

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
LICENCIATURA PLENA EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS**

EDJANE DOS SANTOS CASTRO

**EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: INTERSECÇÃO
ENTRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E O RELACIONAMENTO
INTERPESSOAL DOS ALUNOS NA MERENDA ESCOLAR**

SÃO CRISTÓVÃO- SE

2019

EDJANE DOS SANTOS CASTRO

**EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: INTERSECÇÃO
ENTRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E O RELACIONAMENTO
INTERPESSOAL DOS ALUNOS NA MERENDA ESCOLAR**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Departamento de Ciências Biológicas e da Saúde como requisito parcial para a obtenção do título de licenciada em Ciências Biológicas pela Universidade Federal de Sergipe.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Veleida Anahí da Silva.

SÃO CRISTÓVÃO/SE

2019

AGRADECIMENTOS

A Deus

A nosso Deus pai e poderoso por ter me dado saúde, forças, sabedoria e muita garra para poder superar inúmeras dificuldades ao longo do curso de graduação.

A Parentes e Amigos

A todos os meus familiares e, em especial, às colegas de curso Fabiana Albino e Cleidiane Maciel, que acreditaram no meu potencial estando sempre presentes no meu dia a dia acadêmico e dando apoio incondicional, ficará na minha memória momentos inesquecíveis juntas que contribuíram para o meu desenvolvimento na graduação.

À Universidade

A esta universidade e ao seu corpo docente, que oportunizaram um caminho promissor que poderei vislumbrar em um futuro que está sendo traçado, aprimorando a confiança no mérito e na ética profissional e pessoal.

Aos Professores

Ao professor do Departamento Ciências Biológicas, Prof. **Dr. Edilson Divino de Araújo**, pela orientação e apoio na busca de um orientador para a elaboração deste trabalho.

À Prof^a. Dr^a. Maria Inez Oliveira Araújo, que fez grande parte de meu projeto de pesquisa I, através de indicação bibliográfica e de certos alertas;

Agradeço a todos os professores que tive a oportunidade de conhecer não somente como mestres e doutores educadores, mas também como professores dedicados. Mesmo sem nominar, cada um tem os meus inesquecíveis agradecimentos.

Por fim, sou muito grata a minha orientadora, **Prof.^a Dr^a Veleida Anahí da Silva**, pelo suporte, paciência, correções, incentivos, pela sensibilidade e discernimento em dosar crítica, auxílio e, principalmente, pelo respeito que teve em relação às minhas ideias e escolhas.

E a todos que, direta e indiretamente, fizeram parte desta trajetória, contribuindo para a minha formação acadêmica, muito obrigada!

*Um pedaço de pão comido em paz é melhor do
que um banquete comido com ansiedade.*

Esopo

RESUMO

O ato de se alimentar não é exclusivo do ser humano, pois os animais também o fazem, sendo fundamental para que qualquer forma de vida se sustente e se desenvolva. Porém, é certo que apenas o homem é capaz de atribuir à alimentação significados para além do quesito biológico, tornando-a também um ato cultural. Sendo a escola um lugar onde a alimentação está presente, o objetivo deste estudo é analisar a experiência alimentar dos alunos da Escola Municipal Ex. Intendente Manuel Cândido Ferreira, localizada em Boquim/SE. Os objetivos específicos são: investigar a merenda escolar oferecida na escola em sua completude, partindo-se dos alimentos do cardápio até o momento vivenciado pelos alunos no ato de comê-los; conhecer as ideias e visões dos alunos acerca da alimentação saudável e da sua implicação sociocultural; verificar em que medida os alunos valorizam os alimentos da região e de herança cultural; favorecer a produção e a divulgação de novos conhecimentos sobre alimentos, respeitando e observando as diferenças socioculturais dos alunos; perceber as transformações ocorridas no conhecimento sobre as vantagens e desvantagens de diferentes tipos de alimentos. A metodologia selecionada tem caráter exploratório, natureza descritiva e qualitativa, iniciando com uma pesquisa bibliográfica em diferentes fontes, prosseguindo com uma investigação na escola abordada dividida em observação e coleta de dados através de questionários abertos e culminando com a aplicação de uma sequência didática. Os resultados apontam que não há espaço próprio para os alunos comerem e interagirem no momento da merenda escolar, dificultando o exercício da comensalidade, e que muitos levam alimentos prejudiciais à saúde para a escola, sendo primordiais mudanças que favoreçam a interatividade no momento da merenda e uma educação alimentar completa e restauradora nessa e em outras escolas do Brasil.

Palavras-chave: Alimentação. Comensalidade. Educação alimentar. Merenda escolar. Nutrição.

ABSTRACT

The act of feeding is not unique to humans, as animals do so, being fundamental for any life form to sustain and develop. However, it is true that only man is able to attribute to food meanings beyond the biological requirement, making it also a cultural act. Since the school is a place where food is present, the aim of this study is to analyze the eating experience of the students of the Municipal School, Intendente Manuel Cândido Ferreira, located in Boquim / SE. The specific objectives are: To investigate the school meals offered in the school in its entirety, starting from the menu foods until the moment experienced by the students in the act of eating them; Know the ideas and visions of students about healthy eating and its sociocultural implication; Verify to what extent students value the region's food and cultural heritage; Encourage the production and dissemination of new knowledge about food, respecting and observing students' socio-cultural differences; Understand the changes in knowledge about the advantages and disadvantages of different types of food. The selected methodology has exploratory character, descriptive and qualitative nature, starting with a bibliographic research in different sources, proceeding with an investigation in the approached school divided into observation and data collection through open questionnaires and culminating with the application of a didactic sequence. The results indicate that there is no proper space for students to eat and interact at the time of school meals, making it difficult to exercise commensality, and that many bring harmful foods to health to school, being primordial changes that favor interactivity at the time of lunch and a complete and restorative food education in this and other schools in Brazil.

Keywords: Food. Sharing table. Nutrition education. School lunch. Nutrition.

LISTA DE FIGURAS

Tabela 1 - Alimentos dos quais os alunos mais gostam na merenda escolar, de acordo com o questionário, Boquim/SE.....	27
Figura 1 - Pessoas comendo sozinhas.....	41
Figura 2 - Pessoas próximas a mesas de comida.....	43
Figura 3 - Pessoas sentadas à mesa.....	43
Figura 4 - Desenho retratando o "comer em casa".....	44
Figura 5 - Desenho retratando o "comer ao ar livre".....	45
Figura 6 - Desenho representando o compartilhamento de alimentos.....	45
Figura 7 - Desenho com pessoas lado a lado no momento do lanche.....	46
Figura 8 - Desenho de duas garotas fardadas com lancheiras.....	47
Figura 9 - Desenho de duas pessoas lado a lado com lancheiras.....	47

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Frequência com que os alunos levam lanche para a escola.	29
Gráfico 2 - Afirmações que descrevem as impressões sobre a merenda escolar.	32
Gráfico 3 - Escala que mede o grau de importância de comer na companhia de outras pessoas para os alunos.	35

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

EAN	Educação Alimentar e Nutricional
EBIA	Escala Brasileira de Insegurança Alimentar
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
MEC	Ministério da Educação
PAS	Promoção da Alimentação Saudável
PLANSAN	Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PNAD	Pesquisa Nacional de Amostra de Domicílios
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
SD	Sequência Didática

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	10
2 ALIMENTAÇÃO DE DENTRO PARA FORA: SAÚDE E INTERAÇÃO NUMA PERSPECTIVA TEÓRICA	14
2.1 Definição e importância da alimentação saudável.....	14
2.2 Alimentação saudável nas escolas públicas	15
2.3 Aspectos nutricionais e culturais da alimentação humana e escolar	18
3 METODOLOGIA.....	21
4 ENTRE COMIDAS E CONVERSAS: A EXPERIÊNCIA ALIMENTAR DOS ALUNOS NA MERENDA ESCOLAR.....	25
4.1 A alimentação oferecida na merenda da Escola Municipal Ex. Intendente Manuel Cândido Ferreira	25
4.2 Comendo e interagindo: refeições, conversas e brincadeiras	31
4.3 Visões dos alunos sobre a alimentação saudável.....	36
4.4 Da cozinha à sala de aula: problematizando a alimentação e desenhando a interação	38
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	49
REFERÊNCIAS	51
APÊNDICE A	54
APÊNDICE B.....	56
APÊNDICE C	58

1 INTRODUÇÃO

A alimentação é o cerne de toda vida, pois é ela quem fornece o sustento essencial para o organismo se desenvolver e se manter. Para nós, seres humanos, o ato de se alimentar envolve mais do que o simples fato de manter as necessidades vitais do corpo. É, também, um ato cultural, uma nutrição social, o que nos diferencia das demais espécies que se alimentam para se manterem vivas.

Considerando-se isso, aponta-se a importância e o desafio do desenvolvimento da consciência humana, algo muito particular, sobre as noções e os fatores diferenciados que envolvem os hábitos alimentares. A motivação do aluno a ingerir os nutrientes necessários para que possa manter um estilo de vida saudável e o prazer de degustar alimentos saborosos e imersos em sua cultura são papéis fundamentais da escola e da família.

Entende-se que a perspectiva puramente mecanicista das áreas da saúde, ao ver a alimentação e a nutrição humana apenas como mantedoras da saúde física e forma de prevenir patologias, está ultrapassada. Pode-se observar e documentar as transformações que os diferentes grupos de substâncias da nutrição geram no corpo sem que a pessoa perceba e possa controlar, porém os impactos socioculturais que a alimentação gera na vida dos indivíduos são bastante identificáveis por eles e pelos que estão ao seu redor.

Segundo o Ministério da Educação – MEC, a alimentação é um ato voluntário, consciente e de escolha relacionada ao tipo e quantidade de alimento, ao grau de aceitabilidade com relação ao nosso padrão de consumo e ao modo como os alimentos são adquiridos, conservados e preparados, bem como aos horários, local e companhia com quem as refeições são realizadas (BRASIL, 2009).

Todas essas escolhas são influenciadas pela sociedade e pela cultura, o que atesta a importância de se abordar a alimentação além do limite biológico, entendendo-a tanto a partir do seu balanceamento em nutrientes quanto do ambiente e das relações interpessoais e com o próprio alimento. A escola é o local onde a sensibilização acerca da alimentação possui mais chances de ocorrer, justamente pela gama de conhecimentos e de experiências adquiridas, e também é um lugar em que pessoas das mais variadas etnias e classes sociais convivem cotidianamente. Assim, na escola, a alimentação saudável deve ser entendida e praticada, de forma a expandir o conceito para a macro dimensão que o envolve e visando à intersecção entre alimentação/nutrição biológica e sociocultural.

Diante disso, pergunta-se como ocorre a experiência alimentar dos alunos na escola brasileira, no momento da merenda escolar? O alimento que eles ingerem é saudável,

balanceado em nutrientes? Como é a interação interpessoal no momento da refeição, considerando-se a dimensão sociocultural do ato de comer? Como inserir a alimentação saudável de modo completo nas aulas? Esses são questionamentos que remetem à problemática da educação alimentar e nutricional oferecida pelas escolas, que, na realidade brasileira, sofrem constantes cortes e desvios de verba, refletindo na suspensão ou diminuição da qualidade da merenda oferecida aos alunos. Tendo-se em vista pensar sobre essa realidade, foi investigada a experiência alimentar dos alunos no momento da merenda na Escola Municipal Ex. Intendente Manuel Cândido Ferreira, localizada em Boquim/SE.

Enfatiza-se aqui o papel da escola pública de oferecer não somente a merenda escolar, cujo fornecimento é obrigatório aos estados e municípios, mas também uma experiência social única, que preze tanto pela riqueza em nutrientes essenciais ao organismo humano, quanto pelo contato cultural com alimentos advindos da própria terra, que têm grande importância por fazerem parte da tradição local. Nessa premissa, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), responsável pela merenda escolar, consiste na transferência de recursos financeiros do Governo Federal aos Estados, Distrito Federal e municípios para aquisição de gêneros alimentícios. Sua origem ocorreu no ano de 1940, quando o então Instituto de Nutrição defendia a proposta do Governo Federal de oferecer alimentação escolar. Ainda nesse período, não foi possível concretizar o programa por indisponibilidade de recursos financeiros, sendo implementado a partir da promulgação da Constituição Federal em 1988, que assegurou o direito à alimentação escolar a todos os alunos do Ensino Fundamental (FNDE, 2017).

O manual do PNAE reconhece que a importância da alimentação ultrapassa os limites do biológico, sendo também fundamental para o crescimento cultural e a convivência social, ao descrever o ato de se alimentar como “o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura e as tradições alimentares” (BRASIL, 2008, p. 19). Mas será que, na prática, a merenda escolar contempla isso?

Ademais, como a segunda diretriz do PNAE é “a aplicação da educação alimentar e nutricional no processo de ensino-aprendizagem” (BRASIL, 2008, p. 19), resta, também, oferecer uma experiência educacional aos alunos na qual possam problematizar a própria realidade vivida na merenda escolar na escola municipal tomada como campo de investigação, por meio de uma sequência didática duplicável que contribua para o início da mudança na abordagem da alimentação saudável nas escolas.

A motivação para a realização deste estudo começou a se delinear na prática da área da saúde, em que os medicamentos são tão reverenciados e o potencial preventivo e curador dos alimentos é menosprezado. Pensando nisso, surgiu a vontade de investigar em que ponto

está a relação do ser humano com os alimentos que consome e sua importância para a saúde. Até então, tal motivação estava restrita à dimensão biológica da saúde e da alimentação, porém, nos momentos de contato com a realidade escolar possibilitados pelo Estágio Curricular Obrigatório, esse pensamento se expandiu para uma dimensão além dos limites físicos, quando foi percebida a interação limitada entre os alunos no momento da merenda escolar e a sua falta de atenção no momento de ingeri-la, pois a maioria aproveita o momento do intervalo para brincar e conversar entre si, esquecendo-se de viver a experiência da refeição em sua plenitude e de saborear os alimentos.

A vivência do dia a dia, marcada por diversas e únicas refeições, cada qual oferecendo sabores e experiências sociais diferentes, despertaram a ideia de que o ato de comer não se restringe à manutenção do corpo, mas também da alma. Isso, ao se juntar à percepção anterior surgida no ambiente escolar, deu corpo à presente investigação, como forma de observar mais de perto e com maior fundamentação o modo como a experiência da merenda escolar ocorre e propiciar aos alunos a sensibilização necessária para melhorar sua experiência alimentar.

O objetivo deste estudo é analisar a experiência alimentar dos alunos diante da merenda escolar da Escola Municipal Ex. Intendente Manuel Cândido Ferreira, localizada em Boquim/SE. Esse objetivo envolve uma ação educativa nutricional com o fito de proporcionar aos educandos conhecimentos sobre o processo nutricional e a importância do alimento no relacionamento interpessoal, visando à sua formação integral. Como desencadeadores, proporcionará caminhos de ação para que seja seguida a alimentação saudável e adequada sem risco à saúde.

Os objetivos específicos são: entender a forma como a merenda escolar é oferecida na escola em sua completude, partindo-se dos alimentos do cardápio até o momento vivenciado pelos alunos no ato de comê-los; conhecer as ideias e visões dos alunos acerca da alimentação saudável e da sua implicação sociocultural; verificar em que medida os alunos valorizam os alimentos da região e de herança cultural; favorecer a produção e a divulgação de novos conhecimentos sobre alimentos, respeitando e observando as diferenças socioculturais dos alunos; perceber as transformações ocorridas no conhecimento sobre as vantagens e desvantagens de diferentes tipos de alimentos.

A justificativa para esta pesquisa diz respeito à importância que uma alimentação equilibrada tem para a vida humana, tanto em seus nutrientes quanto nos sabores oferecidos e nas trocas culturais possibilitadas. A relevância de se estudar a forma como os alunos lidam com a sua própria alimentação na escola perpassa pela função que a escola possui de promover hábitos alimentares mais saudáveis e plenos, e tal é a importância disso que ela precisa ser

auxiliada na tarefa pelos órgãos públicos e pela pesquisa acadêmica, formando-se um time cujo objetivo é promover novos hábitos e uma educação amparada na completude do ser humano.

2 ALIMENTAÇÃO DE DENTRO PARA FORA: SAÚDE E INTERAÇÃO NUMA PERSPECTIVA TEÓRICA

Considerando-se a que a problemática estudada aqui envolve duas dimensões que estão interligadas, a alimentação como o abastecimento do organismo e as construções socioculturais que a acompanham, faz-se importante abordar teoricamente os conceitos de alimentação saudável e a importância da dimensão sociocultural para ela, bem como as contribuições da antropologia da alimentação (MACIEL, 2005), para a expansão da visão sobre o ato de se alimentar.

Além disso, é de suma importância o exame das questões que envolvem a merenda escolar, enquanto política pública indispensável ao acesso e à permanência das crianças e dos adolescentes brasileiros na escola, e de como ela pode ser objeto de estudo de uma educação que preza pela interdisciplinaridade e transdisciplinaridade, unindo uma prática cotidiana indispensável à vida ao ensino de Ciências transformador.

Com vistas a dar corpo a esses direcionamentos, as próximas seções abrigam estudos sobre o tema realizados por diversos autores e diretrizes apontadas pelos órgãos responsáveis pela educação do país.

2.1 Definição e importância da alimentação saudável

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é descrita por França e Carvalho (2017, p. 932) como um “objeto de ação multiprofissional, intersetorial e transdisciplinar, em que o conhecimento e o aprendizado, contínuo e permanente, propõem-se a desenvolver a autonomia e a voluntariedade ante os hábitos alimentares saudáveis”. É um processo no qual se torna importante, para um trabalho ativo, a experimentação para melhor conhecer a forma de manipular o cardápio alimentar, mantendo-se assim o interesse do aluno em aprender sobre alimentação.

Quando distribuída de maneira correta e consumida de forma balanceada, a alimentação traz benefícios à saúde. A nutrição, ato involuntário no qual o corpo transforma os alimentos ingeridos em nutrientes necessários ao seu desenvolvimento biológico, precisa ocorrer de forma equilibrada, pois cada nutriente ingerido em quantidades ideais possui uma importância para o organismo, fornecendo-lhe um bom funcionamento e prevenindo-o contra doenças.

Porém, a importância da alimentação não é apenas essa. Segundo o Ministério da Saúde (2005, n.p.):

Uma alimentação saudável deve ser baseada em práticas alimentares assumindo a significação social e cultural dos alimentos como fundamento básico conceitual. A alimentação se dá em função do consumo de alimentos (e não de nutrientes). Os alimentos têm gosto, cor, forma, aroma e textura e todos estes componentes precisam ser considerados na abordagem nutricional. Os nutrientes são importantes contudo, os alimentos não podem ser resumidos a veículos destes. Os alimentos trazem significações culturais, comportamentais e afetivas singulares que jamais podem ser desprezadas. O alimento como fonte de prazer também é uma abordagem necessária para promoção da saúde.

Ou seja, a **sensibilização** acerca da importância de se ter uma alimentação saudável e o acesso ao conhecimento sobre todo esse universo alimentar não pode deixar de lado as implicações sociais e culturais nesse processo. Uma alimentação saudável vai, pois, além da escolha dos alimentos com maior fonte de nutrientes, devendo também contemplar os que mais se encaixam socioculturalmente e com as preferências pessoais. Portanto, o equilíbrio se dá dentro e fora do cardápio.

Além disso, a forma como os alimentos foram preparados, o caminho percorrido até chegar ao prato do indivíduo, tem grande importância. São conhecidos os riscos da ingestão de alimentos processados e industrializados, por causa da grande quantidade de compostos químicos prejudiciais à saúde e a pouca quantidade de nutrientes. Do mesmo modo, a preparação do alimento pode agregar condimentos não saudáveis ou eliminar os seus nutrientes. Por fim, há o cuidado com a higienização, que, caso ausente, leva à contaminação do alimento e, por extensão, do organismo que o ingeriu (BRASIL, 2009).

2.2 Alimentação saudável nas escolas públicas

Apesar do esforço por parte dos Ministérios em fazer uma conceituação e abordagem que contemplem o diálogo entre a nutrição biológica e a dimensão sociocultural, a maioria (quicá todas) das escolas no Brasil insiste em manter as ações voltadas à alimentação saudável e a educação alimentar restritas a uma visão biologicista e assistencialista, cujos conteúdos específicos abordados pelos professores são “os de sempre”: o que são carboidratos, proteínas, lipídios, dieta balanceada, macro nutrientes, micronutrientes, etc., sem abordar a parte social e cultural (CAMOZZI et. al., 2015).

Em um estudo com seis escolas municipais brasileiras, empreendido por Camozzi et al. (2015), foram colhidas as opiniões sobre alimentação saudável dos gestores, professores e

responsáveis pela merenda escolar e informações sobre como esta acontece, e os resultados apontam “uma forte tendência em elencar apenas os requisitos biológicos da alimentação, tais como a satisfação das necessidades nutricionais ou a manutenção da saúde, desvinculando tal ato da dimensão social e do prazer” (CAMOZZI et. al., 2015, p. 34), “a percepção da alimentação escolar como artifício para evitar a evasão escolar, principalmente quando os participantes se referiam aos alunos carentes” (CAMOZZI et al., 2015, p.34) e que “poucas foram as iniciativas voltadas à PAS (políticas de promoção da alimentação saudável) identificadas, as quais estão focadas principalmente na disciplina de Ciências, seguindo aquilo que preconiza o currículo com o apoio do livro didático” (CAMOZZI et al., 2015, p.35), sendo que os livros didáticos das escolas estudadas, segundo a autora, apresentam erros de conceituação e de interpretação no que se refere à alimentação.

É certo que é fundamental a abordagem do ato alimentar do ponto de vista biológico e da saúde. Porém, feita de modo isolado e restrito ao profissional responsável pela merenda escolar e por professores de disciplinas afins, sem um planejamento transversal e em diálogo com os aspectos extrínsecos, o tema chega até os alunos e os próprios professores de modo equivocado e/ou limitado e/ou ausente de criticidade. É o que mostra a pesquisa de Toral, Conti e Slater (2009), numa escola da rede pública, na qual os autores questionaram os adolescentes acerca da alimentação saudável. Ao serem indagados se eles possuíam uma alimentação saudável no dia a dia, a maioria dos participantes mostrou-se indecisa sobre o que é ter uma alimentação considerada dessa forma (TORAL; CONTI; SLATER, 2009, p. 2389). Também ressaltaram a falta de opções saudáveis na escola onde estudam (TORAL; CONTI; SLATER, 2009), o que leva a crer que as diretrizes para alimentação nas escolas não estão sendo seguidas.

Então, como deve ser a promoção da alimentação saudável nas escolas? Primeiramente, destaca-se o conceito de “saúde” trazido pelo MEC, um dos mais aceitos entre tantos que existem: “saúde é um estado habitual de equilíbrio do organismo, onde há o completo bem estar físico, mental e social” (BRASIL, 2009, p. 39). Isso quer dizer que saúde não é apenas a ausência de doença, como a maior parte das pessoas pensam (OMS, 1976). Segundamente, relacionando a saúde à alimentação, traz-se o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN 2016-2019), que garante o acesso à alimentação saudável a todos, inclusive os em situação de risco, em quantidade e qualidade suficientes e de forma permanente (BRASIL, 2016). Dessa forma, o acesso à alimentação saudável faz parte da garantia de cidadania plena e deve ser conjunto aos demais direitos do homem, como educação, moradia e lazer.

É preciso lembrar que a merenda tem muito a ensinar, de modo que quanto mais saudável ela for, melhor é para os alunos. Considerando-se que se está tratando aqui especificamente das escolas públicas, um ponto fundamental a ser levado em consideração é a fome. Apesar de o país ter saído do mapa da fome na última década, com o aumento do desemprego decorrente da crise econômica e política, a fome voltou a assolar a sociedade brasileira, voltando a ser uma ameaça real. A Pesquisa Nacional de Amostra de Domicílios (PNAD), realizada pelo IBGE e abrangendo os anos de 2004, 2009 e 2013, emprega a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) e, segundo ela, 8,4% e 5,5% da população brasileira se enquadra na insegurança alimentar moderada e grave, respectivamente. De acordo com a escala, nesses dois níveis há “redução quantitativa de alimentos e ruptura dos padrões de alimentação” (IBGE, 2014, n.p.). Logo, há crianças que precisam da escola não apenas para adquirir conhecimentos, mas também para fazer uma refeição a que não têm acesso em casa. Convém ressaltar que não há quem consiga se concentrar com pouca ou nenhuma comida no estômago; nesse caso, o aluno fica apático, sonolento ou mesmo totalmente irritado.

Esse lastimável quadro contribui para o fortalecimento da responsabilidade social da escola pública ao oferecer a merenda escolar a alunos que, possivelmente, têm essa refeição como a única do dia. Segundo Zaluar (1985) citado por Bezerra (2009, p. 104),

alimentação é a categoria principal de articulação do pensamento dos pobres urbanos sobre sua condição. Além de poderoso símbolo de prestígio social e riqueza, emerge como uma categoria que estabelece fronteiras entre os pobres e os que não são pobres, bem como favorece a identidade social de classe.

Diante disso, triplica a importância de um maior cuidado na seleção dos alimentos que comporão a merenda e na forma como estes serão preparados e apresentados aos alunos, que precisam ter uma experiência alimentar completa, tanto do ponto de vista nutricional quanto do ponto de vista da interação entre si. Esse ato alimentar na escola, por fazer parte do recreio, deve ser divertido e enriquecedor, misturando aspectos lúdicos e conhecimentos nutricionais e culturais sobre os alimentos que estão sendo ingeridos. Também nas aulas devem ser inseridas abordagens que mesquem esses elementos, sem restringi-las às disciplinas afins, pois a cultura alimentar e as relações biológicas e intersubjetivas proporcionadas pelos alimentos são muito amplas e ricas para se limitarem ao ensino de Ciências, Biologia, História e Geografia.

2.3 Aspectos nutricionais e culturais da alimentação humana e escolar

A merenda escolar objetiva e complementa a alimentação dos alunos, dando uma contribuição para que permaneçam na escola e proporcionando, assim, bom desempenho escolar e bons hábitos alimentares. Não é suficiente saciar a fome dos educandos, sendo preciso enfrentá-la de modo eficaz e equilibrado, fornecendo aos alunos nutrientes que complementem aqueles que eles comumente recebem em casa.

O dinamismo e as mudanças geradas de governo a gestor com o decorrer dos anos levaram a merenda escolar a ser descentralizada, passando assim os municípios a receberem os recursos diretos do Governo Federal desde o começo da década de 90. Desse modo, os municípios passaram a ser independentes no Programa, de modo que não existe diferenciação por faixa etária, e sim basta que o aluno esteja matriculado regularmente na escola.

O conselho educacional e nutricionista tem um papel fundamental na conferência da qualidade da alimentação servida na cantina, de acordo com o cardápio distribuído diariamente, nas condições de estocagem e de higiene e no prazo de validade dos produtos antes de serem distribuídos para as respectivas escolas. A criança, quando na faixa etária escolar, se apresentar falta de ferro no organismo, acaba tendo o seu rendimento na aprendizagem afetado, dificultando a concentração (GOULART; VIANA, 2008). Tal carência poderia ser suprida com o oferecimento de alimentos com alto teor desse nutriente, levando-se em consideração, além do teor de ferro nesses alimentos, a sua biodisponibilidade em cada um deles, pois este é um dos pontos principais que interferem na absorção e no aproveitamento desse e de outros nutrientes (GOULART; VIANA, 2008).

Quando os nutrientes não são ingeridos de maneira adequada, o organismo apresenta deficiência e sintomas como quantidade de glóbulos vermelhos anormal, anemia, perda de peso e distúrbios intestinais (BRASIL, 2014).

Porém, como já mencionado, o alimento não é apenas algo que dará nutrientes ao corpo humano. De fato, essa característica é a mais difundida, comentada e pesquisada, graças ao status que a Medicina tem na sociedade brasileira e os grandes anseios da população pela boa forma. Nunca a qualidade nutricional dos alimentos que estão na mesa das pessoas ficou tão em evidência, gerando-se uma grande indústria voltada a alimentos ditos saudáveis que recebem denominações diferenciadas: *fit*, *diet*, *light*, *integral* entre outros. Há alimentos para todos os gostos e perfis, mas sempre em atendimento a uma parcela da população (cada vez maior) que se preocupa em comer bem e está disposta a investir financeiramente para isso.

No entanto, a dimensão nutricional dos alimentos é apenas uma parte de todo um complexo que gira ao redor da alimentação. Como Fischler (2001, p.14) aponta,

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.

Ou seja, uma sociedade tem sua identidade cultural alicerçada na forma como concebe o alimento, unindo aspectos biológicos a sociais e subjetivos. O próprio ato de indicar determinado alimento como rico em nutrientes, ou como o melhor para atingir determinado efeito no organismo, é influenciado socioculturalmente, pois, muitas vezes, as pessoas indicam esse ou aquele alimento porque ouviram seus pais, avós, bisavós fazerem o mesmo e utilizá-los frequentemente em seu dia a dia, sem nem mesmo terem lido ou ouvido sobre suas propriedades nutricionais/biológicas.

Em consonância, Contreras e Gracia (2011, p. 16) afirmam a profunda ligação entre o homem e o alimento, na qual um define o outro:

Comemos aquilo que nos faz bem, ingerimos alimentos que são atrativos para os nossos sentidos e nos proporcionam prazer, enchemos a cesta de compras de produtos que estão no mercado, e na feira, e nos são permitidos por nosso orçamento, servimos ou nos são servidas refeições de acordo com nossas características: se somos homens ou mulheres, crianças ou adultos, pobres ou ricos. E escolhemos ou recusamos alimentos com base em nossas experiências diárias e em nossas ideias dietéticas, religiosas ou filosóficas.

Dessa forma, pode-se dizer que o ser humano é aquilo que come e a comida é escolhida por ele segundo o que pensa ser ele próprio. A diferença entre a visão biológica e a sociocultural do ato de se alimentar pode ter começado a ser notada a partir da diferenciação entre “alimento” e “comida”. Segundo Lima, Neto e Farias (2015), citando Poulain (2013), a palavra “alimento” apareceu pela primeira vez no ano de 1120, aproximadamente, mas seu significado moderno apenas no século XVI, correspondendo a tudo que, ao ser ingerido, faz bem para a manutenção da vida. É curioso que, ainda conforme os autores mencionados, antes desse século esse sentido era dado pelo uso da palavra “carne”, que tinha sentido diferente do atual.

DaMatta (1987) citado por Lima, Neto e Farias (2015, p. 511) afirma que “toda substância nutritiva é um alimento, mas nem todo alimento é comida”. Explica: “alimento (...) é universal e geral, é o que o indivíduo ingere para se manter vivo; já a comida ajuda a situar uma identidade e definir um grupo, uma classe, uma pessoa” (DAMATTA, 1987 apud LIMA; NETO; FARIAS, 2015, p. 511). Em consonância, Woortmann (1985) diferencia comida e mantimento pelo fato de a primeira ser a transformação do segundo por via da culinária.

Nesse ponto, lembra-se a construção do cardápio da merenda escolar, realizada pelo PNAE e que deve contemplar, de modo sistemático, um planejamento realizado em cada entidade executora, no qual “serão observadas as peculiaridades quanto a hábitos e restrições (por problemas de saúde) alimentares dos alunos, a oferta e produção de gêneros alimentícios da região e a estrutura da cozinha para a preparação dos alimentos”. (BRASIL, 2008, p. 35). De acordo com as diretrizes do PNAE, e segundo os apontamentos dos autores consultados acima, na merenda escolar deve ser ofertada “comida”, escolhida e preparada conforme a cultura e peculiaridades locais.

Mas o PNAE não se preocupa apenas com a oferta alimentar nas escolas públicas. Ele também trata da abordagem educacional sobre tudo que está relacionado à alimentação, se autoproclamando como um espaço que tem capacidade de contribuir com o diálogo entre as comunidades escolar e local acerca dos fatores que influenciam as suas experiências alimentares do dia a dia, de modo a promover o hábito de questionar e o impulso para mudar a alimentação para melhor, mais saudável e mais relacionada à cultura, a partir da discussão de temas como as crenças e tabus que existem ao redor da alimentação (BRASIL, 2008).

Interessante notar que, no texto do PNAE, não se menciona como esse diálogo pode ocorrer no âmbito escolar, como deve ser incluído no currículo, afirmando-se apenas que “deverão ser usados espaços disponibilizados em disciplinas como ciências, em que o estudante trabalha a constituição dos alimentos, seus aspectos nutricionais e a composição de uma refeição balanceada” (BRASIL, 2008, p. 21), tratando-se especificamente da questão ambiental.

Esse tema é contemplado pelos Parâmetros Curriculares Nacionais (PCN) no tema transversal “saúde”. É importante estudar além do conteúdo já normalizado, expandindo o conhecimento de maneira crítica para que o aluno aumente seu conhecimento de mundo e reflita sobre as implicações de um ato tão comum quanto o ato de respirar, porém que tem profundas significações, na maioria das vezes ignoradas. O foco, quase sempre na disciplina de Ciências, em tipos de nutrientes, pirâmide alimentar e outros acaba retirando do aluno a possibilidade de uma experiência de saber única, profundamente imersa na prática da vida.

3 METODOLOGIA

A metodologia selecionada tem caráter exploratório, natureza descritiva e qualitativa. Para o aprofundamento sobre o tema em apreço, a fim de se ter um aporte teórico a fundamentar as ideias, primeiro foi realizada uma pesquisa bibliográfica em fontes oficiais, como o Ministério da Saúde e Ministério da Educação, como também consulta a estudiosos dos significados e implicações da alimentação humana, tanto de maneira geral quanto específica, relacionada ao ambiente educacional.

Dando-se continuidade ao estudo, para atingir os objetivos propostos, foi realizada uma investigação na Escola Municipal Ex. Intendente Manuel Cândido Ferreira, localizada na cidade de Boquim/SE. A escola-campo situa-se na zona urbana e oferta da creche ao ensino fundamental. No turno matutino, estudam 49 alunos na creche e 133 no Ensino Fundamental, sendo 21 alunos do 4º ano A, 22 alunos do 4º ano B e 34 alunos do 5º ano. Já no turno vespertino, estudam 37 alunos na creche e 164 no Ensino Fundamental, do 6º ao 9º ano. O corpo docente da escola é assim formado: dois professores adaptados, cinco professores regentes no turno matutino do Ensino Fundamental, um professor desse nível de ensino e outro de Educação Infantil na creche pela manhã e dois de Educação Infantil no turno da tarde. A secretaria da escola trabalha durante os dois turnos, mas existe um coordenador para o turno da manhã e outro para o turno da tarde. Os porteiros também são diferentes em cada um dos turnos. Existem três merendeiras e três profissionais de serviços básicos que permanecem na escola durante todo o dia.

Após a observação e coleta de dados sobre como acontece o momento da merenda escolar e os alimentos oferecidos, foi aplicada uma sequência didática em três turmas da escola, com vistas à sensibilização e à aprendizagem dos alunos com relação à importância de uma alimentação saudável e as implicações socioculturais do ato de se alimentar, pois

a simples instituição das políticas não promove mudanças, sendo necessário considerar o grau de sensibilização da comunidade quanto à PAS ou mesmo qual a sua percepção sobre o tema. O resgate de conceitos, crenças e comportamentos individuais e coletivos, por sua vez, pode subsidiar a construção de estratégias de intervenção com maior probabilidade de sucesso (CAMOZZI et. al., 2015, p. 33).

Zabala (1998) aponta sequência didática (SD) como atividades delineadas em uma estrutura e organização conjuntamente, com vistas a um determinado objetivo educacional, cujo início e término são especificados, e que envolvem docentes e discentes. Seu ponto principal é a problematização, na qual o aluno é levado a partir dos conhecimentos internalizados e rumar

para novas reflexões, por meio de associações e discussões. Dessa forma, a SD é um importante recurso para se elevar a criticidade do alunado e, conseqüentemente, desenvolver-se um processo de ensino-aprendizagem efetivo.

Considerando-se que a presente pesquisa abarca conhecimentos variados sobre Biologia, cultura e sociedade, a SD prezou por uma metodologia de ensino interdisciplinar, procurando alcançar uma prática interdisciplinar efetiva ao construir junto com o aluno diálogos entre textos, conceitos e abordagens de mais de um ramo do saber. Santomé (1998, p. 45) assim se refere à interdisciplinaridade:

[...] é preciso frisar que apostar na interdisciplinaridade significa defender um novo tipo de pessoa, mais aberta, mais flexível, solidária, democrática. O mundo atual precisa de pessoas com uma formação cada vez mais polivalente para enfrentar uma sociedade na qual a palavra mudança é um vocábulo mais frequente e onde o futuro tem um grau de imprevisibilidade como nunca em outras épocas da história da humanidade.

Partindo-se do viés da problematização, a SD foi construída sob a base teórica de Paulo Freire (1987, n.p.), o qual aponta a educação problematizadora como aquela que “identifica-se com o próprio da consciência que é sempre ser consciência de, não apenas quando se intenciona a objetos, mas também quando se volta sobre si mesma [...]”. É a educação na qual professor e aluno constroem a aprendizagem a partir da consciência que esses sujeitos têm de que fazem parte dessa mesma construção, em uma perspectiva dialógica que supera a contradição entre educador e educandos, típica da educação tradicional (FREIRE, 1987, n.p.).

Com relação à construção da sequência didática propriamente dita, foram aplicados os momentos pedagógicos descritos por Delizoicov, Angotti e Pernambuco (2002), que também se basearam nas ideias de Paulo Freire, mais especificamente no uso dos temas geradores, idealizados como um objeto de estudo cujo cerne é o agir e o refletir, a teoria e a prática, dando possibilidade a um estudo da realidade na qual existe e é problematizada uma rede de relações entre situações no âmbito individual, social e histórico e outra rede de relações que norteia a discussão, a interpretação e a representação dessa realidade. É uma sequência didática construída e aplicada de modo a utilizar os temas geradores partindo da realidade e voltando-se para ela, num constante exame crítico que rompe com o senso comum e cuja essência é o diálogo (DELIZOICOV; ANGOTTI; PERNAMBUCO, 2002).

Portanto, unindo teoria e prática, o desenvolvimento do estudo se deu através do cumprimento das seguintes etapas:

Primeira etapa: observação. Foi realizada a observação da forma como os alimentos são oferecidos na merenda escolar, da experiência de contato que os alunos têm com essa

merenda, bem como os momentos de interação com os próprios alimentos e entre si no momento do lanche/recreio, durante o período de uma semana. Essa observação foi realizada por meio da técnica da observação participante, escolhida porque, nela, “os investigadores são levados a partilhar papéis e hábitos dos grupos observados, estando assim em condições favoráveis para observar - factos, situações e comportamentos - que não ocorreriam, ou que seriam alterados, na presença de estranhos” (BRANDÃO, 1984; MARSHALL; ROSSMAN, 1995 apud MÓNICO et. al., 2017, p. 725). Dessa forma, com a pesquisadora participando da experiência proporcionada pela merenda na escola pesquisada, foi possível ter uma ideia mais próxima do real sobre a experiência alimentar dos alunos e, conseqüentemente, elaborar uma seqüência didática mais condizente com o teor das características observadas.

Porém, é importante saber ao certo os pensamentos e visões que os alunos têm sobre alimentação saudável e nutrição. Para isso, foi empregado um questionário composto por perguntas fechadas e abertas como instrumento de coleta de dados no último dia de observação, a fim de serem capturadas as significações transmitidas pelos próprios alunos e que podem afirmar ou negar o que foi observado na observação participante. Foram coletados ao total 45 questionários aplicados após a observação do momento da merenda escolar em três turmas do 4º ano. A primeira turma retornou oito questionários respondidos, a segunda 13 e a terceira 24.

Segunda etapa: organização do conhecimento. Este é o primeiro momento da seqüência didática, “quando, percebendo quais as superações, informações, habilidades necessárias para dar conta das questões inicialmente colocadas, o professor ou educador propõe atividades que permitam a sua conquista” (DELIZOICOV; ANGOTTI; PERNAMBUCO, 2002, p. 35-36). Aqui, as opiniões, ideias, interpretações sobre a alimentação coletadas no momento da observação e da aplicação do questionário foram postas em pauta.

Os alunos foram estimulados a analisar criticamente a experiência alimentar oferecida no momento da merenda escolar, a partir dos dados informados pela pesquisadora, a qual os coletou no momento da observação e da aplicação dos questionários e junto à gestão da escola. Foram discutidas questões como: O que leva uma pessoa a pensar dessa maneira? Essa opinião é baseada no senso comum ou no conhecimento científico? Quais os impactos dos hábitos alimentares cultivados na escola dentro do organismo humano? Quais os impactos sociais? Existem alimentos melhores e piores em diferentes aspectos? Como a escolha dos alimentos pode falar sobre quem somos, nossa identidade cultural?

As discussões oriundas das respostas a esses questionamentos foram sistematizadas pela pesquisadora e agrupadas em categorias fundamentadas no conhecimento científico. É a

etapa da organização do conhecimento, na qual os alunos ajudaram a pesquisadora a organizar os conceitos, ideias e as características dos diversos tipos de alimentos e seus aspectos culturais.

Terceira etapa: aplicação do conhecimento. É descrita por Pernambuco (1994, p.36), citado por Delizoicov, Angotti e Pernambuco (2002), como sendo “o momento da síntese, quando a junção da fala do outro com a fala do organizador permite a síntese entre as duas diferentes visões de mundo ou, ao menos, da percepção de sua diferença e finalidade”. Chama-se assim porque as falas, em conjunto, exploram as diferentes perspectivas criadas e realizam um exercício de ampliação dos horizontes estabelecidos previamente (DELIZOICOV; ANGOTTI; PERNAMBUCO, 2002).

Esse momento foi planejado e executado de forma que os alunos pudessem relacionar as ideias problematizadas com os conteúdos formais organizados. Após a exposição de um vídeo educativo sobre a alimentação saudável, foi aplicado um novo questionário com perguntas que levaram os alunos a relacionar seus hábitos alimentares típicos àqueles que são o ideal para a saúde humana, bem como puderam se expressar relacionando o que aprenderam à sua realidade cotidiana.

Quarta etapa: análise dos resultados. Última etapa da pesquisa, foi o momento de averiguar se os objetivos foram alcançados, quais foram as falhas e acertos, como os alunos se comportaram durante a intervenção. As respostas dadas aos questionários foram analisadas, enquanto instrumentos de conhecimento das opiniões e saberes dos alunos e da aplicação dos conhecimentos adquiridos, e confrontadas com o que se esperava inicialmente. Com isso, buscou-se aprimorar as escolhas metodológicas e didáticas em futuros estudos e chegar a um conjunto de ações educativas voltadas à alimentação numa perspectiva global e que possa ser implantado de maneira definitiva nas escolas públicas e privadas do Brasil, dando-se prioridade aos alimentos artesanais da cultura local e à abordagem da sua relação com a identidade cultural de um povo.

4 ENTRE COMIDAS E CONVERSAS: A EXPERIÊNCIA ALIMENTAR DOS ALUNOS NA MERENDA ESCOLAR

Seguindo-se a proposta de investigação do presente trabalho, este capítulo traz os resultados sobre a experiência alimentar dos alunos no momento da merenda escolar a partir de dois pontos fundamentais: a alimentação saudável e o relacionamento interpessoal.

4.1 A alimentação oferecida na merenda da Escola Municipal Ex. Intendente Manuel Cândido Ferreira

A merenda escolar oferecida aos alunos segue o cardápio elaborado por duas profissionais nutricionistas do PNAE:

Quadro 1 – Cardápio da merenda escolar, elaborado pela Prefeitura de Boquim, Boquim/SE.

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Mingau de aveia + fruta	Vaca atolada (macaxeira + carne bovina)	Arroz com legumes + ovo + fruta	Macarrão com frango desfiado	Cachorro quente + suco de frutas
Leite caramelado + biscoito + fruta	Farofa de cuscuz com soja crocante + fruta	Frango ensopado + feijão com arroz	Sopa de feijão com legumes	Mugunzá + fruta
Cuscuz com ovo temperado + fruta	Arroz com legumes + soja temperada	Vitamina de banana + broa de milho	Macaxeira com frango + fruta	Pão com manteiga + bebida láctea
Achocolatado com biscoito + fruta	Arroz com abóbora e couve + creme de frango	Picadinho de carne + feijão com arroz	Macarronada com queijo	Arroz doce + fruta

Fonte: Baseada em Prefeitura Municipal de Boquim, 2019.

Como pode ser visto, há variedade de alimentos no cardápio da escola, com a prevalência de alguns, como o arroz. Enquanto algumas montagens são bastante nutritivas, trazendo legumes e verduras ricos em vitaminas e minerais, por exemplo, a abóbora e a couve, outras possuem elevado teor de carboidrato e de açúcar, como o biscoito e o achocolatado. Ademais, apesar de haver esse cardápio preparado por profissionais aptas, a escolha dos alimentos não o segue totalmente, variando-se os dias de cada prato e substituindo-se os alimentos de acordo com a sua disponibilidade, algo que não condiz com a mensagem presente

no Quadro 1, que solicita a não preparação de alimentos que não estejam contidos no cardápio. Nos dias da observação feita na escola, foram servidos os seguintes alimentos.

Quadro 2 - Alimentos oferecidos durante a observação da merenda escolar.

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Achocolatado com biscoito Cream Cracker.	Pão com manteiga e iogurte.	Broa de milho com suco industrializado Maratá.	Macarronada.	Milho cozido e maçã.

Fonte: Próprio autor (2019).

Veja-se que quase a integralidade da merenda nesses dias foi composta por carboidratos de fácil aquisição por serem produzidos em larga escala, destacando-se o suco industrializado, cuja composição possui elevado teor de sódio e de conservantes e baixa concentração da fruta. Em contrapartida, aqueles alimentos que representam uma refeição completa e balanceada, como a sopa de feijão com legumes, foram oferecidos com pouca regularidade.

A qualidade da alimentação oferecida nas escolas precisa ser mantida em toda a rede de ensino. Porém, sabe-se que o PNAE é um programa que envolve diferentes entidades executoras e profissionais, sendo o FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação) o responsável pela verba destinada à merenda escolar. Desse modo, até chegar aos alunos, uma importante trajetória é percorrida, na qual questões políticas e administrativas estão presentes e podem interferir no repasse dos fundos às escolas, bem como na montagem dos cardápios.

Importa observar que as nutricionistas não possuem uma frequência fixa de idas à escola. Esse fato, ao significar a não regularidade no acompanhamento da receptividade e dos efeitos que o cardápio montado gera nos alunos por parte das profissionais, é uma informação particularmente importante para o presente trabalho, cuja linha de frente é a importância de refeições balanceadas não somente do ponto de vista nutricional, mas também social e cultural, pois as pessoas que escolhem os alimentos que compõem a merenda dos alunos precisam estar próximas da sua realidade e conhecer as suas interações e preferências.

Os alimentos de que os alunos mais gostam na merenda foram catalogados e estão distribuídos na Tabela 1, com as respectivas quantidades de vezes em que foram mencionados:

Tabela 1 - Alimentos dos quais os alunos mais gostam na merenda escolar, de acordo com o questionário, Boquim/SE.

ALIMENTO	N	%
Aipim com carne	2	3,5
Arroz e feijão	5	8,7
Arroz com carne	2	3,5
Banana	3	5,2
Broa	2	3,5
Cachorro-quente	1	1,7
Cenoura	1	1,7
Cuscuz	4	7
Feijão	1	1,7
Frutas em geral	6	10,5
Iogurte	1	1,7
Maçã	1	1,7
Macarronada	2	3,5
Mamão	1	1,7
Melancia	2	3,5
Milho	2	3,5
Mingau	1	1,7
Mugunzá	1	1,7
Pão com ovo	1	1,7
Salada de frutas	11	19,2
Sopa	3	5,2
Suco	1	1,7
Todos	1	1,7
Verduras	1	1,7
Vitamina de banana	1	1,7
Total	57	100,0

Fonte: Próprio autor, 2019.

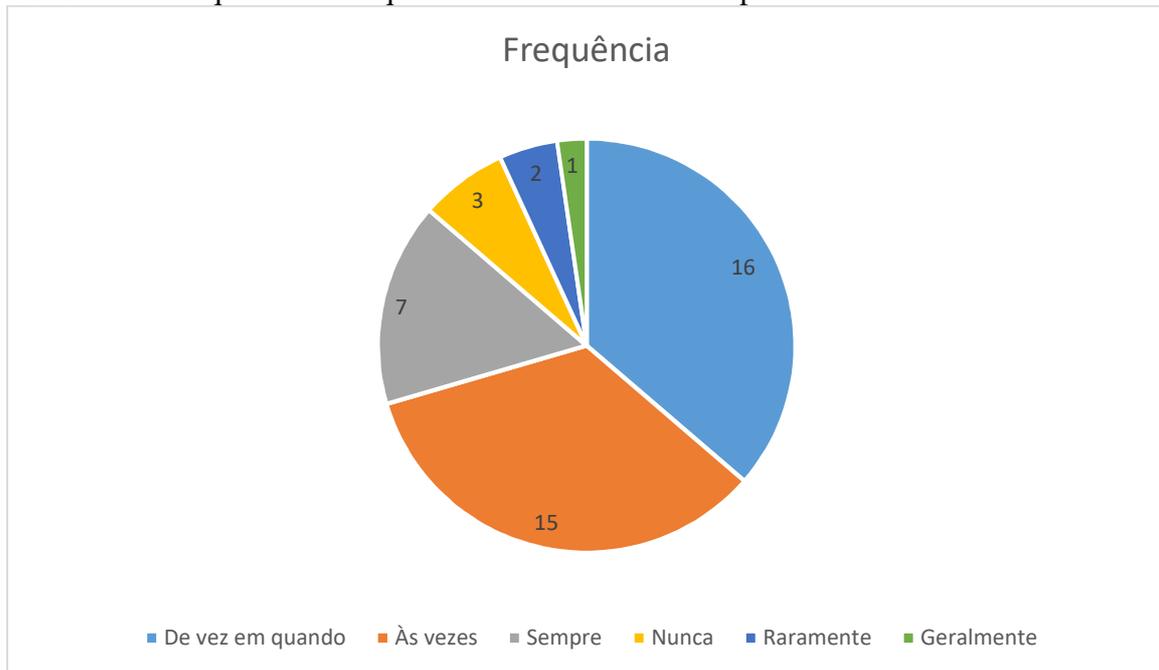
Como pode ser visto, a salada de frutas foi o alimento mais citado pelos alunos, tendo o mérito de reunir uma variedade de frutos e pseudofrutos comestíveis em um único prato. As frutas, por terem, em geral, sabor adocicado, são apreciadas por boa parte da população, incluindo-se as crianças, apesar de o senso comum relacioná-las à dificuldade de aceitar alimentos saudáveis. Paiva, Freitas e Santos (2016), em pesquisa sobre os significados da merenda escolar, aferiram que os alunos costumam comer frutas na merenda em casa e gostariam de ingeri-las também na escola, apontando a salada de frutas como uma forma de reunir diferentes frutas com variados benefícios à saúde e de evitar o desperdício por aqueles que não gostam de comer esse tipo de alimento separadamente.

Essa preferência dos alunos pelas frutas (além da salada, elas foram mencionadas em boa parte das respostas, sendo o segundo alimento mais citado) é muito benéfica a eles, “na medida em que são alimentos com alto teor de nutrientes e grande poder de saciedade, além de

serem práticos para transportar e consumir” (BRASIL, 2014, p. 64). As justificativas apontadas para as preferências alimentares no âmbito da merenda escolar também exprimem a satisfação dos alunos com esses e outros alimentos, sendo divididas entre “porque é saudável/nutritivo” (8 alunos), “porque é gostoso” (5 alunos) e “porque pode repetir” (2 alunos).

A primeira justificativa apontada segue a influência médico-nutricional sobre a alimentação saudável como o equilíbrio do corpo e a prevenção de doenças. Em seguida, o gosto enquanto justificativa representa o aspecto sociocultural da alimentação, por ser um fenômeno culturalmente construído e dar ensejo à ligação socioemocional do ser humano com aquilo que ele come (MACIEL, 2005). Além disso, o gosto e o paladar são uma amostra das diferenças regionais e locais profundas que existem no país, inclusive numa mesma região, estando diretamente relacionados à identidade local alimentar, tanto que a comida de uma região ou estado pode ser percebida como “sem gosto” ou como com “gosto forte” por habitantes de diferentes localidades, e isso é um quesito de avaliação dessa comida. A terceira justificativa volta-se a um ponto diferente, que diz respeito à quantidade da refeição e à saciedade dos estudantes. Os alunos nº 30 e 31, que deram essa justificativa, citaram como o alimento de que mais gostam na merenda escolar a macarronada e a broa, ambos carboidratos pouco nutritivos, mas que, segundo eles, podem ser repetidos, enquanto outros não podem. Isso mostra que nem todos os alunos estão satisfeitos com a quantidade de alimentos fornecida na merenda escolar, ao mesmo tempo em que revela que há alunos cuja preferência são alimentos não-saudáveis.

A frequência com que os alunos levam lanche de casa para a escola, segundo apontam as respostas, não comporta uma rotina:

Gráfico 1 - Frequência com que os alunos levam lanche para a escola.

Apesar da pouca quantidade de alunos que declararam nunca ou raramente levar lanche para a escola, a prevalência das frequências “de vez em quando” e “às vezes” (quase empatadas em termos numéricos) faz transparecer que o hábito alimentar dos alunos dessa escola se concretiza mais pelo consumo da merenda. No entanto, durante a observação, foi frequente a visualização de alunos comendo lanches não pertencentes à merenda escolar, e isso é bem evidenciado no resultado posto a seguir.

A pipoca foi mencionada 28 vezes entre os lanches que os alunos costumam levar para a escola, sendo esse o alimento mais citado pelos alunos, seguido do biscoito/bolacha (19 vezes) e das frutas (16 vezes). Tais números contrariam o que foi dito na pergunta sobre a preferência alimentar no contexto da merenda escolar, posto que a salada de frutas e as frutas em geral foram os alimentos mais citados, e comprovam o que foi observado no momento da merenda, quando o consumo de pipocas e refrigerantes entre os alunos foi evidente. O que se pode inferir disso foi levantado por Freitas et al. (2013) em sua pesquisa realizada com estudantes de escolas públicas da Bahia: a escola, sendo um lugar para estudar e para comer, torna-se o cenário no qual essas duas atividades se complementam e, sendo assim, o alimento ingerido incorpora significações relacionadas a esse momento único que é o recreio.

Nesse sentido, segundo afirmam Freitas et al. (2013, p. 981), há, para os escolares, uma evidente diferença entre os alimentos no que se refere ao horário em que devem ou não ser ingeridos, como, por exemplo, “feijão ou sopa no meio da manhã ou no meio da tarde, ou no

lugar do recreio. São alimentos familiarizados, mas ao mesmo tempo estranhados, pois, encontram-se fora-do-lugar da tradição, do hábito”. É assim que, movidos pelas associações a lugares, momentos, aparências, gosto e sociabilidade, os alunos declaram gostar de alimentos mais “encorpados” na merenda escolar, como arroz e feijão, mas, na prática, preferem aqueles mais leves e condizentes com o momento de brincadeira e de passatempo que é o recreio, e isso é próprio dos lanches industrializados, como a pipoca e o biscoito, lanches “midiáticos” que aproximam o grupo reunido ao redor dos pacotes e o faz se sentir pertencente ao mundo moderno (FREITAS et al., 2013). O compartilhamento desse tipo de merenda favorece a sociabilidade e é prática comum entre os escolares, como poderá ser visto adiante.

Há nisso um embate cultural, devido à incorporação psicossocial dos elementos culturais daquilo que se é ingerido (LIMA; NETO; FARIAS, 2015), o que, nesse caso, são, de um lado, alimentos que carregam a memória dos antepassados, a herança cultural da zona rural, e de outro a vinda do moderno e a transmissão cultural do estrangeiro, caracterizada pelas marcas escritas em inglês, pelo prático e “transado” que faz sucesso entre os jovens. É a chamada “migração das cozinhas”, ocorrida nos últimos anos por causa do fenômeno da internacionalização acelerada, levando à expansão dos fast-food e de produtos alimentícios produzidos em larga escala e exportados para todo o mundo (MACIEL, 2005), como o famoso “miojo”, originado do Japão e popularizado em todo o mundo.

Tal fato precisa chamar a atenção da equipe pedagógica e de gestão da escola, porque representa uma concorrência desleal entre os alimentos “da terra”, saudáveis e nutritivos, e aqueles que vêm de fora, mais agradáveis ao paladar, porém repletos de sódio, açúcar e gorduras prejudiciais ao corpo. Nisso, os pais têm fundamental participação, possuindo a obrigação de valorizar em casa os alimentos da tradição local, reduzindo o consumo de alimentos industrializados e enviando para a escola lanches mais saudáveis. Vale, ainda, dizer que quatro alunos responderam “nenhum” a essa pergunta referente aos lanches trazidos, dos quais um disse “nenhum, porque na escola tem lanche” (aluno nº 1), revelando que a merenda oferecida cumpre, para ele, o seu papel alimentar e a necessidade de deleite que essa pequena refeição representa.

As merendeiras passam por curso de atualização, no mínimo, duas vezes por ano, sendo um de caráter teórico e outro de caráter prático. Essa atualização é essencial para a promoção de uma alimentação de qualidade na escola, pois as merendeiras são profissionais que estão diretamente envolvidas no preparo e na distribuição dos alimentos que os alunos consomem todos os dias. Porém, o seu papel na educação alimentar não está limitado a essas tarefas: tendo-se em vista que a relação que o ser humano possui com os alimentos perpassa

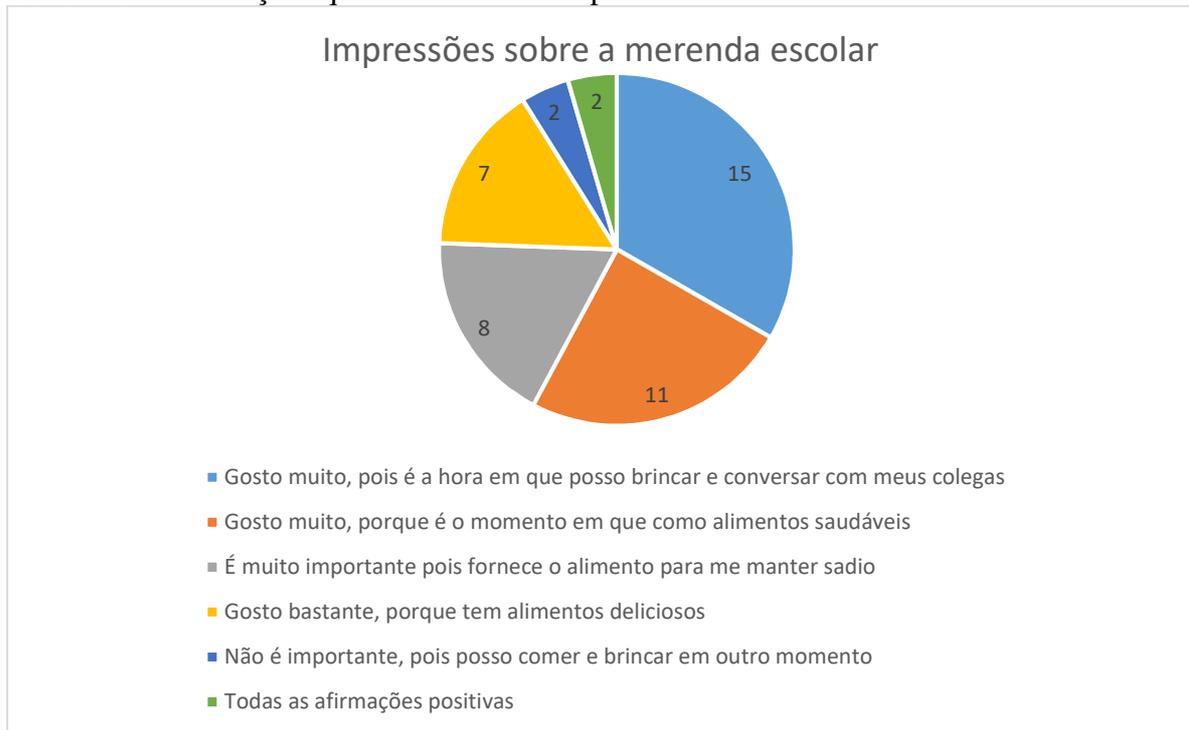
por uma série de questões que extrapolam a preparação do alimento e mesmo aquelas relacionadas à cozinha, e que as merendeiras “têm sensibilidade para outras questões, outras dimensões da vida, possuem um conhecimento de ordem prática e que deveria ser reconhecido no processo de formação de comportamentos e atitudes relativos à ética e à convivência social” (NUNES, 2000 apud CARVALHO et al., 2008, p. 824), delineia-se a capacidade dessas profissionais de tornar o ato de se alimentar uma experiência completa, única e enriquecedora e de estimular os alunos a replicarem-na por si mesmos.

Na observação do preparo da merenda escolar, foi visto que os ingredientes secos, como temperos, são armazenados na prateleira e que as carnes são colocadas no freezer. Também foi visto que o local de preparo da merenda possui um grau satisfatório de higiene, havendo uso de touca pelas merendeiras, lavagem das mãos e dos alimentos. Os pratos são montados no momento de servir a merenda, evitando-se, assim, que fiquem frios e que os alunos não sintam o cuidado e a atenção por parte das merendeiras no momento de servir a comida. Esse cuidado é importante porque envolve uma dimensão muito importante do ato de comer: a interação interpessoal.

4.2 Comendo e interagindo: refeições, conversas e brincadeiras

O momento da merenda escolar tem duração aproximada de 15 minutos. Durante esse tempo, foi observado que os alunos vão correndo até o local de distribuição e demonstram ansiedade pela chegada da sua vez de pegar a merenda. Não se sabe ao certo se essa ansiedade é devido à fome/vontade de comer ou se tem a ver com o aproveitamento do curto tempo disponibilizado para a merenda e o descanso entre aulas. Acredita-se que a segunda hipótese é a que mais condiz com a realidade, pois se percebeu que eles, em geral, ingerem os alimentos de forma apressada, para dar tempo de brincarem mais. As afirmações que exprimem as impressões acerca da merenda escolar marcadas pelos alunos no questionário e que apresentam diferentes visões sobre esse momento e essa refeição revelam isso:

Gráfico 2 - Afirmações que descrevem as impressões sobre a merenda escolar.



Observa-se que a alternativa que traz a merenda escolar como um momento de interação social foi a mais escolhida, seguida daquela que a coloca como o fornecimento de alimentos saudáveis. Esse achado é um indício do que foi posto acima, sobre a merenda escolar ser associada a um momento de recreação e, por isso, as escolhas alimentares se darem pelos alunos em função da brincadeira e/ou da conversa que manterão com os colegas. Por essas respostas, também se vê que a questão da prevenção de doenças e manutenção da saúde vem, para os alunos, antes do gosto dos alimentos oferecidos pela escola, demonstrando que eles são vistos mais como benéficos à saúde do que como agradáveis ao paladar. No entanto, isso não quer dizer que os alunos não acham saborosa a comida oferecida na merenda, pois a segunda justificativa mais apontada na preferência dos alimentos da merenda foi o sabor, mas sim que, entre o potencial nutritivo e o sabor, o primeiro se destaca.

Apesar do cuidado com a montagem do prato, os alunos recebem o lanche em pé, numa fila, e não há mesas ou cadeiras para eles lancharem – na escola não há refeitório -, apenas poucos bancos de cimento encostados à parede próxima ao pátio. Eles comem correndo e brincando, parando muito pouco para fazerem a merenda, e o lugar onde mais ficam nesse momento é o pátio da escola. Há uma mesinha com quatro cadeiras na parte da frente do prédio e, de vez em quando, meninas e meninos sentam lá para lanchar, mas a merendeira os manda saírem “para não sujar”.

Como diz Bezerra (2009, p. 103), “merenda é alimento e comida. Carrega, assim, expressivo significado para o ser humano, ultrapassando a mera satisfação de necessidades biológicas”. Nesse sentido, o quadro exposto acima é negativo porque não oferece condições para uma experiência alimentar satisfatória aos alunos, já que não há espaço próprio para que eles comam confortavelmente e interajam entre si. Tal interação é muito importante para a sociabilidade e é constituinte da comensalidade, que deriva do latim *comensale* e significa ação de comer conjuntamente, na mesma mesa ou lugar, implicando a partilha do mesmo momento e do local das refeições (LIMA; NETO; FARIAS, 2015).

Porém, apesar da falta de ambiente próprio para a sociabilidade no momento da merenda, foi observado que os alunos, além de brincarem, conversam uns com os outros enquanto comem, e é por isso que se pode dizer que a comensalidade está presente no momento da merenda, ainda que minimamente devido à falta de uma mesa à qual os comensais poderiam sentar e compartilhar a refeição. Isso foi revelado nas respostas às perguntas sobre a interação no momento da ingestão da merenda, descobrindo-se que os estudantes possuem o hábito de comer na companhia dos colegas durante o recreio.

Dos 40 alunos respondentes, 35 disseram que comem a merenda com outras pessoas, apenas três responderam que comem sozinhos e dois falaram que comem ora sozinhos ora com colegas. Uma explicação para isso foi dada por um dos três alunos que afirmaram lanchar sozinhos e é particularmente interessante: revelou que faz isso porque os colegas pedem o seu lanche e, como ele não lhes dá, agem com violência (aluno nº 8). Tal situação relatada revela a presença do fenômeno *bullying* na escola abordada nesta pesquisa, fenômeno esse caracterizado por ser um conjunto de agressões físicas, verbais e psicológicas cometidas deliberadamente e com grande repetição contra indivíduos mais frágeis física e emocionalmente, sem que haja uma motivação aparente (BITTENCOURT, 2012).

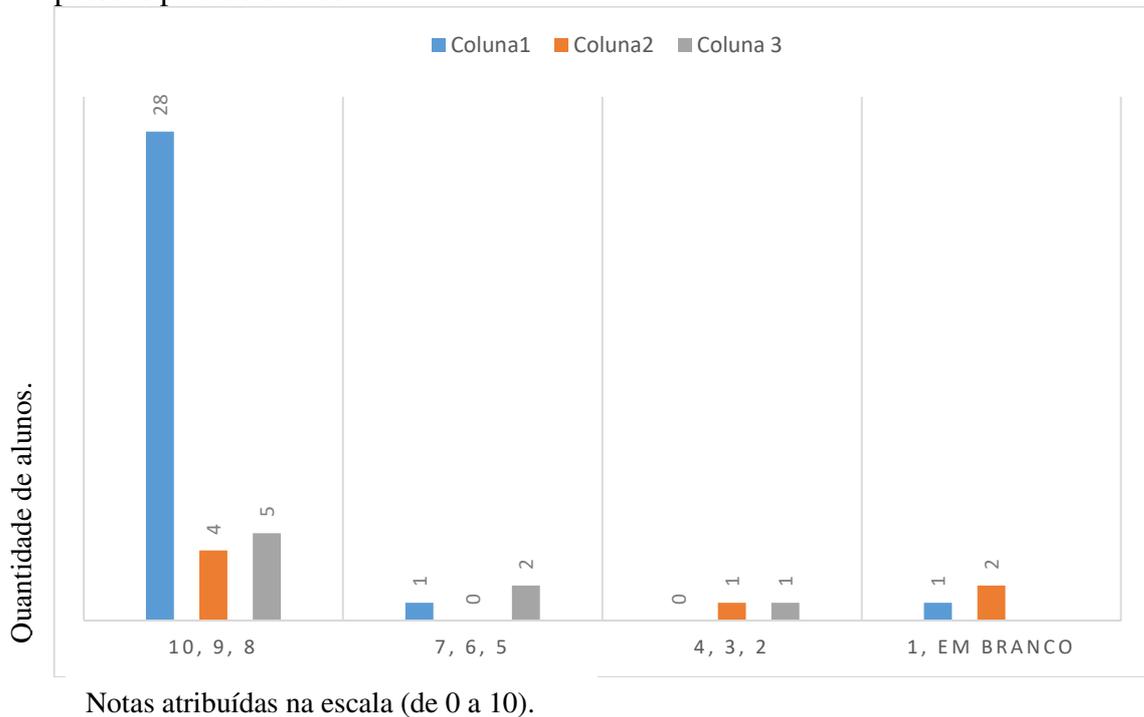
O agressor, comumente, põe apelidos, intimida, ameaça e rouba pertences da vítima, principalmente o lanche, quando se trata do *bullying* escolar, e isso interfere diretamente nos relacionamentos interpessoais ocorridos na escola e fora dela, pois, ao causar danos psicológicos nas vítimas, os leva a se tornarem indivíduos incapazes de se aproximarem das pessoas, mantendo-se distantes da sociedade (BITTENCOURT, 2012), e ao agressor sempre será ligado um estigma de violência e falta de educação que decerto afastará as pessoas. Para a experiência alimentar, esse fenômeno também representa prejuízos, pois a violência praticada impede que o aluno faça a refeição em paz, tanto com relação à quantidade de alimento quanto ao aspecto socioemocional, que, como visto, faz parte do ato alimentar.

A visão sobre a refeição como uma experiência de trocas sociais também fica comprometida, porque os alunos vítimas de *bullying* acabam se isolando e achando que devem comer sozinhos. De fato, o aluno nº 8 respondeu na pergunta referente à importância de comer a merenda na companhia de outras pessoas dizendo que não é importante porque “todo mundo pede”. Além dele, outros cinco responderam negativamente, sendo que o aluno nº 6 opinou que “pode pegar alguma doença”, demonstrando, assim, medo de contaminação através da saliva e do contato com o alimento ingerido por outras pessoas. O aluno nº 20 afirmou que não come a merenda com outras pessoas “porque não é confortável” e o nº 38, que é “desagradável”. Ambas as duas últimas respostas assinaladas confirmam a falta de ambiente próprio para os alunos comerem juntos, como um refeitório, observada no momento da merenda, faltando conforto para que a refeição seja feita coletivamente.

Em contrapartida, os 35 alunos que falaram que comem na companhia de outras pessoas demonstram a satisfação que isso gera neles ao descreverem isso como legal, divertido e delicioso, além de um momento para fazer novas amizades, conversar e brincar. Esses alunos também apontaram a importância de não ficarem sozinhos na hora de comer e de compartilharem o lanche com os demais. Deles, salientam-se dois que citaram o fato de haver alunos que não levam lanche para a escola e, por isso, serem sua obrigação dividir o seu lanche com eles (alunos nº 15 e 21), numa postura de solidariedade e de pacificidade claramente oposta à referida pelo aluno nº 8. Ainda, o aluno nº 36 respondeu dizendo que “a comida fica mais gostosa” ao estar na companhia de outras pessoas, e essa afirmação retoma o que foi dito no capítulo 2 desta monografia sobre a diferença entre comida e alimento, ao passo que agrega à merenda escolar uma representação social e cultural que potencializa o sabor do alimento ingerido, que se torna comida no momento em que é transformado pelas merendeiras e degustado na companhia dos colegas.

Na escala referente à importância de comer na companhia de outras pessoas, obteve-se resultado parecido com o posto acima em alguns aspectos. Foi pedido que os alunos marcassem um número de 0 a 10, sendo que 0 significa “nada importante” e 10 “totalmente importante:

Gráfico 3 - Escala que mede o grau de importância de comer na companhia de outras pessoas para os alunos.



Vê-se que a mais da metade dos respondentes (28 alunos) marcaram o nível 10 na escala, inclusive alunos que disseram que comem sozinhos. Também é evidente que o grupo das três maiores notas concentra 82% do total de respostas, demonstrando-se que os alunos, em geral, reconhecem a companhia no momento na merenda como algo importante. Contrariamente, aqueles dois alunos que haviam dito que compartilham esse momento com os colegas porque podem brincar e que precisam dividir o lanche com os outros marcaram a nota 5, nota que demonstra neutralidade com relação a essa importância. Essa diferença nas respostas pode ter se dado em face de uma disparidade entre as sensações positivas que a companhia de outrem gera nos alunos e a compreensão da importância que essa companhia tem para as diversas áreas da vida humana.

Pela sua importância para a interatividade relacionada à alimentação, pois a identidade com o local de vivência está presente na forma como os indivíduos interagem entre si e com os alimentos compartilhados, importa descrever os alimentos que mais apareceram nas respostas à pergunta sobre quais são os alimentos típicos de Boquim conhecidos pelos alunos e se eles acham que devem ser inseridos na merenda escolar. Os que mais apareceram nas respostas foram o milho, a laranja e a banana. A laranja foi mencionada 17 vezes, a banana 12 vezes e o milho 11 vezes. Além desses alimentos, uma grande variedade de frutas e de pratos foi citada pelos alunos.

Realmente, Boquim é o maior produtor de laranja de Sergipe, sendo essa fruta a primeira em cultura comercial do estado (LOPES, 2009). A laranja (em primeiro lugar) e a banana são as culturas comerciais mais fortes no estado, e, como Boquim é um dos municípios que mais produzem gêneros alimentícios e é participante do programa de diversificação de culturas do Governo, pode-se dizer que a banana também é um alimento bastante produzido pelos agricultores boquinhenses (LOPES, 2009). Já o milho se destaca como uma cultura de subsistência da região, sendo plantado mais para consumo do que para a venda. Logo, apesar do caráter comercial dos dois primeiros alimentos citados, observa-se que os três são típicos da região, fazendo parte do dia a dia alimentar dos habitantes e sendo lembrados pela maioria dos alunos respondentes.

Um dos alunos surpreendeu ao citar “bolo, refrigerante, sorvete” (aluno n° 8) como alimentos típicos de Boquim e, como ele respondeu que os colegas pedem o seu lanche, concluiu-se que ele leva rotineiramente esses alimentos para a escola, até porque ele os declarou na questão que faz essa pergunta. Outro aluno escreveu “pão com queijo e presunto” (aluno n° 28), ambos demonstrando uma grave incorporação da cultura do *fast food* à local e remetendo ao que foi pontuado por Freitas et al. (2013) sobre a maior identificação que os alimentos industrializados geram por estarem vinculados ao recreio. Dessa forma, se tornam típicos do lugar de recreação e de interatividade que é a escola e fase da infância e adolescência, em vez dos alimentos pouco interessantes do ponto de vista lúdico que são oferecidos na merenda escolar, vistos com pouco apreço como uma “uma resposta aos valores afetivos e culturais sobre o gosto e a imagem” (PAIVA; FREITAS; SANTOS, 2016). Porém, esses e todos os outros alunos responderam que os alimentos típicos da região de Boquim devem ser inseridos na merenda escolar, declarando que são saudáveis e deliciosos/gostosos.

4.3 Visões dos alunos sobre a alimentação saudável

Ao todo, 15 alunos falaram da alimentação saudável como uma dieta que faz bem a nós e a nossa saúde, sem alimentos gordurosos; três deles foram bem específicos ao citarem exatamente os efeitos dessa alimentação: “serve para a circulação e para quem tem gorduras” (aluno n° 20), “pode ajudar a gente a crescer melhor” (aluno n° 21) e “é muito importante para o bom funcionamento do nosso corpo quanto mais o prato colorido melhor” (aluno n° 22). Pode-se dizer que essas respostas têm o ponto em comum de se referirem à alimentação saudável como algo que potencializa as funções do corpo humano, ou seja, mantêm uma visão puramente biologicista da alimentação.

A visão mais completamente voltada à forma como ocorre a alimentação saudável é do aluno nº 13, que respondeu que “alimentação saudável é comer frutas e verduras e se exercitar todos os dias e beber muita água para deixar o corpo saudável”. Esse aluno, com essa resposta, voltou-se à junção do ato alimentar com outras práticas que são divulgadas pela mídia e pelos profissionais da saúde como imprescindíveis à saúde humana, movidas pela tradição de raiz cientificista na qual somente é incluindo como importante e interessante à saúde humana o que é quantificável, excluindo-se aspectos psicológicos e socioculturais e desprestigiando-se a participação dos saberes leigos que se dedicam ao cuidado do outro (KRAEMER et al., 2014).

Assim, há, no campo da Nutrição, uma forte tendência a racionalizar a alimentação, utilizando-se como base teorias e práticas que visam à prevenção e ao combate de doenças, de forma que “a terapêutica nutricional é centrada nas quantidades e nos horários em que os alimentos devem ser ingeridos, de modo a estabelecer uma vida com os menores riscos possíveis de adoecimento (CARVALHO et al., 2011 apud KRAEMER et al., 2014). O ser humano não é, então, visto como um organismo vivo que precisa ser equilibrado em suas funções, deixando de ser encarado em sua integralidade individual e em sua participação social, e a alimentação saudável é somente o equilíbrio de que precisa, sem que seu caráter pluridimensional seja levado em consideração (KRAEMER et al., 2014).

Toda essa construção é identificada nas respostas dadas pelos alunos, tanto na conceituação da alimentação saudável já abordada quanto no fato de o restante deles (29 alunos) apenas ter citado alimentos considerados saudáveis, como verduras e frutas, e repetido o enunciado da questão. Unindo-se isso ao aluno (nº 39) que deixou a questão em branco, revela-se a falta de conhecimento teórico sobre a alimentação saudável, o que se contrapõe ao resultado seguinte, referente à abordagem da professora.

30 alunos do total responderam “sim” à pergunta se a alimentação saudável é abordada na sala de aula, dos quais três alunos responderam que essa abordagem ocorre mostrando no livro didático (alunos nº 8, 19 e 34). Pelas respostas desses alunos referentes à forma como ocorre essa abordagem, vê-se que se dá na matéria de Ciências e que diz respeito à importância da alimentação para a saúde, aos efeitos dos alimentos no corpo humano e às consequências de se alimentar de forma incorreta.

Dos que não responderam “sim” (11 alunos), um chamou atenção por responder “fica na fila para pegar o lanche” (aluno nº 3) e três alunos se referiram especificamente à alimentação oferecida na escola como saudável. Isso demonstra que alguns alunos relacionam a alimentação saudável à merenda oferecida na escola, não sendo, contudo, a maioria deles. Ainda, três alunos responderam “não” a essa pergunta, dos quais um afirmou que é “porque

pode comer na sala e fora da sala” (aluno n° 30), resposta interpretada como uma falta de entendimento da pergunta, que foi compreendida como voltada à prática de se alimentar e não como a abordagem do conteúdo referente à alimentação. Percebeu-se grande prevalência da referência a “pratos coloridos” como sinônimo de uma alimentação saudável, sendo essa mais uma influência midiática por ser uma linha de frente do discurso sobre a alimentação saudável, uma associação à variedade de frutas, verduras e legumes de diferentes cores.

31 alunos responderam que a merenda da escola oferece alimentos saudáveis, citando, em sua maioria, frutas, milho, sopa e “comida” (arroz com carne e/ou arroz com feijão). Esse resultado condiz com a relação encontrada na questão anterior, mostrando que os alunos veem os alimentos servidos na escola como importantes para a manutenção do corpo. Contudo, alguns deles (5 alunos) citaram alimentos que não são saudáveis, como biscoitos, bolachas e macarronada, sendo possível que os tenham citado por serem agradáveis ao seu paladar e que tenha sido por isso mesmo que tais alimentos foram inseridos no cardápio. Um dos alunos (n° 2) respondeu enumerando os alimentos que compõem a “minha merenda”, entre os quais cita a feijoada, de interessante abordagem por ser um prato com sentido unificador e símbolo nacional, a transformação da típica combinação feijão-com-arroz pela transformação de ingredientes que se tornam um prato nacional servido em ocasiões especiais, como aquelas em que se quer mostrar um pouco do Brasil, ou seja, “é uma espécie de 'carteira de identidade alimentar brasileira” (MACIEL, 2005, p. 52). Mencionando esse prato como integrante do conjunto alimentar que forma a sua merenda, o aluno n° 2 retira esse status especial, fazendo-o parte da alimentação do dia a dia. Outro aluno (n° 15) disse que apenas “alguns são saudáveis”. Apenas um aluno respondeu que não são servidos alimentos saudáveis na merenda escolar.

4.4 Da cozinha à sala de aula: problematizando a alimentação e desenhando a interação

A sequência didática foi aplicada para as turmas que responderam ao questionário de entrada (4° e 5° anos) em uma única manhã e de modo conjunto, ou seja, os alunos das três turmas foram agrupados em uma única sala. Seguindo-se as etapas da SD postas na seção referente à Metodologia, iniciou-se a intervenção com a exposição oral do que foi visto durante a observação da merenda escolar, relatando pontos que chamaram a atenção da pesquisadora, como a falta de calma na hora de comer e a ingestão de alimentos pouco saudáveis, como pipoca e refrigerante. Os alunos balançavam a cabeça em afirmação, mostrando que sabiam que aquilo que estava sendo dito era verdade, e ficavam olhando uns para os outros como se procurando

culpados. Vendo isso, a pesquisadora ressaltou que não é questão de culpa ou inocência, mas sim de observar a realidade e, a partir dela, procurar melhorar hábitos e atitudes.

Com base no relato das observações, a pesquisadora falou sobre a importância da alimentação saudável, dos nutrientes para o corpo e a mente e da socialização no momento da refeição, explicando que comer é também um ato cultural, não somente para a sobrevivência. Nesse momento, os alunos se mantiveram atentos, prestando atenção às palavras ditas. Também foram colocadas em pauta as respostas dadas por eles aos questionários, com a menção de alguns pontos que foram observados em uma primeira lida, como a variedade dos alimentos citados nas respostas. Por dizer respeito diretamente a algo feito por eles, os estudantes se empolgaram e fizeram comentários sobre a experiência e o que haviam escrito nas respostas.

Essa variedade de alimentos também foi utilizada na sequência didática, pois os alunos e a pesquisadora se dedicaram ao levantamento das características nutricionais e culturais dos alimentos mais citados pelos alunos. Percebeu-se que os estudantes não possuem informações suficientes acerca das propriedades nutricionais dos alimentos, restringindo-se às mais conhecidas, como a vitamina C presente na laranja e em outras frutas cítricas. Além disso, observou-se que as frutas foram os alimentos que mais apareceram nas falas dos alunos, em consonância com os resultados apreendidos dos questionários de entrada.

Na etapa da aplicação do conhecimento, foi exposto o vídeo Sid Science Kids – alimentação saudável, com duração de 11 minutos e 24 segundos. Os alunos prestaram bastante atenção ao vídeo, demonstrando que estavam achando interessante. Após a exposição, foi aplicado o segundo questionário, de retorno, no qual os alunos puderam demonstrar os efeitos que a sequência didática gerou e aplicar o que aprenderam na escrita e no desenho. Foram obtidos 49 questionários de retorno, quatro a mais do que a quantidade obtida na primeira etapa.

Em relação às respostas dadas ao primeiro questionário, verificou-se uma evolução no entendimento teórico relacionado à alimentação, através do uso de termos próprios da área alimentar, como “nutrientes”. Destaca-se, por ser a mais completa, a seguinte resposta: [alimentos nutritivos] “são alimentos saudáveis que faz bem para a saúde e que são divididos em vários grupos como frutas, verduras, do pão e do leite, etc.”. Vale informar que dois alunos definiram o alimento nutritivo como um alimento natural, numa evidente associação da natureza à nutrição e saúde, de modo que, quanto mais próximo da natureza for o alimento mais nutritivo e saudável ele será. No entanto, a maioria (35 alunos) respondeu à pergunta sobre alimentos nutritivos afirmando somente que esses alimentos “são saudáveis” e enumerando aqueles que consideram assim, principalmente as frutas.

O total de 24 alunos se referiu ao bolo como um alimento prejudicial à saúde por ter muito açúcar, enquanto nove responderam que faz mal à saúde e cinco que não é um alimento saudável. Seis alunos foram além e escreveram as diferentes partes do corpo humano acometidas pela ingestão rotineira desse alimento, bem como patologias decorrentes disso, sendo exemplos o estômago, a “barriga”, o intestino, a diabetes, o câncer, a cárie, o colesterol e a pressão alta. Além disso, dois respondentes disseram que comer bolo todos os dias pode levar à morte, e outro afirmou que o bolo tem muitas calorias. Essas respostas demonstram um maior conhecimento técnico sobre a alimentação saudável e prejudicial que estava ausente na primeira etapa, e isso se deve às palavras proferidas pela pesquisadora e à exposição do vídeo. Tal conhecimento é de extrema importância para os alunos por deixá-los preparados e conscientes dos riscos que uma alimentação pobre em nutrientes e rica em açúcar representa para a saúde e o bem-estar geral do ser humano.

Nas duas questões que possuem o objetivo de verificar a capacidade dos alunos de diferenciar os alimentos saudáveis dos não saudáveis, viu-se que 45 respondentes sabem fazer essa diferenciação, de tal forma que apenas quatro alunos deram respostas inadequadas. Retomando a associação entre natureza e nutrição/saúde, os mesmos alunos que se referiram ao alimento nutritivo como natural apontaram os cultivados em casa como mais saudáveis por serem naturais, em contraposição aos do supermercado por serem industrializados/artificiais. Seis alunos fizeram essa diferenciação dizendo que os alimentos de casa são naturais, vêm direto da natureza. Assim, o alimento que vem do “mato”, como um deles colocou, é visto como o melhor para a saúde humana, justamente por estar em sua forma natural, sem qualquer modificação advinda da tecnologia e da sabedoria humanas. Essa associação também tem a ver com o discurso científico sobre a saúde, uma vez que a sua lógica se pauta no que é objetivo e mensurável, partindo do estado bruto das coisas e limitando-as ao seu aspecto biológico, tanto que o saudável passa a ser o que mais se aproxima do ideal do ser puro, não corrompido por invenções que o distanciam da sua natureza (KRAEMER et al., 2014). É dessa forma que hoje virou moda a alimentação sem adição de açúcares e outras substâncias.

Interessante pontuar também a incidência de respostas que colocam a presença de conservantes nos alimentos do supermercado como o principal fator de prejuízo à saúde (oito alunos) e das que mencionam os “remédios” e os “produtos químicos” nesses alimentos (quatro alunos), interpretados como agrotóxicos, cuja presença na mídia garante que os estudantes os relacionem a doenças pela ingestão de alimentos contaminados. Cinco alunos trouxeram variados compostos presentes nos alimentos para justificarem que aqueles cultivados em casa são mais saudáveis - vitaminas, proteínas, nutrientes – e os que são comprados no supermercado

não são – carboidratos, gordura, sal e manteiga, açúcar, produtos químicos. Ainda, dois alunos afirmaram que o mercado é sujo, levantando a questão da higiene do local e dos alimentos ali postos à venda.

Os desenhos produzidos pelos discentes com o intuito de retratá-los na companhia dos colegas durante o lanche seguiram três diferentes padrões: pessoas sozinhas comendo ou segurando frutas (seis desenhos), pessoas próximas ou ao redor de mesas com alimentos (13 desenhos) e pessoas lado a lado segurando alimentos, em geral frutas (22 desenhos). O primeiro padrão revela a solidão no momento do recreio, seja pelo medo de que roubem o seu lanche, por opção própria por pensarem que, compartilhando esse momento de refeição, estarão sujeitos a doenças e/ou pela falta de conforto na escola, sentimentos esses denunciados na seção anterior. Alguns dos desenhos característicos desse padrão são reproduzidos a seguir:

Figura 1 - Pessoas comendo sozinhas.



Fonte: Alunas T. S. e P. A., 2019.

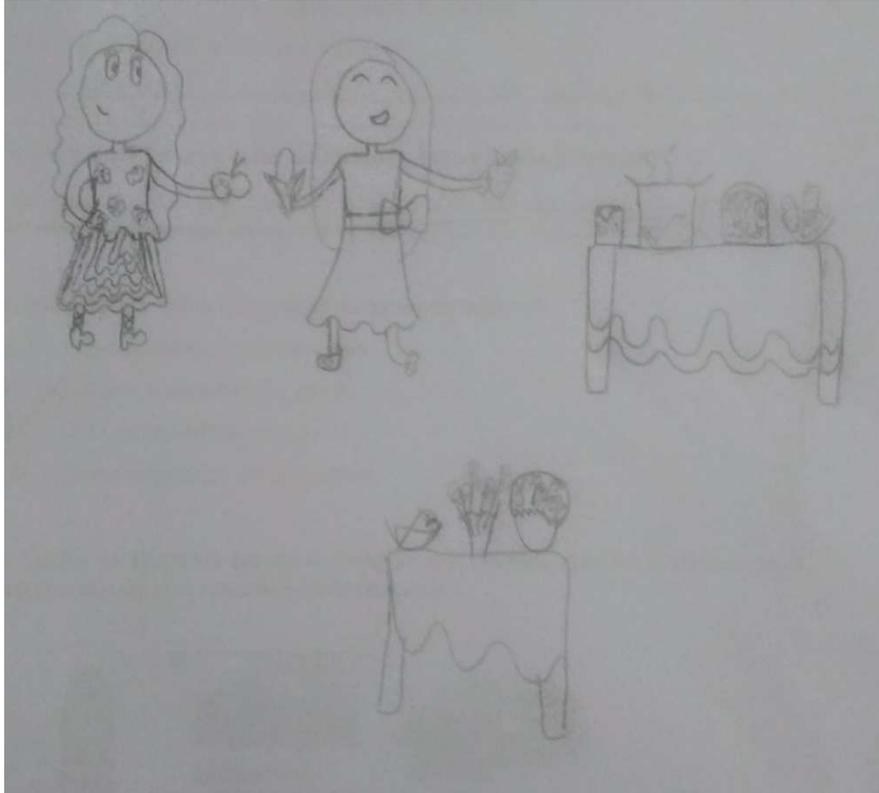
O desenho da esquerda traz uma garota com as mãos aparentemente nos bolsos, nos quais estão uma pera e um refrigerante. Enquanto o primeiro alimento mencionado é saudável e nutritivo, o segundo é bastante prejudicial à saúde, com presença inadequada à proposta do desenho, que é retratar um lanche nutritivo ao lado de amigos. Os detalhes da roupa da garota dizem respeito à farda da escola, revelando uma atenção aos detalhes ausente nos demais

desenhos. O nome da aluna, que se encontra acima da garota e acompanhado do pronome “eu”, reforça o caráter ilustrador do desenho, para que a pessoa que o vê saiba que aquela personagem é a própria aluna desenhista. Esse detalhe está presente em alguns dos desenhos coletados e, considerando-se que muitos dos alunos participantes ainda estão aprendendo a ler e a escrever, levanta-se a importância que o nome próprio adquire no contexto do desenho, pois, segundo Beluzo e Farago (2016), o nome da criança possui forte carga significativa e emocional para ela, sendo o primeiro sinal da identidade e do reconhecimento infantil. Portanto, a autoidentificação nesses desenhos existe através da atribuição dos nomes próprios do aluno que os desenhou e dos seus colegas, que representam a companhia com a qual o momento do lanche é compartilhado.

Já o desenho da direita mostra uma menina comendo e parecendo feliz. A linha representa a mesa à qual a garota está sentada, apoiando um dos cotovelos. Logo, é uma representação típica da cultura alimentar, cujo lugar próprio é a mesa, porém sem a sociabilidade que acompanha as refeições.

O segundo padrão encontrado nas representações gráficas é o retrato da comensalidade, tida como a reunião ao redor dos alimentos e o ato de comer conjuntamente. São desenhos que retratam duas ou três pessoas lado a lado e próximas a mesas com alimentos em cima. Alguns desenhos trazem essa mesa separada das pessoas, retratando o que parece ser um cenário de um ambiente fechado:

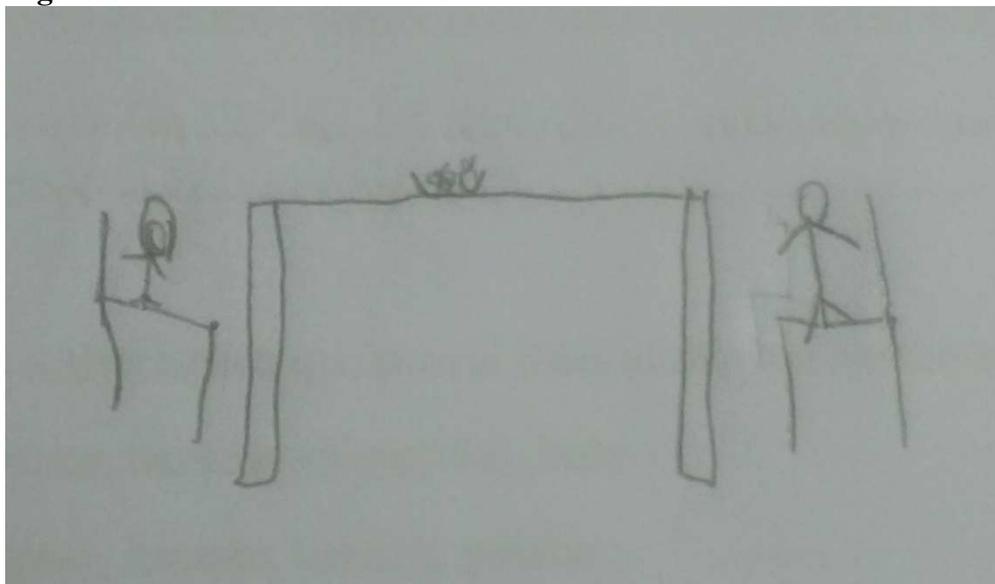
Figura 2 - Pessoas próximas a mesas de comida.



Fonte: Aluna B. P., 2019.

Outros desenhos posicionam as pessoas sentadas à mesa, numa ilustração da sociabilidade humana imersa no hábito cultural do momento da refeição, símbolo da organização social tradicional e familiar, pois, “enquanto come, o grupo tem também a oportunidade de dialogar e trocar experiências do cotidiano” (LIMA; NETO; FARIAS, 2015):

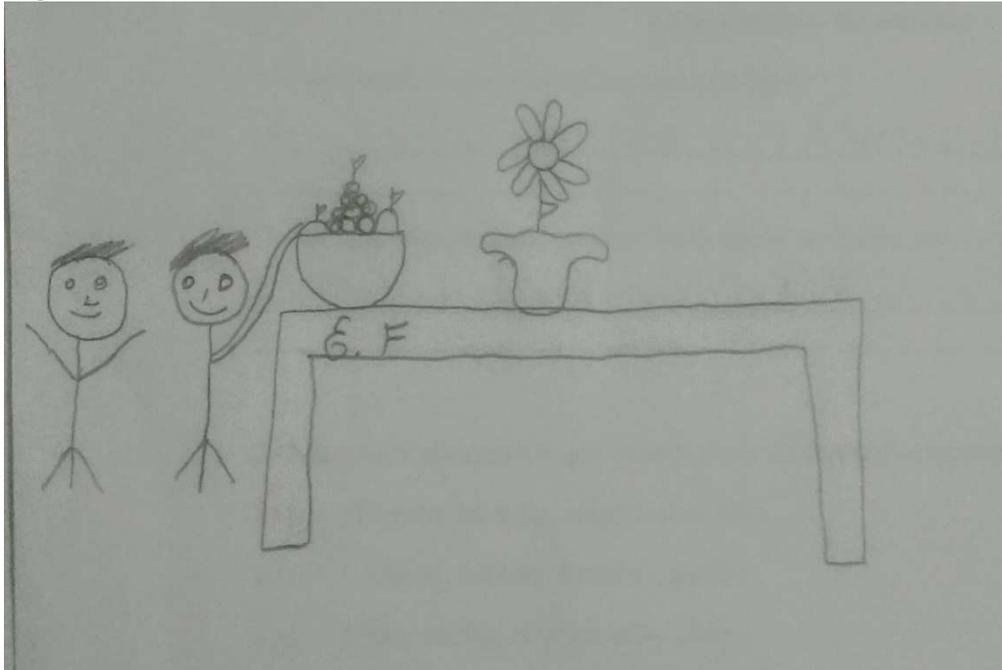
Figura 3 - Pessoas sentadas à mesa.



Fonte: Aluno E. G., (2019).

Ainda, dentro desse segundo padrão, destacam-se dois significados típicos para a cultura das refeições, trazidos à tona por Woortmann (1985): comer em casa e comer fora de casa. Alguns desenhos trazem características que se aproximam do primeiro significado, como mesas enfeitadas com jarros de plantas, lembrando ambientes domésticos:

Figura 4 - Desenho retratando o “comer em casa”.



Fonte: Aluno C. O., 2019.

Há desenhos que retratam a comensalidade ao ar livre, em alusão ao “comer fora” do ambiente interno e cotidiano e aproximando o ato alimentar do contato com a natureza:

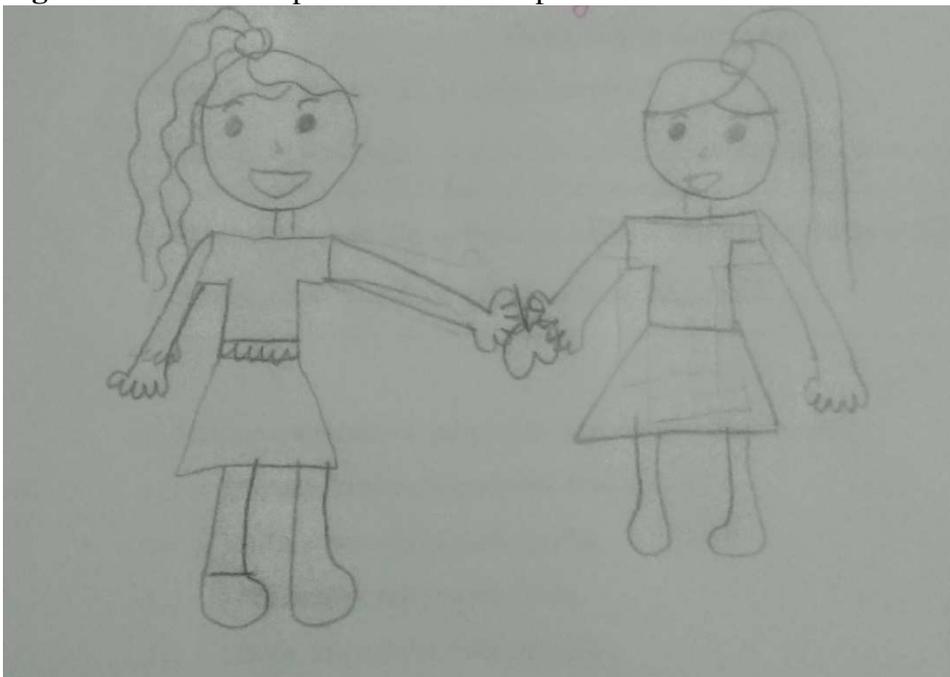
Figura 5 - Desenho retratando o "comer ao ar livre".



Fonte: Aluna R. S., 2019.

Por fim, no último padrão, os desenhos mostram pessoas juntas segurando alimentos. Há aqueles em que essas pessoas estão em contato direto intermediado pelo alimento, retratando o compartilhamento de alimentos:

Figura 6 - Desenho representando o compartilhamento de alimentos.



Fonte: Aluna J. L., 2019.

Nesse desenho, vem à tona o compartilhamento do lanche entre os alunos que foi referido nos questionários como um dos motivos para se comer na companhia de outras pessoas. Observa-se a expressão feliz no rosto dos personagens retratados, que, apesar de não serem nomeados, identificam-se mutuamente pela partilha da fruta, aparentemente uma maçã, e do que esta simboliza: uma troca cultural e social que vai além da mera divisão de um alimento, representando, mais profundamente, as mazelas que assolam grande parte da população que não tem condições de se alimentar adequadamente e cujos filhos não podem viver a experiência de levar lanche para a escola por falta de condições financeiras.

Outros desenhos desse padrão mostram pessoas lado a lado, segurando, cada uma, diferentes alimentos:

Figura 7 - Desenho com pessoas lado a lado no momento do lanche.



Fonte: Aluna E. M., 2019.

A mesma expressão de contentamento está presente nesse desenho, no qual também se sobressaem os olhares direcionados à esquerda, como se os personagens estivessem observando juntos outras pessoas ou outros alimentos que estão no mesmo ambiente em que se encontram. Cada um traz uma fruta em mãos, e esse tipo de alimento foi o mais retratado nos desenhos e o mais mencionado pelos alunos em toda a pesquisa de campo, podendo-se dizer que são, para os alunos, os que mais se constituem sinônimos de saúde e de sabor.

Também nesse terceiro padrão, foram identificados dois desenhos em que os alimentos são trazidos dentro das lancheiras. Em um deles, as meninas retratadas estão vestidas com a farda da escola, situando o momento compartilhado especificamente no âmbito escolar:

Figura 8 - Desenho de duas garotas fardadas com lancheiras.



Fonte: Aluna B. S., 2019.

O outro desenho traz um casal de alunos que, embora não estejam vestidos com o uniforme do colégio, estão acompanhados de suas respectivas lancheiras:

Figura 9 - Desenho de duas pessoas lado a lado com lancheiras.



Fonte: Aluno K. O., 2019.

Os nomes em cima de cada uma completam esse quadro representativo da realidade, e vale destacar que a personagem de nome Bianca está presente nos dois desenhos, ou seja, a aluna possui mais de um companheiro de merenda. Essa característica é uma amostra de quão

fiel à realidade é a ilustração e de que os alunos veem no desenho uma possibilidade de expressar suas vivências e experiências sem que uma única palavra seja proferida.

Após a aplicação do segundo questionário, finalizou-se a sequência didática com a distribuição de uma salada de frutas, que foi muito bem recebida pelos alunos. Essa distribuição visou ao fortalecimento da visão de que as frutas são alimentos saborosos, nutritivos e que representam uma riqueza cultural que precisa ser valorizada por todos. À medida que comiam, os alunos iam demonstrando conhecer o sabor das frutas que compuseram a salada, sem deixar de socializar suas impressões.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa bibliográfica realizada permitiu ter uma noção mais abrangente e completa da alimentação, com toda a carga emocional, social e cultural que dela faz parte. Essa ampliação de conceitos e de visões foi de suma importância para o estudo realizado junto aos alunos da Escola Municipal Ex. Intendente Manuel Cândido Ferreira, localizada em Boquim/SE, pois, antes de se abordarem os estudantes, foi preciso obter uma ideia real sobre a experiência da merenda escolar nessa escola. Graças ao arcabouço teórico consultado, pôde-se usar da criticidade e do conhecimento para não serem ignoradas circunstâncias importantes vistas durante a observação e suas respectivas consequências para os alunos, das quais a principal é a ausência de um lugar próprio para a refeição e, por conseguinte, a pobreza da experiência alimentar no que concerne à comensalidade.

No entanto, apesar da falta de ambiente próprio para a sociabilidade no momento da merenda, foi observado que os alunos, além de brincarem, conversam uns com os outros enquanto comem, e é por isso que se pode dizer que a comensalidade está presente no momento da merenda, ainda que minimamente devido à falta de uma mesa à qual os comensais poderiam sentar e compartilhar a refeição. As respostas dadas aos questionários comprovaram a presença dessa sociabilidade, mais ainda, a consciência em relação aos problemas dos outros (falta de lanche e solidão no momento da merenda), o senso de coletividade e a visão da merenda não só como o momento de ingerir alimentos, mas também de socializar e de se divertir.

É importante assinalar que os alunos, apesar de conhecerem os alimentos saudáveis e saberem diferenciar dos não saudáveis, em sua maioria levam alimentos prejudiciais à saúde para a escola. Isso se deve, de acordo com os resultados atingidos, à competição entre o gosto e o grau de benefício/prejuízo à saúde como fatores que os levam a escolher os alimentos. No que concerne à merenda escolar, o quesito “saúde” se destaca, sendo consensual entre os alunos que os alimentos oferecidos são saudáveis, apesar de, na análise do cardápio, terem sido encontradas composições com alto teor de carboidratos e poucos nutrientes. As falas sobre a alimentação saudável mostraram-se reflexo do discurso midiático sobre o equilíbrio do corpo e a prevenção de doenças, com o emprego de expressões e palavras advindas da lógica biomédica. Assim, os alunos são influenciados pelo discurso sobre a alimentação saudável, mas não a seguem realmente e não possuem informações teóricas suficientes para mudarem isso.

Como o momento da merenda é também um momento de recreação e de socialização, o quesito “gosto” concorre com o primeiro quesito apontado, de modo que muitos alunos levam lanches industrializados para a escola, os quais agradam a todos por promoverem a aproximação

entre os alunos e a formação e manutenção de grupos, diferentemente dos alimentos oferecidos na merenda. Além disso, não chegam até os alunos a riqueza e as possibilidades que os alimentos naturais representam às trocas humanas, dificultando-se a valorização desses alimentos como condizentes com a diversão e a sociabilidade que eles esperam e só veem nos industrializados.

O desafio é, portanto, unir nutrição a socialização, encontrando-se opções alimentares que sejam favoráveis à saúde dos alunos, mas também que agradem aos seus paladares e aos seus valores culturais relativos à idade e às formas de interagirem entre si. Deve-se prezar por uma educação alimentar e nutricional que parta da experiência com os alimentos vivida pelos alunos e que seja capaz de incentivá-los a descobrirem outros sabores e outras formas de contato mediado pela comida. Para isso, a escola precisa se tornar um lugar não só para aprender conceitos e fórmulas, como também para aprender a comer melhor, com calma e grupalmente, sempre refletindo sobre a complexidade que gira em torno do prato que se come.

REFERÊNCIAS

- BELUZO, Amanda Ferreira; FARAGO, Alessandra Corrêa. O trabalho com o nome próprio na Educação Infantil. **Cadernos de Educação: Ensino e Sociedade**, Bebedouro-SP, v. 3, n.1, p. 100-118, 2016. Disponível em: <<http://unifafibe.com.br/revistasonline/arquivos/cadernodeeducacao/sumario/40/30042016104350.pdf>>. Acesso em: 16 ago. 2019.
- BEZERRA, José Arimatea Barros. Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar. **Revista Brasileira de Educação**, v. 14, n. 40 jan./abr. 2009. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbedu/v14n40/v14n40a09.pdf>>. Acesso em: 26 jan. 2018.
- BITTENCOURT, Daniana Moreira Barros. Fenômeno bullying na escola. **Práxis Educacional**, Vitória da Conquista, v. 8, n. 13 p. 211-231, jul./dez. 2012.
- BRASIL. Governo Federal. Lei no . 8.913 de 12 de julho de 1994. Dispõe sobre a descentralização da merenda escolar. Brasília: Diário Oficial, 1994.
- BRASIL. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN 2016-2019)**. Brasília: CAISAN, 2016. Disponível em: <<http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2016/05/PLANSAN-2016.pdf>>. Acesso em: 08 jan. 2018.
- BRASIL. **Alimentação e nutrição no Brasil**. Curso técnico de formação para os funcionários da educação (profuncionário) – Técnico em alimentação escolar. Brasília: Ministério da Educação, 2009. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=610-alimentacao-e-nutricao-no-brasil&Itemid=30192>. Acesso em: 08 jan. 2018.
- BRASIL. **Módulo PNAE** (Programa Nacional de Formação Continuada a Distância nas Ações do FNDE). 2ª ed. atual. Brasília: MEC / FNDE / SEED, 2008.
- BRASIL. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ª ed. 1ª reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>. Acesso em: 08 jan. 2018.
- CAMOZZI, Aída Bruna Quilici; MONEGO , Estelamaris Tronco; MENEZES, Ida Helena Carvalho Francescantonio; SILVA, Priscila Olin. Promoção da Alimentação Saudável na Escola: realidade ou utopia? **Cad. Saúde Colet.**, 2015, Rio de Janeiro, v. 23, n.1, p. 32-37.
- CARVALHO, Alice Teles de; MUNIZ, Vanessa Messias; GOMES, Josiane Fernandes; SAMICO, Isabella. Programa de alimentação escolar no município de João Pessoa – PB, Brasil: as merendeiras em foco. **Interface – Comunicação, Saúde, Educação**, v.12, n.27, pp.823-34, out./dez. 2008.
- CONTRERAS, J., GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz; 2011. 496 p.

DELIZOICOV, Demétrio; ANGOTTI, José André; PERNAMBUCO, Marta Maria. **Ensino de Ciências: fundamentos e métodos**. São Paulo: Cortez, 2002.

FISCHLER, Claude. **L'Homnivore: le goût, la cuisine et le corps**. Paris: Odile Jacob; 2001. 440 p.

FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação). **PNAE (Programa Nacional Alimentação Escolar) – Histórico**. Brasil: Ministério da Educação, 2017. Disponível em: <<https://www.fnde.gov.br/programas/pnae/pnae-sobre-o-programa/pnae-historico>>. Acesso em: 06 ago. 2019.

FRANÇA, Camila de Jesus; CARVALHO, Vivian Carla Honorato dos Santos de. Estratégias de educação alimentar e nutricional na Atenção Primária à Saúde: uma revisão de literatura. **Saúde Debate**, Rio de Janeiro, v. 41, n. 114, p. 932-948, jul-set 2017. Disponível em: <https://www.scielo.org/article/ssm/content/raw/?resource_ssm_path=/media/assets/sdeb/41n114/0103-1104-sdeb-41-114-0932.pdf>. Acesso em: 01 set. 2019.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido** (versão pdf) .11ª Ed. 23ª reimpressão. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de; MINAYO, Maria Cecília de Souza; RAMOS, Lilian Barbosa; FONTES, Gardênia Vieira; SANTOS, Ligia Amparo; SOUZA, Elizeu Clementino de; SANTOS, Anderson Carvalho dos; MOTA, Sara Emanuela; PAIVA, Janaina Braga de; BERNARDELLI, Tânia Mara; DEMÉTRIO, Franklin; MENEZES, Isadora. Escola: lugar de estudar e de comer. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 18, n.4, p. 979-985, 2013. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/csc/v18n4/10.pdf>>. Acesso em: 09 ago. 2019.

GOULART, Lúcia Maria Horta de Figueiredo; VIANA, Maria Regina de Almeida. **Saúde da criança e do adolescente: agravos nutricionais**. Curso de Especialização em Atenção Básica em Saúde da Família (Unidade Didática II - Tópicos Especiais em Atenção Básica em Saúde da Família). Belo Horizonte: Coopmed, 2008. Disponível em: <<https://ares.unasus.gov.br/acervo/handle/ARES/142>>. Acesso em: 17 out. 2019.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios: segurança alimentar 2013**. Rio de Janeiro: IBGE, 2014. Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv91984.pdf>>. Acesso em: 29 jan. 2018.

KRAEMER, Fabiana Bom; PRADO, Shirley Donizete Prado; FERREIRA, Francisco Romão; CARVALHO, Maria Claudia Veiga Soares de. O discurso sobre a alimentação saudável como estratégia de biopoder. **Physis Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 24, n. 4, p.1337-1359, 2014. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/physis/v24n4/0103-7331-physis-24-04-01337.pdf>>. Acesso em: 08 ago. 2019.

LIMA, Romilda de Souza; NETO, José Ambrósio Ferreira; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra**, 2015, v.10, n.3, p. 507-522.

LOPES, Bruno de Jesus. **Análise da implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE a partir de instrumentos de avaliação de políticas e**

fiscalização de programas governamentais. 2017. 182 f. Tese (Doutorado em Extensão Rural) - Universidade Federal de Viçosa. Viçosa: UFV, 2017. Disponível em: <<https://www.locus.ufv.br/bitstream/handle/123456789/19463/texto%20completo.pdf?sequencia=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 06 ago. 2019.

LOPES, Eliano Sérgio Azevedo. **A Pluriatividade na Agricultura Familiar do Estado de Sergipe.** Observa Nordeste, FUNDAJ, 2012. Disponível em: <<https://www.fundaj.gov.br/images/stories/observanordeste/eliano3.pdf>>. Acesso em: 14 ago. 2019.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p.

MÓNICO, Lisete S.; ALFERES, Valentim R.; CASTRO, Paulo A.; PARREIRA, Pedro M. A Observação Participante enquanto metodologia de investigação qualitativa. **Atas CIAIQ2017-Investigação Qualitativa em Ciências Sociais**, v. 3, 2017. Disponível em: <<http://proceedings.ciaiq.org/index.php/ciaiq2017/article/view/1447/1404>>. Acesso em: 30 jan. 2018.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS). **Documentos básicos.** 26.ed. Ginebra: OMS, 1976.

PAIVA, Janaína Braga de; FREITAS, Maria do Carmo Soares de; SANTOS, Ligia Amparo da Silva. Significados da alimentação escolar segundo alunos atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 21, n. 8, p. 2507-2516, 2016.

SANTOMÉ, J. T. **Globalização e interdisciplinaridade: o currículo integrado.** Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.

TORAL, Natacha; CONTI, Maria Aparecida; SLATER, Betzabeth. A alimentação saudável na ótica dos adolescentes: percepções e barreiras à sua implementação e características esperadas em materiais educativos. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 25, n. 11, p. 2386-2394, nov. 2009. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/csp/v25n11/09.pdf>>. Acesso em: 08 jan. 2018.

WOORTMANN, Klaas. **A comida, a família e a construção de gênero.** Brasília: UNB; 1985. 43 p. Série Antropologia.

ZABALA, Antoni. **A prática educativa: como ensinar.** Porto Alegre: Artmed, 1998.

APÊNDICE A – Check-list de informações sobre merenda escolar

1. Apanhado de informações sobre a merenda escolar na secretaria da escola:
 - 1.1 Quem é o responsável pela elaboração do cardápio?
 - 1.2 Há um profissional nutricionista responsável pela escolha dos alimentos e balanceamento dos nutrientes?
 - 1.3 Se a resposta anterior foi afirmativa, com qual frequência o profissional nutricionista vai à escola e faz a adequação do cardápio?
 - 1.4 As merendeiras passam por cursos de atualização e aperfeiçoamento? Se sim, de quanto em quanto tempo?
2. Tirar a cópia do cardápio da merenda escolar (completo, com todos os pratos de cada dia da semana).
3. Observação do preparo da merenda escolar:
 - 3.1 Como os ingredientes são conservados?
 - 3.2 A escolha dos alimentos e dos pratos segue o cardápio estipulado pela nutricionista?
 - 3.3 Como ocorre o processo de preparo dos alimentos?
 - 3.4 Os nutrientes dos alimentos utilizados são aproveitados de forma equilibrada?
 - 3.5 Há perda de nutrientes durante a preparação dos pratos, pelo processo escolhido?
 - 3.6 Há higiene no local onde os alimentos são preparados?
 - 3.7 Há higiene na manipulação e preparação dos alimentos? () Uso de touca () Uso de luvas () Lavagem das mãos () Lavagem de alimentos
 - 3.8 Como ocorre a montagem dos pratos? São montados antes ou no momento de servir os estudantes?
4. Observação do momento da merenda escolar:
 - 4.1 Tempo de duração

- 4.2 Como os alunos chegam até o local de distribuição? Correndo? Andando? Mostram ansiedade para chegar a sua vez de pegar a merenda?
- 4.3 Há alunos que pegam a merenda mais de uma vez? Se sim, qual ou quais os alimentos que eles pegam repetidamente?
- 4.4 Qual ou quais os lugares onde os alunos ficam ao ingerirem a merenda?
- 4.5 Como os alunos se comportam ao comerem a merenda?
- 4.6 Há interação entre os alunos no momento da ingestão da merenda? Como é essa interação?
- 4.7 Os alunos demonstram interagir com a merenda que estão ingerindo? Ou eles comem sem degustarem o alimento?
- 4.8 Há alunos que levam lanche de casa? Se sim, eles comem apenas esse lanche ou também a merenda da escola? E qual a composição desse lanche levado?

APÊNDICE B – Questionário de entrada aplicado aos alunos**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
LICENCIATURA PLENA EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS**

Título: Entre comidas e conversas: investigando a experiência alimentar dos alunos da Escola Municipal Ex. Intendente Manuel Cândido Ferreira, em Boquim/SE

Pesquisadora responsável: Edjane dos Santos Castro

1. O que você entende por alimentação saudável?

2. Na sala de aula, a alimentação saudável é abordada? De que forma?

3. Na sua opinião, a merenda escolar da sua escola oferece alimentos saudáveis? Cite alguns.

4. Dos alimentos servidos na merenda escolar, de qual você gosta mais? Por quê?

5. Marque a alternativa que melhor exprime a frequência com que você traz lanche para a escola.

a) () Nunca

d) () Sempre

b) () Raramente

e) () Geralmente

c) () Às vezes

f) () De vez em quando

Que lanche você traz para a escola?

6. Marque a afirmativa que melhor descreve o momento da merenda para você.

a) () Eu gosto muito, pois é a hora em que posso brincar e conversar com meus colegas.

b) () Eu gosto muito, porque é o momento em que como alimentos saudáveis.

c) () É muito importante, pois fornece o alimento de que preciso para me manter sadio.

d) () Gosto bastante, porque tem alimentos deliciosos.

e) () Não é importante, pois posso comer e brincar em outro momento.

7. Você come a merenda sozinho ou com colegas?

8. Na sua opinião, é importante comer a merenda na companhia de outras pessoas? Por quê?

9. O quanto é importante comer a merenda na companhia de outras pessoas? Marque na escala abaixo, sendo 0 igual a “nada importante” e 10 igual a “totalmente importante”.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

10. Quais alimentos típicos da região de Boquim você conhece? Para você, eles devem ser inseridos na merenda escolar? Justifique.

APÊNDICE C – Questionário de retorno aplicado aos alunos**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
LICENCIATURA PLENA EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS**

Título: Entre comidas e conversas: investigando a experiência alimentar dos alunos da Escola Municipal Ex. Intendente Manuel Cândido Ferreira, em Boquim/SE

Pesquisadora responsável: Edjane dos Santos Castro

Questionário de retorno

1- Para você, o que é um alimento nutritivo?

2- Por que não podemos comer bolo todos os dias e em todas as refeições?

2- Marque a alternativa que possui mais alimentos saudáveis:

- a) () Pipoca, banana, salgadinho, bala.
- b) () Alface, tomate, banana, goiaba.
- c) () Pão, milho, refrigerante, bolo.
- d) () Suco, salgadinho, doce, biscoito.

3- Circule os alimentos que fazem parte de uma merenda saudável e marque um X naqueles que são uma merenda prejudicial à saúde.



Fonte:
<https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/culinaria/tudogostoso.html>.
Acesso em: 17 out. 2019.



Fonte:
<https://www.aoponto.com.br/2017/03/cruas-ou-cozidas-conheca-o-melhor-jeito-de-consumir-as-verduras/>. Acesso em: 17 out. 2019.



Fonte:
<https://www.carrefour.com.br/Refrigerante-Guarana-Antarctica-Caculinha-237ml/p/577898>. Acesso em: 17 out. 2019.



Fonte:
<https://alimentos.com.br/beneficios-da-uva-chardonnay-para-a-saude/>. Acesso em: 17 out. 2019.



Fonte:
<https://www.mambo.com.br/salgadinho-queijo-fandangos-pacote-59g/p/211644>. Acesso em: 17 out. 2019.



Fonte:
<http://www.viveiroflora.com.br/comprar/muda-de-maca/?v=7ace2f45dad9>. Acesso em: 17 out. 2019.

4- Por que os alimentos cultivados em casa são mais saudáveis do que os que compramos no supermercado?

5- Nada melhor do que compartilhar uma refeição saudável com os amigos, não é verdade? Então, faça um desenho retratando você e seu melhor amigo ou amiga lanchando alimentos nutritivos.