lei-11947-16-junho-2009-588910-publicacaooriginal-113603-pl.html>. Acesso em: janeiro de 2019.
- CANANI, Giovana. As relações teoria e prática na aprendizagem dos alunos: um estudo a partir do projeto “alimentação saudável”. 2010. **Trabalho de Conclusão de Curso...** Porto Alegre, RS: Lume, 2010. Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/71946>>. Acesso em: março de 2019.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- DAVANÇO, Giovana, TADDEI, José Augusto, GAGLIANONE, Cristina. Conhecimentos, atitudes e práticas de professores de ciclo básico, expostos e não expostos a curso de educação nutricional. **Revista de Nutrição**. v. 17, n. 2, p. 84-177, 2004. DOI: 10.1590/ S1415-52732004000200004. Disponível em: <[https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732004000200004](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732004000200004)>. Acesso em: abril de 2019.
- FERNANDES, Ana Gabriela, FONSECA, Alexandre, SILVA, Adilson. Alimentação escolar como espaço para educação em saúde: percepção das merendeiras do município do Rio de Janeiro, Brasil. **Revista Ciência e Saúde Coletiva**. V. 19, n. 1, p.39-48, 2014. DOI: 10.1590/ 1413-81232014191.1711. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S141381232014000100039&script=sci\\_abstract](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S141381232014000100039&script=sci_abstract)> Acesso em: abril de 2019.
- FERRAZ, Laura. Promoção da saúde através de ações multidisciplinares: uma experiência do programa viver melhor na escola. 2016. **Trabalho de Conclusão de Curso...** Porto Alegre, RS: Lume, 2016. Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/151471>>. Acesso em: março de 2019.
- GUIMARÃES, Gisela. BALEM, Tatiana. SILVEIRA, Paulo Roberto. ZIMMERMANN, Sílvia. **O Rural Contemporâneo em Debate: Temas Emergentes e novas Institucionalidades**. Ijuí: Unijuí, 2015.
- JUZWIAK, Claudia. CASTRO, Paula. BATISTA, Sylvia Helena. A experiência da Oficina Permanente de Educação Alimentar e em Saúde (OPEAS): formação de profissionais para a promoção da alimentação saudável nas escolas. **Revista Ciência e Saúde Coletiva**. v. 18, n. 4. p. 20-23, 2013. DOI: 10.1590/ S1413-81232013000400014. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232013000400014&script=sci\\_abstract&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232013000400014&script=sci_abstract&tlng=pt)>. Acesso em: maio de 2019.
- LONGO, Vera. Vamos jogar? Jogos como recursos didáticos no ensino de ciências e biologia. In: PRÊMIO PROFESSOR RUBENS MURILLO MARQUES, 2012. **Anais...** São Paulo, SP: 2012. Disponível

em:<[http://www.fcc.org.br/pesquisa/jsp/premioIncentivoEnsino/arquivo/textos/TextosFCC\\_35\\_Vera\\_Carolina\\_Longo.pdf](http://www.fcc.org.br/pesquisa/jsp/premioIncentivoEnsino/arquivo/textos/TextosFCC_35_Vera_Carolina_Longo.pdf)>. Acesso em: maio de 2019.

LOIOLA, Lidiane, ZANCUL, Mariana. Uso de textos de divulgação científica no desenvolvimento de temas de Educação em Saúde na educação de jovens e adultos (EJA). **Revista Práxis**. v. 6, n. 11. p. 56-57, 2013. DOI: 2176-9230. Disponível em: <<http://www.revista.unifoa.edu.br/index.php/praxis/article/view/620/567>>. Acesso em: março de 2019.

MARTINS, André, MARTINS, C, BORGES, H, ARMONY, N (eds). **O futuro do corpo e da saúde: filosofia e psicanálise**. São Paulo: Andreato Comunicação e Cultura, 2011.

MORAES, Renata. Determinantes e construção do comportamento alimentar: uma revisão narrativa da literatura. 2014. **Trabalho de Conclusão de Curso...** Porto Alegre, RS: Lume, 2014. Disponível em: < <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/108992>>. Acesso em: março de 2019.

NIEDERLE, Paulo. **Indicações Geográficas: Qualidade e Origem nos Mercados Alimentares**. UFRGS, 2013.

POLLAN, Michael. **Em defesa da comida: um manifesto**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

PLOEG, Jan. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Tradução Rita Pereira. São Paulo: UFRGS, 2008.

SALOMON, Paule. **Corpo Vivo**. São Paulo: Brasiliense, 1983.

SILVA, Wilma, SILVA Wellington, SANTO, Gervânia. A formação do professor e a educação alimentar nas séries iniciais. **Revista de Educação do COGEIME**. v. 24, n. 47. p. 100-107, 2015. DOI: 10.15599/2358-9299. Disponível em: <<http://redemetodotista.edu.br/revistas-cogeime/index/php/>> Acesso em: maio de 2019.

SINGER, Peter, MASON, Jim. **A ética da alimentação: como nossos hábitos alimentares influenciam o meio ambiente e o nosso bem-estar**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

SIQUEIRA, Thaís. Mulheres são maioria entre professores. **Jornal Gazeta Informativa**. São Mateus do Sul. 15 de março de 2016. Disponível em: <http://www.gazetainformativa.com.br/mulheres-sao-maioria-entre-professores/>. Acesso em: junho de 2019.

SOARES, Teresinha. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no município de Santo Antônio da Patrulha – RS. 2018, **Trabalho de Conclusão de Curso...** Tramandaí, RS: Lume, 2018. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/181662>. Acesso em: março de 2019.

TEIXEIRA, Andressa. A relação do cuidar e educar através da alimentação saudável na educação infantil. 2015. **Trabalho de Conclusão de Curso...** Natal, RN: Monografia

UFRN, 2015. Disponível em: < <http://monografias.ufrn.br/handle/123456789/2065>>. Acesso em março de 2019.

TEO, Carla, SABEDOT, Francielli, SCHAFER, Elisângela. Merendeiras como agente de educação em saúde da comunidade escolar: potencialidades e limites. **Revista Espaço para a Saúde**. v. 11, n. 2, p.13-15, 2010. Disponível em: <[https://www.researchgate.net/publication/279338761\\_Merendeiras\\_como\\_agentes\\_de\\_educacao\\_em\\_saude\\_da\\_comunidade\\_escolar\\_potencialidades\\_e\\_limites](https://www.researchgate.net/publication/279338761_Merendeiras_como_agentes_de_educacao_em_saude_da_comunidade_escolar_potencialidades_e_limites)>. Acesso em maio de 2019.

VERGARA, Davi. O sol é capaz de nos transmitir vitaminas? os alimentos e seus nutrientes como temática interdisciplinar. 2014, **Trabalho de Conclusão de Curso...** Porto Alegre, RS: Lume, 2014. Disponível em: < <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/117650>>. Acesso em: março de 2019.

## Questionário Prática de uma Alimentação Saudável

1. Nome da Escola \_\_\_\_\_
2. Formação \_\_\_\_\_ Função \_\_\_\_\_ Tempo de atuação Profissional \_\_\_\_\_  
Tempo de trabalho na Escola \_\_\_\_\_
3. Já ouviu falar sobre os temas: Alimentação e Alimentação Saudável?
4. O que são para você os temas Alimentação e Alimentação Saudável?
5. O tema Alimentação é trabalhado na Escola? (se SIM na 5 continue na 6)
  1. Por que não trabalham este tema?
  2. Você acha importante que o tema fosse trabalhado, por quê?
  3. Como você acha que o tema poderia ser trabalhado?
  4. O que você acredita que aconteceria se o tema fosse abordado na Escola?
  5. Na tua avaliação, os temas alimentação e alimentação saudável são importantes, por quê? (continuar na 10)
6. Em quais séries?
7. Em quais disciplinas trabalham?
8. Trabalham o ano todo ou só um trimestre/semestre?
9. O que envolvem quando trabalham este tema?
10. Acha importante trabalhar este tema? Por quê?
11. Na tua opinião, porque é importante abordar esses temas na Escola?
12. Na sua opinião seria possível levar este tema para além da sala de aula? De que forma?
13. Quais ações em sua opinião contribuiriam para esta abordagem?
14. A agricultura familiar (pequenos agricultores) da região fornece alimentos para a escola?
15. Sabe se algum alimento fornecido é de origem orgânica?
16. O que você conhece sobre produtos orgânicos?
17. Acha que esse tema é importante para a sociedade?
18. E para a Escola, por quê?
19. Como você acha que o tema Produtos Orgânicos poderia ser abordado na Escola?
20. O que você acha que aconteceria se os temas, alimentação, alimentação saudável e produção orgânica tivessem mais espaços nas Escolas, no geral?