

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL  
FACULDADE DE EDUCAÇÃO  
CURSO DE PEDAGOGIA - LICENCIATURA

Rosane Neumann Kjellin de Borja

***QUEM QUER EXPERIMENTAR?***

**Análise de projetos sobre o tema Alimentação Saudável nos anos  
iniciais do Ensino Fundamental**

Porto Alegre

2. semestre

2017

Rosane Neumann Kjellin de Borja

## ***QUEM QUER EXPERIMENTAR?***

**Análise de projetos sobre o tema Alimentação Saudável nos anos  
iniciais do Ensino Fundamental**

Trabalho de Conclusão apresentado à Comissão de Graduação do Curso de Pedagogia - Licenciatura da Faculdade de Educação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como requisito parcial e obrigatório para obtenção do título Licenciatura em Pedagogia.

**Orientadora: Profa. Dra. Marília Forgearini Nunes**

Porto Alegre

2. semestre

2017

Rosane Neumann Kjellin de Borja

### ***QUEM QUER EXPERIMENTAR?***

#### **Análise de práticas pedagógicas sobre o tema Alimentação Saudável nos anos iniciais do Ensino Fundamental**

Trabalho de Conclusão apresentado à Comissão de Graduação do Curso de Pedagogia - Licenciatura da Faculdade de Educação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como requisito parcial e obrigatório para obtenção do título Licenciatura em Pedagogia.

Aprovado em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

---

Profa. Dra. Marília Forgearini Nunes - Orientadora

---

Profa. Dra. Renata Sperrhake - UFRGS

---

Profa. Me. Ângela Beatriz Crivellaro Sanchotene – SMED/POA

## DEDICATÓRIA



Para meus pais *Axel Emanuel Kjellin Neto* e *Lidia Regina Neumann Kjellin*,  
minhas raízes, e minha filha *Maria Sofia Kjellin de Borja*, meu fruto.

---

<sup>1</sup><https://estilo.uol.com.br/casa-e-decoracao/listas/10-arvores-frutiferas-de-pequeno-porte-para-embelezar-a-casa.htm> Acessado em 27/11/2017.

## AGRADECIMENTOS

Agradeço a todos os meus familiares pelo amor, pelo carinho e pelos momentos de conflito que foram constituintes do meu ser. Meus pais Axel e Lidia, obrigada pela base, pela sustentação; meus irmãos Gislaine e Emanuel, pelo amor; meus cunhados Priscilla e Rodrigo, pelo carinho; meus sobrinhos Bernardo, Isabelli e Lucas pelos momentos de ternura e brincadeiras. Meu muito obrigada à Sérgio Borja por todos os momentos que passamos juntos. Agradeço também à família Borja pelas vivências ao longo dos anos.

AGRADEÇO, a ti, minha filha MARIA SOFIA, por ser a luz, a esperança e o desejo de ser uma pessoa melhor. Mesmo que eu diga diariamente “eu te amo”, nunca será o suficiente para demonstrar meu amor por ti.

Agradeço minha orientadora Marília Forgearini Nunes pela paciência, dedicação, carinho e aprendizagens. Uma grande orientadora se faz no afeto. Obrigada por ter me afetado e aceitado ter sido minha guia neste processo final da graduação. Gratidão!

Obrigada a todas as professoras e todos professores que passaram por mim ao longo destes 37 anos de vida: Escola São Francisco, Instituto de Educação General Flores da Cunha, FAGED/UFRGS. Em especial a minha querida e inesquecível Irene Bueno nos idos de 1986. Obrigada aos meus alunos e ex-alunos que mais me ensinaram do que aprenderam comigo.

Obrigada aos colegas e amigos de todas as esferas, lugares e diferentes relações que sempre foram fundamentais para meu crescimento pessoal.

Agradeço à banca avaliadora do TCC, minha orientadora e as professoras Renata Sperrhake e Ângela Crivellaro Sanchothene. Obrigada por terem aceito o convite de avaliar esta singela pesquisa.

## EPÍGRAFE

“Quem pensa que a comida só faz matar a fome está redondamente enganado. Comer é muito perigoso. Porque quem cozinha é parente próximo das bruxas e dos magos. Cozinhar é feitiçaria, alquimia. E comer é ser enfeitado. Sabia disso Babette, artista que conhecia os segredos de produzir alegria pela comida. Ela sabia que, depois de comer, as pessoas não permanecem as mesmas. Coisas mágicas acontecem.”

RUBEM ALVES<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> ALVES, Rubem. A festa de Babette. Em: [http://www.releituras.com/rubemalves\\_babette.asp](http://www.releituras.com/rubemalves_babette.asp)  
Acessado em 27/11/2017.

## RESUMO

O presente trabalho consta de uma pesquisa sobre o papel do professor na formação de hábitos saudáveis pelos alunos. A pesquisa caracterizou-se como qualitativa e organizou-se a partir de um questionário *online* com professores e análise documental (projetos) de uma escola municipal situada na região extremo-sul do município de Porto Alegre. A pergunta/problema da pesquisa foi formulada da seguinte forma: o que pode o professor fazer a partir da sua prática pedagógica para auxiliar seu aluno a compreender a importância de uma alimentação saudável e levar esse conhecimento para o seu dia a dia? Como referencial teórico utilizou-se ZABALA (1998) para compreender a prática pedagógica, seus conteúdos e suas diferenciações; SCARPARO (2017) que abrange as crenças sobre o ensino da temática “alimentação saudável” no ambiente escolar; MOMO (2007) que pesquisou sobre mídia e consumo infantil. Os objetivos da pesquisa foram: investigar quais motivos levam o professor a explorar a temática da alimentação saudável: por livre iniciativa, determinação da instituição/mantenedora ou outros; identificar estratégias pedagógicas que os professores desenvolvem para a formação e a conscientização para alimentação saudável; analisar qual o objetivo dessas estratégias, se elas consideram os três conteúdos propostos por Zabala (1998) conceitual, procedimental e atitudinal de maneira que o conhecimento se estabeleça e não se restrinja apenas à sala de aula ou à escola de maneira geral, mas alcance o fazer social e individual do sujeito; refletir a partir dessas práticas sobre como o fazer do professor em sala de aula pode auxiliar na promoção do tema considerando o seu contexto de atuação. Os resultados encontrados a partir da análise dos projetos demonstram que o tema alimentação saudável não é trabalhado em todos os seus aspectos: conceituais, procedimentais e atitudinais. Como conclusão, destacamos a reflexão sobre a prática pedagógica; a necessidade de constante pesquisa por parte do professor para compreender a alimentação como um fator constituído por diversas variantes tais como a social e não somente a variante da saúde.

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimentação Saudável. Escola. Prática Pedagógica. Ensino Fundamental.

## LISTA DE FIGURAS E TABELAS

FIGURA 1: Fome? Fruta!.....	21
FIGURA 2: Prático e saudável.....	21
FIGURA 3: Gosto caseiro na mesa.....	22
FIGURA 4: Embalagens de alimentos variados voltados para o público infantil..	22



## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>PRECISAMOS FALAR SOBRE ALIMENTAÇÃO NA ESCOLA</b>	<b>9</b>
<b>2</b>	<b>O QUE DIZEM, SABEM E FAZEM OS PROFESSORES SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL?</b>	<b>17</b>
2.1	O QUE NOS DIZEM AS RESPOSTAS DO QUESTIONÁRIO?	17
2.2	OS PROJETOS SOBRE O TEMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL, COMO PENSÁ-LOS?	25
<b>3</b>	<b>CONVERSA FINAL, MAS NÃO DEFINITIVA, SOBRE ALIMENTAÇÃO</b>	<b>35</b>
	<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>37</b>
	<b>ANEXOS</b>	<b>39</b>

# 1 PRECISAMOS FALAR SOBRE ALIMENTAÇÃO NA ESCOLA

“Cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias”  
Michel de Certeau (1996)

O crescente índice de obesidade infantil mundial bem como altos índices de desnutrição e doenças relacionadas à má-alimentação, levam-nos a refletir sobre o papel do professor na orientação para uma alimentação saudável de seus alunos. Esta não é uma reflexão dissociada da realidade, pois há, desde 2015, o Pacto Nacional para a Alimentação Saudável (Decreto nº 8.553/2015)<sup>3</sup>, que estabelece a ampliação das condições de oferta, disponibilidade e consumo de alimentos saudáveis, bem como o combate às doenças associadas à má alimentação. Percebe-se, então, uma preocupação governamental sobre a situação atual da população em relação a isso.

Desta forma, o que pode o professor fazer a partir da sua prática pedagógica, para auxiliar seu aluno a compreender a importância de uma alimentação saudável e levar esse conhecimento para o seu dia a dia? O projeto tem esta pergunta norteadora e pretende analisar práticas pedagógicas que tenham como tema a alimentação saudável, considerando serem essas práticas o caminho mais efetivo para que o tema não seja abordado de maneira restrita à sala de aula, mas possa se tornar um hábito na vida dos alunos. O professor não pode interferir no cotidiano de uma família, mas pode oferecer aos alunos oportunidades de ampliar seus conhecimentos para utilizá-los na sua vida fora da sala de aula. Assim, o fazer pedagógico assume a sua função, que transcende a sala de aula e a escola e alcança a sociedade:

A escola é espaço de promoção da saúde, pelo papel destacado na formação cidadã, estimulando a autonomia, o exercício dos direitos e deveres, o controle das condições de saúde e qualidade de vida, bem como na obtenção de comportamentos e atitudes considerados como saudáveis. (CAMOZZI *et al*, 2015, p. 33)

Teremos como universo para análise algumas práticas pedagógicas desenvolvidas por professores em uma escola municipal de ensino fundamental na

---

<sup>3</sup>Reportagem sobre o Pacto no endereço <https://www.brasil.gov.br/cidadania-e-justica/2015/11/brasil-firma-o-pacto-nacional-para-alimentacao-saudavel> Acessado em 11 de dezembro de 2017

região extremo-sul de Porto Alegre/RS. O que pretendemos é analisar como essas práticas pedagógicas (entendidas de maneira geral como o fazer do professor) podem proporcionar experiências que auxiliem na conscientização do aluno para uma alimentação saudável, bem como na compreensão da relação entre consumo infantil e alimentação.

Esta pesquisa retoma aspectos de uma outra pesquisa anterior que realizamos no ano de 2014 para a disciplina de Ação Pedagógica de 0 a 10 anos com o professor Gabriel de Andrade Junqueira Filho nesta Universidade. Na primeira pesquisa, cuja pergunta era “quais as possíveis contribuições do professor dos anos iniciais do Ensino Fundamental na conscientização e formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos e seus familiares na escola e em espaços não escolares? ”, obtivemos como resultado que os professores trabalham o tema da Alimentação Saudável ao longo dos anos, mesmo que não sejam o exemplo de alimentação saudável para seus alunos. A prática pedagógica, portanto, fica centrada à sala de aula, tanto para o professor como para os alunos, sendo apenas um discurso pontualmente construído e que nem sempre reverbera para além desse espaço, tanto para o professor quanto para o aluno.

Nas entrevistas realizadas em 2014, alguns docentes citaram exemplos de situações que envolviam o tema, porém não conseguiram responder se houve ou não mudanças nas práticas alimentares dos alunos. Logo, para este trabalho, realizamos nova pesquisa sobre o trabalho docente que envolve o tema “Alimentação Saudável”, agora analisando que práticas pedagógicas podem ser pensadas para que não se reduzam à sala de aula, a um discurso vazio e restrito ao momento, e que não transcenda o espaço escolar.

Buscamos observar de que modo as ações da prática docente podem auxiliar o aluno a desenvolver uma atitude mais atenta ao que é saudável e aberta para provar novos alimentos. Tempo, dinheiro e capacidade de escolha ou paladar apurado são elementos que precisam ser considerados no fazer pedagógico na tentativa de auxiliar o aluno a mudar o comportamento alimentar. Como pensar o fazer pedagógico consistente e eficiente, considerando fatores tais como as diferentes questões relacionadas à alimentação, à qualidade do produto ingerido e à oferta de alimentos que pode ser restrita à produtos industrializados ou preparados sem cuidado com a

saúde ou, ainda, devido à condição financeira? O tema da alimentação é presente no cotidiano, mas não pode ser abordado de maneira simplificada.

Diante desses argumentos iniciais, justificamos a relevância do professor abordar a temática da alimentação em sala de aula e de que este seja o tema desta pesquisa delimitando os seguintes aspectos:

- O alto consumo de alimentos industrializados, muitos desses de qualidade comprovadamente nociva à saúde das crianças, bem como, a má alimentação, normalmente, iniciada na infância;
- A ausência da realização de algumas refeições em casa por diferentes fatores, como a falta de tempo, que leva as famílias se alimentarem apenas fora de casa e/ou o aspecto financeiro que prejudica a existência de alimentos em casa, deixando a escola como o local onde a principal refeição é realizada;
- A influência da mídia e da publicidade, através de comerciais lúdicos, divertidos e sistemáticos, utilizando personagens infantis conhecidos pelas crianças nas embalagens dos produtos alimentícios, atraindo o consumidor infantil;
- A própria sociedade consumidora como agente promotora deste tipo de alimentação devido ao excesso de compromissos profissionais dos pais que acabam por optar por alimentos do tipo “fast-food”.

Pensando sobre as questões acima, para uma ação mais efetiva de abordagem da alimentação saudável depende de tempo e do acompanhamento feito por uma equipe multidisciplinar<sup>4</sup> que envolva o professor bem como todos os agentes/profissionais atuantes na escola.

O professor e seu fazer pedagógico merecem destaque nesse fazer multidisciplinar como meio de auxiliar na formação de hábitos/atitudes alimentares saudáveis nos alunos e, conseqüentemente, em seus familiares. A educação

---

<sup>4</sup> Corpo docente, equipe de Nutrição da Escola, equipe dos serviços médicos (Posto de Saúde ou clínicas particulares).

alimentar, ou mesmo, a experimentação de novos alimentos tem a família como base desse processo que terá no professor um apoio importante e, em algumas situações, será o profissional mais próximo para auxiliar e apresentar alternativas alimentares e reflexões sobre a relação entre alimentação e saúde. Destacamos que esse fazer não é apenas fruto da boa vontade do docente, pois a Educação Alimentar está regulamentada em lei desde 2009 (lei 11.947 de 11 de junho de 2009)<sup>5</sup>, portanto é papel do professor desenvolver atividades que envolvam o tema da alimentação e da nutrição vide artigo 2º, inciso II da Lei supracitada.

A todos esses argumentos, acrescentamos ainda a observação como docente em escola de educação básica. Como professora referência de Ensino Fundamental, observamos a queda no consumo da merenda escolar pública nos dias em que há frutas ou refeições como sopas. Nesses dias, em lugar da merenda oferecida pela escola, há um significativo consumo de produtos industrializados de qualidade comprovadamente nociva à saúde dos alunos, como refrigerantes, por exemplo, que são vendidos nas proximidades da escola. Muitos, em relato informal, trazem à tona o consumo de produtos industrializados também durante as refeições em sua casa.

A preocupação sobre a qualidade e o quão prejudiciais esses alimentos são para nossa saúde não são empíricas ou meros clichês. A nutricionista Thais Souza em entrevista à revista Superinteressante<sup>6</sup> (2011) fala sobre os perigos escondidos nos alimentos industrializados:

Você chega em casa morrendo de fome e está cansado demais para cozinhar algo. Então, olha para o micro-ondas, lembra-se da lasanha congelada que tem no freezer e bendiz essa tecnologia linda que facilita a sua vida. Mas é bom não se empolgar tanto. Esse tipo de alimento semi-pronto é rico em gordura saturada, que faz subir os níveis do colesterol ruim e aumenta o risco de desenvolver doenças cardiovasculares. “Tais refeições também são ricas em sódio que, em excesso, pode ocasionar aumento da pressão arterial”, afirma a nutricionista Thais Souza. Resolveu trocar pela pizza? Não adianta. O risco é, basicamente, o mesmo. (SOUZA, 2011)

---

<sup>5</sup>Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ato2007-2010/2009/lei/11947.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2009/lei/11947.htm) Acessado em 11 de dezembro de 2017.

<sup>6</sup>Disponível em: <https://super.abril.com.br/blog/superlistas/os-10-tipos-de-alimentos-mais-prejudiciais-a-saude/> Acessado em 04 de dezembro de 2017.

Em conversas frequentes com os merendeiros, bem como com a Direção da Escola, sobre a qualidade e o consumo de alimentos industrializados pelas crianças dos Anos Iniciais, pelo que temos observado dos hábitos das crianças nesses dias faz-se necessário um olhar atencioso por parte da Escola para a questão da alimentação realizada no espaço escolar. Visando desenvolver hábitos alimentares mais saudáveis, a Escola na qual lecionamos realizou no ano letivo de 2017 um projeto sobre alimentação saudável que envolvia todas as turmas de forma interdisciplinar. Assim, percebemos nos professores uma preocupação com a questão alimentar não só pela presença desse tema tanto nos Parâmetros Curriculares Nacionais (PCNs)<sup>7</sup> como na Base Nacional Curricular Comum (BNCC).

Nos PCNs (1997), encontramos o tema da Alimentação no caderno referente à saúde. No referido caderno a alimentação aparece como tema a ser desenvolvido de forma interligada às questões de saúde. Conforme o documento:

Entende-se Educação para a Saúde como fator de promoção e proteção a saúde e estratégia para a conquista dos direitos de cidadania. Sua inclusão no currículo responde a uma forte demanda social, num contexto em que a tradução da proposta constitucional em prática requer o desenvolvimento da consciência sanitária da população e dos governantes para que o direito à saúde seja encarado como prioridade. A escola, sozinha, não levará os alunos a adquirirem saúde. Pode e deve, entretanto, fornecer elementos que os capacitem para uma vida saudável. (BRASIL, 1997, p 65).

Portanto, a partir da orientação do Ministério da Educação, o tema da saúde deve desenvolver a conscientização dos alunos sobre os assuntos relativos a ela tais como a alimentação.

Faz-se necessário destacar que nos PCNs já está exposta a necessidade de se evitar um fazer pedagógico baseado em ações esvaziadas de sentido e de concretude: “Um cuidado importante é o de evitar assumir linhas prescritivas, como

---

<sup>7</sup> Mencionamos os PCNs ainda como documento de referência no ensino fundamental, considerando que a Base Nacional Comum Curricular (BNCC) foi aprovada recentemente em 15 de dezembro de 2017 e, portanto, o período é de transição entre esses dois documentos que organizam as propostas curriculares do ensino fundamental.

se o objetivo fosse normatizar a vida privada do aluno e padronizar condutas. ” (BRASIL, 1997, p 77).

Segundo o caderno de Saúde dos PCNs os conteúdos a serem desenvolvidos sobre o tema são:

[...] •finalidades da alimentação (incluídas as necessidades corporais, socioculturais e emocionais) relacionadas ao processo orgânico de nutrição; • identificação dos alimentos disponíveis na comunidade e de seu valor nutricional; • valorização da alimentação adequada como fator essencial para o crescimento e desenvolvimento, assim como para a prevenção de doenças como desnutrição, anemias ou cáries; • noções gerais de higiene dos alimentos relativas à produção, transporte, conservação, preparo e consumo; • reconhecimento das doenças associadas à falta de higiene no trato com alimentos: intoxicações, verminoses, diarreias e desidratação; medidas simples de prevenção e tratamento; [...] (BRASIL, 1997, p 77)

Já na Base Nacional Curricular Comum (BNCC), documento recentemente aprovado pelo Conselho Nacional de Educação, o tema da alimentação não possui uma indicação pedagógica tão específica quanto nos PCNs. O tema alimentação está inserido no componente curricular de Ciências nas habilidades a serem desenvolvidas no quinto ano do Ensino Fundamental. O documento destaca as seguintes habilidades:

[...] (EF05CI08). Organizar um cardápio equilibrado com base nas características dos grupos alimentares (nutrientes e calorias) e nas necessidades individuais (atividades realizadas, idade, sexo etc.) para a manutenção da saúde do organismo. (EF05CI09). Discutir a ocorrência de distúrbios nutricionais (como a obesidade) entre crianças e jovens, a partir da análise de seus hábitos (tipos de alimento ingerido, prática de atividade física etc.). [...] (BRASIL, 2017, p. 295).

Podemos inferir que os documentos apresentam propostas opostas na forma como o tema pode/deve ser desenvolvido na escola, uma oposição baseada na ideia de prescrição e normatização. Porém, aqui não iremos tratar dessa questão, apenas apresentamos resumidamente o que cada documento propõe sobre o tema.

Independentemente do que cada documento apresenta e propõe sobre o trabalho com tal tema, nossa intenção com essa pesquisa é suscitar a discussão sobre a importância de que ele seja abordado no contexto da escola de maneira

ampla e com adequação pedagógica, visando à construção do conhecimento e não a mera doutrinação prescritiva. O trabalho do docente em relação a esse tema é entendido por nós como estratégia eficiente para conscientização e aquisição de hábitos alimentares novos e saudáveis.

Esses argumentos nos levam aos seguintes questionamentos: O que pode o professor fazer a partir da sua prática pedagógica para auxiliar seu aluno a compreender a importância de uma alimentação saudável e levar esse conhecimento para o seu dia a dia?

Em busca de responder a esse problema, os objetivos desta pesquisa são:

- Investigar quais motivos levam o professor a explorar a temática da alimentação saudável: por livre iniciativa, determinação da instituição/mantenedora ou outros;
- Identificar estratégias pedagógicas que os professores desenvolvem para a formação e a conscientização para alimentação saudável;
- Analisar qual o objetivo dessas estratégias, se eles consideram os três conteúdos propostos por Zabala (1998), conceitual, procedimental e atitudinal de maneira que o conhecimento se estabeleça e não se restrinja à sala de aula ou à escola de maneira geral, mas alcance o fazer social e individual do sujeito;
- Refletir a partir dessas práticas sobre como o fazer do professor em sala de aula pode auxiliar na promoção do tema, considerando o seu contexto de atuação que é a sala de aula.

Na presente pesquisa utilizamos como referências os seguintes autores: ZABALA (1998) para compreender a prática pedagógica, seus conteúdos e suas diferenciações; SCARPARO (2017) que abrange as crenças sobre o ensino da temática “alimentação saudável” no ambiente escolar; MOMO (2007) que pesquisou sobre mídia e consumo infantil.

A metodologia utilizada baseia-se no estudo de caso em educação tendo em vista que a mesma buscou informações sobre uma determinada pergunta/problema através de análises de práticas pedagógicas: projetos (análise documental) e



questionário *online* com professores de uma escola pública municipal da região extremo-sul da cidade de Porto Alegre.

Segundo Lüdke e André (1986), estudo de caso em educação “[..] é o estudo de um caso, seja ele simples e específico, [...] ou complexo e abstrato” (p. 17) e envolve observação, coleta de dados, análise de dados e resultado das descobertas. A coleta de dados foi dividida em duas etapas: questionário *online* sobre os hábitos alimentares e as práticas envolvendo o tema alimentação saudável e a análise dos projetos desenvolvidos pelos docentes.

Nessa primeira etapa utilizou-se a metodologia de pesquisa exploratória tendo como procedimento o levantamento ou *survey* que se caracteriza pela coleta de dados “com base em uma amostra retirada de determinada população ou universo que se deseja conhecer.”. (RAUPP e BEUREN, 2006, p 85)

Sendo assim, analisaremos as respostas dadas pelos participantes nos questionários enviados pela internet, bem como algumas de suas práticas pedagógicas desenvolvidas no contexto do projeto sobre alimentação saudável mencionado anteriormente.

## **2 O QUE DIZEM, SABEM E FAZEM OS PROFESSORES SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL?**

Como responder à pergunta/problema? Utilizamos um questionário que foi desenvolvido para a pesquisa a partir de reflexões sobre o tema da alimentação saudável que realizamos tanto dentro da Faculdade como discente do curso de Pedagogia como fora deste contexto, na condição de docente dos Anos Iniciais do Ensino Fundamental. O questionário on-line foi um dos instrumentos utilizados para essa pesquisa com a intenção de levantar dados sobre a postura pessoal e a prática pedagógica dos participantes. O questionário respondido por 10 professoras da escola<sup>8</sup>, que foram numeradas aleatoriamente para identificação das respostas nesta pesquisa, encontra-se anexado no final deste trabalho (Apêndice A) bem como a reunião dos dados estatísticos das participantes que podem ser consultados à título de melhor conhecer os sujeitos da pesquisa (Apêndice B).

### **2.1 O QUE NOS DIZEM AS RESPOSTAS DO QUESTIONÁRIO?**

Apresentamos a seguir algumas perguntas do questionário e suas respostas que consideramos pertinentes e foram selecionadas para essa análise e discussão do nosso tema de pesquisa. Articularemos as respostas, comentários nossos sobre elas, bem como argumentação teórica que nos auxilie, ao mesmo tempo que analisamos, a refletir sobre a alimentação saudável e o fazer pedagógico do professor como ação importante na construção desse conhecimento.

De maneira geral, nas respostas dadas, podemos perceber que as professoras se consideram sujeitos influentes na conscientização para uma alimentação saudável por parte dos alunos. Muitas apontam que a maior dificuldade encontrada é o trabalho com a família, que em alguns casos, desvaloriza o projeto desenvolvido pela professora mesmo havendo um projeto DA escola.

---

<sup>8</sup>O questionário foi respondido somente por professores do gênero feminino, logo quando houver referência ao mesmo e suas respostas utilizarei o termo professora (s).

Nas respostas ao questionário fica nítido o papel da professora no processo de tomada de consciência dos alunos sobre o tema alimentação saudável conforme recorte abaixo:

***Pergunta:** De que maneira os professores podem influenciar/contribuir para a mudança dos hábitos alimentares dos seus alunos, para a conscientização e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos seus alunos?*

***Resposta:** Trabalhando a temática com seriedade, bons materiais, fazendo aulas práticas de culinária e não esquecer de relacionar a alimentação precária com o surgimento de doenças. Existem muitos documentários que podem ser usados como material didático. Professora 1*

O papel da mídia também é destacado pelas professoras em suas respostas:

***Pergunta:** Cite algum aspecto e ação pedagógica que você considere importante de ser trabalhada no tema “Alimentação Saudável”.*

***Resposta:** Não falar somente sobre o que não se pode comer. Também sobre o que é saudável. Fazer as crianças refletirem sobre as artimanhas da publicidade para atraí-los para a compra desses alimentos. Professora 1*

A influência da publicidade sobre as escolhas das famílias é sistemática, constante e forte. E, na escola, precisamos refletir sobre essa publicidade e seu poder sobre as escolhas alimentares. Segundo Momo (2007):

Eis a sociedade do presente, do momento: um lanche instantâneo com um brinquedo que imediatamente possa ser usado. Harvey (1993) aponta que no domínio da produção de mercadorias, a ênfase tem sido “[...] valores e virtudes da instantaneidade (alimentos e refeições instantâneos e rápidos e outras comodidades) e da descartabilidade (xícaras, pratos, talheres, embalagens, guardanapos, roupas, etc.).” (HARVEY, 1993, p. 258).

<sup>9</sup> Os questionários foram reproduzidos na íntegra sem correções.

Logo, as falas recorrentes das professoras, que afirmam trabalhar com o tema Alimentação Saudável, mas encontram a resistência por parte de algumas famílias, levam-nos a crer na citação supracitada, ou seja, a alegação de falta de tempo para organizar a merenda de seu filho resulta na aquisição, pelas famílias, de produtos industrializados e que possuem apelo midiático. A criança, ao levar um lanche industrializado de merenda, destaca-se no grupo por ter adquirido algo desejado pelos outros.

Nas respostas dadas é quase que unânime a fala da influência da mídia (publicidade) sobre as escolhas dos lanches infantis. Rocha (2005, *apud* MOMO, 2007, p.25) auxilia na compreensão dessa influência quando afirma que “A mídia é uma veiculadora, mas também uma selecionadora e (re) processadora de variados tipos de discursos, pois, ao transmiti-los, ela também anula, omite, exclui, define e impõe sentidos aos mesmos. ”.

Refletindo sobre os discursos das professoras e o que presenciamos em sala de aula quando observamos o lanche trazido de casa é notória a preferência pelos produtos com personagens infantis que passam para as crianças a ilusão de serem melhores para a sua saúde. A criança vincula o produto ao “superpoder” da personagem estampada na embalagem. Em contrapartida à essa publicidade, encontramos, quase que diariamente, reportagens que falam sobre alimentação, porém as mesmas são voltadas para os pais/responsáveis e veiculadas em jornais que não são acessíveis para a população em geral seja pelo custo, pela oferta e/ou pela informação ser impressa necessitando domínio da língua para a compreensão das mesmas.

Para exemplificar, apresentamos imagens de reportagens veiculadas em um jornal de expressiva abrangência no estado do RS em seus diferentes cadernos e dias da semana sobre uma alimentação mais balanceada:

FIGURA 1: Fome? Fruta!



Foto tirada de 2014 de reportagem do Jornal Zero Hora. Arquivo Pessoal.

A primeira reportagem traz a lista das 10 frutas campeãs em saciedade, que auxiliam no controle do peso e melhoram a saúde humana

FIGURA 2: Prático e saudável



Foto tirada de 2014 de reportagem do Jornal Zero Hora. Arquivo Pessoal.

A segunda reportagem traz sugestões de lanches saudáveis para as crianças.

FIGURA 3: Gosto caseiro na mesa



Foto tirada de 2014 de reportagem do Jornal Zero Hora. Arquivo Pessoal.

A terceira reportagem traz a informação sobre o manual<sup>10</sup> lançado pelo MS (Ministério da Saúde) para uma alimentação saudável

De encontro as informações das reportagens destacadas (FIGURAS 1, 2 e 3), temos a veiculação de propagandas impressas e/ou televisivas que não dependem de grande compreensão linguística para “entendimento da mensagem”. Abaixo, apresentamos um exemplo de embalagens (FIGURA 4) que estimulam o consumo de alimentos industrializados com o uso da imagem de personagens infantis, apelando para o fator lúdico e afetivo das crianças.

FIGURA 4: Embalagens de alimentos variados voltados para o público infantil:



Imagem retirada de <https://propaganut.wordpress.com/tag/regulamentacao/>

<sup>10</sup> Guia Alimentar para a População Brasileira. Disponível em <http://www.brasil.gov.br/saude/2014/11/ministerio-da-saude-lanca-guia-alimentar-para-a-populacao-brasileira> Acessado em 13 de dezembro de 2017.

Tomamos a liberdade de abrir um parêntese na pesquisa para informar que há na Câmara o projeto de lei 5921/2001<sup>11</sup> que visa a proibição de publicidade infantil com uso de personagens infantis. Sobre esse projeto de lei e as discussões a respeito da publicidade infantil o criador da Turma da Mônica, Maurício de Sousa, afirmou em uma entrevista que o consumo infantil deve ser estimulado. Abaixo um recorte da entrevista<sup>12</sup> em que Maurício de Sousa responde sobre publicidade infantil:

*E: “O senhor disse anteriormente que tem um dos maiores merchandisings infantis do Brasil. Uma das críticas a esse tipo de publicidade é que ela estimula o consumo em crianças.”*

*MS: Tomara que estimule bastante o consumo, porque os produtos são bons, a mensagem é legal, está movimentando a economia, dando emprego para uma porção de gente. Cerca de 30 mil pessoas trabalham na produção dos nossos artigos dentro de diversas indústrias. Somos invadidos por empresas do mundo inteiro porque deixamos esse vazio. Estão tramitando projetos em Brasília para proibir publicidade infantil, uso de personagens nos rótulos... [...]*

Esse projeto está há mais de 10 anos tramitando na Câmara dos Deputados sem data para votação. Seja por desinteresse dos nossos deputados ou por pressão econômica das empresas produtoras dos alimentos que não querem perder o direito de utilizarem imagens das personagens em seus produtos para atrair seus consumidores-alvo. Há, portanto, um descompasso legislativo quanto aos cuidados com a saúde da população e uma conscientização via escola dos perigos por trás de alimentos não saudáveis. Já citamos anteriormente leis que regulamentam o ensino e a promoção da saúde (alimentação saudável), porém não há um consenso para que as leis sejam somatórias e não conflitantes.

---

<sup>11</sup> Projeto de lei que está aguardando votação no plenário da Câmara dos Deputados. Segue link para maiores informações:  
<http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=43201> Acessado em 15/11/2017.

<sup>12</sup> <http://zh.clicrbs.com.br/rs/noticias/noticia/2014/12/mauricio-de-sousa-a-turma-da-monica-nao-deve-levantar-bandeiras-4658266.html> . Acessado em 07/12/2014 e em 15/11/2017.

Uma das professoras trouxe essa preocupação - o poder da publicidade sobre as escolhas dos alunos e de seus familiares - também em sua resposta:

*Pergunta: Qual(is) a(s) dificuldade(s) você encontra para estimular seus alunos a realizarem uma alimentação saudável em relação as refeições realizadas na escola?*

*Resposta: **As dificuldades estão nos hábitos alimentares muito arraigados nas famílias, que estão vinculados à falta de informação e em uma sociedade descuidada com a saúde. Onde alimentos nada saudáveis são vendidos como alimentos, quando deveriam ser chamados de outra coisa.***

*Professora 5*

As famílias creem no que a propaganda apresenta como saudável, nutritivo, vitaminado. Não há uma análise crítica sobre o que está sendo veiculando e vendido; as pessoas não conseguem discernir o que está oculto/subentendido na propaganda.

Em face de tudo o que foi exposto até o momento retificamos a importância de um trabalho pedagógico sério, não panfletário, planejado com objetivos claros. Um fazer pedagógico voltado para a promoção da saúde e da consciência sobre o corpo e sua inserção no meio em que vive.

Mas afinal o que é alimentação escolar? Segundo Scarparo (2017):

Entende-se por alimentação escolar toda a alimentação realizada ou todo alimento oferecido, independente de sua origem, durante o período que o estudante estiver no ambiente escolar (CFN, 2005; 2010; BRASIL, 2009). Por isso, a alimentação na escola é considerada como uma forma de garantir aos escolares o direito de uma alimentação de qualidade, que atenda às suas necessidades nutricionais, e, também, como um momento pedagógico (BOOG, 2008; BRASIL, 2006; 2009; BARBOSA et al, 2013). (p. 48).

Conseqüentemente se a alimentação escolar é um momento pedagógico, ele deve ser pensado/planejado. Ou pode o professor abrir mão deste momento no seu planejamento? Para analisar a alimentação escolar como um momento pedagógico, perguntamos as professoras o exposto abaixo:



Pergunta: *Em algum momento da sua trajetória profissional você trabalhou com o tema Alimentação Saudável? Se sim, pode contar um pouco sobre essa experiência? Por exemplo: Tens retorno da família quando o tema da Alimentação Saudável é/foi trabalhado em sala de aula? As famílias envolvem-se/envolveram-se no processo inclusive participando com sugestões, dicas, manifestações, etc.?*

Respostas:

**Trabalho anualmente. Atualmente uni o tema alimentação saudável com a alimentação em diferentes países desenvolvendo assim um projeto cultural bem rico e diversificado.** Professora 1

**Não como sendo objetivo, mas trabalho frequentemente tangenciando o assunto, como forma de despertar os alunos para um tema tão essencial para a vida deles.** Professora 3

**Sim. Relação dos alimentos com o cuidado com o corpo. Levando a uma reflexão do ponto de vista da educação ambiental, que parte da gente. As famílias contribuíram no que se referia a temas e a pesquisas. Mas não passou muito disso.** Professora 5

**É a primeira vez que trabalho este tema com Anos Iniciais. O retorno é lento. Mas ainda estamos trabalhando o projeto. É um trabalho de formiguinha. Mas, se uma criança mudar seus hábitos, já terá valido a pena.** Professora 6

**Sim, principalmente quando trabalhava com a Educação Infantil. Montamos hortas, trabalhamos com receitas, gráficos, construímos cadernos de receitas e etc.** Professora 7

**Sim. Trabalho sempre este tema, por saber da necessidade que as crianças têm de serem orientadas, pois na infância formamos hábitos e atitudes que ficarão para a vida deles. A maioria das famílias se envolve.** Professora 8

**Eu tenho muitas experiências. Vou selecionar três: \* Produção de uma horta. Plantio, colheita e produção de um sanduíche natural.**

**\* Feira de Ciência: inventar uma receita de suco misturando algumas frutas. Escrever a receita e servir os visitantes da feira com os sucos criados para o evento. Dar um nome ao suco: SUCO BEIRA RIO. Era um suco com as cores do pôr do sol do Guaíba. \* Suco Verde. Em diversos eventos na escola fazíamos um grupo para distribuir suco verde ou limonada e aproveitar para fazer uma crítica forte contra o consumo de refrigerante. Professora 2**

**Sim! Trabalhei com o tema em turmas do ensino médio com o Projeto 5 mais. Realizamos aulas teóricas sobre as diversas cores dos alimentos e a proposta de comer o quanto mais colorido eles pudessem. Exploramos a composição dos alimentos, vitaminas e seus benefícios para o organismo. Professora 10**

Grande parte das docentes respondeu que já trabalhou ou trabalha com o tema, citando inclusive algumas experiências. Refletindo sobre as práticas e experiências docentes Zabala (1998) traz:

Um dos objetivos de qualquer bom profissional consiste em ser cada vez mais competente em seu ofício. Geralmente se consegue esta melhora profissional mediante o conhecimento e a experiência: o conhecimento das variáveis que intervêm na prática e a experiência para dominá-las. A experiência, a nossa e a dos outros professores. (ZABALA, 1998, p. 13).

Portanto, a prática pedagógica envolve a troca de conhecimento, experiência, fundamentação. Partindo desta linha de pensamento, a Escola pensou sobre o tema da Alimentação Saudável.

## **2.2 OS PROJETOS<sup>13</sup> SOBRE O TEMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL, COMO PENSÁ-LOS?**

Apresentamos agora alguns exemplos de projetos elaborados dentro do projeto da Escola sobre o tema da Alimentação Saudável. Antes, abrir um parêntese para pensar: o que seria “alimentar-se bem”? Quais aspectos envolvem o alimentar-se

---

<sup>13</sup> Essa denominação foi devido a nomenclatura utilizada pelas professoras na organização dos seus planejamentos. Nesse trabalho não nos deteremos a explicitar as diferenças entre projetos de acordo com diferentes autores.

adequadamente? Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira<sup>14</sup> (BRASIL, 2014):

A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmonia em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis (BRASIL, 2014, p.8).

Nesse sentido, alimentar-se de forma adequada é um conceito amplo que depende de múltiplas variáveis. Portanto deve-se ter cuidado para não generalizar um conceito ao se trabalhar pedagogicamente com ele.

As análises aqui expostas não visam criticar ou menosprezar qualquer planejamento docente, pelo contrário, tem como objetivo analisar a que os eles se propõem, que conteúdos querem trabalhar. Para isso, tomamos por base as definições de conteúdos apresentadas por Zabala (1998). Os conteúdos dividem-se em três categorias: Conceitual, Procedimental, Atitudinal.

Resumidamente definimos estas três categorias de conteúdos trazendo exemplos de objetivos construídos em alguns projetos que já desenvolvemos em nossa carreira docente.

1. Conteúdo conceitual é o *saber*, envolve a aprendizagem de um conceito, uma regra ou “conteúdo”. Exemplo: \*identificar cálculos matemáticos e suas formas de resolução (multiplicação).
2. Conteúdo procedimental é o *saber fazer*, aprender a fazer algum procedimento. Exemplo: \*resolver cálculos matemáticos.

---

<sup>14</sup> O Guia Alimentar para a População Brasileira foi relançado em 2014 pelo Ministério da Saúde. Faça referência a esse documento na terceira imagem que consta nesse texto. Guia Alimentar para a População Brasileira. Disponível em <http://www.brasil.gov.br/saude/2014/11/ministerio-da-saude-lanca-guia-alimentar-para-a-populacao-brasileira> Acessado em 13 de dezembro de 2017.

3. Conteúdo atitudinal está relacionado com o *ser*, envolve valores, comportamentos, atitudes. Exemplo: \*respeitar as diferenças pessoais de cada um, sejam elas físicas, psíquicas ou cognitivas.

Para planejar uma ação pedagógica, a partir dos conteúdos como definidos por Zabala, deve-se pensar a prática pedagógica que desenvolva os três conteúdos – o saber, o saber fazer e o saber ser – visando a construção do conhecimento. Estes três saberes serão pesquisados nos projetos elaborados pelas docentes da Escola que se propuseram a oportunizar aos alunos a vivência do conhecimento a partir de um projeto sobre o tema alimentação saudável. Para que possamos visualizar melhor os três projetos disponibilizados pelas professoras para esta pesquisa montamos o quadro abaixo:

QUADRO 1: comparativo entres os projetos:

Projeto	Turma	Título	Justificativa	Objetivos
1	A12 1ºano EF <sup>15</sup>	Alimentação Saudável	<p>O projeto da turma surgiu a partir da organização da escola. Após observação da alimentação das crianças, análise e discussão sobre o tema, com os professores e os funcionários, foi elaborado eixos de trabalho.</p> <p>É possível perceber alunos que exageram na alimentação, comendo porções maiores do que sua necessidade diária, também é notável que alguns alunos apresentam dificuldade em se alimentar e rejeitam uma variedade enorme de alimentos. Há ainda, crianças que trazem em suas mochilas, guloseimas, como balas e chocolates, salgadinhos, bolachinhas e refrigerantes, para consumirem na hora do recreio. Porém, é sugerido pela escola trazer alimento saudável de casa.</p> <p>Como a turma A12 é de período integral e, dessa forma a escola é responsável pelas principais refeições do dia, torna-se fundamental que a criança tenha conhecimento da importância de alimentar-se</p>	<p>Definir o que é alimentação saudável.</p> <p>Diferenciar frutas, verduras e legumes, bem como a importância desses alimentos para nossa saúde.</p> <p>Incentivar o consumo de frutas, verduras e legumes.</p> <p>Conhecer a importância das vitaminas na saúde.</p> <p>Compreender os prejuízos causados pelo consumo excessivo de balas, refrigerantes e frituras.</p> <p>Aprender alguma receita de alimentos saudáveis.</p> <p>Evitar o desperdício de alimentos.</p>

<sup>15</sup> Projeto planejado para uma turma integralizada de A10 (1º ano do Ensino Fundamental). Turma que se caracteriza por realizar quatro refeições (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde) durante as nove horas em que ficam na Escola.

			<p>bem, assim como, permita-se experimentar alimentos diversos.</p> <p>O objetivo da escola é permitir que os alunos, juntamente com seus familiares, reflitam sobre seus hábitos alimentares e das consequências que esses hábitos têm na sua saúde. Pretende-se levar ao conhecimento dos alunos que tanto a carência quanto o excesso de alimentos podem gerar doenças e prejudicar o crescimento. Ao compreender a importância da alimentação saudável, espera-se uma mudança de hábitos alimentares.</p>	
2	A21 e A23 2º ano EF <sup>16</sup>	Alimentação Saudável	<p>O tema surgiu tendo a vista a necessidade da conscientização sobre a importância de uma alimentação saudável.</p> <p>Observou-se através de breve pesquisa que a maioria das crianças leva lanches industrializados para consumirem na merenda, principalmente bolachas recheadas e refrigerantes.</p> <p>Poucas crianças trazem de casa alimentos saudáveis como frutas, iogurtes, sucos naturais, entre outros</p>	<p>Conscientizar sobre a importância de ter hábitos saudáveis de alimentação. Definir o que é alimentação saudável;</p> <p>Reconhecer a importância de alimentos como frutas, verduras e legumes para a nossa saúde;</p> <p>Incentivar o consumo de alimentos saudáveis;</p> <p>Identificar informações dos rótulos dos produtos industrializados;</p> <p>Conhecer a importância e os benefícios das vitaminas contidas nos alimentos naturais;</p> <p>Compreender a importância de evitar o consumo excessivo de alimentos como refrigerantes, doces e frituras;</p> <p>Conhecer a pirâmide alimentar;</p> <p>Pesquisar receitas de alimentos saudáveis;</p> <p>Construir livro de receitas saudáveis.</p> <p>Elaborar lista de alimentos saudáveis;</p> <p>Produzir paródia;</p> <p>Participar de pesquisa sobre o tema;</p> <p>Responder questionário</p>

<sup>16</sup> Projeto 2 disponibilizado para análise que foi planejado para duas turmas de A20 (2º ano do Ensino Fundamental, alunos entre 7 e 8 anos de idade, uma turma no turno da manhã com oferta de três refeições na Escola: café da manhã, lanche e almoço; e uma turma no turno da tarde com oferta de duas refeições: almoço e lanche da tarde).

				sobre alimentação saudável;
<b>3</b>	A33 3º ano EF <sup>17</sup>	Culinária ao redor do Mundo: cultura através da gastronomia!	A partir do interesse dos alunos pelas diferentes comidas que são apreciadas durante a Páscoa bem como o não conhecimento de alguns pratos típicos de algumas regiões e hoje já globalizados, decidi explorar esse aspecto da cultura de diferentes povos.	(Re)Conhecer a culinária de diferentes países como parte da cultura do mesmo bem como ampliar seus repertórios sobre o macro espaço em que vive; Identificar semelhanças e diferenças entre as culturas dos países estudados com a cultura brasileira. Experimentar novos alimentos e/ou sabores a fim de ampliar o seu repertório cultural/gastronômico.

FONTE: Organizado pela autora

O projeto da Escola serviu de base para que cada professora organizasse a sua prática pedagógica. Todos os projetos foram desenvolvidos e trabalhados em turmas do 1º ciclo, o chamado Ciclo da Alfabetização. O **projeto 3** diferenciou-se em parte dos demais, pois partiu da alimentação como processo cultural. Observa-se a predominância de conteúdos conceituais no **projeto 1**. No **projeto 2**, os objetivos a seguir, conforme Zabala (1998) enquadram-se nos conteúdos conceituais e procedimentais, pressupõem, portanto, a construção de saberes ou conceitos e de oportunidades de fazer algo com esses saberes.

Analisando os objetivos propostos pela professora do **projeto 2** destacamos a repetição de alguns já propostos pela professora do **projeto 1**. Ou seja, alguns objetivos são mais recorrentes relacionados ao tema apesar de focarem em conceitos amplos e/ou complexos como o da alimentação saudável.

Destes objetivos, salientamos nos **projetos 1 e 2**, o seguinte objetivo comum: *definir o que é alimentação saudável*. De acordo com o que expusemos até o momento, a definição de alimentação saudável não é um conceito único e abrange variáveis como idade, condição social, estrutura corporal entre outros. Pode, desse modo, ser possível definir tal conceito tão amplo com crianças na faixa etária dos 6 aos 8 anos de idade? De que forma o professor conseguiria atingir tal ponto de abstração dos alunos sem entrar no

<sup>17</sup> Projeto 3 que foi planejado para uma turma da A30 (3º ano do Ensino Fundamental, alunos entre 8 e 10 anos de idade, uma turma no turno da tarde com oferta de duas refeições: almoço e lanche da tarde).

senso comum? Essas são algumas das questões que, suponhamos, devam nortear o planejamento docente.

Ao planejar uma atividade, o professor deve ter conhecimento sobre o que pretende desenvolver, pesquisar a respeito e refletir sobre a sua prática ao longo do processo. De acordo com Zabala (1998, p.81) “como os conceitos e princípios são temas abstratos, requerem uma *compreensão de significado* [grifo do autor] e, portanto, um *processo de elaboração* pessoal”.

Organizar uma prática pedagógica com conteúdos conceituais muito amplos, tais como o mencionado anteriormente, requer aprofundamento do assunto por parte do professor, um aprofundamento não apenas disso, mas também de como promover o encontro do aluno com esse assunto, visando à construção do conhecimento e não a sua mera transmissão. Para isso, o professor não pode abrir mão da reflexão sobre sua prática, para não incorrer no senso comum a respeito do tema abordado: Alimentação Saudável. Faz-se necessária, portanto uma pesquisa sobre o tema para a posterior elaboração de um projeto. Novos paradigmas sobre alimentação surgem a cada dia, obrigando assim o professor à pesquisa sobre novas posturas alimentares, tomando o cuidado para não disseminar uma postura punitiva e/ou doutrinadora sobre o assunto.

No **projeto 1**, foi proposta a seguinte atividade aos estudantes: pesquisa sobre os hábitos alimentares das crianças através do questionário abaixo:

*Para você, o que é uma alimentação saudável?  
Você considera sua alimentação saudável?  
Quantas frutas você consome por dia?  
Você come verduras todos os dias?  
Você come legumes todos os dias?  
Qual é o seu alimento preferido?  
O que você não gosta de comer?  
Quantas vezes ao dia você consome frituras, bolachas recheadas ou salgadinhos industrializados e refrigerantes?*

Pensando a partir dos objetivos propostos e das reflexões realizadas até o momento, pode-se inferir que a professora parte do levantamento de dados da turma para posterior desenvolvimento do conceito de alimentação saudável, partindo da vivência

alimentar de seus alunos. As perguntas e as respostas constituem uma ferramenta de análise sobre a alimentação dos estudantes dentro e fora do espaço escolar já que os mesmos passam nove horas dentro da escola. Seria pertinente questionar se nas refeições ofertadas a esses alunos encontram-se os itens questionados e se a professora também consome esses alimentos na frente da turma. Colocamos aqui o professor no papel de adulto referência para as crianças, pois ele passa quase um terço do dia interagindo com as mesmas.

As docentes dos **projetos 1 e 2** relatam o consumo de alimentos industrializados em detrimento de alimentos *in natura* ou preparados em casa como pão caseiro, bolo e afins. Foi pensando no consumo desses alimentos com alto teor de gordura e açúcar que os projetos foram justificados. Novamente lançamos mão do questionário respondido no início dessa pesquisa, no qual as professoras colocam essa observação sobre os lanches trazidos entre as dez respostas recebidas, seis citam o consumo de refrigerantes, balas, pirulitos, industrializados em geral. Dessa forma, a justificativa apresentada está dentro da realidade encontrada na Escola e não só nas turmas envolvidas nesse projeto.

No **projeto 2**, a professora realizou, após algumas semanas trabalhando com o tema da alimentação saudável, a seguinte avaliação com objetivo conceitual:

*Avaliação A20 – III Trimestre 2017*

1) Marque um X nas alternativas que representa hábitos alimentares saudáveis:

- ( ) Tomar refrigerante na hora do almoço.
- ( ) Comer diariamente frutas, legumes e verduras.
- ( ) Comer doces todos os dias.
- ( ) Comer batata frita.
- ( ) Beber água várias vezes ao dia.

2) Marque “V” para verdadeiro e “F” para falso:

- ( ) As frutas possuem muitos benefícios, como, por exemplo, combater doenças e dar mais resistência.
- ( ) Os refrigerantes fazem muito bem para a saúde.
- ( ) Comer alimentos industrializados seguidamente é um hábito alimentar muito saudável.



( ) *Consumir alimentos naturais é um hábito saudável.*

3) *Desenhe um alimento saudável. Em seguida, escreva uma frase sobre o que você desenhou.*

-----

O objetivo da avaliação, como já descrito na mesma, era constatar se o estudante reconhecia hábitos alimentares saudáveis. Segundo relato da professora das turmas, os alunos atingiram o objetivo e apresentaram mudanças em suas posturas alimentares.

No exame destes projetos encontramos, no **projeto 3**, o objetivo: experimentar novos alimentos e/ou sabores a fim de ampliar o seu repertório cultural/gastronômico. O objetivo de conscientizar sobre alguma coisa, passa por experimentar, conhecer o objeto. Se, como docente, visso conscientizar meus alunos para uma alimentação mais saudável, preciso conhecer seus repertórios e oportunizar situações de novas experiências sensoriais.

Portanto, disponibilizar uma experiência que envolva novas descobertas de sabores deveria ser um objetivo de trabalho. A experimentação leva à autonomia na escolha de sabores rompendo com o modelo de heteronomia das crianças frente a seus pais/responsáveis (SARCAPARO, 2017), pois possibilita que o estudante descubra novos sabores. A negação pela experimentação muitas vezes advém da falta de conhecimento e/ou acesso a alguns alimentos.

Como forma de ampliar o repertório gastronômico dos estudantes tratando a alimentação como parte integrante da cultura, ferramenta social que aproxima, trazemos para análise a atividade de degustação que ocorreu no **projeto 3**<sup>18</sup>:

- *Experimentando sabores: faremos Guacamole seguindo a receita trabalhada. Levarei os ingredientes necessários bem como os utensílios domésticos. Cada grupo irá preparar a sua porção para degustação ao final. Levarei complementos como tomate, atum ralado, pimenta e pimentão para os grupos usarem se desejarem.*

<sup>18</sup> Apresentamos a atividade conforme descrita no planejamento diário da professora.

- *Degustação: colocaremos os pratos de Guacamole sobre uma mesa arrumada com TNT nas cores da bandeira do México (branco, vermelho e verde). Servirei porções equivalentes a meio copo de 200ml para que cada aluno pegue um e experimente a Guacamole. Também disponibilizarei salgadinhos “Doritos”<sup>19</sup> para acompanhar a Guacamole.*

Percebemos que nesta atividade há objetivos conceituais (Identificar alimentos; experimentar novos alimentos/pratos); procedimentais (executar o preparo de uma receita; organizar uma mesa para degustação); atitudinais (respeitar a cultura de outro país; respeitar as preferências pessoais de cada colega).

Na justificativa do projeto percebe-se uma mudança na forma de desenvolver o tema da alimentação. A professora destacou a culinária mundial e a partir dela desenvolveu o trabalho pedagógico. A alimentação saudável fez parte do projeto, mas não foi o foco principal. As variações alimentares decorrentes da cultura e a experimentação de novos sabores foram os objetivos deste projeto.

Para ancorar teoricamente o projeto, seu principal referencial foi Michel de Certeau. A necessidade de alimentar-se é uma condição básica para a sobrevivência humana. Certeau (1996) afirma que:

Comer sempre não só para manter a máquina biológica do nosso corpo, mas também para concretizar um dos modos de relação entre as pessoas e o mundo, desenhando assim uma de suas referências fundamentais no espaço-tempo. (CERTEAU, p. 250)

Sendo assim, o projeto desenvolvido sobre a alimentação extrapola a prática informativa/ilustrativa e parte para uma visão mais abrangente do ato de alimentar-se. Ao propor como uma das atividades a degustação de um ou mais prato (s) típico (s) de cada país estudado, a aprendizagem sobre a alimentação envolveu outros conteúdos, procedimentais e atitudinais.

---

<sup>19</sup> Na proposta culinária mexicana, o prato escolhido foi Guacamole que é servido com *nachos* originalmente. Em diversas receitas pesquisadas há a sugestão de acompanhamento com o produto alimentício industrializado denominado “Doritos”. A partir disto, a professora optou por utilizar o produto tanto pela indicação como pelo acesso ao mesmo.

Os alunos puderam interagir, brincar, experimentar e participar ativamente da construção do conhecimento. Ao provar novos sabores, cada aluno da turma tinha oportunidade de descobrir e explorar suas preferências olfativas e gustativas, ampliando seu repertório de experiências alimentares e, conseqüentemente de conhecimento sobre alimentação.

Para a pensar a alimentação como um processo social que auxilia na configuração de grupo, citamos as palavras de Madalena Freire (1998, p.23-24):

[...]. No processo de construção de um grupo, o educador conta com vários instrumentos que favorecem a interação entre seus elementos e a construção do círculo com ele. A comida é um deles. É comendo junto que os afetos são simbolizados, expressos, representados, socializados. Pois comer junto, também é uma forma de conhecer o outro e a si próprio. A comida é uma atividade altamente socializadora num grupo, porque permite a vivência de um ritual de ofertas. Exercício de generosidade. Espaço onde cada um recebe e oferece ao outro seu gosto, seu cheiro, sua textura, seu sabor. Momento de cuidados, atenção. O embelezamento da travessa em que vai o pão, a “forma de coração” do bolo, a renda bordada no prato... Frio ou quente? Que perfume falará de minhas emoções? Doce ou salgado? Todos esses aspectos compõem o ritual do comer junto, que é um dos ingredientes facilitadores da construção do grupo. [...] (FREIRE, 1998, p.23-24)

A cada novo prato provado, a cada nova experiência, os alunos expuseram seus gostos, suas preferências, demonstrando assim suas subjetividades. Muitos, inclusive, permitiram-se experimentar novos sabores que só pela aparência ou a presença de algum ingrediente haviam sido recusados anteriormente.

Ao longo do desenvolvimento do projeto, não só a alimentação como outros fatores culturais foram trabalhados contemplando uma gama diversificada de conteúdos conceituais, procedimentais e atitudinais. Destacamos o componente atitudinal de respeito às diferenças entre as culturas de cada país estudado, bem como o entendimento do processo social envolvido na alimentação.

### 3 CONVERSA FINAL, MAS NÃO DEFINITIVA, SOBRE ALIMENTAÇÃO

*“A alimentação é, após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas.”  
Henrique Carneiro (2003)*

Pensar a atuação do professor sobre o tema da alimentação saudável a partir de respostas dadas em um questionário sobre o tema e da leitura de alguns projetos foi o objetivo maior desta pesquisa. Relembramos que a pergunta que norteou este estudo foi “O que pode o professor fazer a partir da sua prática pedagógica para auxiliar seu aluno a compreender a importância de uma alimentação saudável e levar esse conhecimento para o seu dia a dia?”

A análise destes dois materiais (questionário e projetos), possibilitou-nos algumas constatações. A primeira delas diz respeito ao modo empírico a partir do qual o tema alimentação saudável é abordado na escola bem como as normativas brasileiras sobre o tema. Consideramos importante ressaltar o ensino empirista envolvido no processo educacional (SCARPARO, 2017) apresentado nos projetos pedagógicos utilizados para análise nesta pesquisa e a necessidade de romper com essa forma de ensino.

As respostas do questionário *online* mostraram-nos que os professores afirmam ter consciência do seu papel como formadores de opinião bem como serem exemplos a partir de suas posturas frente aos alunos. Evidenciamos, porém, a necessidade de uma maior pesquisa sobre o tema Alimentação Saudável e uma ancoragem teórica sobre o processo de conscientização dos alunos para o mesmo. Devemos ter o cuidado para não utilizar um discurso do senso comum, como alerta Jandrey (2014, p. 111) ao afirmar “a ideia de riscos à saúde e ao corpo fundamenta nosso presente e, conseqüentemente, todas as nossas práticas, o que inclui nossas práticas pedagógicas, quer sejam realizadas no espaço escolar ou não”.

Paralelamente aos conceitos<sup>20</sup> e às práticas envolvendo alimentação saudável, cuidado com a saúde e o corpo, o papel da escola na conscientização para uma alimentação saudável não é o de selecionar o corpo perfeito ou de rotular os alunos nem

---

<sup>20</sup> Conceitos como: saúde, bem-estar, alimentação e corpo.

de colocar sobre eles a culpa por seus corpos. O papel da escola é oportunizar aos a busca pelo conhecimento sobre o tema, bem como romper com o senso comum da “ditadura da beleza” (dispositivo da magreza).

Além disso, a escola como espaço privilegiado para o aprendizado, não pode abordar essa temática, alimentação, concentrada apenas na visão da bioquímica e da nutrição biológica de corpo, algo constante nos livros didáticos. Essa abordagem não possibilita um olhar crítico acerca do “por que comemos o que comemos”. De como as “práticas culturais” influenciam na maneira pela qual escolhemos tais alimentos e não outros. (SOUZA; CAMARGO, 2014).

Dessa forma, entendemos que, ao ingerirmos um alimento, assimilamos mais que carboidratos, lipídios ou proteínas; adquirimos também ideias, estilos de vida, sentimentos, valores contidos em tal alimento que, assim como nutrientes, serão processados e incorporados por quem os consumiu. (SOUZA; CAMARGO, 2014, p.122 - 123)

Logo, as práticas pedagógicas pensadas sobre o tema Alimentação Saudável precisam desenvolver conceitos como a função social da alimentação bem como diferenciar em suas estratégias as composições corporais que influenciam na elaboração do cardápio diário de cada pessoa. Ter a clareza que mais do que doutrinar/panfletar, sobre a alimentação, o professor tem em seu fazer pedagógico a oportunidade de trabalhar questões como consumo, mídia, estereótipos, culturas, relacionamento social entre outras questões.

Nos três projetos analisados, ficam evidentes a predominância dos conteúdos conceituais. É necessário pensar um planejamento que abarque os conteúdos conceituais, procedimentais e atitudinais de forma mais equilibrada entre eles, possibilitando assim desenvolver uma prática pedagógica mais consistente e eficiente.

Diante de tudo que foi colocado até o momento, finalizamos esse texto, mas não as indagações sobre o que pode o professor em sua prática pedagógica auxiliar na formação de hábitos saudáveis dos seus alunos.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto nº 8553, de 03 de novembro de 2015. Regulamenta a Lei nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006, que dispõe sobre a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e de produtos de puericultura correlatos. **Decreto N° 8.553**. Brasília, DF, 04 nov. 2015. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/CCIVIL\\_03/\\_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8552.htm](http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8552.htm)>. Acesso em: 07 dez. 2017.

\_\_\_\_\_. Lei nº 11.947/2009, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica [...]. **Lei 11.947**. Brasília, DF, 17 jun. 2009. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2009/Lei/L11947.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Lei/L11947.htm)>. Acesso em: 07 dez. 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação e do Desporto. Secretaria de Educação Fundamental. Parâmetros curriculares nacionais: terceiro e quarto ciclos: apresentação dos temas transversais. Brasília: MEC/SEF, 1997. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/livro092.pdf>>. Acessado em: 08.dez.2017.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Secretária da Educação Básica. Base Nacional Curricular Comum. Brasília: Ministério da Educação, 2017. Disponível em: <[http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC\\_publicacao.pdf](http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC_publicacao.pdf)>. Acessado em: 08. Dez. 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde; 2014. Disponível em : <<http://portal.arquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>>. Acesso em: 13 dez. 2017.

CAMOZZI, A. B. Quilici et al. Promoção da Alimentação Saudável na Escola: realidade ou utopia? **Caderno Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 23, p.32-37, abr. 2015. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cadsc/v23n1/1414-462X-cadsc-23-01-00032.pdf>>. Acesso em: 11 dez. 2017.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 185 p.

CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar**. / Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol; tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Emdlich Orth. – Petrópolis. RJ: Vozes, 1996

FREIRE, Madalena. A construção do grupo. In: FREIRE, Madalena; CAMARGO, Fátima; ALL., Et. **Grupo – indivíduo, saber e parceria: malhas do conhecimento**. São Paulo: Espaço Pedagógico, 1998. p. 23-24. (Seminários).

JANDREY, Circe Maria. **Nossa saúde está no prato? Questionando produções de educação e saúde**. In: SANTOS, Luís Henrique Sacchi dos et al. (Org.). *Formação de professores em um mundo em transformação*. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2014. (p.108-121).

LÜDKE, Menga; ANDRÉ, Marli. **Pesquisa em educação: abordagens qualitativas**. São Paulo: Epu, 1986. 99 p.

RAUPP, F. M.; BEUREN, I.M. Metodologia da pesquisa aplicável às ciências sociais. In: BEUREN, I.M. (Org). **Como elaborar monográficos em contabilidade: teoria e prática**. 3. Ed. São Paulo: Atlas, 2006. Cap. 3 p.76-97.

SOUSA, Maurício de. "A Turma da Mônica não deve levantar bandeiras". *Jornal Zero Hora*, Porto Alegre, 06 dez. 2014. Disponível em: <<https://gauchazh.clicrbs.com.br/cultura-e-lazer/noticia/2014/12/Mauricio-de-Sousa-A-Turma-da-Monica-nao-deve-levantar-bandeiras-4658266.html>>. Acessado em: 15 nov. 2017.

MOMO, Mariangela. **Mídia e consumo na produção de uma infância pós-moderna que vai à Escola**. 2007. 366 f. Tese (Doutorado) - Curso de Faculdade de Educação. Programa de Pós-graduação em Educação., Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007. Disponível em: <<http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/12185>>. Acesso em: 25 set. 2017.

SCARPARO, Ana Luiza Sander. **Crenças sobre o ensino da temática alimentação saudável no ambiente escolar**. 2017. 391 f. Tese (Doutorado) - Curso de Instituto de Ciências Básicas da Saúde. Programa de Pós-graduação em Educação em Ciências: Química da Vida e Saúde., Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017. Disponível em: <<http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/165311/001027614.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 20 set. 2017.

SCHRÖPFER, Ana Regina. **Sala de aula e consumo: a produção de novos sujeitos infantis**. 2008. 1 v. Monografia (Especialização) - Curso de Faculdade de Educação. Programa de Pós-graduação em Educação. Educação Infantil: Articulações Com O Ensino Fundamental, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008. CD-ROM.

SOUZA, Nádia G.S. & CAMARGO, Tatiana S. **Alimentação: problematizando abordagens escolarizadas**. In: SANTOS, Luís Henrique Sacchi dos et al. (Org.). *Formação de professores em um mundo em transformação*. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2014. (p.122-137).

**SUPERINTERESSANTE**. São Paulo: abril, 2011. Mensal. Disponível em: <<https://super.abril.com.br/blog/superlistas/os-10-tipos-de-alimentos-mais-prejudiciais-a-saude/>>. Acesso em: 04 dez. 2017.

ZABALA, Antoni. **A prática pedagógica: como ensinar**. Porto Alegre: Artmed, 1998. 224 p.

## APÊNDICE

### A. Questionário online:

Modelo do questionário online respondido pelas professoras da escola localizada na região extremo-sul do município de Porto Alegre tendo como pergunta e justificativa abaixo citadas:

*Quais as possíveis contribuições do professor dos anos iniciais do Ensino Fundamental na conscientização e formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos e seus familiares na escola e em espaços não escolares?*

*Pesquisa voltada para professores de uma escola pública municipal da região extremo-sul de Porto Alegre. Pesquisa realizada para o Trabalho de Conclusão de Curso Pedagogia/UFRGS.*

*A pesquisa tem por objetivos:*

- *identificar as estratégias que os professores desenvolvem para a formação e a conscientização para alimentação saudável;*
- *analisar os motivos que levam o professor a explorar a temática da alimentação saudável: por livre iniciativa ou por outros motivos.*

*Ao participar da pesquisa você expressa a total concordância da utilização dos dados informados. Seus dados e identidade serão mantidos em sigilo. Você pode desistir da pesquisa a qualquer momento e isto não acarretará nenhum prejuízo a você.*

*Se tem alguma dúvida, informação ou sugestão, por favor entre em contato com Rosane Borja através do e-mail [rosanenkborja@gmail.com](mailto:rosanenkborja@gmail.com)*

*O tempo estimado para resposta do questionário é de 15 minutos. Será sempre considera a última participação.*

Nome: (pergunta obrigatória, porém sua identidade ficará sob sigilo)

Sexo:

Idade:

Escolaridade/Formação:

Cargo: ( ) professor/a, ( ) direção, ( ) coordenação/supervisão, ( ) outro

1. Há quanto tempo você exerce a profissão de na escola regular? ( ) menos de um ano; ( ) um ano - cinco anos; ( ) cinco anos – dez anos; ( ) dez anos – ou mais.



2. Há quanto você trabalha nesta instituição? ( ) menos de um ano; ( ) um ano - cinco anos; ( ) cinco anos – dez anos; ( ) dez anos – ou mais.
3. Qual a sua carga horária semanal? ( ) 20horas; ( ) 30horas; ( ) 40horas; ( ) 60horas
4. Em quantos lugares trabalha atualmente? ( ) 1; ( ) 2; ( ) 3 ou mais
5. Em que períodos? ( ) Manhã; ( ) Tarde; ( ) Noite ( ) Manhã/Tarde; ( ) Manhã/Noite; ( ) Tarde/Noite
6. Onde você costuma almoçar? ( ) Refeição oferecida na Escola; ( ) Refeição levada de casa; ( ) Refeição em restaurante ou similares.
7. O que você costuma almoçar? ( ) almoço com prato equilibrado – saladas, proteínas e carboidratos; ( ) almoço sem salada; ( ) lanche; ( ) outra opção.
8. Quais refeições principais você costuma realizar em casa de segunda à sexta? ( ) café da manhã, almoço e janta; ( ) café da manhã e almoço; ( ) café da manhã e janta; ( ) café da manhã; ( ) almoço; ( ) janta; ( ) nenhuma das opções
9. Quem prepara os alimentos que você e/ou sua família consomem em casa?  
( ) você mesmo; ( ) você e/ou sua família; ( ) pessoa contratada pela família; ( ) alimentação comprada pronta - congelados e/ou restaurantes
10. O que você pensa sobre seus hábitos alimentares e de sua família? Exemplifique sua resposta:
11. Você tem filhos? Se sim, de que idade? Pode comentar um pouco sobre os hábitos alimentares deles?
12. Quem é de que maneira organiza os lanches que eles levam para a escola?
13. A/s escola/s em que seus filhos estudam têm alguma orientação para os alunos e seus familiares sobre alimentação em relação ao lanche, por exemplo?
14. Tem cantina na escola dos seus filhos? Eles costumam consumir alimentos na cantina? Sabe dizer quais? Você os orienta de alguma maneira sobre o consumo na cantina?
15. E em relação à merenda escolar, sabe se seus filhos se alimentam com a merenda escolar? Conhece as avaliações e os comentários deles a esse respeito?

16. Nível de Ensino em que você atua: ( ) Educação Infantil; ( ) Ensino Fundamental - Anos Iniciais; ( ) Ensino Fundamental – Anos Iniciais e Finais; ( ) Ensino Fundamental – Anos Finais; ( ) Ensino Fundamental e Médio.

17. Qual/Quais o (s) princípio(s) de organização curricular orienta(m) seu trabalho: ( ) projetos; ( ) temas geradores; ( ) temas transversais ( ) áreas de conhecimento; ( ) outros.

18. Você conhece os hábitos alimentares dos seus alunos? O que você poderia dizer a este respeito? Qual a sua avaliação a respeito? Em outras palavras, por que você considera que são estes os hábitos e não outros, por exemplo?

19. De que maneira os professores podem influenciar/contribuir para a mudança dos hábitos alimentares dos seus alunos, para a conscientização e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos seus alunos?

20. Você tem retorno da família sobre as práticas pedagógicas desenvolvidas sobre esse tema?

21. Em algum momento da sua trajetória profissional você trabalhou com o tema Alimentação Saudável? Se sim, pode contar um pouco sobre essa experiência? Por exemplo: Tens retorno da família quando o tema da Alimentação Saudável é/foi trabalhado em sala de aula? As famílias envolvem-se/envolveram-se no processo inclusive participando com sugestões, dicas, manifestações, etc?

22. Na sua escola e ou na sua turma/grupo, há alguma regra ou orientação para o lanche trazido de casa? Ou os pais e ou responsáveis pelas crianças têm plena liberdade de escolha do lanche a ser levado pelos seus filhos à escola?

23. Cite algum aspecto e ação pedagógica que você considere importante de ser trabalhada no tema “Alimentação Saudável”:

24. Qual (is) a(s) dificuldade(s) você encontra para estimular seus alunos a realizarem uma alimentação saudável em relação as refeições realizadas na escola?

25. Você já assistiu aos documentários “Muito além do peso” ou “Super Size Me”? Caso afirmativo, considera que seria importante assistir com seus alunos ou indicá-lo/s para as famílias assistirem visando uma maior conscientização sobre o tema Alimentação Saudável?

26. E site sobre alimentação, você já visitou com seus alunos? Se sim, quais? Com que objetivos? O que aprenderam a respeito? Pode comentar algo sobre o que descobriram, o que conversaram? Por quê?

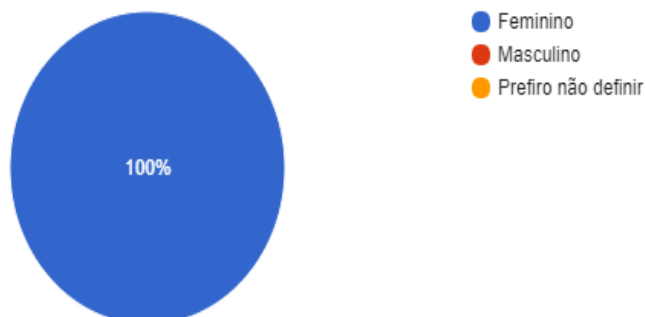
27. Você destacaria algum projeto que já tenha conhecido de ouvir falar ou presenciado/participado sobre o tema “Alimentação Saudável”? Qual? Onde? E você o colocaria em prática no contexto em que está atuando? Por quê?

28. A Escola em que você leciona tem no seu PPT (Projeto Político Pedagógico) ou Regimento alguma política/regra/norma que esteja relacionada com o tema da “Alimentação Saudável ”?

## B. Dados Estatísticos do Questionário Online

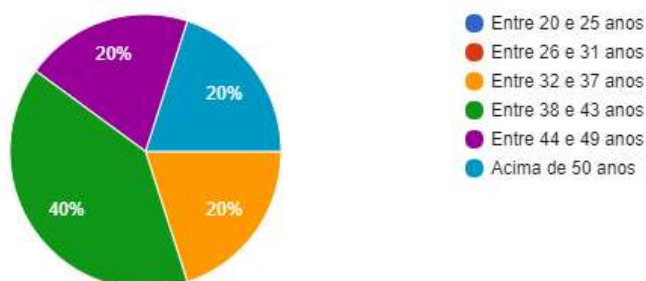
### Sexo:

10 respostas



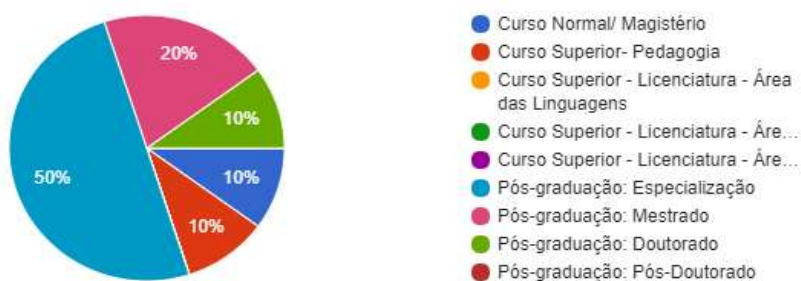
### Idade:

10 respostas



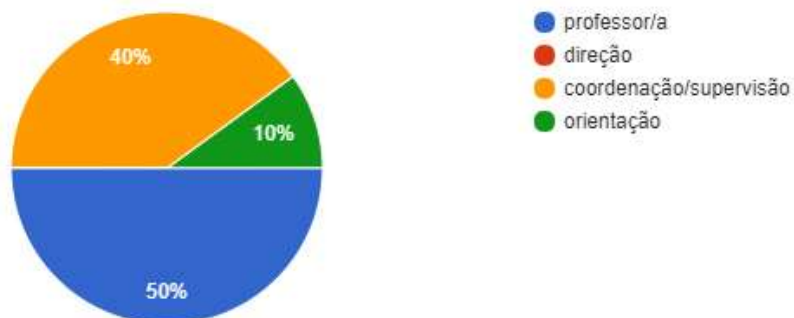
### Escolaridade/Formação:

10 respostas



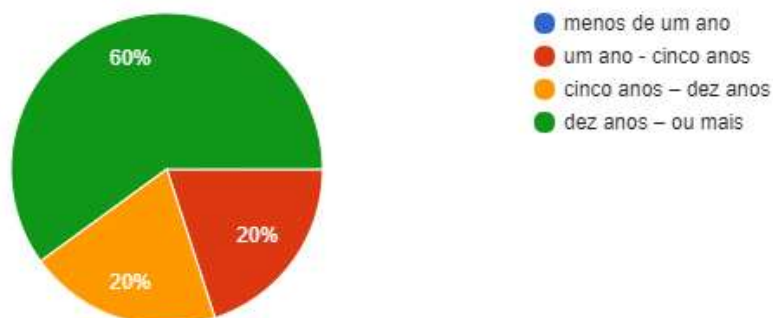
### Cargo:

10 respostas



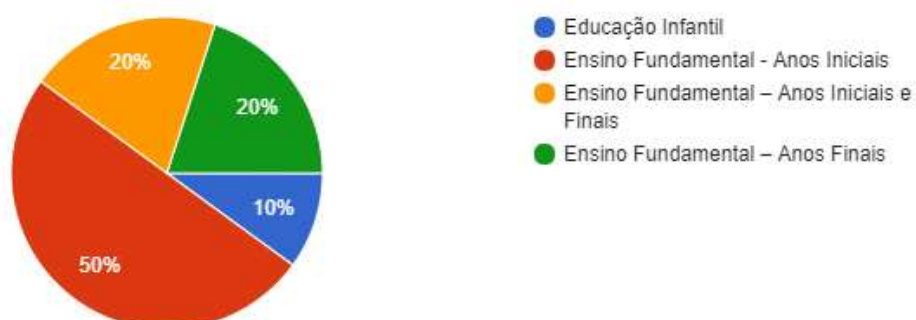
### Há quanto tempo você exerce a profissão na escola regular?

10 respostas



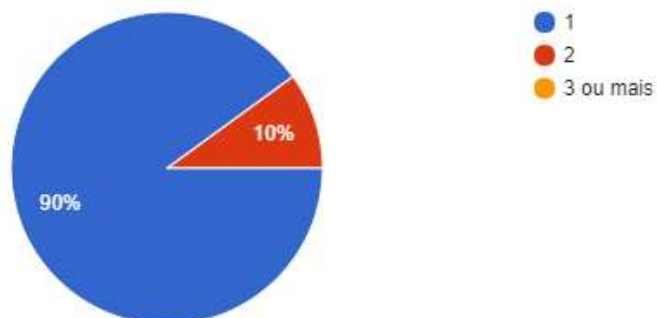
### Nível de Ensino em que você atua na Escola:

10 respostas



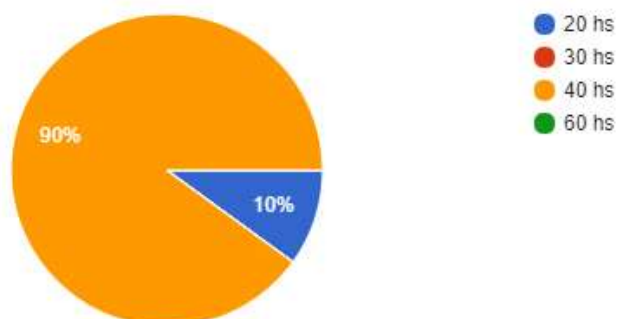
### Em quantos lugares trabalha atualmente?

10 respostas



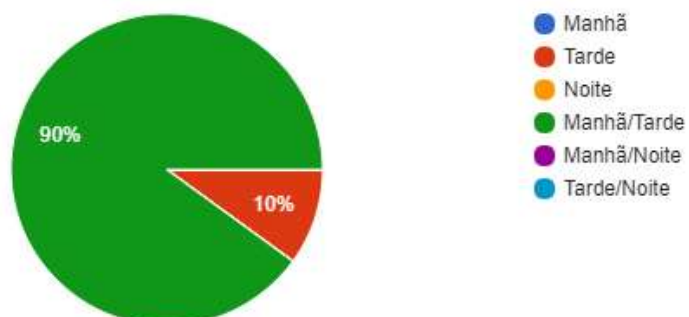
### Qual a sua carga horária semanal?

10 respostas



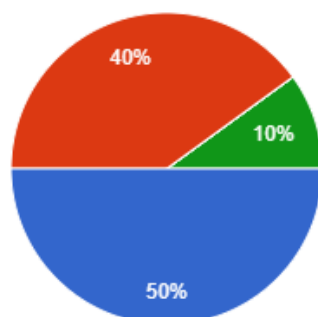
### Em que períodos?

10 respostas



### Onde você costuma almoçar?

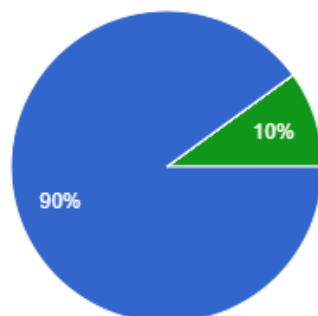
10 respostas



- Refeição oferecida na Escola
- Refeição preparada em casa (Marmita)
- Refeição em restaurante ou similares
- Em casa e/ou na casa de familiares

### O que você costuma almoçar?

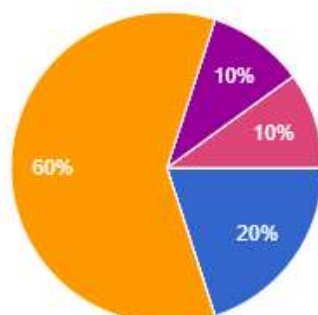
10 respostas



- almoço com prato equilibrado – saladas, proteínas e carboidratos
- almoço sem salada
- lanche
- sanduíche natural

### Quais refeições principais você costuma realizar em casa de segunda à sexta?

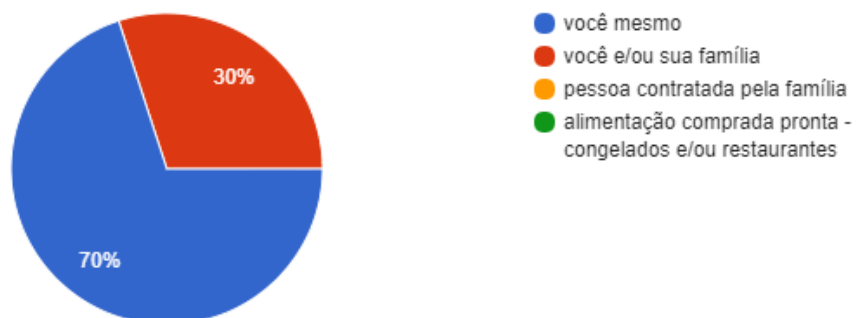
10 respostas



- café da manhã, almoço e janta
- café da manhã e almoço
- café da manhã e janta
- almoço e janta
- café da manhã
- almoço
- janta
- nenhuma das opções

### Quem prepara os alimentos que você e/ou sua família consomem em casa?

10 respostas



### Qual/Quais o(s) princípio(s) de organização curricular orienta(m) seu trabalho?

10 respostas

