



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
FACULDADE DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO**

JOSÉ CLAUDIONOR DE LIMA

**SIGNIFICADOS ATRIBUÍDOS À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL POR
PROFESSORES DA EDUCAÇÃO INFANTIL: ENTRE O DITO E O VIVIDO**

**FORTALEZA
2018**

JOSÉ CLAUDIONOR DE LIMA

**SIGNIFICADOS ATRIBUÍDOS À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL POR
PROFESSORES DA EDUCAÇÃO INFANTIL: ENTRE O DITO E O VIVIDO**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação Brasileira, da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre. Área de concentração: Educação Brasileira. Eixo Temático: Currículo.

Orientador: Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra.

**FORTALEZA
2018**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Biblioteca Universitária
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

L698s Lima, José Claudionor de.
Significados atribuídos à alimentação saudável por professores da Educação Infantil : entre o dito e o vivido / José Claudionor de Lima. – 2018.
111 f.

Dissertação (mestrado) – Universidade Federal do Ceará, Faculdade de Educação, Programa de Pós-Graduação em Educação, Fortaleza, 2018.
Orientação: Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra .

1. Currículo. 2. Alimentação saudável. 3. Cultura alimentar. 4. Professores da Educação Infantil. I. Título.
CDD 370

JOSÉ CLAUDIONOR DE LIMA

**SIGNIFICADOS ATRIBUÍDOS À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL POR
PROFESSORES DA EDUCAÇÃO INFANTIL: ENTRE O DITO E O VIVIDO**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação Brasileira, da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de mestre.

Aprovada em: 27/07/2018.

BANCA EXAMINADORA

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

Prof. Dr^a. Débora Lúcia Lima Leite Mendes
Universidade Federal do Ceará – UFC

Prof. Dr. Fauston Negreiros
Universidade Federal do Piauí – UFPI

Prof. Dr^a. Cláudia Sales de Alcântara
Centro Universitário Católica de Quixadá – UNICATÓLICA

Prof. Dr^a. Marlene Lopes Cidrack
Academia Cearense de Odontologia - ACO

*Às minhas origens e referências de moral e ética, o **quantum espiritual**, meus pais, Maria das Graças e José Aldo; minha **irmã-mãe**, Claudia Lima, e minha **sobrinha-filha**, Danyelli Lima, pelo apoio incondicional e meu **quantum afetivo**, minha esposa e filho, Camilla Monise e Cláudio Derick, amigos e companheiros, os quais estiveram presentes em todas as fases de elaboração dessa Dissertação.*

AGRADECIMENTO

Um trabalho como este, aparentando ser solitário, só pode ser feito com o auxílio de grandes protagonistas. Considero mais deles que necessariamente meu. Por isso, registro meus sinceros agradecimentos:

À inteligência suprema do universo, Deus, o *quantum* da vida, causa primária de todas as coisas.

Ao Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra, simpatizante assim como eu da astronomia amadora, pela orientação e motivação, além da paciência com esse neófito pesquisador.

À Universidade Federal do Ceará - UFC, à Faculdade de Educação - FACED e ao Programa de Pós-graduação em Educação – PPGE, na pessoa do ilustre coordenador, Prof. Dr. Francisco Ari de Andrade, e a todos os professores do PPGE, em especial, Prof. Dr. Luiz Botelho, decano da FACED/PPGE.

À gestão da escola pesquisada, merendeiras, funcionários e demais membros da comunidade escolar pelo acolhimento e apoio na realização das observações de campo, obtidas em espaço tão afetuoso quanto fascinante e transformador.

Às professoras entrevistadas, pelo tempo concedido nas entrevistas, as quais considero coautoras nesse trabalho.

Às nutricionistas, Responsável Técnica e as do Quadro Técnico, as quais prestam um relevante serviço à alimentação escolar do município de Maracanaú/CE.

Aos professores participantes da banca examinadora, pela honra de tê-los trazendo novos olhares e perspectivas a esse trabalho: Prof.^a Dr.^a. Débora Leite, Prof. Dr. Fauston Negreiros, Prof.^a. Dr.^a Cláudia Sales e Prof.^a Dr.^a. Marlene Cidrack.

Aos colegas do eixo de pesquisa Currículo, Áquila Matheus e Luanny Siqueira.

Aos colegas da linha Educação, Currículo e Ensino - LECE, a mais transdisciplinar de todas do PPGE-UFC, Aline Sampaio, Eryck Dieb, Daniel Brandão, Iliane Pimenta, Jefferson Cavalcante, Michel Barros, Miguel Silva, Sílvio Mauro, Wendel Andrade, Yure Abreu, Cleidiane Barbosa, Heitor Abreu, e de outros eixos, Adilbênia Machado, Getuliana Colares e Kamilla Matos, pelos excelentes momentos de aprendizado, considerando ainda as resenhas *arbiter honorarius médium* que realizamos juntos.

Ao ex-presidente Luís Inácio Lula da Silva, por todo o bem que fez à sociedade brasileira, realizando grandes investimentos na educação.

(...) o estudo da realidade escolar, contemplando a voz do sujeito que aprende, é indispensável na identificação e compreensão de ações e discursos cristalizados; atos e falas cuja superação pode possibilitar a reconfiguração das práticas escolares, contemplando os objetivos, os anseios e os sonhos que os alunos e seus pais pretendem atingir com ajuda da escolarização.

José Arimatea Barros Bezerra

RESUMO

A pesquisa tem como objeto de estudo a alimentação saudável e suas implicações curriculares no ambiente escolar, a partir da compreensão de professores de uma escola pública da rede de ensino de Maracanaú/CE. O objetivo geral é compreender os significados que os professores da educação infantil elaboram sobre alimentação saudável, assim com os específicos: analisar os principais documentos oficiais brasileiros que tratam Educação Alimentar e Nutricional - EAN, visando refletir sobre o que é referenciado para ser aplicado no âmbito da escola; mapear os conhecimentos prévios que os professores têm sobre alimentação saudável; e concatenar a relação entre o que os documentos oficiais indicam como referência para ser aplicado de EAN e alimentação saudável na escola e como os professores apreendem e aplicam essas referências. Trata-se de um estudo de natureza qualitativa, caracterizado como bibliográfico, exploratório e descritivo. A discussão sobre cultura alimentar e alimentação saudável estão referenciadas pelos autores Bezerra, DaMatta, Montanari, Santos, Maciel, Boog e Fischler. Os cinco eixos prioritários do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e Diretrizes I e II do referido programa dão suporte teórico às observações de campo e às práticas pedagógicas protagonizadas pelos professores. Adotou-se como metodologia para obtenção de dados do cotidiano escolar a técnica da observação participante. Para o conhecimento das “Histórias dentro da História” dos sujeitos da pesquisa foram utilizadas as entrevistas semiestruturadas, fundamentadas no referencial teórico-metodológico da História oral, e questionário semiestruturado. A análise e interpretação dos resultados passam pelo crivo do referencial teórico-metodológico da Hermenêutica da Profundidade. A pesquisa, de um modo geral, apontou que os professores têm relativo e incipiente entendimento sobre alimentação saudável e suas implicações curriculares, que a escola tem suas rotinas da alimentação escolar bem desenvolvidas e que contribui, no que está ao alcance de todos os atores, para uma alimentação saudável e adequada aos alunos. Os achados apontam também indícios que o trabalho de alimentação saudável realizado pela escola possa está sendo dificultado no ambiente familiar, principalmente por força dos apelos da mídia de massa e indústria alimentícia.

Palavras-chave: Currículo. Alimentação saudável. Cultura alimentar. Professores da Educação Infantil.

ABSTRACT

The research aims to study healthy eating and its curricular implications in the school environment, from the understanding of teachers of a public school in the Maracanaú/CE educational network. The overall goal is to understand the meanings that early childhood education teachers make about healthy eating. Has as specific objectives: analyze the main official Brazilian documents dealing with Food and Nutrition Education - FNE; map the previous knowledge that teachers have about healthy eating; and concatenate the relationship between what the official documents indicate as the reference to be applied to the FNE at school and how teachers can apprehend and apply these references. It is a qualitative study, characterized as bibliographic, exploratory and descriptive. The discussion about food culture and healthy food are referenced by the authors Bezerra, DaMatta, Montanari, Santos, Maciel, Boog and Fischler. The five priority axes of the National School Feeding Program - NSFP and Directives I and II of this program provide theoretical support to field observations and pedagogical practices carried out by teachers. The technique of participant observation was adopted as a methodology for obtaining data from school everyday. For the knowledge of the "Histories within the History" of the research subjects, semi-structured interviews were used, based on the theoretical-methodological reference of oral history, and semi-structured questionnaire. The analysis and interpretation of the results pass through the theoretical-methodological framework of Depth Hermeneutics. The research, in general, pointed out that teachers have relative and incipient understanding about healthy eating and its curricular implications, that the school has its well-developed school feeding routines and that it contributes, within the reach of all the actors, for a healthy and adequate diet for students. The findings also point to the fact that healthy school feeding work is being hampered in the family environment, mainly due to the appeals of the mass media and the food industry.

Keywords: Curriculum. Healthy Eating. Food Culture. Teachers of Early Childhood Education.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 –	Relação de obras sobre alimentação saudável – Publicações em Revistas (2007 e 2016)	67
Tabela 2 –	Relação de publicações sobre alimentação saudável e currículo – Grupo de Pesquisas em Alimentação, Cultura e Educação – AGostoS – do PPGE-FACED-UFC (2007 – 2016)	67
Tabela 3 –	Agrupamento das obras por objetivo e sujeitos e da pesquisa	68

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

BNCC	Base Nacional Comum Curricular
CAE	Conselho de Alimentação Escolar
CAGECE	Companhia de Água e Esgoto do Ceará
CEASA	Central de Abastecimento do Ceará
CGAN	Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição
CGPAE	Coordenação-Geral do Programa de Alimentação Escolar
COTAN	Coordenação Técnica de Alimentação e Nutrição
DCNEI	Diretrizes Nacionais Curriculares para a Educação Infantil
DCNT	Doenças Crônicas Não Transmissíveis
DIRAE	Diretoria de Ações de Assistência Educacional
EAN	Educação Alimentar e Nutricional
FNDE	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
MEC	Ministério da Educação
MS	Ministério da Saúde
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
QT	Quadro Técnico
RT	Responsável Técnico
SAE	Sistema de Alimentação Escolar
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SME	Secretaria Municipal de Educação
SISAN	Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
SISVAN	Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional
SUS	Sistema Único de Saúde
UBS	Unidade Básica de Saúde

SUMÁRIO

1	PROÊMIO	14
2	A CONSTITUIÇÃO DO OBJETO DE ESTUDO: PAVIMENTAÇÃO DO PERCURSO E APROXIMAÇÃO DA TEMÁTICA ALIMENTAÇÃO	
2.1	<i>Elos com a alimentação e as motivações de estudo do tema</i>	17
2.2	<i>A alimentação está na ordem do dia</i>	18
2.3	<i>Alimentação: documento identitário de autorrepresentação social e cultural</i>	21
2.3.1	<i>Cultura alimentar</i>	23
2.3.2	<i>Alimentação saudável</i>	27
03	COMER NA ESCOLA E EDUCAÇÃO INFANTIL: desafios ao emprego de uma alimentação saudável e adequada	
3.1	3.1 Da abordagem metodológica e dos procedimentos às observações de campo	29
3.1.1	3.1.1 Documentos oficiais brasileiros: o que referenciam para ser aplicado de alimentação saudável e de EAN na escola	31
3.1.2	3.1.2 Escola: espaço de comer e de interações sociais	33
3.1.3	3.1.3 Relação: horas de televisão e obesidade infantil	36
3.2	3.2 O que a escola faz de EAN e alimentação saudável	39
3.2.1	3.2.1 Contexto sócio-histórico e cultural do locus da pesquisa	39
3.2.2	3.2.2 Rotinas da alimentação escolar e os desafios ao emprego de uma alimentação saudável e adequada	44
3.2.3	3.2.3 Eixos de ações do PNAE: como a escola atua frente à política da alimentação escolar	48
3.3	3.3 Conclusões do “ver, ouvir e descrever”	59
04	ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E PROFESSORES DA EDUCAÇÃO INFANTIL: o que pensam e como atuam frente à temática	
4.1	Da abordagem metodológica e dos procedimentos às “Histórias dentro da História”	64
4.1.1	<i>Propostas metodológicas e projetos para se trabalhar o tema alimentação nas escolas</i>	69
4.1.2	<i>Material didático e alimentação</i>	71
4.1.3	<i>Significados, representações, percepções, visão e implicações atribuídas à alimentação saudável, apenas alimentação e alimentação e nutrição</i>	71
4.1.4	<i>Pressupostos teóricos: alimentação saudável no ambiente escolar e currículo</i>	72
4.2	Com a voz, ações, gestos e gostos: as professoras	74
4.2.1	<i>Contexto sócio-histórico, socioeconômico e sociocultural dos sujeitos da pesquisa</i>	75
4.2.2	<i>Entre ouvir, falar e colocar em prática: zona abissal às ações de EAN na escola</i>	76
4.2.3	<i>“Benefícios para o corpo”, “menos produtos industrializados”,</i>	79

4.2.4	<i>“mais alimentos naturais”</i> <i>Alimentação saudável e material didático: tema pouco explorado, pouco lembrado</i>	82
4.2.5	<i>“Há uma ansiedade de algumas crianças quando é cuscuz com leite”.</i> <i>“Quando é servido arroz com frango, eles gostam”</i>	86
4.2.6	<i>Alimentação saudável e família: desafios da gestão e dos professores quanto às ações de EAN, dentro e fora da escola</i>	89
5	CONCLUSÕES DAS MARCAS INDELÉVEIS DOS DISCURSOS	92
	REFERÊNCIAS	95
	APÊNDICES	100
	Apêndice A: Roteiro de entrevista semiestruturada - Professoras	100
	Apêndice B: Questionário semiestruturado - Professoras	102
	Apêndice C: Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE	105
	ANEXO	107
	Anexo I: Parecer consubstanciado do comitê de ética em pesquisa	107

1 PROÊMIO

Este trabalho de dissertação é resultado de uma pesquisa na área da educação, no campo do currículo, na qual discute alimentação saudável no contexto escolar sob a óptica principal de professores da Educação Infantil, de uma escola pública municipal da prefeitura de Maracanaú, Ceará.

Utilizo como fontes de dados as observações de campo ocorridas na escola e as entrevistas obtidas com os sujeitos. Quanto às observações, procurei ver, ouvir e descrever as rotinas da alimentação escolar e correlacioná-las aos cinco eixos prioritários do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, os quais definem a promoção da alimentação saudável nas escolas públicas e privadas de todo Brasil. (BRASIL, 2006a).

As entrevistas foram realizadas com cinco professoras da Educação Infantil. Adotei como base teórica as Diretrizes I e II da alimentação escolar, as quais tratam do emprego da alimentação saudável e adequada e a da inclusão da Educação Alimentar e Nutricional no processo de ensino e aprendizagem. (BRASIL, 2006a).

Para coleta de dados em campo escolhi como método a associação das técnicas da observação participante e diário de campo. (LUDKE; ANDRÉ, 1986). As entrevistas foram realizadas sob o bastião do referencial teórico-metodológico da História oral (ALBERTI, 2011).

Para análise e interpretação dos dados (observações de campo e entrevistas), empreguei o referencial teórico-metodológico da Hermenêutica da Profundidade (HP), cunhada por Thompson (1995).

Desenvolvi a discussão da problemática centralmente apoiado nas matrizes de pensamento crítica do currículo, referenciadas em Apple (1999; 2011), Giroux (1983) e Moreira e Tadeu (2011), complementados pelos enfoques multiculturalistas de Hall (2006), McLaren (1992) e Silva (2010), relacionando-os com as proposições de capital e *habitus*, fundamentadas em Bourdieu (2007; 2011).

A **questão norteadora** desse trabalho foi a seguinte: Que conhecimentos prévios os professores têm sobre alimentação saudável e como eles, de posse desses conhecimentos, podem contribuir com o ensino e aprendizagem?

Com base nessa questão norteadora, elaborei **duas hipóteses** para serem testadas nessa pesquisa:

A) O conhecimento do professor sobre o que é alimentação saudável irá influir na saúde dos escolares;

B) Alguns professores podem não associar o seu fazer pedagógico com os hábitos alimentares (seus e dos alunos) por força de separação das disciplinas. Quanto menos multi, inter e pluri disciplinar for, talvez menos se importem com essas questões.

A partir da questão norteadora e das hipóteses, delimitando o foco do estudo, conjuguei o **objetivo geral**, o qual foi o de compreender os significados que os professores da educação infantil elaboram sobre alimentação saudável.

Decorrente dos estudos sobre o tema e das observações realizadas, propus para essa investigação três objetivos específicos:

- **Analisar** os documentos oficiais brasileiros que tratam da Educação Alimentar e Nutricional – EAN, visando **refletir** sobre o que é referenciado para ser aplicado no âmbito da escola;
- **Mapear** os conhecimentos prévios que os professores têm sobre alimentação saudável; e
- **Concatenar** a relação entre o que os documentos oficiais indicam como referência para ser aplicado de EAN e alimentação saudável na escola e como os professores apreendem e aplicam essas referências.

Optei por organizar essa pesquisa nesse proêmio, três seções, conclusões da pesquisa de campo e entrevistas postas, respectivamente, nas seções III e IV, dois apêndices e um anexo. A seção II apresenta as razões e motivações de pesquisar essa temática e como se processou a aproximação com o objeto de estudo. Nessa seção, introduzo o tema lançando um breve olhar sobre a alimentação no Brasil e no cenário mundial; proponho um debate sobre cultura alimentar, culminando com a discussão sobre alimentação saudável.

As Seções III e IV foram estruturadas sobre o do que foi extraído do *locus* da pesquisa. A Seção III acolhe as descrições das rotinas da alimentação escolar, obtidas através da técnica da observação participante, ancoradas nas ações de outros atores da escola, e não apenas os professores, como gestão, merendeira, funcionários, alunos, pais e responsáveis pelas crianças. Descrevo a realidade local da escola e traço um paralelo entre o que os cinco eixos prioritários do PNAE referenciam para ser aplicado no ambiente escolar e o que os atores da escola realizam.

A Seção IV está representada pelas entrevistas dos sujeitos, contendo as análises das transcrições dos discursos. Considero essa seção pedra angular dessa pesquisa. Utilizei da técnica da História oral com a finalidade de conhecer as “Histórias dentro da História” de cada sujeito, seus conhecimentos prévios sobre alimentação saudável e como atuam frente à temática no planejamento das aulas e mesmo nas demais ações pedagógicas do cotidiano da Educação Infantil.

As justificativas de realizar esse estudo em uma escola pública, na educação infantil, bem como o porquê dos professores como sujeitos da pesquisa, serão apresentadas respectivamente nas Seções III e IV.

Finalizo este trabalho mais com inconclusões de tessituras de uma pesquisa que possui campo muito vasto de exploração que necessariamente conclusões.

Os apêndices registram o roteiro da entrevista semiestruturada, o questionário semiestruturado aplicado de maneira complementar, e o modelo do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE, o qual foi devidamente assinado por todas as cinco professoras que participaram voluntariamente dessa pesquisa.

O anexo demonstra o parecer consubstanciado do Comitê de Ética da Academia Cearense de Odontologia – ACO / Centro de Educação Continuada, de n.º 2.410.846, datado de 1º de dezembro de 2017, aprovando a realização dessa pesquisa.

Por questões de ética da pesquisa, de acordo com a resolução do Ministério da Saúde - MS 466/2012, a coleta de dados foi cercada de cuidados, considerando o respeito pela dignidade humana, a proteção devida aos participantes de pesquisas científicas que envolvam seres humanos, levando em questão o desenvolvimento e o engajamento ético do pesquisador; ações motrizes ao progresso científico.

Os trechos das entrevistas selecionados foram incorporados a esse trabalho na íntegra. Referenciei os sujeitos na Seção III através de codinomes e qualifiquei-os com a finalidade de situar o leitor. Assim como ocorreu com os sujeitos, a escola pesquisada e os demais atores envolvidos nas observações e conversas, também tiveram suas identidades preservadas e tudo foi pensado para minimizar os riscos de exposição.

2 A CONSTITUIÇÃO DO OBJETO DE ESTUDO: *pavimentação do percurso e aproximação da temática alimentação*

O currículo produz, o currículo nos produz.
Tomaz Tadeu da Silva

2.1 Elos com a alimentação e as motivações de estudo do tema

No transcurso da minha história formadora, **quatro** grandes momentos, que os chamarei de **elos**, foram sendo estabelecidos com o tema alimentação, ora proposto nesse estudo.

O **elo histórico-afetivo** veio dos meus pais. Além de herdar deles a civilidade e caráter, adquiri também gosto e respeito pelas coisas do sertão, visto que são agricultores e viveram tempos de farturas e escassez de alimentos. Cresci escutando dos meus genitores histórias de enfrentamentos dos períodos de grande estiagem no Ceará, sustentadas em vivências como fome, falta de água para beber, dificuldades de plantio. Claro, entre as memórias marcantes está a fome. Por isso, além de um tema histórico, uma categoria inseparável do ato de comer, como asseverou Bezerra (2002), para mim, falar de fome é um ato de luta e resistência.

O **elo experiencial** se deu a partir de casos de familiares próximos – de primeiro e segundo graus como pai, irmã, tios – que desenvolveram e convivem com diabetes tipo II, hipertensão arterial, doenças do coração, contabilizado, ainda, perdas irreparáveis de parentes decorrentes dessas doenças. E a primeira coisa que os médicos e nutricionistas prescreveram para esses meus parentes foi que modificasse a alimentação completamente, alterando sensivelmente suas rotinas e hábitos alimentares.

O **elo profissional** se processou através da vivência como professor de Ciências da Natureza e Biologia. Como proficiente em Biologia, compreendia que a alimentação em si é um ponto em comum de todos os seres vivos; eles precisam obter energia (se nutrir, se alimentar) a partir de algum tipo de matéria e dessa forma realizarem suas atividades basais (locomção, procriação, etc.).

O **elo acadêmico** aconteceu no curso de Pedagogia da UFC, de 2012 a 2016 (interrompido para cursar o mestrado). Como “quase um” pedagogo, mediante leituras sobre a temática, passei a compreender a alimentação como cultura, observando suas implicações curriculares, bem como aquelas estabelecidas nas práticas sociais dos sujeitos.

Portanto, a decisão de estudar alimentação saudável no contexto escolar se deu principalmente por conta desses elos, destacando o **experiential** e o **acadêmico**.

Passei a perceber e tomar conhecimento dos crescentes e alarmantes casos de crianças e de adolescentes, que apesar da tenra idade, já havia desenvolvido alguma Doença Crônica Não Transmissível - DCNT, algumas delas já citadas, como diabetes tipo II e obesidade; doenças que são associadas, além de outros fatores, à alimentação inadequada.

Por quais motivos essas doenças têm aumentado justamente entre crianças e adolescentes?

As leituras me indicaram que muitas dessas DCNT poderiam ser evitadas através da mudança e/ou aquisição de hábitos saudáveis de vida (alimentação adequada, exercícios físicos, dentre outros), e que essas mudanças devem ocorrer principalmente nas famílias, mas a escola pode auxiliar e muito a partir do envolvimento dos professores, da gestão, dos nutricionistas e de todos os demais atores sociais.

2.2 A alimentação está na ordem do dia

A alimentação está na agenda dos governos de todo o mundo (FAO, 1996). O tema ganhou coro entre autoridades, especialistas, celebridades, pessoas mais simples. Virou postagem nas mídias sociais com usuários revelando o que estão comendo. Está presente nos mais variados programas de auditório da vida real, com competições gastronômicas. Lista nos noticiários, ou como escassez de alimentos, gerando fome a milhões pelo mundo, ou por excesso, através de desperdício e má distribuição.

Aparece nas propagandas do agronegócio como “Pop”, como “Tech”. A televisão e sua programação de bem-estar e saúde passou a destinar diariamente quadros somente para falar de alimentação. Ela ainda compõe as canções de gêneros musicais como baião, sertanejo, forró, pagode e até clássico. Tem espaço garantido nos desenhos animados e nos produtos destinados ao público infantojuvenil: camisas, tênis, alimentos industrializados, revistas, jogos, brindes, brinquedos.

A alimentação passou também a ganhar nova “roupagem” nas padarias, supermercados e feiras livres, mas principalmente nos estabelecimentos que surgiram como especializados em comida saudável, misturando tradição com tecnologia, ofertando praticidade.

Sintam o cheiro! Sintam o gosto! Vejam as cores! Toquem e cantem! A comida está nos sentidos, na mesa dos brasileiros, nas escolas, na rua, no cotidiano, em tudo.

Portanto, nos encontramos na contemporaneidade (já se fala em pós-modernidade) e partirei dela para realizar essa reflexão inicial sobre a alimentação no percurso do tempo e o quanto ela está por toda a parte.

No entanto, essa famigerada contemporaneidade à qual me refiro, ganhou força com o advento da Revolução Industrial (século XVII) e Técnico-científica (século XVIII), provocou um aumento vertiginoso da população mundial nos três últimos séculos e esse acontecimento viria marcar sensivelmente aquele momento da humanidade por um fato: haveria de se desenvolver tecnologias visando ofertar alimentos a todos. Mas como resolver esse problema?

Curiosamente, desses períodos históricos citados até os presentes dias, a alimentação passou a ser reivindicada por diversos campos do saber humano.

Nas **ciências da saúde**, os primeiros profissionais a lidarem com o então “campo do saber” foram os médicos, em abordagem claramente prescritivista. Para Collares (1985), esse caráter prescritivo, típico da medicina tradicional, dá enfoque na educação para a saúde, sem levar muito em conta a educação alimentar. Nessa linha prescritivista, também surgiram os nutricionistas como especialistas de nível superior, da área da saúde. Passariam a se nortear de iguais práticas adotadas pelos médicos, acrescidas de outras, não muito diferenciadas.

Todas essas ciências queriam tomar para si a solução do problema de ampliar a disponibilidade de alimentos à humanidade. Popper (1978, p. 14) explica que os problemas para as ciências são muito bem vindos, pois “o conhecimento não começa com percepções ou observações (...) começa, mais propriamente, de problemas (...) não há nenhum conhecimento sem problemas”.

Diante dessa realidade de solucionar o problema apresentado, sob o império das **ciências tecnológicas**, surgiram as engenharias agrônômica, química e de alimentos. Entre as ciências biológicas e químicas nasceram diversas áreas e subáreas, a citar como exemplo medicina veterinária, zootecnia e fitotecnia. Essas ciências passariam a se ocupar no estudo de aperfeiçoamento genético dos alimentos e de animais, aumentando resistência a pragas, no caso de plantas, e alta fertilidade e reprodução, no caso de animais.

Na outra ponta, no campo das **ciências humanas** e das **artes**, a alimentação passou a ganhar força de estudo, de pesquisa, principalmente quando inserida na antropologia, educação, gastronomia e no direito. Na educação, há uma tendência da temática ser trabalhada

principalmente nos conteúdos de ciências da natureza e educação física. Contudo, a pedagogia, ou mesmo outras licenciaturas, incluindo as artes, têm incorporado as abordagens da alimentação a despeito da importância e da relevância que esse tema tem para a construção do ser integral.

No meio acadêmico, a temática alimentação, com sua natureza cultural, tem ocupado significativo espaço. Da iniciação científica, passando pela graduação, desaguando nos cursos de *stricto sensu* de mestrado e doutorado. No plano internacional, o debate sobre a necessidade de desenvolvimento e aperfeiçoamento de estudos especificamente relacionados à alimentação é mais antigo e começou a tomar impulso com a Primeira Guerra Mundial (1914-1918).

Logo após o término da Segunda Guerra Mundial (1945), essa preocupação com a produção e disponibilidade de alimentos para todo o mundo fez surgir a *Food and Agriculture Organization* (FAO), uma Organização das Nações Unidas (ONU) para a Alimentação e a Agricultura, que lidera os esforços internacionais para erradicação da fome e da insegurança alimentar.

Em quase 50 anos, pós-segunda guerra até o final do século XX, encontramos essa preocupação por segurança alimentar da população global presente nos principais documentos e acordos já assinados entre nações do mundo, tomando como exemplo a Declaração Universal de Direitos Humanos de 1948 (ONU, 1948), a Agenda 21 de 1992 (BRASIL, 1995) e A Carta da Terra de 2000 (BRASIL, 2012c), que de uma forma geral, todos esses institutos legais entendem a alimentação como um direito humano.

No Brasil, estudos feitos por Luís da Câmara Cascudo, na obra *História da alimentação no Brasil* (CASCUDO, 1983), resgatam a memória e a história da influência dos povos estrangeiros sobre a nossa forma de comer, preparar os alimentos e até do que beber, concentrando análise no período compreendido entre o final do século XIX às primeiras décadas do século XX. É preciso citar também o amplo e sólido trabalho realizado pelo médico pernambucano Josué de Castro, o qual pesquisou e publicou estudos sobre a fome, suas reais causas e consequências devastadoras, a destacar duas importantes obras: *Geografia da Fome*, em 1946 (CASTRO, 2008) e *Geopolítica da Fome*, em 1951, (CASTRO, 1961).

A construção do tema como ideal de alimentação escolar, entendida “como todo alimento oferecido no ambiente escolar” (BRASIL, 2009, p. 1), teve início em 1930, vindo a consolidar-se como Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE em 1955, sendo a política pública de maior abrangência e longevidade do Brasil.

Mesmo que queiram, não há como os gestores públicos negarem a importância e amplitude da alimentação escolar, visto que ela está presente em todas as escolas públicas do país, tendo alcançado, em 2016, 48,8 milhões de estudantes atendidos por ela. (INEP, 2016).

Como visto anteriormente, do cenário internacional do século XVII até o contexto do Brasil do final do século XX, a temática alimentação já dava sinais de sua importância e relevância social, estando presente nos principais documentos governamentais (mundiais e nacionais), reivindicada também por diversos campos do conhecimento humano e vindo a se tornar política pública no Brasil.

2.3 Alimentação: *documento identitário de autorrepresentação social e cultural*

Ofertado esse esclarecimento sobre como se deu a pavimentação dessa via de acesso ao tema alimentação, e realizado contextualização da temática nos cenários nacional e mundial, discorro a seguir a respeito da natureza cultural da alimentação, debatendo com autores cultura alimentar e alimentação saudável.

Soaria pretencioso se dissesse que realizei uma abordagem ampla e aprofundada sobre a temática em apenas dois anos de pesquisa. Isso se confirma à medida que fui aproximando dos estudos, ampliando o rol de referências e, no mesmo compasso, verifiquei sua vastidão. Seria querer muito estudar um dos pilares da humanidade, a alimentação, em todas suas nuances, apenas se utilizando de algumas dezenas de páginas, construídas em poucos meses.

Apresento em toda essa obra um recorte pequeno de realidade, a partir de conceitos já fundamentados entre os estudiosos, lançando um olhar mais atento e especializado sobre a alimentação saudável no ambiente escolar, à luz das vivências e experiências do professor.

E por falar em pilares, problematizando a magnitude do tema, cito o *best-seller* **Pilares para uma vida saudável**, em que esteve entre os 20 livros mais vendidos no Brasil em 2017 e o autor, o médico e nutrólogo Dr. Mohamad Barakat, que atua com medicina integrativa, tem mais de 700 mil seguidores em suas mídias sociais.

O autor destaca que “todo sucesso está baseado em quatro pilares que sustentam nosso físico e emocional”. (BARAKAT, 2017, p. 19). Os pilares que ele se refere são:

1º) Alimentação e Intestino Saudáveis;

- 2º) Exercício físico;
- 3º) Qualidade do sono e controle do estresse; e
- 4º) Equilíbrio Corpo, Mente e Espírito.

Barakat (2017, p. 21), não à toa, traz a alimentação como o primeiro pilar. Segundo ele, “o que comemos representa um papel fundamental na saúde do nosso organismo”. É óbvio que escreveu não apenas para um grande público. Recebeu muitas críticas, principalmente de seus pares, nutrólogos e nutricionistas.

Essa obra não traz nenhum alerta novo, nenhuma orientação a qual já não esteja sobre o domínio dos profissionais das ciências da saúde e das ciências sociais. O livro tem linguagem fácil, clara e objetiva e está direcionado a todos os interessados pelo tema, mas principalmente, aquelas pessoas que gostam de escritos de autoajuda, nesse caso, no campo da saúde e nutrição.

Encontrei um problema central nesse livro. O conteúdo não aprofunda a questão da cultura alimentar. O autor reflete, de um modo geral, que ter uma alimentação saudável está relacionado a fazer dieta, ingerir nutrientes, cuidar do corpo e da mente. São esses os termos mais recorrentes.

Os estudos que fiz e a trajetória que percorri até aqui permitem fazer o contraponto à referida obra, discordando dessa incompletude. Mas ressalvo que esses pontos frágeis, e outros observados, não tiram o brilho do importante conteúdo abordado.

Por ser médico integrativo, ele orienta suas práticas por um olhar holístico, enxergando o ser biopsicossocial. Esse pensamento trazido por ele se alinha com os conceitos contidos na fundamentação legal brasileira sobre EAN, a qual irei apresentar mais à frente na Seção III.

Não fundamentei meu trabalho sobre as obras dele ou de outros que tenha mesma abordagem. Minha pesquisa foi essencialmente técnica, com leituras no campo da educação, da antropologia, da alimentação e da cultura. Trouxe esse conteúdo abordado pelo Dr. Barakat para pensar que a alimentação está intimamente ligada a cultura e o renomado doutor não envereda muito por esse campo, como muitos outros profissionais da saúde, se referenciando mais pela educação nutricional, nitidamente por uma postura prescritivista, explicada anteriormente.

Portanto, nas páginas seguintes dessa seção introdutória, discorro sobre cultura alimentar destacando alguns conceitos sobre alimentação e o ato de comer. Abordo um pouco sobre identidades; destaco a definição de “cozinhas”; diferencio sistema simbólico de sistema

alimentar; discuto comida como cultura; o comer junto; a diferença entre comida e alimento. Por fim, aproximo a cultura alimentar da alimentação saudável quando invoco autores como Santos (2005; 2007) e Bezerra (2018) para explicarem a alimentação como gênero de fronteira.

Cultura alimentar e alimentação saudável estão referenciadas nessa seção, bem como em todas as discussões deste trabalho, pelos autores: Bezerra (2002; 2009; 2018), DaMatta (1997), Montanari (2008), Maciel (2001; 2004), Boog (2008; 2013) e Fischler (2010). Os debates sobre identidades tiveram as contribuições de McLaren (1992) e Hall (2006).

Os conceitos, diretrizes, eixos e ações sobre Educação Alimentação e Nutricional – EAN foram extraídos da Portaria Interministerial nº 1010/2006, da Lei nº 11.947/2009 e do Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas (2012a).

2.3.1 Cultura alimentar

Na perspectiva da cultura alimentar, Fischler (2010, p. 130) assevera que “a relação humana com a alimentação comporta uma dimensão fundamentalmente social”. Segundo esse autor, o ato de comer é agregador. É identitário.

Nesse aspecto, a alimentação identifica povos, culturas, valores, crenças e classe social, pois acaba exercendo o papel de marcador identitário social porque estabelece limites entre pobres e ricos, conferindo prestígio social e poder. Cada nação possui uma forma de se alimentar e de preparar o seu próprio alimento, logo essa ação pode ser considerada um marcador de identidade. (MONTANARI, 2008).

Falar de identidades é tarefa extremamente complexa. Por isso, delimito a análise apenas sobre o sujeito sociológico, não havendo espaço para aprofundar outros tipos de sujeitos (histórico, político, pós-moderno, etc.). Isso porque o sujeito sociológico incorpora a complexidade do mundo moderno; uma modernidade que molda identidades nas interações entre a sociedade e o indivíduo, circunscrevendo-lhes fronteiras bem definidas. (HALL, 2006).

As identidades como um processo dinâmico favorecem a composição de espaços privilegiados para apreender determinados processos, se destacando o ato de comer. Esses espaços são constituídos por grupos sociais. Os membros desses grupos acabam criando, mantendo e reproduzindo “cozinhas”, definidas por Maciel (2001, p. 150) como “práticas

alimentares diversificadas que compreendem não apenas certos itens alimentares consumidos mais frequentemente, mas um conjunto de alimentos que se relacionam às representações coletivas, ao imaginário social”. Essas “cozinhas” definem gestos e maneiras; práticas que marcam distinção entre os que comem, pois se reconhecem e se veem reconhecidos, em um claro sinal de pertencimento.

Surgem, decorrentes da constituição de “cozinhas”, sistemas de significados e significantes sociais (sistema simbólico), criados pela alimentação, formando identidades culturais a partir do ato de comer. Igualmente, além do sistema simbólico, surge um sistema alimentar que irá afirmar, reafirmar, estabelecer, sustentar e mesmo criar marcadores de identidade, os quais definem os membros do grupo pelo que comem. São criados, portanto, símbolos sociais e ritualísticos.

Montanari (2008, p. 83) discute essa questão na sentença a seguir:

Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo. Constitui, portanto, um extraordinário veículo de auto-representação e de troca cultural: é instrumento de identidade, mas também o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, uma vez que comer a comida de outros é mais fácil – pelo menos aparentemente – que decodificar sua língua. Mais ainda que a palavra, a comida se presta a mediar, entre culturas diversas e abrindo sistemas de cozinha a todo tipo de invenções, cruzamentos e contaminações.

Nesse alinhamento, a alimentação humana ganha significado pelos rituais praticados. Comer é um ritual carregado de símbolos e ritualística. Afastando qualquer conotação que possa representar os rituais ligados à religião, ou mesmo vistos como repetição.

Alimentação como ritualização é no sentido cultural de práticas, escolhas e classificações. Ritualizar, no dizer de McLaren (1992, p. 72) é “somatizar a cultura que se encontra nos gestos e atos” e os rituais “são mais que meros signos em algum tipo de semáforo sociocultural. Ao contrário, eles formam a urdidura¹ na qual a tapeçaria da cultura é entrelaçada”.

Em pensamento análogo, face à colocação de McLaren (1992), a alimentação seria a urdidura que constrói a trama da cultura alimentar, cujos fios são as questões políticas, sociais, familiares, tradicionais, religiosas, entre muitas outras. Ela constrói, portanto, o tecido sobre o qual se apoia o ato de comer, permeado pela cultura e por rituais que nos marcam profundamente.

¹ Máquina no formato de “pente”, utilizada no processo de fiação. A urdidura trama fio a fio no tear para formar tecidos. Urdidura, currículo e alimentação tem forte relação de significante.

E esse tecido tramado pela cultura, chamado alimentação, une as pessoas. Todavia, as pessoas não se reúnem apenas para saciar a fome, elas comem para comemorar, para viver, para rezar, para lembrar, para se divertir. O comer é também um ato comunitário e a hora das refeições é muito aguardada por todos durante a jornada diária, porque se trata de um momento muito agregador.

Nesse sentido, o comer junto é muito simbólico. É o momento no qual as famílias, amigos, líderes de países, atletas, estudantes, professores, comunidade, seja qual for o grupo em questão, se igualam, se nivelam e aproveitam para estreitar laços e afetos; decidir, dialogar sobre o futuro, falar do passado, lembrar de parentes que estão distantes, negociar ações, fazer projetos de vida. Tudo isso pode ocorrer durante o ato de comer junto. Sentados, de pé, ao redor de mesas, não importando como estejam acomodados. A alimentação é uma relação de afeto.

Há outro aspecto a ser considerado nessa discussão: a alimentação como gênero de fronteira. Entendida com algo que delimita a cultura material, na perspectiva de Braudel (1995), da cultura alimentar, descrita por Montanari (2008). Santos (2007, p. 15) explica a característica de alimentação como gênero de fronteira quando essa “se verifica no cruzamento do biológico com o cultural e o histórico, do social do político, da economia e das tecnologias”.

Mas afinal, os termos comida e alimento, muitas vezes repetidos aqui, estão postos como sinônimos? Não, não estão. E se torna importante realizar essa distinção nesse momento inicial do trabalho. Enquanto o alimento (ato de se alimentar) está vinculado à questão instintiva (nutrir o corpo), a comida (ato de comer) é bem mais complexa e não está relacionada estritamente a saciar a fome. O primeiro não está ligado necessariamente às escolhas dos indivíduos. O segundo, sim; está vinculado a gostos, sabores, paladar, cheiros, gestos, saberes.

Para a biologia, o ser humano é onívoro (aquele que se alimenta de matéria animal, vegetal, dentre outras); e pode, em tese, “comer de tudo”. Para a antropologia, e mesmo sociologia, história e educação, o ato de comer é cultural. Os seres humanos, ao comerem, realizam critérios de escolhas, decorrentes de critérios estabelecidos na cultura da qual pertencem.

DaMatta (1997, p. 55) destaca que comida é diferente de alimento, pois

[...] nem tudo que alimenta é comida. Alimento é tudo que pode ser ingerido para manter a pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura, mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos, aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga.

Santos (2005, p. 12), nessa mesma perspectiva, assevera que

O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudança dos hábitos e práticas alimentares têm referência na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro.

Tal como defendido por Braudel (1995) – a alimentação participando da cultura material, com seus aspectos voltados à sobrevivência humana; e, no outro extremo, a alimentação imersa na cultura alimentar, vista como um “código” ou com “gênero de fronteiras” – sob a óptica de Santos (2005; 2007), Bezerra (2018, p. 48) se pronuncia sobre essa questão e afirma que:

Somente referenciar o termo alimentação no âmbito da cultura material não é suficiente para situar, discutir e apreender tal conceito em sua complexidade, em suas interfaces. Para tanto, há necessidade da contribuição de outras áreas de conhecimento.

Bezerra (2018, p. 49) reflete bem que a alimentação, por “se comunicar” com diversas culturas, igualmente precisa de contribuições de várias ciências; em uma demonstração clara que ela participa de um pensamento moderno, ecologizante, conforme se verifica no seguinte pensamento:

Sendo um gênero de fronteira, a alimentação pode ser considerada como uma temática com potencial de aproximação de disciplinas, de saberes, cuja separação é decorrência, dentre outras causas, do alto grau de especialização que atingiu o conhecimento científico na contemporaneidade. Transitando em fronteiras e também no interior de diferentes campos de conhecimento, essa temática pode ser considerada como transdisciplinar em um processo de busca, de acordo com Morin (2000), de *ecologização* de disciplinas, de formação de pesquisadores e profissionais policompetentes e polidisciplinares.

Ainda, na perspectiva da alimentação como gênero de fronteira, corroborando com as observações pertinentes de Bezerra (2018), Maciel (2004, p. 26) alerta que a alimentação é “uma área de domínio compartilhado, onde já existe todo um *corpus* teórico construído pela área da biologia e utilizado por profissionais da área da saúde”. Portanto,

qualquer ensaio teórico e metodológico, pesquisa, estudo, por menor e mais singelo que seja, deve considerar o arcabouço no qual se assenta essa temática.

Pelas razões exaradas anteriormente, Santos (2005), Bezerra (2018), Maciel (2004) informam, refletem e alertam que a alimentação – pelos seus atributos, transcendendo o pensamento cartesiano – pode e deve estabelecer diálogo com as mais diversas disciplinas, permeando todos os espaços, setores, segmentos, culturas.

A discussão seguinte, a qual se ancora na alimentação saudável, principalmente a produzida, recebida e transmitida na escola, terá como ponto central de análise a alimentação escolar. Nesse aspecto, Bezerra (2002) atenta para que a alimentação escolar seja vista como comida, como prática concreta, ou como política social, a qual é constituída da dimensão dialética, permitindo ser concebida como meio emancipatório das classes menos favorecidas.

2.3.2 Alimentação saudável

Mas afinal, diante das reflexões anteriores sobre o ato de comer, sobre cultura alimentar, o que venha a ser uma alimentação saudável? Não se encontra, ainda, uma resposta completa, conclusiva e unificadora para essa questão. Há diversos pontos de vista, porque, como discutido, há diversos saberes “conversando” sobre esse assunto.

Pode-se, pois, responde-la se valendo de múltiplos olhares e vivências, recorrendo às ciências e aos saberes populares. Como visto, a cultura é muito levada em conta para explicar o ato de comer e será a partir dela que as escolhas e preferências se darão.

De forma mais abrangente, a alimentação saudável estaria na escolha livre e consciente de alimentos, dentro de uma cultura alimentar, fundada na oferta e no acesso, considerando os tipos de alimentos que podem e devem ser consumidos, que acarrete não apenas nutrição do corpo, mas promova bem-estar e qualidade de vida.

Especialistas da área da alimentação (nutricionistas, nutrólogos, gastrônomos, agrônomos, engenheiros de alimentos, entre outros) cunharam o termo “comida de verdade”, em contrapartida aos alimentos industrializados (imitação de comida), que podem ser minimamente processados, processados e ultraprocessados.

“Comida de verdade”, nessa perspectiva, seria todo e qualquer o alimento *in natura*, ou minimamente processado, podendo ser cultivado e manejado [ou não] por quem irá consumir, o qual possa ser preparado e consumido sem nenhum ou o mínimo de aditivo. (BRASIL, 2014).

A comida saudável, usada para uma alimentação saudável e adequada, também pode ganhar um enfoque sustentável, ancorada principalmente na agroecologia. O alimento, nesse sistema, não agride a natureza porque é produzido, cultivado, manejado e preparado de maneira a não usar agrotóxicos e fertilizantes sintéticos, que por sua vez, não poluem nascentes, rios, riachos, lençol freático e solo. (PENSAMENTO VERDE, 2013).

Entre as definições e reflexões acerca do que venha a ser uma alimentação saudável, encontrei nos autores a seguir conceitos mais gerais, que podem ajudar a compreender melhor sua dimensão.

Philippi *et al.* (2000, p. 47) definem alimentação saudável como sendo aquela “planejada com alimentos de todos os tipos, de procedência conhecida, de preferência naturais e preparados de forma a preservar o valor nutritivo e os aspectos sensoriais”.

Boog (2008, p. 71) prefere enxergar que não existe uma alimentação “ideal”. Na visão dessa autora, “a opinião sobre o que é ou não adequado pode variar bastante [...]. É preciso considerar também que o estilo de cada pessoa que se alimenta decorre de algumas convicções que não podem ser impostas”.

Alimentação saudável, segundo o Guia Alimentar da População Brasileira (2014), é uma “prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como ao uso sustentável do meio ambiente.” (BRASIL, 2015a, p. 40).

Toda essa preocupação por uma alimentação saudável, como já anunciei nas motivações, se dá devido ao crescente aumento de Doença Crônica Não Transmissível - DCNT no Brasil e no mundo. Entre essas DCNT, a obesidade é a mais preocupante delas e está sendo considerada um dos maiores problemas de saúde pública do Brasil. (BRASIL, 2013).

[...] as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), entre as quais: acidente vascular cerebral, infarto, hipertensão arterial, câncer, diabetes e doenças respiratórias crônicas, [...] no país, essas doenças constituem o problema de saúde de maior magnitude e correspondem a cerca de 70% das causas de mortes, atingindo fortemente camadas pobres da população e grupos mais vulneráveis, como a população de baixa escolaridade e renda. (BRASIL, 2011, p. 6).

As escolas, reflexo mais fiel dessa geração de crianças e adolescentes, tem um papel importante no enfrentamento dessas doenças e esse assunto será abordado com maior profundidade na Seção III.

3 COMER NA ESCOLA E EDUCAÇÃO INFANTIL: *desafios ao emprego de uma alimentação saudável e adequada*

O imaginar o senhor não pode, como foi que eu achei gosto naquela comida, às ganas, que era: de feijão, carne-seca, arroz, maria-gomes e angu.

João Guimarães Rosa

Relato a seguir um estudo sobre a relação de comer na escola e educação infantil, destacando os desafios ao emprego de uma alimentação saudável e adequada. Os objetivos se assentaram em:

- **Analisar** os documentos oficiais brasileiros que tratam da Educação Alimentar e Nutricional – EAN, visando **refletir** sobre o que é referenciado para ser aplicado no âmbito da escola;
- **Concatenar** a relação entre o que os documentos oficiais indicam como referência para ser aplicado de EAN e alimentação saudável na escola e como os professores apreendem e aplicam essas referências.

3.1 Da abordagem metodológica e dos procedimentos às observações de campo

A pesquisa conjugada nessa seção teve “contato direto e prolongado do pesquisador com o ambiente e a situação que está sendo investigada”. (LUDKE, ANDRÉ, 1986, p. 11). Foi realizada sob tríplice aspecto: **Bibliográfico**, desenvolvido com base em material já elaborado (livros e artigos científicos); **Exploratório** porque se buscou nas atividades cotidianas da escola maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a constituir hipóteses, aprimorando ideias; e **Descritivo** visto que houve o contato com os sujeitos e o ambiente, extraindo deles informações estáticas e dinâmicas. (GIL, 2010).

Os professores, merendeiras, gestão, funcionários, pais, mães, responsáveis pelos alunos, alunos, todos, portanto, nessa etapa, foram sujeitos das observações, mas, somente foi analisado e descrito aquilo que estava ligado diretamente aos objetivos desse trabalho. O tratamento das informações e dos dados coletados, de cunho predominantemente descritivo, foram feitos à luz do processo indutivo, complementadas pela Hermenêutica de Profundidade. (LUDKE; ANDRÉ, 1986; THOMPSON, 1995). As observações coletadas são o retrato mais fiel sob a perspectiva dos participantes.

Visando atingir os objetivos dessa Seção procedi com a pesquisa em **duas etapas: revisão literatura e observação participante.**

A **primeira etapa** foi subdivida em **duas fases**:

- a) Levantamento dos principais documentos legais que tratam da Educação Alimentar e Nutricional – EAN e alimentação saudável, com propósito de oferecer fundamentos das observações de campo; e
- b) Seleção de artigos de base eletrônica que visassem apontar um *continuum* à problemática. (QUIVY; CAMPENHOUDT, 2008).

A procura pela legislação vigente que trata de EAN e alimentação saudável foi feita a partir do acesso aos sítios oficiais do Governo Federal² e do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE)³. Foram encontradas diversas leis, portarias, decretos, resoluções. Utilizei como critérios de inclusão o recorte temporal (publicação máxima de 15 anos) e a vigência do documento oficial. Foram selecionados para análise a Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006 (BRASIL, 2006); a Lei nº. 11947, de 16 de junho de 2009 (complementas pelas resoluções CD/FNDE/MEC nº 26/2013 e nº 04/2015) (BRASIL, 2009a); e o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (BRASIL, 2012a).

A busca por periódicos foi conduzida na base eletrônica da *Scientific Eletronic Library Online* (SciELO-Brasil) durante os meses de agosto a outubro de 2017. Utilizou-se os seguintes descritores: alimentação escolar, alimentação na escola, comer na escola e a sigla de Doenças Crônicas Não Transmissíveis - DCNT. Durante a procura, foram encontrados 186 artigos. Destes, cinco foram utilizados para discussão seguindo seguintes os critérios: livre acesso na plataforma, pesquisas realizadas no Brasil, em ambientes escolares ou sobre eles, com crianças da Educação Infantil e do Ensino Fundamental, artigos com recorte temporal de no máximo 15 anos de publicação. Foram excluídos os artigos que contivessem estudos com adultos, amostragens representativas de populações, apenas um sexo.

3.1.1 Documentos oficiais brasileiros: o que referenciam para ser aplicado de alimentação saudável e de EAN na escola

²<<http://www4.planalto.gov.br/legislacao>>

³<<http://www.fnde.gov.br/programas/pnae>>

Preliminarmente, torna-se importante destacar que o Brasil é signatário – junto à Organização das Nações Unidas (ONU) – de estratégias e diretrizes globais para alimentação saudável e adequada. A partir 2006, através do Ministério da Saúde (MS) e por meio da Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN) vem “desenvolvendo diversas ações de promoção da alimentação adequada e saudável para a população brasileira e investindo na elaboração de publicações e materiais educativos de forma integrada e intersetorial”. (BRASIL, 2015a, p. 12).

Entre essas estratégias nacionais, recorte de um plano internacional, encontram-se as estratégias “para a Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde (WHO, 2004) [...] que reforçaram a agenda de promoção da alimentação saudável em geral e da EAN em particular”. (BRASIL, 2012a).

Para falar sobre alimentação saudável e EAN, antes é preciso destacar a existência, objetivos, diretrizes e o funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). É considerado também um dos maiores – e configura entre os mais abrangentes – programas do governo federal em vigor há mais de 67 anos, colecionando a posição de política pública de maior longevidade do Brasil.

O PNAE tem como objetivo:

[...] **contribuir** para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, **a aprendizagem**, o rendimento escolar e a **formação de hábitos alimentares saudáveis** dos alunos, por meio de ações de **educação alimentar e nutricional** e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. (BRASIL, 2009a, p. 1). (Grifos do autor)

Entre as seis diretrizes do PNAE presentes na Lei n°. 11947, destacamos duas:

Art. 2º São diretrizes da alimentação escolar:

I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
II - a **inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem**, que **perpassa pelo currículo escolar**, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional. (BRASIL, 2009a, p. 1). (Grifos do autor).

Conforme a Diretriz I, a prática da alimentação escolar, ofertada no ambiente da escola, visa favorecer o emprego da alimentação saudável e adequada, dados os devidos

entendimento e respeito à cultura alimentar dos escolares. A Diretriz II tem especial atenção para essa pesquisa porque orienta a inclusão da EAN no processo de ensino e aprendizagem, como tema transdisciplinar, estimulando um amplo debate no currículo escolar, nas mais diversas disciplinas, sobre alimentação saudável e adequada.

Dessa forma, as diretrizes do PNAE estão em plena harmonia com a Portaria Interministerial nº 1.010, que no seu Art. 3º define a promoção da alimentação saudável nas escolas com base em **cinco eixos prioritários**:

- I - ações de educação alimentar e nutricional, considerando os hábitos alimentares como expressão de manifestações culturais regionais e nacionais;
- II - estímulo à produção de hortas escolares para a realização de atividades com os alunos e a utilização dos alimentos produzidos na alimentação ofertada na escola;
- III - estímulo à implantação de boas práticas de manipulação de alimentos nos locais de produção e fornecimento de serviços de alimentação do ambiente escolar;
- IV - restrição ao comércio e à promoção comercial no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans., açúcar livre e sal e incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras; e
- V - monitoramento da situação nutricional dos escolares. (BRASIL, 2006a, p. 2).

Cada um desses **eixos** foi usado como **parâmetro de análise** no tocante à promoção da alimentação saudável realizada pela escola pesquisada. Antes, continuemos discutindo os documentos oficiais, procurando agora definir e realçar as ações de EAN. O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (2012a) define EAN como:

[...] um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar. (BRASIL, 2012a, p. 23).

O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (BRASIL, 2012a) estabeleceu nove princípios para as ações de EAN. Alguns deles já estão contidos nos documentos anteriormente analisados (Portaria n. 1010/2006, Lei 11.947/2009). Estruturam-se e se somam com princípios de outros programas, a exemplo do SUS⁴, do SISAN⁵ e, como dito, com o próprio PNAE. (BRASIL, 2012a).

⁴ Sistema Único de Saúde.

⁵ Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

Cabe destacar três deles: Princípio I - “Sustentabilidade social, ambiental e econômica” (BRASIL, 2012a, p. 24), quando diz:

EAN quando promove a alimentação saudável refere-se à satisfação das necessidades alimentares dos indivíduos e populações, no curto e no longo prazo, que não implique o sacrifício dos recursos naturais renováveis e não renováveis e que envolva relações econômicas e sociais estabelecidas a partir dos parâmetros da ética, da justiça, da equidade e da soberania.

O Princípio IV da EAN, “A comida e o alimento como referências; Valorização da culinária enquanto prática emancipatória” (BRASIL, 2012a, p, 26), reflete a alimentação como sendo a que:

[...] envolve diferentes aspectos que manifestam valores culturais, sociais, afetivos e sensoriais. [...] Quando a EAN aborda estas múltiplas dimensões ela se aproxima da vida real das pessoas e permite o estabelecimento de vínculos, entre o processo pedagógico e as diferentes realidades e necessidades locais e familiares. [...] Da mesma maneira, saber preparar o próprio alimento gera autonomia, permite praticar as informações técnicas e amplia o conjunto de possibilidades dos indivíduos.

Para finalizar, o Princípio IX, o qual trata do “Planejamento, avaliação e monitoramento das ações” (BRASIL, 2012a, p. 30), propõe um pensamento mais aprofundado sobre alimentação saudável, ao dizer que ela:

Deve atender aos princípios ou “leis da alimentação” da quantidade, da qualidade, da adequação e da harmonia, suprindo de forma equilibrada o total calórico e de nutrientes necessários ao organismo, respeitando as diferenças individuais e/ou coletivas relativas às características biológicas como idade, peso, altura, estado fisiológico e também às características socioeconômicas e culturais como gênero, etnia e preferências pessoais.

3.1.2 Escola: espaço de comer e de interações sociais

As escolas são espaços sociais que estão presentes em todos os municípios brasileiros. São elas que acolhem a maioria da população durante gerações, ao ponto de avôs e avós hoje estarem levando netos e netas à instituição de ensino que frequentaram quando ainda eram crianças e adolescentes. Portanto, despontam como importantes vetores para ampliação e disseminação da ideia de alimentação saudável.

Sobre tal enfoque, a opção do espaço escolar dar-se também pelo fato dele ser “fundamental quando se busca compreender ações, interações, rotinas e relações sociais que

caracterizam uma determinada realidade e suas respectivas construções simbólicas e representacionais”. (BEZERRA, 2009, p. 105).

A propósito dessas reflexões, o desafio de contribuir com o crescimento e o desenvolvimento dos escolares através da alimentação saudável e adequada ganha mais força principalmente na escola (BRASIL, 2009a). Nelas se encontram a maioria dos atores sociais da política pública da alimentação escolar (gestores, professores, comunidade escolar, nutricionistas, merendeiras, etc.) que podem, com planejamento e esforço mútuo promover ações educativas, dentro e fora da sala de aula, que estimulem a pensar e adotar práticas alimentares e estilos de vidas saudáveis. (BEZERRA; ALCÂNTARA; OLIVEIRA-SILVA, 2008).

É na escola que o aluno desenvolve seu processo de habilidades motoras e cognitivas e onde se deve destacar a promoção de hábitos alimentares e o estilo de vida saudável. Pressupõe-se assim que a escola é um ambiente que pode promover uma alimentação adequada, inserindo conceitos de alimentação e nutrição nos diferentes níveis de ensino, aliados ao conteúdo programático. (ALCANTÁRA, 2013).

Nesse processo, o cotidiano escolar é embebido por interações sociais. É na escola que os significados e ideologias são estabelecidos desde cedo, principalmente na Educação Infantil. A escola organiza-se substancialmente em categorias como tempo, espaço, trabalho, lazer, disciplina, currículo. Pode-se afirmar, pois, que é um local de intensas relações construídas na prática social de cada membro.

Estudar alimentação na Educação Infantil permite compreender melhor, com o enfoque no currículo, como as formas simbólicas nesse período da vida humana são produzidas, transmitidas e recebidas. (THOMPSON, 1995).

Conforme sustentou Apple (1999), as crianças, em fase de escolarização, vivem um momento decisivo e tornam-se aptas às regras, às normas, aos valores, às tendências. As definições sociais são bem internalizadas nesse período e fornecerão os alicerces à vida futura delas. Ou seja, essa fase na vida é decisiva na construção das suas identidades e ideologias.

A Educação Infantil permite que a criança viva importantes transformações – motoras, afetivas, cognitivas, de inserção social, relacionamento. É um período de criação de vínculos e de fortalecimento de hábitos que serão determinantes à formação da personalidade dela. No contexto da alimentação, esse momento da vida da criança “tem um papel central nesse processo e, por isso, é fundamental que a EAN componha as atividades da Educação Infantil e que seja abordada de forma lúdica, orgânica e vivencial.” (CASTRO, 2018, p. 21).

Retomando o pensamento de ideologias socialmente construídas, apontadas por Apple (1999) e Thompson (1995), no tocante à formação de um *habitus*, principalmente aqueles ligados aos padrões alimentares, tem-se na união das indústrias cultural e alimentícia um forte braço que determina padrões de consumo as pessoas há décadas. Juntas visam formar os consumidores atuais e do futuro. *Habitus* é entendido nessa pesquisa como “estrutura estruturante que organiza as práticas e a percepção das práticas, o *habitus* é também estrutura estruturada”. (BOURDIEU, 2011, p.164).

Apesar de o senso comum dizer o contrário, a publicidade direcionada às crianças é fortemente regulada no Brasil por regras, normas e, a principal delas, é o Código de Autorregulamentação Publicitária, que existe desde 1978. Sofreu grandes alterações em 2006. Muitas dessas modificações, motivadas principalmente por conta dos alarmantes casos de obesidade infantil em escala mundial, vieram endurecer as regras para anúncios de alimentos e bebidas. (CONAR, 2006).

Cientes dessa regulação oficial, na tentativa diária de burlar o sistema de controle, as indústrias cultural e alimentícia se valem de outros *modus operandi* e as formas simbólicas são as principais delas. Para Thompson (2011), formas simbólicas são constitutivas de realidade social, usadas, principalmente, para estabelecer e sustentar relações de poder e dominação. As formas simbólicas possuem um caráter ideológico mediado, sobretudo, pelo *marketing*.

O *marketing* praticado por elas, embebido de formas simbólicas, atinge todas as faixas etárias, mas são as crianças as mais vulneráveis aos efeitos dos arrastamentos que as técnicas televisivas adotam. Isso porque é na infância em que “tudo (ou quase tudo) é relacionado aos hábitos e condutas. Nessa etapa, é formada a personalidade e são estabelecidos padrões que serão a base do comportamento da criança na idade adulta.” (BRASIL, 2018a, p. 28).

Nesse contexto, quando se analisa o ato de comer [na escola, em casa, na rua], aquele que ultrapassa a necessidade biológica, entendido como fenômeno cultural, carregado de símbolos, expressões, prazeres, percebe-se que:

As características dos modos de vida contemporâneos influenciam, significativamente, o comportamento alimentar, com oferta ampla de opções de alimentos e preparações alimentares, além do apelo midiático, da influência do marketing e da tecnologia de alimentos. (BRASIL, 2012a, p. 14).

Essa mudança nos comportamentos alimentares, notadamente nas últimas duas décadas, ganhou outra preocupação. Aconteceu principalmente em países cuja desigualdade social ainda impera, a exemplo do Brasil, gerando desnutrição, fome, agravando ainda mais o quadro de Doenças Crônicas Não Transmissíveis - DCNT, a citar o diabetes tipo II, a hipertensão arterial, a obesidade e o sobrepeso. Essas DCNT são passíveis de prevenção, principalmente a partir da melhoria dos padrões de alimentação, dos hábitos de vida. Estão ligadas essencialmente a fatores culturais da população, prevalecendo uma dieta rica em açúcar, gordura animal e sódio; e carente de fibras e carboidratos complexos.

3.1.3 Relação: horas de televisão e obesidade infantil

Os estudos da revisão de literatura apontaram, substancialmente, a problemática da obesidade infantil. A maior parte dos autores desses artigos indicou que as crianças, principalmente quando estão em casa, sofrem forte influência da mídia de massa. Por dia, as crianças brasileiras passam em média quatro horas na escola e cinco horas em frente à Televisão. (IBOPE MEDIA, 2011; FGV, 2011). A maioria dos estudos também apontou relação entre tempo de exposição de crianças à Televisão e o desenvolvimento de obesidade e sobrepeso.

A pesquisa realizada por Maia *et al.* (2016) trouxe conclusões preliminares que “o hábito de assistir à televisão por períodos prolongados de tempo se encontra entre os determinantes centrais desse quadro, por simultaneamente promover o consumo alimentar não saudável e o comportamento sedentário”. O trabalho organizado por Rossi *et al.* (2010) reforça o de Maia *et al.* (2016). Os achados deles levaram em conta vinte artigos científicos, sendo doze estrangeiros e oito brasileiros, que apontaram interferência negativa nos hábitos alimentares das crianças quando estiveram expostas à TV.

[...] estudos identificaram que quanto maior é o tempo dedicado em frente à mesma [Televisão], menor é o consumo de frutas e vegetais por crianças e adolescentes. Em quatro dos seis estudos observou-se que o consumo de doces, salgadinhos, refrigerantes e alimentos gordurosos é maior quanto maior é o tempo despendido com a TV. Em dois estudos, dentre três que avaliaram o hábito de assistir à televisão durante as refeições, observou-se que se alimentar em frente à TV associou-se à obesidade. É provável que essa interferência seja devida, em boa parte, à publicidade relativa a alimentos de baixo valor nutricional. Por outro lado, a aquisição de alimentos pelas famílias pode ser outro determinante. (ROSSI *et al.*, 2010, p. 614).

O estudo de Sartori (2013) alinha-se com os de Rossi *et al.* (2010) e Maia *et al.* (2016). A partir da análise de onze artigos sobre a influência do *marketing* no estado nutricional de crianças e adolescentes, expostos à programação da Televisão, constatou-se que:

[...] peças publicitárias veiculadas pela televisão podem influenciar o estado nutricional de crianças e adolescentes. Todavia, o papel da propaganda no aumento de peso está inter-relacionado com padrões de comportamento sedentários, como o hábito de despender número de horas excessivo em frente à tela, dedicar tempo insuficiente à prática de atividades físicas e consumir alimentos não saudáveis enquanto assiste à TV. (SARTORI, 2013, p. 317).

Fechine *et al.* (2017) também sustentam pensamento consonante aos anteriores quando afirmam:

As indústrias de alimentos, aproveitando de um nicho criado ao longo do século XX, têm ampliado seus produtos. Valendo-se das mais variadas técnicas de *marketing*, têm atingido todos os segmentos da sociedade, propagando ideias de facilidade e praticidade. Estudos recentes ressaltam os aspectos da industrialização e do apelo visual da propaganda. Assim, a indústria de alimentos tem investido em tais apelos visuais e na propaganda, gerando consequências sobre os hábitos alimentares e sobre a saúde das mães e das crianças (FECHINE *et al.*, 2017, p. 170).

Contrapondo os estudos de Sartori (2013), Rossi *et al.* (2010), Maia *et al.* (2016) e Fechine *et al.* (2017), Flores *et al.* (2012) apresentou resultados que não apontaram correlação direta de obesidade infantil às horas de exposição à Televisão. Todavia, esses autores sugeriram que o excesso de horas frente à televisão podem levar às crianças ao sedentarismo, mas não necessariamente à obesidade.

O trabalho realizado por Moura (2010), apesar de ter consultado várias obras que estudaram forte correlação entre obesidade infanto-juvenil e horas de exposição à programação televisiva, não chega ser explícito nas suas conclusões, porém disse que o *marketing* exerce forte influência no comportamento alimentar nas crianças e nos adolescentes. Afirma que a Educação Nutricional é um meio eficaz frente às ações negativas desse *marketing* direcionado.

Ainda nessa discussão, Moura (2010) apresentou uma medida ousada, até então podendo ser encarada como utópica. Sugere um diálogo entre a sociedade e os poderes constituídos e indústria alimentícia e os meios de comunicação de massa, visando “a diminuição progressiva da demanda e eliminar a promoção de produtos alimentícios e de bebidas que contribuem para o comprometimento da dieta na infância e na adolescência e a

perspectivas de morte precoce e/ou a anos de vida incapacitante na idade adulta.” (MOURA, 2010, p. 116).

Diante do diálogo interposto nessa seção, torna-se emergente provocar uma mudança no *status quo* das crianças, dos adolescentes e, claro, das famílias brasileiras de modo geral. Não é tarefa fácil para lidar com essa problemática e as autoridades sabem disso. Cientes desse imenso desafio, em 2006, o governo federal lançou o Pacto Nacional para Alimentação Saudável, cuja finalidade ficou estipulada em “ampliar as condições de oferta, disponibilidade e consumo de alimentos saudáveis e combater o sobrepeso, a obesidade e as doenças decorrentes da má alimentação da população brasileira.” (BRASIL, 2015b, p. 1).

Entre as diversas DCNT que devem ser prevenidas sobre o bastião do Pacto Nacional para Alimentação Saudável, a obesidade é a mais preocupante delas e está sendo considerada um dos maiores problemas de saúde pública do Brasil. Não escolhe faixa etária, mas predomina e tem aumentado vertiginosamente entre crianças. (BRASIL, 2013).

[...] o Brasil vem enfrentando o aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade, assim como em vários países do mundo. [...] Em vinte anos, as prevalências de obesidade em crianças entre 5 a 9 anos foram multiplicadas por quatro entre os meninos (4,1% para 16,6%) e por, praticamente, cinco entre as meninas (2,4% para 11,8%). (BRASIL, 2013, p. 18).

Outra explicação diante da grande transformação nos padrões alimentares dos brasileiros, alterando sensivelmente o perfil epidemiológico da população, encontra-se no estudo realizado por Batista Filho e Rissin (2003), quando apresentam o fenômeno da **transição nutricional**, explicada por fatores como aumento histórico de renda, diminuição do tamanho das famílias, progressos das economias emergentes (Brasil, África do Sul, Índia, etc.), entre outras causas. Essas variáveis promoveram maior acesso à alimentação. As pessoas passaram a comer mais, porém preocupando-se menos com a qualidade do alimento disponível. O resultado de tal fenômeno não poderia ser outro: “rápido declínio da prevalência de desnutrição em crianças e elevação, num ritmo mais acelerado, da prevalência de sobrepeso/obesidade em adultos”. (BATISTA FILHO; RISSIN, 2003, p. 182).

Decorrente dessa transição nutricional, pediatras das décadas de 80, 90 e 2000, século XX, e nas primeiras décadas do século XXI, aos poucos, se viram forçados a deixar de tratar desnutrição em seus consultórios para se preocuparem em combater altos índices de obesidade entre crianças e adolescentes.

Os estudos e reflexões acima só vem reforçar que as DCNT assumem proporções alarmantes (BRASIL, 2012). As escolas, reflexo mais fiel dessa geração de crianças e adolescentes que, em tão tenra idade, já desenvolveram algum tipo de DCNT, tem um papel importante no enfrentamento dessas doenças. A escola, como já enfatizado, é uma “instituição de grande influência na vida das crianças, é o lugar ideal para se desenvolver ações de promoção à saúde, e o desenvolvimento de uma alimentação saudável.” (BEZERRA; ALCÂNTARA; OLIVEIRA-SILVA, 2008, p. 1).

A **segunda etapa** foi realizada em uma escola municipal de Educação Infantil e Ensino Fundamental de Maracanaú/CE e resulta da análise das observações das rotinas dessa escola quanto às ações de EAN e alimentação saudável, ancoradas, principalmente, nos cinco eixos prioritários do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Foi construída a partir do método da observação participante (LUDKE, ANDRÉ, 1986), a qual aconteceu no ambiente natural da escola, compreendendo o período de dezembro de 2017, janeiro a março de 2018.

3.2 O que a escola faz de EAN e alimentação saudável

Nessa subdivisão se encontram os resultados da observação participante, optando por categorizá-los em **três tópicos**: *contexto sócio-histórico e cultural do locus da pesquisa; rotinas da alimentação escolar e os desafios ao emprego de uma alimentação saudável e adequada; eixos de ações do PNAE: como a escola atua frente à política da alimentação escolar.*

3.2.1 Contexto sócio-histórico e cultural do locus da pesquisa

O recorte espacial dessa pesquisa situa-se no Brasil, estado do Ceará, precisamente no município de Maracanaú. Os registros históricos destacam que os primeiros contatos dos colonizadores se deram com os indígenas Jaçanaú, Mucunã e Cágado no ano 1648. Todavia, o povoamento só avançou por volta de 1870 e a ocupação se efetivou em torno das lagoas de Maracanaú, Jaçanaú e Pajuçara. Com o advento de uma linha férrea, e de outras benfeitorias, a localidade de Maracanaú reivindicou a condição de distrito, mas, antes, tornou-se Vila do Santo Antonio do Pitaguary em 6 de maio de 1882. (MARACANAÚ, 2018a).

Foi somente no ano de 1906 que Maracanaú foi elevado a distrito de Maranguape. Até tornar-se município, Maracanaú foi antecedido por vários movimentos de emancipação, liderados por militares, em 1953, e por religiosos, 1962, ano em que se processou a primeira emancipação. Essa condição durou apenas dois anos e foi revogada em 1964 pela ditadura militar. Houve mais duas outras tentativas, tendo à frente agora personalidades políticas da região. O município de Maracanaú surge oficialmente através da Lei Estadual n.º 10.811, de 04.07.1983. (MARACANAÚ, 2018a).

Maracanaú pertencente à Região Metropolitana de Fortaleza, distante apenas 26 km do centro da Capital. Limita-se com os municípios de Fortaleza, Pacatuba, Caucaia e Maranguape. Ocupa uma área de 106.648Km². Segundo o último censo (IBGE, 2015c), o município possui 209.057 habitantes, distribuídos em 35 bairros, resultando em densidade demográfica de 1.960,25 habitantes/Km². Ocupa o quarto lugar em número habitante no estado. É o terceiro em influência na economia entre os 184 municípios do Ceará. A economia local tem suporte central na indústria – sendo o maior e o mais importante parque industrial do estado –, seguida dos setores de serviços e comércio. Quanto ao trabalho e rendimento, os maracanauenses ganham em média 2,1 salários mínimos mensais. A taxa de empregos formais é de 29,3%, considerando a população economicamente ativa. 42% da população vive com meio salário mínimo por mês.

Quando se trata de educação, Maracanaú tem bons índices, chegando a superar municípios do Sul e do Sudeste do país. A taxa de escolarização de 6 a 14 anos de idade é 97,4%. O Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (IDEB) dos anos iniciais apresenta IDEB 5,7. Os anos finais da educação básica têm IDEB 4,7.

O município possui uma complexa rede de ensino, cuja taxa de matrícula, em 2015, chegou à marca dos 57.208 estudantes. Desse total, 6.967 são da Pré-escola, 38.484 frequentam o Ensino Fundamental e 11.757 são do Ensino Médio – de competência constitucional do Estado. Os estudantes da Pré-escola e do Ensino Fundamental estão distribuídos em 89 escolas. (IBGE, 2015c).

O Plano Municipal de Educação (2012-2021), lançado em 2013, elaborado pela Secretaria de Educação do Município – SME de Maracanaú, contraria alguns dados do IBGE de 2015. Segundo informações levantadas nesse plano, em 2012, a rede de ensino dispunha de 91 unidades escolares. (MARACANAÚ, 2013).

Dessas 91 escolas, 84 ofertam Educação Infantil e Ensino Fundamental regularmente. As outras escolas, para fechar a essa conta, três são creches, duas são escolas

específicas para Educação de Jovens, Adultos e Idosos, uma é escola indígena e outra é utilizada para cursos de línguas estrangeiras e LIBRAS. Das que ofertam Educação Infantil e Ensino Fundamental no mesmo espaço, uma minoria dispõe apenas Educação Infantil ou Ensino Fundamental (MARACANAÚ, 2018). Relativo aos números de docentes, a Educação Infantil conta com 381 e o Ensino Fundamental com 1.593 (IBGE, 2015c).

Escolhi uma dessas 84 escolas que ofertam simultaneamente a Educação Infantil e Ensino Fundamental para realizar a pesquisa, localizada próximo à Central de Abastecimento do Ceará – CEASA. Foi fundada no ano 2000, se encontra na 4ª gestão, a qual teve início em agosto de 2017 e tem término previsto em agosto de 2021. Aparentemente, não declarado pelos membros da gestão, tem perspectiva Freiriana, pois fica visível que os professores e gestão trabalham muito a conscientização e transformação do ser, levando em consideração os contextos históricos e culturais dos alunos.

O critério escolha dessa escola se deu por conta de relatos empíricos e informais que chegaram até a mim dando conta de alguns professores terem vivenciado atividades práticas, as quais envolveram a temática de alimentação saudável, superando as expectativas pedagógicas. Em uma determinada aula no primeiro semestre de 2017 foi solicitado que os alunos da Educação Infantil levassem de casa frutas para uma atividade sobre alimentação. Os professores perceberam que quase todos os alunos trouxeram as frutas e não apresentaram resistência ao consumi-las. Esse fato chamou a atenção deles, que procuram entender o porquê da preferência não tão comum. Descobriram preliminarmente que a maioria tinha pais, mães ou responsáveis que trabalhavam na Central de Abastecimento do Ceará (CEASA), que fica próxima à escola, e comer frutas para algumas delas era algo rotineiro.

Não foi possível trabalhar com uma amostragem ainda maior de escolas da rede de ensino de Maracanaú porque, suponho, enfrentaria dificuldades quanto à viabilidade, principalmente, na coleta e análise dos discursos dos sujeitos. Por exemplo, se utilizasse 10% das escolas que ofertam Educação Infantil e Ensino Fundamental, nesse caso seriam oito escolas; estimando seis professores por escola, resultaria em aproximadamente 48 análises de entrevistas a serem feitas. Por gestão de tempo e administração da logística, dois anos poderiam ser insuficientes.

A escola não possui anexo. Funciona em prédio alugado pela Secretaria Municipal de Educação. Até janeiro de 2017 possuía 316 alunos matriculados, sendo 85 na Educação Infantil e 231 no Ensino Fundamental. Contava com quatro professores na Educação Infantil, 11 professores no Ensino Fundamental, dois professores que atuavam tanto na Educação

Infantil como no Ensino Fundamental, além de quatro gestores, seis funcionários e quatro estagiários. No ano de 2018, a Educação Infantil e o Ensino Fundamental, respectivamente, têm 133 e 193 alunos, todos regularmente matriculados.

A estrutura da edificação ocupa um terreno plano, no formato retangular, aparenta ser de uma residência que foi adaptada pela SME para funcionar como escola. Conta com dois pátios para recreação, sendo um totalmente coberto, com piso de cimento, aproximadamente 40 m², e outro não coberto, piso na maior parte em solo natural, aproximadamente 200 m²; doze salas de aula (sendo uma climatizada); uma cozinha; cinco banheiros (quatro de uso das crianças e uma para os professores); uma sala de leitura; uma sala de professores; uma sala de gestão com almoxarifado; uma copa e guarda-volumes de funcionários; uma área de serviços; um depósito para guardar materiais de limpeza e utilidades; uma secretaria; uma sala de Atendimento Educacional Especializado (AEE) com banheiro – ainda em fase de implantação.

A escola de modo geral é bem arejada e razoavelmente iluminada (artificialmente), isso porque a posição topográfica e a situação geográfica não permitem à escola aproveitar totalmente a luz e a ventilação naturais. Apesar dessa adaptação e algumas condições adversas observadas, a escola atende aos “padrões mínimos de infraestrutura para o funcionamento adequado das instituições (creches e pré-escolas) públicas e privadas”. (BRASIL, 2006b, p. 37).

O bairro onde está localizada a escola abriga aproximadamente 3.800 famílias (cerca de 15.200 pessoas), segundo informações coletadas na Unidade Básica de Saúde – UBS Jardim Bandeirante. (MARACANAÚ, 2018b).

Seu formato visto pelo *Google Maps*⁶ lembra um triângulo isóscele cuja base é o segmento de reta traçada pela Avenida Mendel Steinbruch (Rodovia Estadual CE 060), principal via arterial daquele município. Por estimativa, também realizada através desse aplicativo, a área do território ocupado pelo bairro não ultrapassa 1,5 km².

Nas minhas idas e vindas à escola, durante a fase de coleta de dados – a pé ou de veículo automotor – tive a oportunidade de conhecer melhor a comunidade local. Não consegui precisar quantas ruas existem ali, porém percebi que a maior parte delas é desprovida de esgotamento sanitário e, por essa razão, a maioria dos domicílios deve usar

⁶Serviço de pesquisa e visualização de mapas e imagens de satélite da Terra gratuito na web fornecido e desenvolvido pela empresa estadunidense Google (2018).

fossa séptica como meio único de despejos do esgoto *in natura*, sem tratamento adequado, provavelmente contaminando o solo.

Quanto aos demais itens de infraestrutura urbana, conta com posteamento e eletrificação, iluminação pública e abastecimento da água da Companhia de Água e Esgoto do Ceará – CAGECE. No que diz respeito a outros equipamentos públicos, dispõe da UAB, já mencionada, e de outra Escola Municipal, que completam a presença do ente público. O setor privado se manifesta no bairro com a existência de comércios de pequeno e médio porte, a exemplo de vários mercadinhos; um mercantil; muitas pizzarias; algumas padarias, lanchonetes, açougues; depósitos de material de construção; farmácias.

O bairro é cercado por fábricas. A principal e a maior delas é Vicunha Têxtil I. A CEASA movimentava a maior parte da economia da região, envolvida de pelo menos quatro outros populosos bairros. Sobre esse ponto – conforme coletei com a gestão, professoras e funcionários – muitos pais, mães e responsáveis pelas crianças exercem alguma atividade remunerada naquele órgão de abastecimento de alimentos, auxiliando ou sendo a renda principal das famílias acolhidas pelo bairro.

Até fiz a tentativa, todavia não consegui a história do bairro junto à escola, prefeitura ou moradores mais antigos. Contudo, pelas características do formato e largura padrão das ruas, estrutura das casas, presença de uma reserva de área verde (sem nenhuma construção, na região mais baixa do território local), há indícios que pode ter sido um loteamento que foi aos poucos sendo ocupado.

Por orientação da SME, a gestão da escola realiza todos os anos, no início de cada ano letivo, um diagnóstico comunitário com base em consulta realizada junto aos pais e/ou responsáveis pelas crianças da escola. Esse diagnóstico é feito sobre a supervisão da coordenadora pedagógica da escola, que copia e traduz os dados. Os resultados apresentados a seguir são de 2017.

Segundo o que apurei junto à coordenadora pedagógica, a maioria dos alunos desta escola mora com os pais. Estes residem na comunidade há mais de dois anos em casas próprias. Observei que uma boa parte dos pais concluiu o Ensino Médio, enquanto outra parte não concluiu nem o Ensino Fundamental I. Apesar de pequena, há uma parcela de pais analfabetos. A maior parte das famílias vive com renda abaixo de um salário mínimo e muitos trabalham na informalidade. As mães em sua maioria realizam atividades domésticas, ou atividades que realizam em casa mesmo, como costura, por isso a maioria delas está na maior parte do tempo em casa com as crianças, ao contrário dos pais que, em sua maioria, trabalham

fora nas fábricas da redondeza, ou no comércio informal, chegando a se ausentar de casa em média por dez horas. Sendo assim, as crianças desta escola são em sua maioria acompanhadas pelas mães.

Esses dados foram obtidos pela coordenadora através de questionário estruturado. Ela aplicou 130 questionários junto a pais, mães e responsáveis. O método de coleta das informações foi do tipo probabilístico, aquele que seleciona elementos conhecidos. Apesar disso, o diagnóstico realizado não fez correspondência direta ao número de crianças matriculadas por família. Pode haver, nessa consulta, pai, mãe ou responsável que tenha dois ou mais filho na escola e não foi possível identificar. Mas levando em conta que, em tese, foram consultados 130 representantes de famílias, cruzando as informações com os números fornecidos pela UAB do bairro, se deduz que se tem uma amostragem significativa de 3,4% da população do bairro e que os resultados guardam equilíbrio com o universo total.

3.2.2 Rotinas da alimentação escolar e os desafios ao emprego de uma alimentação saudável e adequada

Planejei 20 visitas à escola, sendo uma destinada à minha apresentação formal e as outras 19 para realização da pesquisa de campo. Foram distribuídas entre os meses de novembro e dezembro de 2017; janeiro, março e abril de 2018. Consegui realizar todas conforme o planejado. Foram registradas no Diário de Campo especificando, além das rotinas observadas, data, hora de início e término das observações.

Adotei nessa seção como parâmetro relatos a visita ocorrida no dia 15 de dezembro de 2017, visto que foi muito marcante em acontecimentos, quando comparada com as que foram coletadas no demais dias, e também por ter notado que as outras ocasiões observadas traziam certo padrão de rotinas e, se descritas aqui, poderiam se tornar cansativas ao leitor, dada a repetição das ações que identifiquei ao fazer a leitura de todas.

O primeiro contato com o espaço escolar – antecedido apenas por uma reunião com a atual gestão para solicitar autorização, apresentar os propósitos da pesquisa, ocorrida em novembro de 2017, teve o intuito de aproximação com os sujeitos principais da pesquisa, os professores. Contudo, foi inevitável o contato, a percepção de rotinas, falas, discursos dos outros atores: merendeiras, alunos, funcionários, pais e responsáveis.

Na manhã daquele dia 15 de dezembro, chegando cedo à escola, por volta das 6 horas e 45 minutos, comecei a observar a entrada dos alunos, professores, funcionários,

acompanhantes dos alunos. A escola dispõe de um único portão, que serve ao mesmo tempo de entrada e saída. Esse portão fica voltado para a rua, endereço postal da escola.

Grande parte das crianças chegou à escola por volta das 7 horas. Notei de início que a maior parte delas veio acompanhada dos pais e/ou responsáveis (um tio, um irmão mais velho, avós). A maioria delas se conduzia a pé. Raro foram as que chegaram nos veículos automotores (carros e motos). Observei um número muito pequeno das que usavam bicicleta como meio de transporte. Algumas, inclusive, chegaram conduzindo a própria bicicleta. Outras foram trazidas por alguém no lugar destinado ao carona.

As mães são maioria entre os acompanhantes das crianças, confirmando estatística realizada pela escola. Os menores, com idade entre quatro e seis anos, entraram com suas mães e foram até às salas de aula. Os maiores, com idades entre seis e oito anos, já se despediram de seus responsáveis ali mesmo, no portão, e seguiram ao interior da escola desacompanhados. A maior parcela de alunos usava fardamento completo (blusa, bermuda, sapato, meias, mochila), doados pela rede de ensino do município, segundo me contou uma das gestoras. Notei que algumas estavam sem fardamento, pois acabaram entendendo que, por se tratar de uma sexta-feira, e também porque havia rumores de uma festinha na escola, vieram a paisana. Muitos escolares chegaram banhados. Outros aparentavam ter acordado em cima da hora de ir à aula, não sendo possível o asseio para não se atrasarem. O portão, seja no turno da manhã ou turno da tarde, tem tolerância para ficar aberto por até 15 minutos. Nenhuma criança chegou com atraso naquele dia.

Todos os alunos em sala, aulas em pleno curso, gestão e funcionários ocupados com os afazeres e as rotinas burocráticas, como ocorre em todas as escolas do Brasil, o intervalo passa a ser momento muito esperado por eles. Conversei com a coordenadora pedagógica e com o diretor da escola e eles informaram que o intervalo ou recreio foi dividido em dois tempos: de 8 horas e 30 minutos às 8 horas e 50 minutos são liberadas as crianças do Pré-I⁷ e Pré-II, respectivamente, quatro e cinco anos. De 8 horas e 55 minutos às 9 horas e 15 minutos são liberadas as crianças do Ensino Fundamental, 1º, 2º e 3º, respectivamente, seis, sete e oito anos.

De pé, entre o corredor e o pátio menor, próximo à cozinha, observei os dois intervalos. Durante esses dois momentos, as crianças aproveitaram o tempo que dispunham explorando o espaço da escola destinado a elas. São disponibilizados brinquedos pequenos,

⁷ Abreviatura utilizada pelas DCNEI, adotado pela escola, que determina o atendimento por idade e ano. Provavelmente essa nomenclatura irá mudar com a nova Base Nacional Comum Curricular – BNCC.

normalmente feitos de plástico ou madeira (bonecas, carros, quebra-cabeça, etc.), para que usem e depois devolvam. Existem equipamentos (brinquedos maiores) que são feitos de material reciclado (pneus usados), que imitam cavalo, motocicleta, animais como zebra, elefante. Há também os brinquedos para pular, como *Jump*, etc.. Quando a sirene foi acionada, as crianças maiores e as mais autônomas do Pré-I e do Pré-II vieram em direção à cantina para coletar a alimentação escolar.

A gestão informou que os veteranos já estão habituados à rotina estabelecida há alguns anos, mas trata-se de algo que sempre precisa de ajustes e de novos lembretes. Foram formadas duas filas. Somente os “maiores”, àqueles que possuem mais autonomia segundo critérios estabelecidos pelos professores e gestão, saíram com o lanche em mãos e se dirigiram às salas de aula. Os “menores”, geralmente os que têm menos autonomia, dentro desse critério, já haviam se dirigido à sala para receberem o lanche, que nesse dia foi levado pela merendeira.

Para conhecer melhor como ocorre esse processo de alimentação na sala, a coordenadora pedagógica fez o convite para acompanharmos de perto uma das salas do Pré-I.

Aproveitei aquele momento com a coordenadora pedagógica, antes de nos dirigirmos às salas, para saber dela se o Projeto Político Pedagógico – PPP da escola contém o tema alimentação. Segundo ela, quando chegou à gestão, em agosto de 2017, o PPP já estava elaborado e tem validade de dois anos. Pedimos para ter acesso e verificamos que consta no Plano de Ação, na Dimensão Administrativa, duas necessidades ligadas ao tema: a primeira define a “aceitação do estudante quanto à alimentação saudável na escola” e a segunda diz respeito à “construção e manutenção de uma horta na escola”. Essa última necessidade tem consonância com o Eixo prioritário II do PNAE, do qual falarei mais à frente.

Verificar a existência do tema no PPP é importante nessa pesquisa porque, segundo a Ação X do PNAE, as escolas devem “incorporar o tema alimentação saudável no projeto político pedagógico da escola, perpassando todas as áreas de estudo e propiciando experiências no cotidiano das atividades escolares.” (BRASIL, 2006a, p. 3).

Após esses esclarecimentos, continuamos a nossa caminhada rumo às salas de aula para observação. A primeira sala visita foi a do Pré-I – A. O que presenciamos de início foi que os alunos, em sua maioria, comeram o que foi servido pela escola. A professora, verificando nossa presença, espontaneamente relatou que existem alguns que não comem a comida ofertada, pois trazem de casa alguma refeição pronta, de fácil consumo, normalmente embalada, industrializada, um “lanche” – termo utilizado pela professora. Ainda, segundo

essa professora, os que trazem lanche consomem somente após a distribuição da alimentação escolar.

Quando perguntei a professora se ela havia realizado algum trabalho (pedagógico, intencional e planejado) para abordar o assunto sobre os tipos de lanches (comida) e a preferência pelo que é servido na escola, disse que esse ano (2017), no primeiro semestre ou segundo (ficou com dúvida), desenvolveu atividade em sala com frutas e falou da alimentação adequada. Naquela aula com frutas disse que cortou várias delas e muitos alunos consumiram, aceitaram bem. Outros comeram porque estavam sendo elogiadas e os colegas comiam.

A distribuição da alimentação escolar aos alunos do Ensino Fundamental (6, 7 e 8 anos) segue o mesmo rito da Educação Infantil. O cardápio para eles também foi a combinação de suco de fruta adoçado (manga) 200 ml e uma fatia de bolo sem sabor (50g). Visitei nove salas do turno da manhã e observei que, no geral, houve uma boa aceitação. Outras só tomaram o suco. Outras só comeram do bolo. Como houve sobra frente aos cálculos *per capita* do dia, a merendeira comunicou aos professores e esses se encarregam de perguntar aos alunos quem desejaria repetir. Houve uma parcela mínima de alunos que quis.

O suco foi servido em copos plásticos rígidos na cor azul (observamos um padrão) e a fatia de bolo foi entregue sem guardanapo.

O fato de levar o lanche para sala tem um significado pedagógico, segundo a coordenadora pedagógica e as professoras ouvidas. Notamos que a professora do fundamental aproveitou aquele momento para falar de boas maneiras, etc.. A professora do 1º ano – A também relatou que muitos pais enviam lanches pelos filhos e não querem que eles troquem pela “merenda” da escola. Esse relato veio se somar aos casos mencionados pela professora Pré-I – A.

A professora do 1º ano – A ainda relatou um caso de um aluno da sala que tem hábito trazer de casa para comer na escola frutas no intervalo e que esse aluno, normalmente, não se alimenta do “lanche” da escola. Ela citou também a caso uma criança com obesidade diagnosticada, a qual foi orientada pela nutricionista da UBS para não consumir mais de uma porção da alimentação servida pela escola.

O turno tarde, naquele dia 15 de dezembro, não foi observado. Para fins de registro, os portões se abrem às 13 horas e fecham às 17 horas, com o término das aulas e atividades. O intervalo educação infantil funciona de 14 horas 30 minutos às 14 horas e 50 minutos e o fundamental é de 14 horas e 55 minutos às 15 horas e 15 minutos.

3.2.3 Eixos de ações do PNAE: como a escola atua frente à política da alimentação escolar

Para buscar evidências das ações de EAN e de alimentação saudável presentes na escola, adotei como parâmetro de análise das observações os eixos prioritários do PNAE, transcritos na seção anterior. Lançai um olhar mais aprofundado sobre a rotina da escola e procurei correlacionar os **cinco eixos** e o que eles pedem para ser aplicado no ambiente escolar e o que de fato os atores da escola estão realizando.

No tocante ao **Eixo I**, esse versa sobre “as ações de educação alimentar e nutricional, considerando os hábitos alimentares como expressão de manifestações culturais regionais e nacionais” (BRASIL, 2006a, p. 2), concentrei, essencialmente, o olhar sobre o cardápio da escola. E para entender como é estruturada a alimentação escolar nesse espaço, explicarei com detalhes desde aquisição, distribuição e armazenamento dos gêneros alimentícios que irão compor as preparações servidas; as formas de preparo e que tipo de comida está sendo servida aos escolares.

Inicialmente tive acesso ao cardápio da escola através da coordenadora financeira, a qual, como membro da gestão, tem competência sobre tudo que está relacionado à alimentação escolar no âmbito da escola. Segundo informações dessa coordenadora, a SME criou em 2016 e mantém o Sistema de Alimentação Escolar - SAE, com acesso restrito aos gestores da escola, cujo objetivo é gerenciar dados sobre a alimentação escolar (recursos, contas, fiscalização, estoque, cardápio e muitos outros).

O cardápio é disponibilizado mensalmente nessa plataforma *online*, impresso e entregue à merendeira para o planejamento diário das refeições que serão servidas no mês. Destacamos que a gestão cumpre fielmente a Resolução FNDE/CD nº 38/2009 (BRASIL, 2009b) e fixa o cardápio do dia em local visível, ao lado da cozinha onde são servidas as preparações.

A coordenadora financeira não soube informar se os nutricionistas participam da elaboração do processo de aquisição dos alimentos por meio de licitação e chamada pública (no caso da agricultura familiar). Não soube informar se existe ou já existiu algum gênero que chegou à escola, proveniente da agricultura familiar. Para melhor esclarecer esse ponto, procuramos diretamente a SME e conversamos com algumas nutricionistas do Quadro Técnico – QT. Segundo relataram, os percentuais para aquisição de gêneros a partir da agricultura familiar não estão sendo atingidos há alguns meses, não ultrapassando 25% do

previsto. O Art. 14 da Lei 11.947/2009 estabelece como o mínimo 30% (BRASIL, 2009a). Por essa razão, as compras por chamada pública têm sido fracassadas.

Ainda, segundo o apurado junto às QT, as compras que a SME realiza são periódicas e por isso o edital é publicado para concorrência pública com bastante antecedência para que não falte comida nas escolas. Os editais seguem os critérios e as normas estabelecidas nas Leis n°. 8666/2013 e suas complementares (Lei das licitações), a na Lei n°.11947/2009 e complementadas pelas resoluções CD/FNDE/MEC n° 26/2013 e n° 04/2015 (BRASIL, 2009a).

Quanto à logística envolvida com alimentação escolar, o município centraliza as compras e se encarrega de armazenar (por tempo mínimo necessário) e depois distribuir os alimentos adquiridos às escolas em 11 rotas. As escolas, por sua vez, se encarregam de receber, armazenar e informar à SME, diariamente, o *status* do estoque através do SAE, assegurando o planejamento adequado de compras. No ato do recebimento, os gestores devem conferir se os produtos adquiridos estão dentro do prazo de validade e se correspondem ao que foi indicado no SAE. Após a conferência, os produtos são armazenados no espaço da cozinha. Aqueles alimentos que necessitam refrigeração, dependendo da temperatura, são acondicionados na geladeira ou no *freezer*. Os que não precisam de refrigeração ficam organizados em despensa. O prazo de validade de todos os produtos é anotado em local de fácil visibilidade para que a merendeira possa lembrar de utilizá-los no tempo devido.

Acompanhei alguns recebimentos de alimentos. Nas ocasiões, por algumas vezes, observamos como os produtos são armazenados. Como não pudemos entrar na cozinha, em respeito às normas de segurança e higiene, e aquelas estabelecidas pela SME, observamos do balcão mesmo, ao tempo que merendeira demonstrava a distância como era realizada a organização e estocagem dos alimentos na despensa, geladeira e no *freezer*. Constatamos marcas, apresentações de embalagens, tipos e outras características marcantes dos produtos alimentícios que são utilizados à alimentação das crianças. São, em geral, produtos de marcas conhecidas nacionalmente, com grande *marketing* nos meios de comunicação, seguros. Em resumo, de excelente qualidade.

Exemplares daquele momento de observação: carne bovina em tiras congelada (“colchão mole”), carne moída de peixe (tilápia) congelada, peito de frango desfiado congelado, leite em pó e achocolatado, biscoitos água e sal, polpas de frutas da região e época. Com o cardápio do mês em mãos, não verificamos significativa quantidade de frutas. Segundo a coordenadora financeira e merendeira, esse gênero de alimento tem frequência

bimestral, quando muito chega por repasse de outras escolas. As frutas mais comuns, quando são enviadas, destacaram banana e laranja.

Diante das informações prestadas e das observações é possível dizer que alguns alimentos adquiridos – disponíveis na dispensa, geladeira e *freezer*, no tocante ao que preconiza esse eixo –, de modo geral, atendem aos requisitos mínimos de segurança, higiene, variedade e quantidade. O fato de haver Responsável Técnico – RT na elaboração do cardápio, em tese, dispensaria comentários sobre o cumprimento desse Eixo, no tocante o respeito aos hábitos alimentares e culturais dos escolares. Houve constatação que sim: os alimentos ofertados fazem parte da cultura e das rotinas alimentares das crianças da escola, não obstante a ausência de frutas da época e da região.

O **Eixo II** do PNAE é bem curioso, ao mesmo tempo em que é desafiador, e pode ser impactante na vida dos escolares, se posto em prática. Ele versa sobre o “estímulo à produção de hortas escolares para a realização de atividades com os alunos e a utilização dos alimentos produzidos na alimentação ofertada na escola”. (BRASIL, 2006a, p. 2).

A construção de uma horta escolar está prevista no PPP da escola, conforme anunciei anteriormente. Embora a escola não dispusesse de horta, situação que logo de início me chamou atenção, me aproximei da gestão e ganhei a oportunidade de relatar os objetivos da pesquisa, aprofundando com eles sobre alimentação de uma maneira geral, com foco na cultura e no currículo, mencionando os documentos oficiais e o PPP da escola. Percebi que a escola tem estrutura física para implementar uma, logo apresentei o projeto horta, o qual detalho um pouco dele a seguir.

Como a escola entrou em recesso somente em fevereiro de 2018, tardio ao calendário normal, porque houve greve de professores, fato que veio a resultar em 20 dias de reposição no mês de janeiro, deixei o assunto bem encaminhado. Após o retorno do recesso, já no período letivo de 2018, no dia 7 de março, apresentei um projeto intitulado “Horta na Escola: Educação, Alimentação e Meio Ambiente”. Após discutindo com o diretor e demais gestores, foi pré-aprovado para execução.

Saliento que o referido projeto que entreguei à gestão da escola não faz parte da metodologia adotada, e muito menos é um projeto de extensão ligado à minha pesquisa. Teve propósito único de ser uma contrapartida social desse pesquisador à escola. Assumi compromisso de prestar assessoria técnica a partir dos meus conhecimentos em Biologia e, para execução do projeto, pediria apoio ao meu pai, que é agricultor e trabalha com hortas.

Defendi no projeto da horta formas construtivas sustentáveis: horta feita com pneus usados, garrafas PET⁸ preenchidas com água e corantes, madeira de demolição, tijolos e telhas de barro. O *layout* aprovado pela gestão foi de tijolos porque a escola já dispunha de quantidade suficiente, segundo cálculo estimado no projeto.

Apontamos também outras formas sustentáveis para manutenção e manejo da horta. Propusemos a compra de três tambores plásticos, capacidade 200 litros cada, para captar e armazenar a água da chuva que escorre pelas calhas dos telhados. Essa água serviria para irrigar o canteiro da horta e teria outras finalidades para escola, como jardinagem e descargas nos banheiros.

No projeto também elencamos materiais de baixíssimo custo e importantes para implantação da horta, a exemplo da tela tipo sombrite⁹ para proteger a horta de chuva intensa, vento, sol excessivo, roedores, insetos, etc.. Sugerimos também a implantação de sistema de gotejamento com garrafa PET e equipo de enfermagem (com torneira) para regular a quantidade de água adequada durante os fins de semana, visto que a escola não funciona nesse período, visando manter a umidade do solo. Propomos também, com fins pedagógicos, a compra de regadores plásticos; “kits” para horta contendo pá de mão larga, pá de mão estreita, ancinho; variedades de sementes para plantio periódico; adubo adequado e outros insumos e equipamentos necessários ao bom funcionamento da horta.

Entre os propósitos de construir e manter uma horta na escola, o projeto apresentado destacou que:

[...] a horta pode ser eixo de um projeto pedagógico da escola, por meio do qual se torna elemento central que irá nortear o desenvolvimento de todo o projeto educativo, desenhando uma rede de saberes interdisciplinares, os quais podem ser trabalhados a partir dela. Ela reúne todos os elementos suficientes para ser dinamizadora do currículo escolar e das aprendizagens dos alunos. (LIMA, 2018, p. 3).

Foi apresentado também no projeto da horta planilha de custos totais previsíveis de implantação. A gestão achou possível de encaixar os valores apresentados no orçamento que tinha disponível para ações dessa natureza. Contudo, devido ao aparecimento de infiltrações no piso de várias salas de aulas, a gestão teve de destinar todos os recursos disponíveis para solucionar esse problema, contratando empresa especializada. Fui informado que o projeto não seria abandonado. Apenas inviabilizado naquele momento, mas com o

⁸ Polietileno Tereftalato. Polímero Termoplástico usado na fabricação de garrafas para líquidos.

⁹ Muito usada na agricultura, pecuária e piscicultura. Possui várias malhas, tamanhos e cores. É feita, em geral, de Polietileno de Alta Densidade - PEAD.

compromisso da gestão de retomar logo que possível, ainda no segundo semestre de 2018, quando estão previstos novos recursos.

Quanto ao **Eixo III**, o qual trata do “estímulo à implantação de boas práticas de manipulação de alimentos nos locais de produção e fornecimento de serviços de alimentação do ambiente escolar” (BRASIL, 2006a, p. 2). Procuramos enxergar essas orientações a partir da cozinha e das práticas da merendeira. Para ficar bem ilustrado e facilitar a compreensão, fizemos uma breve descrição da estrutura física da cozinha e registramos as atividades desenvolvidas naquele dia 15 de dezembro pela única merendeira que a escola dispõe no momento.

Quanto à cozinha, trata-se de um espaço de aproximadamente 15 metros quadrados, particionado em outros dois ambientes: o local das preparações e a despensa. Situa-se na zona mais próxima ao pátio coberto. Seu acesso se dá pelo único corredor que a escola possui. Está posicionada do lado direito do corredor, sentido entrada ao pátio coberto.

A cozinha toda revestida até o teto em cerâmica na cor branca. Possui forro em Plástico, tipo PVC e, sobre ele, está a cobertura de telha de barro, que acompanha o padrão arquitetônico da escola. A cozinha dispõe de um portão metálico na cor preta, dimensões aproximadas de 80 centímetros de largura e 2 metros de altura, e de um balcão horizontal, dimensões aproximadas de 1 metro altura do piso, 2 metros de largura e 60 cm de profundidade, todo revestido em cerâmica, padrão da cozinha. O balcão é protegido por uma grade metálica, também na cor preta, o qual abre no sentido vertical para cima, com duas travas laterais de sustentação. As grades da porta e do balcão possuem tela de proteção em *nylon* na cor verde para impedir a entrada de insetos, roedores, folhas, etc..

No ambiente maior estavam um fogão industrial com quatro queimadores e equipado com forno, um liquidificador industrial (copo e corpo do motor inox), um *freezer* horizontal duas portas, uma geladeira do tipo doméstica dúplex – capacidade aproximada 350 litros –, pia inox, cuba dupla. O botijão de gás P13, por norma de segurança, está instalado na área externa da cozinha.

A cozinha tem água encanada, ralo sifonado e coleta das águas cinzas¹⁰ da pia. Os quatro equipamentos mencionados estavam, naquela data, em bom estado de conservação e funcionamento. O espaço abaixo do balcão foi destinado a guardar caixas plásticas com gavetas para armazenamento dos pratos, colheres, copos, utensílios de cozinha como conchas,

¹⁰ Água proveniente de lavatórios, pias, ralos e chuveiros.

colheres de Poliamida¹¹, tábuas para corte dos legumes e carnes – também em Poliamida –, entre outros objetos que são usados no cotidiano da cozinha e precisam ficar protegidos de poeira e de animais que transmitem doenças.

O ambiente menor é separado do maior por uma porta de madeira com porta equipada com tranca, de dimensões similares a do portão de entrada. A ele está destinado o funcionamento da despensa dos alimentos que não necessitam de refrigeração: arroz, feijão, sal, soja, macarrão, biscoito água e sal, dentre outros. Existem duas prateleiras em alvenaria revestidas com cerâmica no padrão da cozinha. No espaço entre a prateleira o piso destina-se a armazenar as caixas plásticas abertas com alças vazadas nas laterais (caixas de feira), utilizadas para abrigar provisoriamente os alimentos quando chegam da entrega até que sejam organizados nas prateleiras.

A identificação dos alimentos estocados é feita sobre o azulejo, com caneta marcadora, próximo ou sobre aquele produto: são destacados o nome do alimento, a data da entrada dele na despensa e a data de validade. Ao lado de cada alimento também fica uma ficha de prateleira / controle de estoque, disponibilizada pela SME, o qual contém os seguintes dados/campos: data de entrada, quantidade, validade, data saída, quantidade, perdas, saldo e assinatura. Esse documento serve para controle da escola e para fins de fiscalização.

Quanto aos registros das atividades da merendeira, em relação às boas práticas de manipulação dos alimentos, antes, cabe uma explicação. A SME disponibiliza duas merendeiras para essa escola. Uma delas está de licença de saúde há alguns meses. A outra desempenha dupla jornada de trabalho e atualmente responde pelas rotinas da cozinha.

Focando nos seus afazeres na cozinha, foi percebido que, apesar de haver muitas tarefas a desempenhar, realiza todas com muito afinho e alegria. Segundo relatados coletados, confessou (e foi constatado em outros dias), que sempre chega antes do início das aulas. Procura ir direto ao vestiário da escola para trocar sua roupa casual pelos Equipamentos de Proteção Individual (EPI), específicos para manipulação de alimentos: calça em tecido brim na cor branca (cós com elástico, sem botões, sem bolsos); botina de segurança na cor branca sem cadarço, com elástico; bata gola “V” na cor branca (sem bolsos e botões), avental plástico na cor azul e touca permanente em *nylon* na cor preta. Todos esses EPI são disponibilizados pela SME, homologados pela equipe de nutricionistas.

¹¹ Polímero de baixo peso específico, sem aditivos químicos, utilizado amplamente em utensílios de cozinha porque tem alta eficiência para evitar o acúmulo de sujidades, evitando a proliferação de microrganismos.

Acompanhamos de perto seu trabalho durante alguns dias nos meses de dezembro, janeiro e março. É uma tarefa que guarda, como a do professor, grande importância. Quanto à sua atuação frente à cozinha, pedimos para explicar desde o momento da chegada dos alimentos à escola, as práticas adotadas para manipulação dos alimentos, preparação das refeições, a limpeza e desinfecção da cozinha e dos utensílios. Foi enfática em dizer que todas as ações são fiscalizadas pela equipe de nutricionistas e que está em constante capacitação continuada, ofertada pela SME.

Vale salientar que a merendeira e a coordenadora financeira deixaram muito claro que a escola dispõe de manual de boas práticas na alimentação escolar, aberto para consulta e seguido rigorosamente, como constatado.

Continuando às observações, o acesso à cozinha é restrito apenas a ela ou pessoas autorizadas (nutricionista, gestão, entregador, visita técnica de órgão fiscalizador, etc.). A primeira ação do dia é fazer a higienização superficial da cozinha, uma vez que sempre deixa a cozinha limpa de um dia para o outro, amenizando essa tarefa. Devidamente uniformizada, dá início a seus afazeres efetuando a limpeza do piso com o auxílio de rodo, pano úmido e água sanitária. Além do piso, o balcão e a pias são limpos e desinfetados com água sanitária.

O planejamento da preparação do dia passa pela quantidade de alunos que irá ser atendida. Esse número é obtido mediante contagem que é realizada pela coordenação ou estagiários, os quais coletam nas salas a quantidade de alunos presentes naquele dia. A merendeira, de posse dessa informação, preenche uma folha, elaborada pela própria escola, na qual é realizado o cálculo *per capita* diário. Somente após essa etapa que a merendeira retira da despensa, *freezer* ou geladeira a quantidade que necessita para preparar as refeições, procedendo a baixa imediata na ficha de prateleira / controle de estoque.

Para exemplificar as rotinas de trabalho da merendeira, descrevi como foi realizada a preparação da “merenda” naquele dia 15 de janeiro: suco de manga com bolo. Para fazer o suco de manga, ela calculou as quantidades exatas ou aproximadas de água (coletou água gelada de um bebedouro de uso coletivo, provido com filtro, cuja água é da CAGECE), polpa de fruta congelada e açúcar refinado. Os bolos não precisaram ser feitos na escola porque já estavam na despensa da cozinha, adquiridos especificamente para aquele cardápio.

Primeiro ela fez o suco de manga. Percebemos que a merendeira demonstrou bastante habilidade e perícia, organização e disciplina durante as preparações. Perdemos as contas das vezes em que, enquanto estava observando ela fazer o suco, enfatizou que o tempo,

a quantidade certa e qualidade são essenciais para que o planejado saia igual ou próximo ao executado.

A merendeira também aproveitou a minha presença na cozinha para explicar que, conforme aprendeu nos cursos que fez, tem como protocolo de segurança alimentar diário fazer coleta de amostras das refeições servidas, se utilizando, para isso, de saco plástico estéril, fornecido pela SME. Explicou que higieniza as mãos e, sem tocar no alimento, faz a coleta, fecha o saco e armazena no congelador da geladeira por três dias. Realçou, caso aja alguma intercorrência alimentar com alguma criança, aquela amostra deve ser enviada à análise laboratorial para se investigar as causas.

Quando tudo ficou pronto, a rotina de limpeza se iniciou. Começou pela lavagem com água e detergente das colheres, bandejas e recipientes utilizados. Ela deixou claro que, independente da limpeza mecânica com água, esponja e detergente, recebeu da SME (nutricionistas ou capacitações periódicas), e certamente consta no Manual de boas práticas, a orientação para desinfetar os utensílios da cozinha antes e depois do uso. Todos devem ser postos dentro de um grande recipiente plástico ou de alumínio (panela) com solução de água com hipoclorito de sódio, cuja ação deve acontecer por no mínimo 15 minutos. Interrompeu essa etapa quando percebeu que estava na hora de começar a servir a comida, porque se aproximava o intervalo do Pré-I e Pré-II, e retomou logo quando tudo foi servido.

O suco foi feito em uma panela de alumínio de capacidade aproximada de 50 litros. Os bolos precisaram apenas ser cortados em fatias que, segundo ela, pela experiência, teria aproximadamente 50 gramas. Foram colocados em bandejas em alumínio e enfileirados com muito zelo e higiene. Os copos plásticos, que iriam receber os sucos, foram dispostos sobre o balcão para serem preenchidos com o suco. Ela pôs uma cadeira próxima ao balcão para colocar sobre o assento a panela com o suco preparado de manga. Os copos foram sendo cheios com auxílio de uma concha de alumínio.

Um funcionário da escola, o qual chegou cinco minutos antes do toque para o intervalo, ajudou a entregar as fatias dos bolos e os copos de sucos às crianças que estavam posicionadas na fila. Observamos a entrega da merenda e notamos sorriso fácil em muitos rostos. Satisfação natural de está comendo e de ter chegado àquela hora.

De forma abrangente, no tocante às boas práticas de manipulação dos alimentos servidos na escola, os equipamentos disponíveis na cozinha, e mesmo o ambiente adequado e apropriado da cozinha, aliados à perícia e à prudência da merendeira, nessa análise, garantem o cumprimento do Eixo III.

Ao procurar correlacionar o **Eixo IV** às rotinas da escola, o qual trata da “restrição ao comércio e à promoção comercial no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans., açúcar livre e sal e incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras” (BRASIL, 2006a, p. 2), constatamos que não há cantina ou venda de alimentos, e muito menos incentivo por parte da gestão, professores e funcionários para comércio de alimentos no interior da escola, fato que também situa a escola dentro do estabelecido a Nota Técnica nº 02/2012¹² – COTAN/CGPAE/DIRAE/FNDE. (BRASIL, 2012b).

Todavia, cabe salientar que existe um pequeno mercadinho vizinho à escola, o qual comercializa sorvetes, doces, refrigerantes, salgadinhos, dentre outros produtos industrializados, minimamente processados e processados.

Durante o período de observações, deduzimos que uma parcela significativa das crianças, tanto ao chegar quanto ao sair da escola, acabam adquirindo algum tipo de alimento nesse mercadinho. Constatamos também professores, funcionários, alguns membros da gestão e pais de alunos consumindo esses alimentos na porta da escola. Os que compraram antes da entrada, acompanhado dos pais, na maioria das vezes, consumiram esses alimentos durante o intervalo. Os que compraram esses alimentos na saída aguardaram um tempo para consumi-los no local ou seguiram retorno às suas casas consumindo em via pública.

Quanto ao “monitoramento da situação nutricional dos escolares”, (BRASIL, 2006a, p. 2), o **Eixo V** e último foi o único que não foi possível descrever a partir da observação porque é uma ação vinculada à atividade do nutricionista. Novamente, procuramos esclarecer este ponto conversando com a nutricionista Responsável Técnica – RT e com algumas nutricionistas do QT.

Elas explicaram como é realizado o monitoramento nutricional. Primeiro, destacaram que não são nutricionistas ligadas às ações de saúde e não realizam consultas ou diagnósticos clínicos com as crianças. Essa ação, segundo elas, é de competência do nutricionista da saúde, vinculados à UBS, que realizam o diagnóstico no âmbito do SUS. Elas são nutricionistas da educação e orientam e ou se responsabilizam – no caso da nutricionista Responsável Técnico – RT, pela alimentação especializada no âmbito do PNAE.

Para realizarem o monitoramento nutricional das escolas, utilizam técnica de amostragem, tendo em vista o grande número de estudantes matriculados na rede de ensino de

¹² Coordenação Técnica de Alimentação e Nutrição. Coordenação Geral do Programa de Alimentação Escolar
Diretoria de Ações de Assistência Educacional

Maracanaú. Se fossem fazer o monitoramento individualizado, isso demandaria uma grande logística e tempo. Como critério de avaliação e diagnóstico nutricional (e não clínico), as nutricionistas da educação utilizam a tabela de Curvas de Crescimento da OMS. Segundo elas, não se trata de um acompanhamento.

O acompanhamento mesmo – de intervenção nutricional e diagnóstico clínico – passa primeiro pelo nutricionista da UBS. As escolas acolhem os eventuais casos que as famílias trazem e repassam às nutricionistas da educação. Essas, por sua vez, irão elaborar um cardápio especializado para cada criança, conforme está previsto no Art. 12, § 2º, da Lei 11.947/2009 (BRASIL, 2009a). A SME, nessas condições, procederá com a aquisição dos gêneros ou fórmulas específicas para anteder o cardápio. A merendeira será comunicada para proceder com as devidas adaptações.

As tabelas de Curvas de Crescimento, disponibilizadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN, no sítio eletrônico do MS¹³, são diferenciadas por sexo e idade e usam como parâmetros, peso e idade, altura e idade, peso e altura, Índice de Massa Corpórea – IMC e idade, e se constituem como:

[...] um importante instrumento técnico para medir, monitorar e avaliar o crescimento de todas as crianças e adolescentes de 0 a 19 anos, independente da origem étnica, situação socioeconômica ou tipo de alimentação. Desnutrição, sobrepeso, obesidade e condições associadas ao crescimento e à nutrição da criança podem ser detectadas e encaminhadas precocemente. (BRASIL, 2018b, p. 1).

Portanto, durante a avaliação amostral realizada anualmente, ou quando surge a necessidade, valendo-se das Curvas de Crescimento, uma vez identificadas anormalidades no crescimento, sobrepeso, desnutrição, entre outros parâmetros analisados pelas nutricionistas da educação, a SME deverá realizar a investigação das causas e tratar o problema caso a caso.

Por fim, as nutricionistas RT e QT frisaram que hoje (até o fechamento dessa pesquisa) há poucos cardápios especiais atendidos nas escolas de Maracanaú, mas reiteraram que essas demandas são provenientes de nutricionistas de saúde, cujas famílias geralmente já estão sendo acompanhadas pela UBS e encaminham o caso às nutricionistas do QT para darem às devidas providências.

Aproveitando a oportunidade de encontro com as nutricionistas, perguntamos como é realizada a EAN por elas nas escolas, tendo em vista que também são protagonistas nesse processo. Reconheceram que são muitas atribuições, muitas escolas para darem conta,

¹³ Disponível para consulta em
<http://dab.saude.gov.br/portaldab/ape_vigilancia_alimentar.php?conteudo=curvas_de_crescimento>

em uma grande rede de ensino, mas no que podem, realizam, a pedido das escolas, palestras abordando mais a Educação Nutricional.

Ainda cabe uma ressalva nesse tópico, visto que se relaciona ao cumprimento dos eixos prioritários do PNAE, e diz respeito à atuação do Conselho de Alimentação Escolar – CAE do município de Maracanaú, em específico nessa escola pesquisada. Segundo a coordenadora financeira, a qual está nessa gestão desde agosto de 2017 e participou da gestão anterior, que é de quatro anos, não se recorda de ter havido nessa escola pesquisada visita do CAE, de um ou mesmo mais membros. Ainda, segundo ela, a coordenadora pedagógica da gestão anterior era membro do CAE e pedia ausência sempre para participar de reuniões e nunca escutou dela menção a alguma fiscalização feita por ela em alguma escola.

Vejo como ponto delicado a ausência do CAE nessa escola, pelo menos até o momento de fechamento desse trabalho, porque as finalidades dele estão atreladas diretamente à problemática dessa pesquisa. É função do CAE acompanhar e fiscalizar se as ações de EAN e alimentação saudável estão sendo realizadas pelos mais diversos atores, acostadas nas diretrizes do PNAE, e outras previstas no Art. 19 da Lei nº 11.947/2009. (BRASIL, 2009).

Por fim, não esperávamos algo diferente quanto ao cumprimento do **Eixo V**, tendo em vista a organização e seriedade que as ações do PNAE são desenvolvidas pelo município de Maracanaú. Então, diante dos fatos narrados, esse eixo finaliza nossa análise com total cumprimento pelas ações previstas pela Portaria 1010/2006 (BRASIL, 2006) e Lei 11.947/2009 (BRASIL, 2009a).

Para concluir as observações no tocante ao cumprimento dos cinco eixos prioritários, analisados nesse diminuto universo das rotinas da alimentação escolar em uma escola pública municipal de Maracanaú, registramos ainda as seguintes constatações.

- 1) Existe um grupo de crianças que comem regularmente a alimentação servida pela escola;
- 2) Há outro grupo que não comem a comida ofertada pela escola, pois trazem de casa alguma refeição pronta, de fácil consumo, normalmente industrializada;
- 3) Existem crianças que trazem alimento de casa e comem tanto a comida servida pela escola quanto as que trouxeram;
- 4) Outro grupo não consome nenhum tipo de alimento durante o intervalo.

O primeiro grupo corresponde à imensa maioria dos alunos dessa escola. Segundo relatos das professoras, os alunos desse primeiro grupo têm na refeição da escola a refeição mais adequada do dia. O segundo grupo tem representação média de dois alunos por sala. O terceiro grupo não ultrapassa a média por sala do segundo grupo. O quarto e último poderia ser considerado exceção da exceção e só teve registro dois casos na Educação Infantil.

Mais dois casos merecem destaque nessas considerações. O primeiro deles, compreendido no segundo grupo apontado, que poderíamos classificar como *suigeneris*, diz respeito a um aluno do Ensino Fundamental que tem hábito de trazer para comer na escola certa variedade de frutas (banana, maçã, pera, laranja, etc.). Esse aluno, do sexo masculino, raramente, se alimenta da alimentação servida pela escola. Outro caso relatado dá conta de uma criança, do sexo feminino, do Ensino Fundamental, com obesidade diagnosticada, a qual foi orientada por um nutricionista da UBS para não consumir mais de uma porção servida pela escola. Caberia, para esse segundo caso, estudos mais aprofundados nas áreas da Psicologia e Nutrição, em buscas das causas e propositura de soluções.

3.3 Conclusões do “ver, ouvir e descrever”

Os resultados do estudo realizado em campo apontaram grande importância do espaço escolar para o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, principalmente para se trabalhar a alimentação saudável e adequada porque possuem amplo espectro de atuação social.

Os estudos da revisão de literatura apontaram poderosa influência que as crianças sofrem a partir dos programas televisivos. As crianças brasileiras passam em média cinco horas assistindo Televisão, enquanto destinam em média quatro horas na escola. Frente a esse desequilíbrio, dos seis estudos analisados (Sartori, 2013; Rossi *et al.*, 2010; Maia *et al.*, 2016; Fachine *et al.*, 2017; Flores *et al.*, 2012; Moura, 2010), cinco deles apontaram forte relação entre o tempo de exposição aos programas de Televisão e obesidade, e apenas um, o realizado por Flores *et al.* (2012), não indicou relação direta, no entanto, salientou que essa atitude das crianças e dos adolescentes pode levar ao sedentarismo. Todos foram unânimes em apontar que o *marketing* e as peças publicitárias apelativas relativizam o mal que o consumo de alimentos de baixo valor nutricional pode provocar nas crianças.

Debatemos sobre os aspectos epidemiológicos e o alarmante crescimento de DCNT que atingem principalmente crianças e adolescentes em idade escolar. Foi discutido

também o fenômeno da *transição nutricional* e as ações globais e nacionais para o enfrentamento desse comportamento alimentar da população.

Concluiu-se, quanto aos estudos da primeira seção, que as soluções mais imediatas recaem inevitavelmente no ambiente escolar, apontado por especialistas e governo como o mais favorável para o enfrentamento das DCNT, a partir das ações de Educação Alimentar e Nutricional e alimentação saudável.

No que diz respeito ao contexto sócio-histórico e cultural do *locus* da pesquisa, a escola, inicialmente escolhida pelos relatos empíricos e informais de professores que vivenciaram atividades práticas com alimentação saudável; juntamente porque se localizava próximos à CEASA, e por muitos pais trabalharem informalmente naquele órgão – ou como pequenos comerciantes ou mesmo ajudantes – esperávamos encontrar grande número de crianças que tivessem hábitos alimentares saudáveis visíveis, visto que muitos fatores estariam contribuindo para isso.

As mães são maioria nas famílias atendidas na escola pesquisada e a maior parte delas exerce atividades domésticas, em casa, ou prestando serviços na vizinhança. Os pais passam grande parte do tempo fora. Essas informações extraídas da pesquisa anual realizada pela escola confirmam nossas observações de campo: que as mães são maioria entre os acompanhantes das crianças que chegaram à escola e que exercem muito influência sobre a educação dos filhos.

Os relatos da vivência em uma, duas ou em pouco mais da metade das turmas da escola não confirmaram que as crianças, em grande número, adotavam hábitos saudáveis de vida.

No que diz respeito a análise de cada eixo prioritário de EAN e alimentação saudável, levando em conta ações realizadas pela escola, é possível inferir que:

- a) Todos os alimentos adquiridos pela SME, presentes na cozinha, atendem aos requisitos mínimos de segurança, higiene, variedade e quantidade e, sobretudo, respeitam a cultura alimentar das crianças;
- b) A escola, gestão e professores têm exata noção da importância de se implantar horta na escola, ficou notabilizado que a escola não possuía, até aquele momento, nenhuma horta e ainda não o fizeram por escassez de recursos financeiros;
- c) A cozinha é provida de equipamentos adequados e está em razoável estado de conservação e funcionamento;

d) Não há cantina na escola, como não há o incentivo ou prática ao consumo de alimentação industrializados, seja pela gestão, professores e funcionários. E, no sentido contrário, combativos, a gestão e professores atuam no incentivo de uma alimentação saudável;

e) Junto à SME encontramos respostas quanto ao monitoramento nutricional e as nutricionistas RT e QT frisaram que ele ocorre por amostragem, a cada ano, e se referenciam pelas Curvas de Crescimentos e, quando surgem alguma demanda nas escolas, provenientes de nutricionistas de saúde, essas encaminham os casos às nutricionistas do QT para darem às devidas providências.

Como fatores fortes e que posicionam a escola em um patamar de guardião da EAN dos alunos, ficou claramente evidenciado que:

- 1) A escola fixa o cardápio do dia;
- 2) A merendeira recebe formação e capacitação contínua e continuada;
- 3) Que existe manual de boas práticas na alimentação escolar;
- 3) No PPP da escola constam duas ações específicas na promoção da alimentação saudável: incentivo a ingestão do que é servido pela escola e a implantação de horta na escola.

Tivemos conhecimento que o CAE não tem visitado a escola há pelo menos um ano. Apesar disso, a escola avança nas suas ações de EAN e alimentação saudável pautada no compromisso com a educação integral dos alunos.

Não houve a pretensão de tornar o recorte de uma escola e suas rotinas sobre alimentação escolar e alimentação saudável em uma amostragem significativa diante do universo de 84 escolas. Decorrente desse diminuto recorte, necessitaríamos traçar paralelos de realidade com outras escolas da mesma rede, em número suficiente para se constituir amostragem segura e dessa forma realizar generalizações maiores e mais condizentes com o todo coletivo.

O que foi observado demonstra uma fotografia daquele momento, deixando impressões de uma realidade dos atores sociais que falaram a partir da escola estudada, dos seus contextos sócio-históricos, de suas culturas.

As observações, no geral, foram impactantes. Chegamos a pensar que, tal como ocorre contaminação cruzada na biologia, interferindo, por exemplo, no resultado esperado, sentimos que pode ter havido “contaminações” do nosso olhar quanto às rotinas da escola observada, muito comum de acontecer nesse tipo de pesquisa por conta da subjetividade.

O termo rotinas foi usado de maneira recorrente nessa seção. Isso não significa dizer que as operações se deram sempre da mesma forma todos os dias. A escola é dinâmica, embebida por interações entre os mais diversos sujeitos, os quais sofrem inevitavelmente variações, das mais diferentes ordens. É óbvio que, por força de padrões e normas estabelecidos, há uma tendência de ordem, de harmonia de propósitos e a escola de alguma forma precisa funcionar.

Não pudemos permanecer todos os dias, nos dois turnos, durante os meses mencionados. Muito provavelmente devemos ter deixado de olhar, ouvir e descrever fatos, acontecimentos que poderiam enriquecer ainda mais esse trabalho.

Essa fase de campo foi muito importante porque apontou rumo para outra direção além da pensada inicialmente, abrindo, talvez, uma segunda linha de investigação: as famílias atendidas pela escola em questão, centradas principalmente na figura da mãe, se demonstraram nos discursos, falas, percepção dos atores consultados como ponto delicado ao emprego de uma alimentação saudável na escola.

Em palavras mais diretas, há fortes indícios que o trabalho realizado pela escola, nesse aspecto, precisa ser reforçado nas famílias. O pouco que se trabalha de alimentação saudável nessa escola pode não está sendo devidamente efetivado ou reforçado pelas famílias por diversos fatores, entre eles: condições socioculturais, emprego e renda, escolaridade, a compreensão do que se venha a ser alimentação saudável e adequada, influência da mídia de massa, condições de acesso à “comida de verdade”, ausência de outras políticas públicas.

Como indicação de futuro estudo, ou de continuidade dessa pesquisa sobre o cotidiano escolar, levanto a seguinte questão: Que fatores podem estar interferindo para que as famílias não estejam conseguindo consolidar hábitos de vida saudáveis entre as crianças em idade escolar?

4 ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E PROFESSORES DA EDUCAÇÃO INFANTIL:

o que pensam e como atuam frente à temática

A reflexão crítica sobre a prática se torna uma exigência da relação Teoria/Prática sem a qual a teoria pode ir virando blá-blá-blá e a prática, ativismo.

Paulo Freire

Perseguindo nesta seção dois objetivos: mapeamento dos conhecimentos prévios dos professores sobre alimentação saudável e a concatenação entre o que os documentos oficiais indicam como referência para ser aplicado de EAN e alimentação saudável na escola e como os professores apreendem e aplicam essas referências.

Esse capítulo é a culminância dessa investigação. Foi nessa etapa da pesquisa que realizamos a maior aproximação com os sujeitos da pesquisa. Os objetivos do estudo se tornaram mais evidentes e pudemos conferir – gozando dessa proximidade – os referenciais históricos, culturais e sociais dos sujeitos.

Do estudo exploratório inicial, realizado em novembro de 2017, passando pelo período de contato com os sujeitos nos dois turnos – durante os meses de janeiro, fevereiro e abril de 2018 -, até o momento das transcrições das entrevistas, interpretação dos discursos e articulação desses saberes coletados com os saberes dos autores da revisão de literatura e da fundamentação teórica, construímos com todos uma estreita (e inevitável) relação de envolvimento e apreço.

Como é difícil realizar o distanciamento pesquisador-sujeito! Procuramos nos cercar de cuidados e técnicas para não gerar “contaminação” nas observações, já postam em suspeição nas observações de campo. O roteiro das entrevistas temáticas, por exemplo, demonstrou que – conforme compromisso assumido no projeto submetido e aprovado no Comitê de Ética – em minimizar os riscos inerentes à pesquisa com seres humanos, quando esses sujeitos poderiam se sentir constrangidos com as perguntas e colocações do pesquisador, mas esse fato, não se processou.

Ademais, apresentamos a seguir os resultados desse estudo de campo, realizado em um ambiente de uma escola pública em Maracanaú, sobre alimentação saudável, à luz, predominantemente dos conhecimentos (vida, visão de mundo) e vivências pedagógicas dos professores sobre esse tema, nas circunstâncias e no contexto apresentados na Seção III.

4.1 Da abordagem metodológica e dos procedimentos às “Histórias dentro da História”

Optamos estudar uma única categoria de sujeitos, no caso, os professores, entendidos aqui como artífices nesse processo, porque, dentre os diversos atores mencionados, em tese, é a quem compete zelar pela aprendizagem dos alunos (BRASIL, 1996). É o profissional responsável por planejar as aulas e que reuni habilidades necessárias para aplicar os conteúdos e mesmo os temas transversais do currículo aos alunos.

Assim, em face dessa escolha, fizemos um levantamento exploratório, ocorrido durante a fase de aproximação com a escola pesquisada. Aplicamos em novembro de 2017 um questionário direcionado não somente aos professores, mas a todos os outros atores da escola (gestão, funcionários, merendeiras, estagiários) com a finalidade, além de testar as hipóteses levantadas, de “abrir pistas e reflexões, alargar e precisar os horizontes de leitura, tomar consciência das dimensões e dos aspectos de um dado problema” (QUIVY; CAMPENHOUDT, 2005, p. 79).

Muitas questões presentes no levantamento exploratório foram ampliadas e fizeram parte da entrevista temática. Outras foram abandonadas porque não puderam ser testadas ou se demonstraram inconsistentes com a problemática abordada.

Conforme asseveraram Quivy e Campenhoudt (2005), essa ação permitiu ampliar a visão e ter uma melhor dimensão do que estava por vir, além de manter vivas as hipóteses, inicialmente apontadas para os significados elaborados pelos professores sobre alimentação saudável. Essas hipóteses foram reforçadas quando tivemos acesso aos estudos de Bezerra (2002; 2009; 2012), Bastos (2011); Bastos e Bezerra (2016); Bezerra, Alcântara, Oliveira-Silva (2008), Boog (2008; 2013), dentre outros.

A aproximação inicial com os sujeitos, meio que tímida, se deu na fase de coleta de informações sobre as rotinas da escola quanto à alimentação escolar, destacadas na Seção III. Inicialmente, nos apresentamos formalmente a cada um dos seis professores da Educação Infantil. Explicamos todos os propósitos da pesquisa, as técnicas que iria utilizar para coleta das entrevistas, a forma de tratamento dos discursos deles e o compromisso desse pesquisador com a proteção das identidades dos sujeitos, da escola, bem como dos dados coletados.

Na primeira investida, apenas três dos seis professores que atuam exclusivamente na Educação Infantil aceitaram voluntariamente participar da pesquisa. Em busca de preencher a meta de seis, avançamos em campo, na qual estabelecemos diálogo com os professores do Ensino Fundamental, ou com aqueles que atuassem tanto na Educação Infantil

como no Ensino Fundamental, e conseguimos que mais dois participassem das entrevistas, fechando o grupo focal com cinco sujeitos.

Como critério de inclusão, delimitamos os seguintes tópicos:

- a) Que os professores fossem do quadro permanente da rede municipal de Maracanaú com experiência mínima de um ano na Educação Infantil;
- b) Foi delimitado o número de quatro como mínimo e seis como máximo;
- c) Caso não fosse atingida a cota mínima, por desistência ou outro fator, adotaria como critério de complementação professores que atuam no Ensino Fundamental (ou em ambas modalidades de ensino), na mesma escola, dando prioridade para os que tinham experiência na Educação Infantil ou aqueles que possuíam cursos de especialização ou de extensão na área. Foram excluídos todos os professores temporários e o que atuavam exclusivamente no Ensino Fundamental.

Quanto à pesquisa em si, ela aconteceu em **três etapas**: 1) **Revisão de literatura** vinculada à problemática e estudo para escolha dos pressupostos teóricos a partir de autores que detêm obra sobre o tema alimentação escolar, alimentação saudável, implicações curriculares da alimentação e EAN; 2) **Trabalho de campo**, realizando aproximação com os sujeitos, os professores da Educação Infantil e Ensino Fundamental, onde elaboramos os roteiros de perguntas mediante contexto e cotidiano da alimentação escolar – e aquelas que iriam explorar os significados sobre alimentação saudável – procedendo ao final com as entrevistas; 3) **Organização, análise e interpretação dos dados coletados**, bem como articulação dos achados com o pensamento dos autores consultados.

A **primeira etapa** foi realizada mediante a procura por artigos na plataforma eletrônica SciELO Brasil, complementando-a com a que fora realizada durante a construção do projeto de pesquisa.

Decorrente da primeira etapa, foi adotado como recorte temporal o período compreendido entre 2007 e 2016, justificando que a maioria das produções encontradas sobre a temática central dessa pesquisa estavam inseridas nesse período.

Com o propósito de delimitar o problema de investigação, procuramos novos contributos para a construção do conhecimento relativos ao objeto de análise. Para tanto, evitamos “a gula livresca” e estivemos ciente que “todo o trabalho de investigação se inscreve num *continuum* e pode ser situado dentro de, ou em relação a, correntes de pensamento que o precedem e influenciam” (QUIVY; CAMPENHOUDT, 2005, p. 50).

Houve um cuidado para identificar as pesquisas que estavam deslocadas do campo de investigação proposto. Verificamos, de início, com foco no meu objeto de estudo, que não havia muito estudos sobre significados, percepções atribuídas à alimentação saudável, notadamente por professores.

Os levantamentos foram realizados em revistas e periódicos durante os meses de agosto a novembro de 2017, analisamos todo 25 trabalhos. Adotamos como critérios de inclusão, além do recorte temporal, o recorte espacial – pesquisas realizadas no Brasil e que tivessem ocorrido no ambiente escolar – e aquelas cujos sujeitos fossem professores, gestão, alunos e funcionários.

O termo alimentação escolar apareceu nessas obras inicialmente vinculado às práticas do nutricionista ou por eles pesquisada, buscando interlocuções com o eixo nutricional, sem conexão com a educação. Ou quando muito, sob o olhar de agentes da escola como diretoria, coordenação e, claro, alunos. Já o termo alimentação saudável quase sempre apareceu vinculado aos alunos, aos nutricionistas, às merendeiras, aos gestores e, raramente, aos professores.

Entre as revistas importantes na área, ou que contém artigos e publicações completos sobre a temática alimentação, destacam-se a Revista de Nutrição da PUCCAMP, a Revista História, Ciência, Saúde-Manguinhos, a Revista do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e a Revista Segurança Alimentar e Nutricional. Realizamos um levantamento nessas revistas, introduzindo a palavra-chave “alimentação escolar”. Foram elencados 330 trabalhos. Agora, quando inserido a segunda palavra-chave “alimentação saudável”, foram encontrados centenas de trabalhos ligados ao descritor pesquisado.

Também fiz uma busca *online* no Repositório Institucional da UFC-FACED¹⁴, a procura de Dissertações e Teses defendidas entre 2007 e 2016, usando como critério de inclusão autores que tenham feito parte do Grupo de Pesquisas em Alimentação, Cultura e Educação – AGostoS – do PPGE-FACED-UFC, bem como aquelas que tivessem como objeto de estudo alimentação saudável, cultura alimentar, material didático e alimentação, alimentação escolar. Surgiram dezenas de trabalhos com essas temáticas, indicando grande produção nesse período. Contudo, pelos critérios acima descritos, selecionei apenas sete.

Depurando os resultados das duas buscas, organizei por autor, título do trabalho, seguidos do local da publicação e ano, todos reunidos em duas Tabelas a seguir:

¹⁴ <<http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/349>>

Tabela 1: Relação de obras sobre alimentação saudável – Publicações em Revistas (2007 e 2016).

Autor	Título	Local/ano de publicação
Assao, Cervato-Mancuso	Alimentação Saudável: Percepções Dos Educadores de Instituições Infantis	São Paulo, 2008
Schmitz <i>et al.</i>	A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar	Rio de Janeiro, 2008
Bernadon <i>et al.</i>	Construção de metodologia de capacitação em alimentação e nutrição para educadores	Campinas, 2009
Motta e Boog	Valorização da Alimentação Saudável na Visão dos Estudantes: Contribuição na Avaliação do Projeto “Criança Saudável - Educação Dez”	Campinas, 2009
Marinho, Assao, Cervato-Mancuso	Percepções e práticas dos diretores e coordenadores acerca da alimentação infantil em creches públicas do município de Jandira, São Paulo, Brasil	Campinas, 2010
Freitas <i>et al.</i>	Escola: lugar de estudar e de comer	Rio de Janeiro, 2013
Camozzi <i>et al.</i>	Promoção da Alimentação Saudável na Escola: realidade ou utopia?	Rio de Janeiro, 2015
Bento, Esteve e França	Alimentação saudável e dificuldades para torná-la uma realidade: percepções de pais/responsáveis por pré-escolares de uma creche em Belo Horizonte/MG, Brasil	Campina, 2014
Silva <i>et al.</i>	Percepção de adolescentes sobre a prática de alimentação saudável	Campina, 2015

Fonte: Elaborado pelo pesquisador, 2018.

Tabela 2: Relação de publicações sobre alimentação saudável e currículo – Grupo de Pesquisas em Alimentação, Cultura e Educação – AGostoS – do PPGE-FACED-UFC (2007 – 2016).

Autor	Título	Local/ano de publicação
Bezerra, Alcântara, Oliveira-Silva	Projeto Pedagógico: Alimentação Saudável Se Aprende Na Escola!	Fortaleza, 2008
Bezerra	Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar	Fortaleza, 2009
Cidrack	Escola Agnes June Leith: formação e práticas curriculares de visitadoras de alimentação (1944-1966)	Fortaleza, 2010
Bezerra	Alimentação, Livro Didático e Escola Pública	Fortaleza, 2012
Negreiros	Educação para o gosto: cotidiano escolar e alimentar no estado do Piauí	Fortaleza, 2012
Alcântara	Entre a razão e os sentidos, a prescrição e a experiência: Friedrich Schiller e as possibilidades de uma educação alimentar estética	Fortaleza, 2013
Bastos e Bezerra	Aprender a comer, comendo: análise sócio histórica de cartilhas sobre educação alimentar e nutricional, 1938-1946	Fortaleza, 2016

Fonte: Elaborado pelo pesquisador, 2018.

Analisei a produção sobre alimentação saudável, dentro dos períodos delimitados, e sistematizei esses trabalhos em três blocos temáticos, elegendo como critério principal a proximidade dos objetivos centrais e os sujeitos de cada uma das obras:

- O primeiro bloco reúne ideias sobre propostas metodológicas para educadores atuarem com alimentação e nutrição na escola e análises sobre o cotidiano da alimentação escolar;
- O segundo bloco relaciona estudos sobre os materiais didáticos que trazem a temática alimentação ou alimentação e nutrição;
- O terceiro bloco e último apresenta inquéritos relacionados aos significados, representações, apreciações, percepções e implicações atribuídas pelos atores da escola, no que diz respeito ao tema alimentação, alimentação e nutrição e alimentação saudável.

Tabela 3: Agrupamento das obras por objetivo e sujeitos e da pesquisa

Propostas metodológicas, Projetos para se trabalhar o tema alimentação nas escolas, Análise do cotidiano da alimentação escolar	Material didático e alimentação	Significados, representações, percepções, visão e implicações atribuídos à alimentação saudável, apenas alimentação e alimentação e nutrição
Schmitz <i>et al.</i> (2008). A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escola.	Bastos e Bezerra (2016). Aprender a comer, comendo: análise sócio histórica de cartilhas sobre educação alimentar e nutricional, 1938-1946.	Bento, Esteve e França (2014). Alimentação saudável e dificuldades para torná-la uma realidade: percepções de pais/responsáveis por pré-escolares de uma creche em Belo Horizonte/MG, Brasil.
Bernadon <i>et al.</i> (2009). Construção de metodologia de capacitação em alimentação e nutrição para educadores.	Bezerra (2012). Alimentação, Livro Didático e Escola Pública.	Marinho, Assao, Cervato-Mancuso (2010). Percepções e práticas dos diretores e coordenadores acerca da alimentação infantil em creches públicas do município de Jandira, São Paulo, Brasil.
Bezerra, Alcântara, Oliveira-Silva (2008). Projeto Pedagógico: Alimentação Saudável Se Aprende Na Escola!		Motta e Boog (2009). Valorização da Alimentação Saudável na Visão dos Estudantes: Contribuição na Avaliação do Projeto “Criança Saudável - Educação Dez”
Alcântara (2013). Entre a razão e os sentidos, a prescrição e a experiência: Friedrich Schiller e as possibilidades de uma educação alimentar estética		Bezerra (2009). Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar.

Negreiros (2012). Educação para o gosto: cotidiano escolar e alimentar no estado do Piauí

Cidrack (2010). Escola Agnes June Leith: formação e práticas curriculares de visitadoras de alimentação (1944-1966)

Assao, Cervato-Mancuso (2008). Alimentação Saudável: Percepções Dos Educadores de Instituições Infantis.

Camozzi *et al.* (2015). Promoção da Alimentação Saudável na Escola: realidade ou utopia?

Freitas *et al.* (2013) Escola: lugar de estudar e de comer.

Silva *et al.* (2015). Percepção de adolescentes sobre a prática de alimentação saudável.

Fonte: Elaborado pelo pesquisador, 2018.

4.1.1 Propostas metodológicas e projetos para se trabalhar o tema alimentação nas escolas e análises do cotidiano da alimentação escolar

Schmitz *et al.* (2008), Bernadon *et al.* (2009) e Bezerra, Alcântara, Oliveira-Silva (2008), de forma geral, propuseram metodologias ou desenvolveram projetos que objetivaram em trabalhar o tema alimentação nas escolas, estimulando e capacitando professores como multiplicadores dos conteúdos de alimentação saudável.

O trabalho de Schmitz *et al.* (2008) guarda semelhança com o Bernadon *et al.* (2009). Eles realizaram um estudo do tipo analítico, em Brasília/DF no ano de 2006, o qual se utilizou de oficinas teórico-práticas sobre temas relacionados à alimentação e nutrição. A meta dos autores neste trabalho foi de apresentar aos sujeitos da pesquisa uma proposta metodológica de capacitação, norteadas por abordagem socioconstrutivista, a qual tivesse fim a promoção de hábitos alimentares saudáveis.

Bezerra, Alcântara, Oliveira-Silva (2008) desenvolveram uma pesquisa com interface em um projeto de extensão, idealizado pelo Grupo de Pesquisas em Alimentação, Cultura e Educação – AGostoS – do Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade Federal do Ceará – UFC. Os esforços desse projeto se concentraram para estimular professores de uma escola pública municipal de Fortaleza a desenvolverem atividades que envolvessem alimentação e nutrição de forma transversal e interdisciplinar com seus alunos. Desta forma, segundo os autores, propiciaria a construção do conhecimento de forma crítica e estimularia os sujeitos um viver mais saudável.

As publicações de Alcântara (2013), Cidrack (2010) e Negreiros (2012), autores também pertencentes ao grupo AGostoS – do PPGE-FACED-UFC, guardam semelhanças de

originalidade e relevância quanto os objetos de estudo por eles explorados, no tocante a propostas metodológicas e descrições do cotidiano escolar.

Alcântara (2013) se valeu da técnica de um Laboratório Culinário, uma proposta metodológica, visando desenvolver o que ela denominou Educação Alimentar Estética, oportunizando “as crianças a refletirem esteticamente sobre sua alimentação, colaborando para a formação de sujeitos ativos e que saibam tomar decisões mais saudáveis no seu cotidiano” (ALCÂNTARA, 2013, p. 7). Estudou em sua Tese “uma educação alimentar para crianças, tendo como literatura de suporte o livro de Ziraldo: Almanaque Maluquinho – Julieta no mundo da culinária”. (ALCÂNTARA, 2013, p. 7). Fundamentada no teórico alemão Friedrich Schiller, convidou o leitor a pensar sobre uma nova perspectiva de educação alimentar, sob a óptica da SAN. Teve como *locus* de pesquisa a Creche-Escola Tia Léa, em Fortaleza/CE, e os sujeitos dessa pesquisa foram crianças do 5º ano do Ensino Fundamental.

O relatório de Tese de Negreiros (2012, p. 7) traz as rotinas do cotidiano alimentação de uma escola da rede pública estadual de ensino do estado do Piauí, no município de Teresina. Trata-se de “um estudo sobre educação do gosto alimentar construído por meio de práticas curriculares e cotidianas”. Os sujeitos selecionados por ele foram alunos e pais de alunos, professores, funcionários, moradores e comerciantes da alimentação da circunvizinha à escola. Procurou estudar essencialmente a relação currículo, prática alimentar, cotidiano escolar e educação como formadores do gosto alimentar e de modelos saudáveis de alimentação.

O estudo de Cidrack (2010) estudou o espaço formativo da Escola Agnes June Leith (vindo a se chamar posteriormente Escola de Visitadoras de Alimentação – EVA) e teve como objetivo central reconstruir e investigar esse espaço e as práticas curriculares de Visitadoras de Alimentação, sendo a própria autora uma Ex-Visitadora de Alimentação, no contexto histórico e político do Serviço de Alimentação da Previdência Social – SAPS, em Fortaleza, período de 1944 a 1966. A escola, com padrões normalistas, segundo a autora, foi criada em agosto de 1944 com o propósito de formar jovens mulheres para atuarem na educação alimentar trabalhadores, alunos e seus familiares.

4.1.2 Material didático e alimentação

Os autores dessa temática fizeram estudos em materiais didáticos e neles buscaram analisar significados e concepções sobre alimentação ou alimentação e nutrição. Bezerra (2012) e Bastos e Bezerra (2016) realizaram trabalhos muito próximos. Bezerra (2012) concluiu em seus estudos, levando em conta os livros que foram analisados, que predominam os conceitos de alimentação na perspectiva normativa, prescritiva e higienista.

Já Bastos e Bezerra (2016, p. 8) analisaram cartilhas sobre alimentação publicadas com a finalidade de promover educação alimentar no período que eles chamaram de “emergência do saber em alimentação e nutrição no Brasil”, o qual compreendeu as décadas de 1930 e 1940.

4.1.3 Significados, representações, percepções, visão e implicações atribuídas à alimentação saudável, apenas alimentação e alimentação e nutrição

Tenho neste agrupamento o mais importante de toda a revisão de literatura, porque guardam forte semelhança ao liame central que elegemos para essa pesquisa, a partir das hipóteses levantadas.

Os trabalhos de Assao, Cervato-Mancuso (2008), Bento, Esteve e França (2014), Bezerra (2009), Camozzi *et al.* (2015), Freitas *et al.* (2013), Marinho, Assao, Cervato-Mancuso (2010), Motta e Boog (2009) e Silva *et al.* (2015), em tese, tiveram os mesmos objetivos: procuram evidenciar significados, encontrar representações, percepções e visões quanto à alimentação saudável, alimentação e alimentação e nutrição. Eram os estudos que estávamos procurando *continuum* para nossa pesquisa.

Assao, Cervato-Mancuso (2008), Marinho, Assao, Cervato-Mancuso (2010) e Bezerra (2009), por semelhança de sujeitos de suas pesquisas, estudaram as percepções dos educadores, dos coordenadores e dos diretores, das merendeiras e outros atores no âmbito da realidade da escola. Esses autores buscaram analisar as percepções dos educadores sobre a alimentação saudável no âmbito escolar.

Ainda nessa linha de pesquisa, Marinho, Assao, Cervato-Mancuso (2010) examinaram as práticas e percepções dos gestores (diretores e coordenadores) de creches da cidade de Jandira, São Paulo, sobre alimentação saudável para crianças.

Um estudo – a nosso ver muito importante e abrangente – foi desenvolvido por Bezerra (2009), que procurou identificar representações e práticas vinculadas à merenda

escolar, buscando os significados dessa atividade não somente no espaço escolar como também no âmbito da realidade social, na comunidade em volta aos *locus* da pesquisa. Procuramos referências pelas seguintes questões: “como a merenda escolar se manifesta no discurso e nas disposições práticas no contexto da escola pública de Ensino Fundamental? Que significados ela passa a ter nesse espaço? Quais suas implicações curriculares?” (BEZERRA, 2009, p. 103).

Motta e Boog (2009), Silva *et al.* (2015) e Freitas *et al.* (2013) se conduziram para identificar as percepções dos estudantes sobre alimentação saudável. Motta e Boog (2009), utilizando método quanti-qualitativo, analisaram mais de 6.000 redações de alunos de 4º ou 5º ano do Ensino Fundamental.

Bento, Esteve e França (2014) e Camozzi *et al.* (2015), de maneira mais geral, evidenciaram as percepções sobre alimentação saudável realizadas por sujeitos da comunidade escolar e responsáveis pelos escolares. Bento, Esteve e França (2014), a partir de estudo transversal de abordagem qualitativa, procuraram conhecer as percepções de setenta e sete responsáveis por pré-escolares matriculados em uma Creche em Belo Horizonte/MG.

4.1.4 Pressupostos teóricos: alimentação saudável no ambiente escolar e currículo

As ideias do currículo tradicional não são capazes de promover uma discussão aberta, transparente, transformadora e aprofundada sobre Educação Alimentar e Nutricional - EAN e alimentação saudável, com ênfase no currículo prescrito e oculto.

Portanto, desenvolvi a discussão teórica dessa problemática centralmente apoiado nas matrizes de pensamento críticas do currículo, referenciadas por Apple (1999; 2011), Giroux (1983), Moreira e Tadeu (2011); complementados pelos enfoques multiculturalistas de Silva (2010), relacionando-os com as proposições de *habitus e capital cultural*, fundamentadas em Bourdieu (2007; 2011).

A temática alimentação, contemplando a discussão sobre alimentação escolar e alimentação saudável foi debatida sob a óptica de Bezerra (2002; 2009; 2012), Bastos (2011); Bastos e Bezerra (2016); Bezerra, Alcântara, Oliveira-Silva (2008) e Boog (2008), subsidiados com conceitos, diretrizes e eixos prioritários de EAN previstos nos documentos estudados na Seção III: Portaria Interministerial nº 1010/2006, Lei Federal nº 11.947/2009 e do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (2012a).

A **segunda etapa** utilizou da associação de **duas técnicas** para coleta de dados:

- **Empírica**, a partir do referencial teórico-metodológico da História oral, orientada por entrevista temática individualizada, semiestruturada, contendo roteiro com perguntas abertas, preestabelecidas, relacionadas ao objeto de estudo, a qual teve a finalidade de registrar as falas, as histórias, as percepções e, principalmente, os significados sobre a temática alimentação saudável no contexto da escola e da Educação Infantil. (ALBERTI, 2011);
- **Documental**, subdivida em dois momentos: a) Na aplicação de questionário semiestruturado, contendo perguntas objetivas, roteiro preestabelecido, cujo propósito foi de obter informações socioeconômicas e socioculturais dos sujeitos (GIL, 2002); b) Utilização de um Diário de Campo, instrumento acessório, muito útil ao pesquisador, o qual foi manejado para ajudar no apontamento de informações que esse tipo de abordagem requer, procurando registro de gestos, sentimentos, etc.. (ALBERTI, 2011).

As entrevistas ocorreram nos meses de janeiro e março de 2018, em diferentes horários e dias. As três primeiras aconteceram em janeiro e as duas últimas em março. Foram obtidas através de gravação, mediante auxílio de dispositivos eletrônicos (celular como principal) e microfone do computador portátil (como secundário). Os questionários (formulário impresso) foram aplicados para alguns sujeitos no mesmo dia da entrevista. Para outros, dias antes ou dias depois das oitivas. Todos receberam orientação para preenchimento do questionário, ao tempo que confirmaram ciência do conteúdo.

Cabe salientar que durante as entrevistas a memória dos sujeitos foi estimulada com fotos, imagens, quadros, símbolos, mas, principalmente, propagandas de alimentos das décadas dos anos 1980, 1990 e 2000. Conforme sugerido por Alberti (2011, p. 179), essa estratégia é útil em pesquisa de História oral para “reavivar a lembrança sobre acontecimentos passados”, nesse caso, ligados ao objeto de estudo.

A **terceira etapa** se processou com a realização da análise de todos dos trechos selecionados das entrevistas e das informações contidas no questionário, divididas em seis seções: uma ligada ao conteúdo do questionário e cinco vinculadas às entrevistas temáticas.

Os dados extraídos a partir das duas técnicas adotadas na segunda etapa tiveram a seguinte estruturação: as transcrições das oitivas das entrevistas foram organizadas com o uso

de planilha do *Microsoft Office Word* versão 2010. Cada uma das respostas extraídas das entrevistas foi disposta em coluna identificada com o nome de cada professor, de maneira que fosse possível traçar paralelos dos significados, sujeito a sujeito, quanto aos conhecimentos aferidos, identificando congruências e destacando inconsistências. As informações apontadas nos questionários foram catalogadas, copiladas e depois reunidas para análise a que se propunham, juntando-se aos apontamentos do Diário de campo, que também foram transcritos e armazenados em documento *Microsoft Office Word* versão 2010.

A análise das “Histórias dentro das Histórias” (ALBERTI, 2011, p. 155) dos sujeitos pesquisados passou pelo crivo do referencial teórico-metodológico Hermenêutica de Profundidade (HP), proposta por Thompson (1995), utilizada nessa pesquisa como tratamento de todas as informações coletadas. A HP possui três fases: análise sócio-histórica, análise discursiva ou formal e a interpretação e reinterpretação. Não necessariamente utilizadas nessa ordem, essas fases da HP contribuíram para encontrar formas simbólicas nas falas dos sujeitos. As formas simbólicas, como construções humanas, foram racionalizadas sob cinco aspectos: intencional, convencional, estrutural, referencial e contexto. Esses aspectos fizeram ponte com as categorias de significado, sentido e significação. (THOMPSON, 1995).

Para melhor operacionalizar a HP, notadamente a fase de interpretação e reinterpretação (construção e desconstrução de conceitos), adotamos **procedimento acessório** para extrair com maior facilidade a essência das formas simbólicas, organizado em **três níveis**: Nível 1) As falas transcritas passaram por filtro de informações de ideias e sentimentos; uma espécie de “limpeza” nas transcrições (sobras e aparas de informações), cujo objetivo foi separar trechos das transcrições que estavam diretamente ligados à pergunta e ou à problemática apresentada daqueles que não mantinham relação direta; Nível 2) As inúmeras significações preliminares dos sujeitos foram aglutinadas em categorias de ideias semelhantes com o propósito de afinamento dos discursos; e Nível 3) Agrupamentos de significação a partir das significações preliminares que guardavam semelhança de ideias sobre o objeto investigado.

4.2 Com a voz, ações, gestos e gostos: as professoras

Sistematizamos os resultados dessa seção em **seis tópicos**. O primeiro deles diz respeito aos *contextos sócio-histórico, socioeconômico e sociocultural dos sujeitos da pesquisa*. O segundo aborda a discussão *entre ouvir, falar e colocar em prática: zona abissal às ações de EAN na escola*. O terceiro debate “*benefícios para o corpo*”, “*menos produtos*

industrializados”, “*mais alimentos naturais*”. O quarto esmiúça a relação entre *alimentação saudável e livro didático*: “*tema pouco explorado*”, “*pouco lembrado*”. O quinto reflete quanto à aceitabilidade do cardápio, sob a óptica das professoras, trazendo o tema “*Há uma ansiedade de algumas crianças quando é cuscuz com leite*”. “*Quando é servido arroz com frango, eles gostam*”. O sexto e último reconsidera todas as anteriores e tece comentários quanto ao assunto *alimentação saudável e família: desafios da gestão e dos professores quanto às ações de EAN, dentro e fora da escola*.

4.2.1 Contexto sócio-histórico, socioeconômico e sociocultural dos sujeitos da pesquisa

Responderam ao questionário e participaram das entrevistas cinco professoras do quadro permanente de docentes da Secretaria Municipal de Educação - SME. A seguir, segue o codinome das professoras, sendo atribuído nome de rosas a cada uma delas, acompanhado das qualificações.

- **Margarida** é uma professora da Educação Infantil que ensina crianças de quatro anos em dois turnos de trabalho, 40 horas semanais. É solteira, tem 30 anos e não possui filhos. Nasceu em Fortaleza e permanece até hoje na capital Alencarina. Reside com os pais. Formou-se em Pedagogia pela Universidade Pública Federal e possui especialização em Psicopedagogia.
- **Angélica** é professora da Educação Infantil e atua com crianças de quatro e cinco anos em dois turnos de trabalho, 40 horas semanais. Tem 45 anos, é casada e reside com o esposo e dois filhos. É natural de Fortaleza e reside na capital do Ceará desde que nasceu. Gradou-se em Pedagogia através de uma Universidade Estadual do Ceará. Tem especialização em Psicopedagogia.
- **Magnólia** é Pedagoga e possui pós-graduação em Psicopedagogia. Tem 37 anos. Sua formação básica se deu em uma Universidade Pública Estadual do Ceará. Atua na Educação Infantil com crianças de cinco anos em dois turnos, 40 horas semanais. Mora com o esposo e filho. Apesar de não ter nascido no interior do Ceará, tem forte ligação com a cidade natal dos pais.
- **Aurora** tem 38 anos. É graduada em Pedagogia e possui pós-graduação em Psicopedagogia. Nasceu em Fortaleza e nesta cidade fincou morada, onde reside com pais e irmãos. Formou-se pedagoga através de uma Universidade Pública Federal. Não tem filho e é solteira. Atua na Educação Infantil com

crianças de cinco anos e no Ensino Fundamental com crianças de seis, em dois turnos, 40 horas semanais.

- **Dália** é natural de uma cidade do interior do Ceará. Atualmente mora em Fortaleza. Tem 53 anos, é casada e mãe de dois filhos. Atua na Educação Infantil com crianças de quatro e cinco anos em dois turnos, 40 horas semanais. Estudou Pedagogia através de uma Universidade Pública Estadual do Ceará. Tem nível de especialização em Psicopedagogia.

Todas possuem orientação religiosa fundada no cristianismo. Quatro delas não possuem nenhuma orientação política e apenas uma se define de esquerda. Nenhuma tem filiação partidária. Das cinco, apenas três são filiadas ao sindicato da categoria de professores.

As questões socioeconômicas apontam que três possuem renda familiar compreendida de três a seis salários mínimos, uma informou que o grupo familiar ganha de um a três salários e outra afirmou que sua família recebe acima de dez salários mínimos. Duas informaram ter alguma renda extra além dos seus vencimentos como professora. Três delas possuem veículo próprio e duas não possuem. Duas utilizam o veículo próprio para ir ao trabalho, duas utilizam transporte público ou carona e uma não respondeu. Todas possuem computador com acesso à internet e aparelho celular. Todas possuem aparelho de Televisão e destinam em média duas horas diárias aos conteúdos televisivos.

O contexto sociocultural traçado permite dizer, de modo geral, que elas frequentam o cinema de uma a três vezes por semestre, o teatro pelo menos uma vez por ano. Duas não têm essa última programação na agenda. Duas informaram que não costumam frequentar espetáculos, festas, *show* ou congêneres. Uma informou que vai uma vez por mês e uma semestral e outra depende do evento. Todas, pelo menos uma vez por mês, frequentam bares, restaurantes, churrascarias ou congêneres.

4.2.2 Entre ouvir, falar e colocar em prática: zona abissal às ações de EAN na escola

Dentre as questões presentes no levantamento exploratório, uma delas procurou saber dos sujeitos da pesquisa (e de outros consultados à época), em linhas gerais, se conheciam e se haviam tido acesso aos documentos oficiais do governo federal que tratam de EAN, se aplicavam alguma coisa referente ao que esses documentos orientam, se já houve ou havia discussões na escola sobre o assunto e mesmo se discutiram entre os professores a

política do PNAE. Quando partimos para as entrevistas, essa questão também esteve presente e o conteúdo das falas das professoras fez surgir esse tópico de discussão.

Salientamos que não fizemos confusão entre fala e discurso. O uso do termo fala neste texto é para situar o leitor que foi feita entrevista temática e o que disseram foi coletado na íntegra; respostas livres e sem interferência. O discurso, claro, se diferencia da fala porque ele é marcador de ideologia. O discurso é uma prática social. É uma construção social.

Dessecando as falas delas – nesse e nos próximos tópicos de discussão – pudemos constatar que a anatomia do discurso de um sujeito não é composta apenas por elementos constitutivos dele mesmo. O discurso não é individual. Ele é guiado pelas histórias de cada indivíduo, as quais se reúnem tal como uma amálgama com outros discursos (MAINGUENEAU, 2001).

O discurso, portanto, é uma soma mais ou menos relativa do discurso de outros, que agora o indivíduo do presente situa, (re) produz ou acrescenta ideologia, dada a convivência com familiares e pessoas próximas, ou até mesmo adquiridos e conjugados através de grupos sociais provisórios (um curso de curta duração, ambiente de trabalho, uma viagem de ônibus, dentre outras). Para melhor entendimento, o discurso,

Só adquire sentido no interior de um universo de outros discursos, lugar no qual ele deve traçar seu caminho. Para interpretar qualquer enunciado, é necessário relacioná-lo a muitos outros – outros enunciados que são comentados, parodiados, citados, etc. (MAINGUENEAU, 2001, p. 55).

Esclarecido esse ponto, frente à questão proposta, a partir das entrevistas realizadas com as cinco professoras, ficou inicialmente evidenciado nos discursos de todas elas que existe uma zona abissal entre o que conhecem sobre EAN e o que é aplicado na escola. Duas disseram que não conhecem nenhum dos documentos citados. Uma respondeu que nunca teve interesse em conhecer, ao passo que afirmou que não conhecia. Duas responderam de forma muito semelhante: que não conhecem, mas procuraram saber a respeito, sendo que uma dessas duas últimas afirmou que teve conhecimento somente quando apliquei o levantamento exploratório, visto que despertou nela a curiosidade e se motivou a conhecer mais.

Identifiquei, ainda, de um modo geral, que julgam importante trabalhar a temática alimentação saudável na Educação Infantil e no Ensino Fundamental. Contudo, também notei um sentimento comum a todas quando comentaram que são informações legais ligadas à alimentação escolar, não tão recentes assim. Reconhecem que é um assunto pouco propagado

na escola, não sendo divulgado principalmente entre elas, professoras, para que pudessem se embasar ou referenciar seus planejamentos de aula.

Uma dessas professoras chegou a afirmar que ficou espantada quando ingressou no serviço público, na escola pública, para ser professora do Ensino Fundamental – ela que vinha de escola privada – não tinha nenhuma noção dos mecanismos da alimentação escolar. Percebeu que era de boa qualidade e tinha até nutricionista para fazer o cardápio, desconstruindo um pouco das representações que giram em torno alimentação escolar, por se pública e gratuita, deixaria a desejar.

Algumas ideias presentes nos discursos deixaram evidenciar que, apesar de desconhecerem os documentos legais que tratam de Educação Alimentar e Nutricional - EAN, sabiam há tempos da existência da alimentação escolar e que ela é ofertada pelas escolas públicas sob a égide do governo federal. Surgiu de uma delas a sugestão da escola na qual trabalha, ou partindo da própria SME de Maracanaú, ofertar capacitações periódicas sobre alimentação saudável. Outra professora, nessa linha, disse já ter recebido capacitações continuadas ofertadas pela Secretaria Municipal de Educação - SME mensalmente, onde, naquela ocasião, foi “tocado” no assunto, mas sem nenhum aprofundamento.

Pode-se inferir que as ações de EAN no interior da escola acontecem apesar do conhecimento que elas possuem dos documentos e do que eles referenciam para ser aplicado no currículo escolar. O fato de desconhecerem quase que totalmente os conteúdos dos documentos oficiais, por si mesmo, podem ser indicativos que: ou as ações de EAN acontecem na sua capacidade mínima e poderiam ser melhoradas, mais exploradas, ampliadas em qualidade se elas (professoras) fossem minimamente inteiradas das diretrizes e dos eixos prioritários de EAN, ou que alimentação escolar e o emprego de uma alimentação saudável observados em campo não estão diretamente ligados aos seus fazeres pedagógico.

Creemos que a segunda hipótese está equivocada e apostaríamos na realização da primeira, melhorando o acesso à informação, capacitação das professoras, os gestores; chamando todas elas a conhecerem o funcionamento do PNAE e implementarem as ações de EAN.

A propósito, o Marco de EAN já prever formação profissional e educação permanente. A EAN, por ser um campo intersetorial e multidisciplinar, outros profissionais podem e devem se envolver nas ações e terem acesso a programas de formação e educação continuada, que abordem a temática.

Na formação de profissionais da comunidade escolar. As ações de educação permanente são realizadas por equipes intersetoriais constituídas por iniciativa das Secretarias de Educação, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, diretamente ou por meio dos Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANEs), entre outros. (BRASIL, 2012a, p. 38).

Penso que haveria um salto de qualidade no emprego de alimentação saudável e adequada e a escola alcançaria patamares maiores se houvesse uma maior aproximação da escola, da gestão às ações de EAN junto à SME de Maracanaú, FNDE e até diretamente com o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE) do estado do Ceará, vinculado à Universidade Federal do Ceará - UFC. Fica evidenciado que, por enquanto, isso não acontece e não aconteceu recentemente nessa escola.

Finalizamos a discussão dessa seção com o pensamento de Boog (2008), uma vez que estamos tratando de professores nessa pesquisa.

[...] de modo geral, os professores concordam que compete à escola ensinar a criança e ter bons hábitos alimentares. Assim como se ensina a lavar as mãos antes de comer e escovar os dentes, há um consenso de que compete à escola ensinar quais são os alimentos que compõe uma “dieta saudável”. (BOOG, 2008, p. 17).

4.2.3 “Benefícios para o corpo”, “menos produtos industrializados”, “mais alimentos naturais”

Essa seção de discussão tem vital importância para essa pesquisa. Considero a pedra de toque da hipótese central levantada: o conhecimento do professor sobre o que é alimentação saudável irá influir na saúde dos escolares.

Dessa forma, de todas as questões formuladas, uma foi direcionada a saber dos sujeitos o que eles entendiam sobre alimentação saudável, uma vez que o estudo exploratório já oferecia pistas do que iria encontrar nos discursos. O objetivo dessa movimentação foi procurar mapear os conhecimentos prévios que os professores têm sobre alimentação saudável, mergulhando na rede de significados atribuídos a esse tema, a partir das histórias de vida deles (Histórias dentro da História), no contexto da Educação Infantil.

Isso posto, emergiram dos discursos referências diversas sobre alimentação saudável. Houve congruências, singularidades e linearidades nos termos destacados dos discursos. As respostas, muitas delas, estão ligadas às histórias formadoras de cada professora, aos estilos de vida, às formas simbólicas elaboradas por elas durante suas trajetórias de vida até se tornarem professoras da Educação Infantil ou Ensino Fundamental.

Conforme explicado na metodologia, estimulamos a memória antiga delas com fotos, imagens, quadros, símbolos, mas, principalmente, propagandas de alimentos das décadas dos anos 1980, 1990 e 2000 do século XX. Esse procedimento ajudou a compreender o contexto das “Histórias dentro da História”, principalmente quando respondessem a questão central da pesquisa.

No caso delas, os discursos evidenciam uma espécie de **capital cultural** sobre alimentação estabelecido na família. Capital cultural pode ser compreendido como “aprendizado total, precoce e insensível, efetuado desde a pequena infância no seio da família e prolongado pela aprendizagem escolar que o pressupõe e o completa” (BOURDIEU, 2007, p. 65). Para ilustrar, vejamos algumas transcrições que demonstram essa observação.

(...) minha mãe ela sempre priorizava realmente o suco da fruta (...). (Professora Dália).

(...) Doces, a gente não consumia muito, tá entendendo? Até porque a mamãe não deixava, mas assim, eu provava, eu sabia o gosto, mas não era demais. (Professora Angélica).

Pai gostava muito de comprar essas besteirinhas pra gente. Eu gostava muito, só que a minha mãe não deixava a gente comer e a gente comia escondido. (Professora Magnólia).

Quando a minha mãe começou a fazer aquele baião, e fazia tipo capitão, então ela fazia uma fila com a gente assim, eu com as minhas duas irmãs e aquilo era um momento super prazeroso. (Professora Aurora).

O mais marcante pra mim na minha infância é a nossa comida. Tudo era feito em casa, a minha mãe não comprava nada embalado, nada em caixa. (Professora Margarida).

Todas elas admitiram que foi no instituto familiar, especialmente quando crianças, essencialmente sob a regência da mãe, que tiveram suas primeiras lições sobre como deveriam comer saudavelmente. Não coube a essa pesquisa investigar familiares, mas provavelmente se acontecesse, ao entrevistar essas mães, tão provável seria remontar tais hábitos adquiridos também nas avós (mães dessas mães).

Dando sequência às entrevistas, as professoras, em ato contínuo a demonstração das propagandas de alimentos do período citado, quando arguia cada uma sobre o que concepções tinham de alimentação saudável, obtive centralmente as seguintes respostas:

(...) é aquela que você dá prioridade as frutas, aos legumes, as verduras. É a que há pouco ou nenhum consumo de produto industrializado. (Professora Dália)

Alimentação que ela vai ajudar o meu organismo a livrar de doenças. (Professora Angélica).

(...) é tudo aquilo que faz bem pra saúde e pro o organismo. Tudo que vai ter um retorno lá no futuro. (Professora Magnólia).

(...) é tudo aquilo que vai, é, que eu vou comer vai trazer muitos benefícios pro meu corpo né e que tenha menos aditivos, menos coisas que vão, como é que eu posso dizer, contaminar meu corpo. (Professora Aurora).

Entendo que aquilo saudável é aquilo que te faz bem, mantém aquele equilíbrio no teu corpo. (Professora Margarida)

Os termos **corpo** e **organismo** aparecem como sinônimos e ganham destaque nos discursos. Há uma forma simbólica muito evidente para elas: que a alimentação saudável tem como papel central ajudar o corpo a se manter com saúde. Para algumas, a alimentação saudável ajuda prevenir doenças e, nessa linha, a manter o equilíbrio. No que tange às ações de comensalidade, apontadas como integrante dessa alimentação saudável, emergem dos discursos: consumir vegetais (frutas e hortaliças) e evitar alimentos industrializados.

Pelo que pude observar entre as professoras consultadas, e isso também está registrado nas entrevistas quando abordado a questão dos hábitos alimentares – o que consomem, preferências, etc. – ao apontarem o consumo de vegetais (frutas e hortaliças) como fator preponderante sobre o que viria a ser uma alimentação saudável, na prática, apenas três demonstraram e admitiram esse prazer pelo consumo de frutas.

Outro ponto muito abordado por elas foi quanto ao consumo de alimentos industrializados. Pelo menos duas delas admitiram que já haviam consumido alimentos como salgadinhos, biscoitos em pacote e sucos de caixa na presença das crianças, no interior da sala de aula ou no intervalo, quando estavam junto a elas.

De uma maneira geral – explicação extensiva aos demais tópicos – procurei relativizar as análises dos discursos das professoras evitando entrar no mérito da qualidade de suas ações, estilos de vida, formação inicial, continuada e contínua; da dupla, e por vezes, tripla jornada de trabalho. São mães, filhas, professoras.

O objetivo não foi auditá-las, todavia, como justificado na escolha de pesquisar significados de professores da Educação Infantil, e também inspirado em Giroux (1983) e Apple (1999) – quando esses defenderam o papel do professor na escola, frente ao currículo (oculto ou prescrito), com forte contribuinte na elaboração de uma agenda interdisciplinar para se trabalhar qualquer tema, inclusive aqueles transversais, como é o caso da alimentação saudável na escola – não deixaria de comentar as impressões que os discursos passam.

Impera entre elas a conceito de que a alimentação é algo para nutrir o corpo (organismo). Os discursos são vazios de termos culturais. O que há de cultural, que poderíamos enxergar, diz respeito ao capital cultural e *habitus* herdados dos familiares.

Pelos discursos há também como identificar descontinuidade desse capital familiar no quesito alimentação saudável, quando não praticam no cotidiano essa internalização dos cuidados parentais dispensados a elas na infância e na adolescência, ao tempo que não se esforçam para colocarem em prática o que receberam, tanto nas suas vidas e como na escola, segundo ficou registrado em outros momentos de falas pela maioria delas.

Face ao exposto nessa seção, todas admitem que não é tarefa fácil estabelecer, manter, cultivar (e até ensinar) alimentação saudável, porque está muito ligado, segundo apurei, a mudança de postura, aos convites do cotidiano para “quebrar” regimes, os arrastamentos da mídia e da indústria alimentícia com a proposta do “pronto”, estando o “alimento” ali, na mão, acessível a qualquer hora, a baixo custo, na maioria das vezes, porque se alimentar saudavelmente “custa caro”, como apurei de algumas delas.

4.2.4 Alimentação saudável e material didático: tema pouco explorado, pouco lembrado

As professoras se pronunciaram sobre esse tema com muita cautela. Isso porque, primeiro, a escola não adota material didático específico para ser trabalhado na Educação Infantil. Elas seguem as Diretrizes Nacionais Curriculares para a Educação Infantil (DCNEI). As DCNEI são constituídas por 12 eixos temáticos. O princípio da Educação Infantil, segundo As DCNEI, é o aprender a partir do lúdico.

As atividades são desenvolvidas sobre esses 12 eixos temáticos. Já os conteúdos das aulas são montados sobre um projeto institucional idealizado pela SME de Maracanaú, válido a cada dois anos. O projeto de 2018 tem como título, ainda em construção, segundo a coordenadora pedagógica da escola, “Todos por um objetivo. Nenhum a menos”, dividido em quatro conexões, que equivalem a cada bimestre escolar. O primeiro bimestre, para exemplificar, está sendo estruturado sobre o tema “Conhece-te a ti mesmo”, o qual contempla os subtemas: Construção da identidade: Qual o meu nome? Quem sou eu? Meu tamanho, Minha idade, O que mais gosto de fazer. Para facilitar o trabalho das professoras na elaboração dos planejamentos das aulas, a escola dispõe para elas um livro, cujo título é “Orientações Curriculares para Educação Infantil”. Ele orienta toda a prática da Educação Infantil.

Apesar dessas informações e ter percebido que não há nada “solto”, algumas delas relataram que trabalham com diversas naturezas de obras para embasarem seus planejamentos de aulas. Procuram materiais na *internet* ou em outros locais, como bibliotecas, na sala de leitura da própria escola ou através de obras de propriedade dessas professoras, as quais são compartilhadas entre elas para facilitar o trabalho.

Quando na oportunidade das entrevistas individualizadas, inquiri a todas que concepções e orientações sobre alimentação saudável, sob a óptica delas, estavam contidas nos livros didáticos, cartilhas, etc., utilizadas na prática docente cotidiana na Educação Infantil ou Ensino Fundamental, selecionamos três respostas que resumem o conjunto de ideias por elas expressadas:

(...) o professor, pra está abordando melhor esse quesito, ele tem que buscar o suporte fora, porque alimentação saudável é uma das informações mais importantes, mas ao mesmo tempo, o currículo ele acaba dando uma prioridade maior na questão do aluno aprender a ler, a escrever e a fazer cálculos; e questões como essa, são relevantes, mas muitas vezes elas são deixadas pra aspectos secundários. A prioridade é outra. (Professora Dália).

Assim, a questão dos conteúdos é muito poucos nos livros. É quase assim, uma aula ou no máximo duas. Eu acho que é um tema que é muito pouco explorado, muito pouco lembrado. Assim, poucos falam dos alimentos que são bons para a saúde. Muitos vêm as propagandas dos produtos industrializados e muitos trazem figuras de alimentos, figura de frutas que não é da realidade daquela criança, a questão das regiões do país. Eu acho que seria mais interessante se fosse a alimentação regional. (Professora Magnólia).

(...) acho que nos livros didáticos, eles são abordados [o tema alimentação saudável] de uma maneira, às vezes, até divertida sim, mas bem prática, bem técnica, e às vezes, em algumas orientações lá no final do livro, eles dão sugestões de prática de fazer [agir saudavelmente]. [...] Mas nos livros é muito generalista. Na nossa prática, na prática do dia a dia, é muito generalista, tem que se sempre focar num olhar. Mas, se for fazer como se fosse um projeto, meio que projeto pra isso, então não é muito... é abordado, o tema não deixa de ser abordado nas rodas de conversa, as vezes quando a gente vai falar de algum ponto, algum livro que tragam conteúdos assim, até os livros paradidáticos, e dali a gente já puxando uma conversa. (Professora Aurora). (Grifos do autor)

As falas das professoras Dália e Magnólia se alinham e refletem também o pensamento de outras duas professoras (Margarida e Angélica) quando correlacionaram o conteúdo alimentação presente nos materiais didáticos que dispõe. Elas afirmam que esses materiais utilizados para planejar as aulas, apesar de importantes, têm pouco ou quase nada relacionado ao tema. Quando surge alguma página, unidade ou capítulo, normalmente ou autores utilizam figuras, gravuras; fotos de frutas e hortaliças descontextualizadas da realidade do aluno, fora da cultura alimentar deles. A ênfase desses materiais didáticos, segundo a Professora Dália, é outra: “ler, a escrever e a fazer cálculos”. Sobre o respeito à

cultura alimentar e aos hábitos alimentares dos estudantes, abordamos esse tema na Seção II, mas trouxemos outro enfoque no próximo tópico (4.2.5).

Inserimos a fala da Professora Aurora para fazer o contraponto com as outras quatro professoras que pensam semelhante e, para elas o tema é pouco explorado e, quando muito, está ligado aos hábitos de higiene: “escovar os dentes”, “lavar as mãos”. Segundo a professora Aurora, o material que utiliza ou utilizou aborda o tema de maneira “divertida”, “prática”, “bem técnica”, constando, ainda, nessas obras que ela teve acesso, “às vezes”, alguma orientação lá no final do livro para fazer práticas de alimentação saudável (Exemplo dado por ela: aula que ensine sobre como fazer chás; a origem deles, aplicação, utilidade para saúde, etc.).

As concepções de alimento e comida descritas por elas, bastante frequente nas obras que utilizam para elaborar as aulas, se harmonizam com as conclusões da pesquisa realizada por Bastos (2011),

[...] as concepções de comida e alimento se confundem, pois não há uma diferença conceitual entre os termos. Indicam concepções da área da Biologia e o distanciamento da perspectiva antropológica, sociológica. Comida e alimento são considerados meios fornecedores de energia necessária para o funcionamento do corpo e reparadoras de perdas do organismo, abrangendo o universo daquilo que pode ser ingerido para o crescimento e desenvolvimento biológico do indivíduo, o preenchimento de suas carências vitais, bem como de resistência, equilíbrio orgânico e regeneração biológica. (BASTOS, 2011, p. 94).

O estudo dele é 2011, compreendendo o período de 1938 a 1946, tendo realizado análise sócio-histórica em Cartilhas de Alimentação, mas apesar disso oferece um *insight* muito amplo sobre como o tema alimentação era representado pelos autores daquele período. Em 2018, ano de inserção dessa pesquisa, distanciados temporalmente mais de 70 anos dessas publicações, os termos, as figuras e imagens dos livros, segundo relatos das professoras consultadas, ainda estão fortemente vinculados à área da Biologia, afastando-se de conceitos como cultura, comunidade, saber popular, regionalismo; temas abordados normalmente pelas ciências como sociologia, antropologia, geografia, as quais poderiam trazer grandes contribuições para um entendimento pormenorizado, com auxílio de outras ciências, como a pedagogia, a história e mesmo a filosofia e, sem exclusividade, podendo debater qualquer uma das áreas do currículo escolar.

Ainda, nesse sentido, as falas das quatro professoras reverberam com a pesquisa de Bezerra (2012) quando analisou livros didáticos distribuídos nacionalmente às escolas públicas através do Programa Nacional do Livro Didático - PNLD. Levando em conta os

livros que foram analisados por ele, predominam os conceitos de alimentação na perspectiva normativa, prescritivista e higienista. Esse autor assevera que não deve se retirar o mérito do livro didático, com toda sua relevância no processo de ensino e aprendizagem, mas destacou:

[...] os livros, em sua totalidade, apresentam os conteúdos sobre alimentação junto aos de saúde, predominando a concepção de alimentação como elemento essencial à manutenção da vida e de um estado individual de ausência de doenças em um corpo biológico, ao mesmo tempo em que se apresentam regras de higiene e de conduta. Os alimentos são apresentados, geralmente, em sua classificação clássica funcional (construtores, energético e reguladores). (BEZERRA, 2012, p. 73).

É preciso esclarecer ao leitor que não centramos a análise em obras. Apenas coletamos o ponto de vista das professoras. São elas que estão no “chão da escola” cotidianamente e sabem falar melhor sobre a realidade que as cercam, apontando dificuldades, desafios e possibilidades.

Diante do exposto anteriormente, onde fica claro que as professoras, apesar serem signatárias das DCNEI e um livro de orientação para planejamento de aulas, acabam por decidirem que conteúdos devem ser aplicados no planejamento, complementando-os, ampliando-os naquele contexto, sob aquela circunstância pedagógica, podendo realizar interdisciplinaridade, em tese, à vontade.

Por outro lado, não poderia me furtar de tratar aqui das concepções de currículo, no tocante às escolhas dos temas. Como demonstrado e reconhecido por elas, as professoras têm o poder de escolherem determinados conteúdos e, no meu entendimento, não estão utilizando-o adequadamente. Limitam-se aos que os livros sugerem, como é o caso dos descritores básicos (Professora Dália: “ler, a escrever e a fazer cálculos”), ou os ligados aos hábitos de higiene (Professora Aurora: “escovar os dentes”, “lavar as mãos”).

Apple (2001) afirma que não existe currículo neutro. Ele é sempre parte de uma tradição seletiva, “resultado da seleção de alguém, da visão de algum grupo acerca do que seja conhecimento legítimo. É produto das tensões, conflitos e concessões culturais, políticas e econômicas que organizam e desorganizam um povo”. (APPLE, 2001, p. 71). Moreira e Tadeu (2011) asseguram que o currículo é um artefato social e cultural, podendo ser explorado na sua história, nas suas determinações sociais.

Ainda na direção dessa discussão sobre currículo e conteúdos – traduzidos em direitos de aprendizagem dos alunos – representando avanços para alguns, retrocesso para outros, a recente (dezembro de 2017) homologação da Base Nacional Comum Curricular – BNCC, pelo MEC, prevê a abordagem de temas da atualidade, entre eles, claro, a EAN:

[...] cabe aos sistemas e redes de ensino, assim como às escolas, em suas respectivas esferas de autonomia e competência, incorporar aos currículos e às propostas pedagógicas a abordagem de temas contemporâneos que afetam a vida humana em escala local, regional e global, preferencialmente de forma transversal e integradora. Entre esses temas, destacam-se: direitos da criança e do adolescente (Lei nº 8.069/199016), educação para o trânsito (Lei nº 9.503/199717), educação ambiental (Lei nº 9.795/1999, Parecer CNE/CP nº 14/2012 e Resolução CNE/CP nº 2/201218), **educação alimentar e nutricional (Lei nº 11.947/200919)** [...] (BRASIL, 2017, p. 19). (Grifo do autor)

Como o enfoque central da pesquisa é alimentação saudável, e ela está imbricada com a cultura, logo se tornaria ponto capital para elas explicitar o modo como a cultura, os hábitos e os gostos são dispostos na escola, e muitas vezes reproduzidos como formas de conteúdos culturais, funcionam para indicar uma classe ou fazer prevalecer um pensamento, uma cultura.

As professoras devem ter o conhecimento que a infância forma hábitos. Disso não tenho dúvida. Todavia, penso estarem desperdiçando uma bela oportunidade de contribuir com a introdução de temas como a alimentação saudável, inclusive de maneira lúdica, como as DCNEI orientam, na perspectiva de transformar a realidade da escola, dos alunos, entendendo que o currículo é produtor de identidades individuais e sociais particulares. (SILVA, 2010).

4.2.5 *“Há uma ansiedade de algumas crianças quando é cuscuz com leite”. “Quando é servido arroz com frango, eles gostam”*

Nesse tópico reuni as significações das professoras sobre, principalmente, os comportamentos alimentares das crianças da Educação Infantil. As questões propostas foram: Que fatores podem influenciar, positivamente ou negativamente, o comportamento alimentar das crianças? Qual sua visão sobre a forma, o tipo de comida, as instalações da cozinha, o trabalho da merendeira e as condições gerais de oferta da alimentação escolar que é servida?

As respostas foram as mais difusas. Surgiram reflexões sobre que tipo e quem está incentivando o consumo de alimentos industrializados (processados e ultraprocessados) às crianças fora da escola, uma vez que o ambiente escolar não comercializa e não incentiva o consumo de produtos não saudáveis?

A fala da Professora Dália retrata bem essa questão, abordado de maneira sintética a problemática.

Você consegue inculcar neles a importância de está trocando o achocolatado pelo suco de fruta natural, ou então, o biscoito recheado, pela fruta. Só que aí os pais insistem em mandar, aí você fica naquele dilema, o que fazer? Porque a família, ela tem a responsabilidade com o educando por mais que se fale: “pais, procurem evitar de mandar...” (Professora Dália).

A família aparece, na visão dela, como ente que tem a responsabilidade com o aluno, com o propósito de inculcar a importância de substituir os alimentos industrializados pelos naturais. Esse posicionamento vem reforçar o compromisso dos profissionais da educação, da sociedade, da família, das instituições públicas e privadas, de todos, portanto, perante os desafios ao emprego de uma alimentação saudável e adequada.

Contudo, como teorizei (e até constatei fortes indícios nas observações de campo) na Seção III, a escola tem papel central para estimular as crianças e adolescentes a desenvolverem hábitos saudáveis e não realiza essa tarefa sozinha. A família se destaca, sobretudo, como grande aliada nesse processo.

O pensamento da Professora Dália dá margem a uma problemática “colateral” que observamos nessa investigação: que a família, de fato, tem papel nesse processo de formação de hábitos. Esse parece ser ponto pacífico entre os educadores e profissionais de saúde. Entretanto, há indícios que a instituição família tem falhado nessa investidura. Esse assunto (família e alimentação saudável) será aprofundado melhor no próximo tópico (4.2.6).

Ato contínuo a análise dos discursos dessa seção, novamente a CEASA ressurgiu como uma suposta justificativa de as crianças que frequentam a Educação Infantil e o Ensino Fundamental terem hábitos diferenciados das demais de outros bairros. Esse fato não se sustentou, conforme comprovamos nas observações de campo e ao estudar a realidade social das famílias na Seção III. Deveria, mas não favorece como esperado.

(...) a região conta com a CEASA, nas proximidades (...). Então, assim, era pra ser um aspecto que iria justamente facilitar o consumo dessas frutas e dessas verduras, mas não, infelizmente não tem esse, vamos dizer assim, esse fortalecimento do que a gente está pregando aqui. (Professora Dália).

Esse aspecto (proximidade da escola à CEASA) poderia ser mais explorado pela escola, pelos professores, através de atividades programadas no currículo, com apoio e recursos da SME. E mesmo que não houvesse a CEASA, as feiras livres, tendo o mesmo propósito, estão presentes em praticamente todas as localidades do Brasil. A **Professora Dália**, sobre esse assunto ainda, propõe,

(...) que elas [as crianças] pudessem ter acesso às frutas. De lá [da CEASA] vão para outros lugares, para serem vendidas, acho que seria interessante e estimularia através da curiosidade deles, o consumo, tentaria desconstruir aquela ideia que o que é bom é o que é industrializado. (Grifos do autor)

Por fim, de uma aula de campo dessas, visitando a CEASA, feira livre ou mercado público, a escola poderia não só trabalhar a questão da alimentação saudável como desenvolver o conteúdo do currículo inteiro, por um ano ou mais, a citar como exemplo os assuntos ou temas: números, história do bairro, escrita, leitura, geografia da região, ciências dos seres vivos, higiene pessoal, identidades, família, trabalho, economia, cidadania, dentre muitos outros.

Foi tocado ainda na questão do cardápio como algo que atende, segundo todas elas, recomendações de nutricionistas da SME, mas ficaram preocupadas com os testes de aceitabilidade que não estão sendo realizados. Para as que são mais antigas na escola, pelo que lembram, nunca foi realizado. Por isso que há casos que muitas crianças não comem porque não gostam do que está sendo servido naquele dia. Em outros momentos, pedem para repetir a refeição naquele dia e ainda solicitam que seja a semana toda seja servido aquele prato de tão saboroso é para elas.

A partir das reflexões anteriores, como sustentaram Bezerra, Alcântara, Oliveira-Silva (2008), o debate sobre a temática deve ser permanente e que estimule a pensar e adotar práticas alimentares e estilos de vidas saudáveis, respeitando a cultura alimentar das pessoas.

A despeito das respostas à questão das instalações da cozinha, o modo de preparo das refeições, o trabalho das merendeiras – termos encontrados nos discursos – vão muito ao encontro das observações de campo: *“há todo um cuidado na manipulação”, “nunca faltou alimentação, ela é vistoriada”* (Professoras Dária e Angélica, respectivamente).

Mas também surgiram de algumas delas inquietações: *“poderia ter mais frutas (...) fazer o suco na hora daquela manga”, “poderia ter um refeitório. Todo mundo comer junto”*; (Professoras Dária e Angélica, respectivamente).

Outro aspecto foi observado no discurso de alguma delas foi que a alimentação escolar tem nessa escola conotação de *“almoço com cara de merenda, merenda com cara de almoço”*. Esse ponto foi abordado por Bezerra (2002) em ampla pesquisa realizada no ambiente escolar e aos redores dele (o contexto social), quando estudou as representações da alimentação escolar.

A prática mais imediata que decorre dessas representações sobre a merenda é a forma de elaboração dos cardápios, considerados como algo destinado à criança carente, faminta e necessitada de um prato de comida. Assim, predominam os alimentos salgados e encorpados, sobretudo a sopa, apesar de os gestores da escola saberem que os alunos preferem mais o iogurte, o leite com nescau, os sucos e o mingau acompanhados de pão, biscoitos ou sanduíche. (BEZERRA, 2002, p. 185-186).

Concordo com as professoras que defenderam que a escola poderia ter um refeitório. Diria mais. Além do refeitório, com o ideal de comer junto, enquanto isso não fosse materialmente possível de ser colocada em prática, a cozinha poderia ser mais explorada como instrumento pedagógico às aulas, como meio de se estabelecer de forma permanente a prática EAN, de levar às crianças conhecimento, como assevera Boog (2013),

[...] educação alimentar e nutricional inclui transmitir informações e comunicar conceitos de nutrição, mas também penetrar na história de vida, na inserção social do sujeito, na cultura, no universo de significados afetivos que dão sentido às práticas de alimentação, tanto aquelas passadas de geração a geração como as que são construídas nas novas formas de viver. (BOOG, 2013, p. 31).

Surgiria uma cozinha de todos. Um espaço democrático, didático, comunitário. Uma opção de laboratório à escola para se ensinar grandezas físicas e químicas (temperatura, massa, volume), cálculos aritméticos, leitura e escrita com a elaboração e interpretação de receitas. Uma culinária emancipatória, com a participação das crianças, dos professores, da comunidade, resgatando tradições e mantendo viva a cultura alimentar do bairro, região, estado. Construindo-se, assim, uma rede de significados afetivos que estabelece uma aprendizagem significativa.

4.2.6 Alimentação saudável e família: desafios da gestão e dos professores quanto às ações de EAN, dentro e fora da escola

Finalizamos a Seção III dizendo que há fortes indícios que o trabalho realizado pela escola investigada precisa ser reforçado nas famílias. As tímidas e insipientes ações de alimentação saudável desenvolvidas pela escola podem está sendo sufocadas pela mídia de massa – com as propagandas de televisão – compreensão dos pais e ou familiares a cerca do que venha a ser alimentação saudável e adequada, condições de acesso à “comida de verdade”; realidade cultural, socioeconômico (emprego, renda, localização geográfica, etc.), dentre muitas outras.

E foi pensando nas possíveis dificuldades enfrentadas pelo binômio gestão-família que demos início a esse tópico – quanto o papel da escola no envolvimento dos familiares à promoção de uma alimentação saudável e adequada às crianças – fundamentado na Ação III da Portaria Interministerial 1010/2006, a qual prever o desenvolvimento de “estratégias de informação às famílias, enfatizando sua co-responsabilidade e a importância de sua participação neste processo”. (BRASIL, 2006a, p. 3).

As questões inquietantes que definiram a formação desse debate foram: Como a gestão da escola e os professores da Educação Infantil e Ensino Fundamental agem/pensam frente ao tema alimentação saudável? Que fatores externos às aulas ou às ações da escola permitem afirmar que os alunos da Educação Infantil, de uma forma geral, possuem algum comportamento alimentar diferenciado que tenham chamado à atenção dos professores ou da escola?

O fluxo das falas de todas elas, neste ponto, se demonstrou bastante consistente e demonstra coerência com a prática observada. A coleta de informações junto à gestão, quanto à preocupação de se promover a alimentação escolar de maneira adequada junto às crianças, no cotidiano escolar, bem como junto às famílias, nas reuniões periódicas, está bem representado nas falas das Professoras Dária e Aurora.

(...) o grupo [gestão e professores] é bastante consciente em relação à importância de manter uma alimentação saudável, tanto que nas reuniões a gente sempre conversa com os pais e mostra os benefícios, estimula o consumo da merenda escolar, pra que essas crianças não tragam esses lanches, que além de não trazer nutrição nenhuma, ainda pode acarretar algum problema com a criança. Se há merenda escolar, por que não se querer nem experimentar? Então, a gente tenta estimular dessa forma. O grupo se mostra bem comprometido assim em estimular. Muitas vezes, o professor precisa fazer uma atividade e aí a coordenação, a gestão em si, ela sempre se mostra solícita pra ajudar. (Professora Dária). (Grifos do autor)

(...) têm outras [crianças] que tão comendo melhor, assim, fruta porque diz que a mãe disse que ela tá cheia de verme, aí ela tem que parar de comer açúcar, tem que dá um tempo no chocolate, num sei o que, então, ela, foi orientada pela mãe a comer melhor, a levar o biscoito dela, ou então levar uma fruta e ela está procurando cumprir isso ou comer o da escola. [...] Mas assim é no geral. A grande maioria das crianças comem a comida da escola. [...] eu acho que já foi mais a questão dos alimentos industrializados que eles traziam aqui na escola, ate porque é uma das pautas de reunião [com os responsáveis] o incentivo a merenda da escola. Isso eu tenho que deixar registrado. A gestão faz questão de observar que tem a merenda, que incentive o seu filho a comer a merenda da escola. É mais saudável [...]. (Professora Aurora). (Grifos do autor)

As professoras Dária e Aurora são bem enfáticas ao dizerem que o grupo (gestão e professores), na linha de frente em defesa de uma alimentação saudável e adequada, faz seu papel, tanto no cotidiano escolar, como nas reuniões periódicas com os responsáveis pelas crianças. Há um estímulo contínuo por partes dos professores para que as crianças consumam a alimentação servida pela escola; que evitem comer alimentos como biscoitos, sucos de caixa, etc. Esse reforço é diário, realizado em todos os momentos, seja durante as aulas, nos intervalos de chegada e saída e, em especial, aquele destinado à alimentação das crianças.

O interessante que a fala delas também deixa notabilizado um contra fluxo educacional nesse processo. Enquanto a gestão, professores, nutricionistas, merendeira, todos de uma forma geral na escola investigada, se esforçam para garantir uma alimentação de qualidade, em sentido contrário eles encontram resistência de alguns pais que não colaboram com educação alimentar dos seus filhos. Alguns preferem enviar alimentos pelas crianças (filhos, netos, sobrinhos) e até os proíbem estes de consumir o que é servido pela escola (razões não investigadas).

Essa narrativa destacada anteriormente esteve presente durante as observações de campo, quando visitadas as salas e coletadas as informações que apontaram essa problemática, a qual se confirma agora, através de entrevista aberta com as professoras. Nada melhor que elas para traduzirem essa realidade de perto.

Chega a dar certo alívio de ter presenciado o comprometimento da gestão, dos professores, da merendeira, dos funcionários dessa escola, de maneira geral, com a alimentação escolar. A feliz observação da Professora Aurora, que a grande maioria das crianças come a refeição servida pela escola, externa o sentimento de envolvimento de todos nesse processo.

Ela ainda registra ter notado que o número de crianças que consomem alimentos industrializados na escola, em detrimento da alimentação ofertada, vem diminuindo. De fato, não tivemos como aferir um a um quanto aos comportamentos alimentares, mas as estatísticas de distribuição da alimentação do dia sustentam essa tese. E ainda, durante nossa permanência na escola, visitando as salas, conversando com outros professores que não participaram diretamente da pesquisa; observações colhidas nos intervalos – durante a distribuição da alimentação às crianças –, compartilhamento de ideias com a gestão, tudo isso, confirma a percepção dela, que neste contexto, é ponto de vista comum das demais entrevistadas.

Durante todo período de coleta de dados fomos convidados pela gestão a participar de eventos da escola, como, por exemplo, a festa da Páscoa. Houve, nesse tempo,

uma reunião da escola com os responsáveis pelas crianças. Não comparecemos a nenhuma delas. A aproximação com gestão também gerou nos gestores uma expectativa boa. Eles tiveram interesse de ceder um espaço em uma dessas reuniões, porque informamos que seria de nosso interesse ofertar alguma discussão sobre esse assunto com as famílias.

A principal dessas reuniões, a que abriu o ano letivo, tradicional no calendário da escola, também não foi possível nosso comparecimento. Mas o intuito seria levar uma palavra breve, com apresentação curta de vídeos problematizadores. Essa ação reforçaria o assunto de alimentação saudável entre os parentes das crianças, que são os que convivem e alimentam elas em casa. Esse movimento traria, segundo eles, um impacto diferente porque seria uma voz “externa” à escola, proferindo maior respaldo e podendo gerar uma melhor repercussão. Concluímos nossa participação de campo no mês de maio com o convite de dar uma palestra aos pais, mães e responsáveis pelas crianças em agosto de 2018.

Em vias de conclusão, segue um testemunho do envolvimento da gestão quanto ao emprego de uma alimentação saudável junto aos alunos. O núcleo gestor, desde o primeiro dia de nosso contato, abraçou a causa da temática alimentação saudável, porque, a nosso ver já havia esse germe latente.

Isso ficou materializado durante a reforma da escola, ocorrida no mês de fevereiro, quando os letreiros e desenhos espalhados pelas galerias e corredores foram restaurados a gestão aproveitou a presença do pintor para inserir uma frase, que solicitaram que eu elaborasse para escolha, para ser colocada conjuntamente com uma imagem, selecionada por eles, a qual fosse curta e direta sobre alimentação saudável. Dentre muitas, a frase escolhida por eles foi “ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL É SUA VIDA COM MAIS SAÚDE”. Essa frase, atrelada à imagem de uma criança sentada, comendo uma melancia suculenta, foi posta de frente à cozinha da escola, no corredor, local onde as crianças diuturnamente fazem fila para coletar a alimentação servida. Ficou bem visível. Não há como não ler e deixar de internalizar a mensagem.

5 CONCLUSÕES DAS MARCAS INDELÉVEIS DOS DISCURSOS

A partir dos resultados dessa pesquisa é possível inferir que as professoras entrevistadas têm pouco ou quase nenhum conhecimento dos documentos oficiais que tratam de EAN e muito menos do que eles referenciam para ser aplicado na escola. De maneira informal, sem nem saber, estão lidando com EAN. Não podemos afirmar que são

completamente alheias ao tema, porque os discursos e as percepções de convivência durante três meses não nos permitiram cometer essa injustiça, uma vez que não temos subsídios suficientes para afirmar ou não sobre o conhecimento abordado. Contudo, considerando a prática social delas, muito dos conceitos internalizados não são postos em circulação no cotidiano escolar; nas aulas, no planejamentos, nos projetos.

Sobre o que entendem ou como conceituam de alimentação saudável, a partir das suas visões de mundo e histórias formadoras, predomina entre elas a conceito de alimentação higienista, o alimento para nutrir o corpo (organismo), comer vegetais, não consumir alimentos industrializados. Todas admitiram que ter e manter uma alimentação saudável não é tarefa fácil e se esforçam para que seus hábitos alimentares não interfiram nas suas práticas de sala de aula. O termo higienista deve ser entendido nesse trabalho, assim como os termos eugênico e sanitaria, “vinculados ao ideal de constituição de um brasileiro forte, robusto, necessário à formação da nação brasileira”. (BEZERRA, 2002, p. 58).

Como a escola não utiliza material didático específico, na visão quase unânime delas, as aulas são planejadas essencialmente sobre os aspectos de ler, escrever, contar e outros descritores ligados à formação de natureza operacional. O tema alimentação saudável, o mais próximo que já trabalharam, segundo o que descreveram, está ligado normalmente atrelado aos conteúdos de Ciências da Natureza.

Quanto à questão da aceitabilidade do cardápio, fatores que podem influenciar o comportamento alimentar das crianças, os discursos partiram em defesa da alimentação ofertada pela escola, elaborada por nutricionistas, mas colocaram em questão dois pontos:

- a) De um lado, as famílias que não colaboram com a educação alimentar dos filhos em casa; e
- b) Os testes de aceitabilidade, os quais não estão sendo realizados e poderiam minimizar as rejeições do cardápio do dia.

Gestão, pais e ou responsáveis, no tópico final de discussão, surgem como estratégia de consolidar a relação família-escola. Se por um lado fica evidente que a gestão, os professores, “o grupo”, como algumas professoras colocaram, se empenha para que as crianças comam o que a escola serve de alimentação escolar, na outra ponta, a família, fato constatado nas reuniões, durante as observações e depoimentos, essa encontra dificuldades de dar continuidade a esse processo de educação alimentar em casa e necessita de amparo.

Assim como conclui a Seção III, lançando uma inquietação ou proposta de continuidade à pesquisa sobre o cotidiano escolar, no tocante os desafios ao emprego de uma

alimentação saudável e adequada. Nessa Seção III, como a análise recaiu essencialmente sobre os discursos gerados pelas professoras da Educação Infantil da escola em questão, proponho a seguinte questão: Que intervenções efetivas no currículo da escola, principalmente nas aulas da Educação Infantil, podem ser implementadas sobre alimentação saudável, frente à lógica tradicional de conteúdos, geralmente ligados a ensinar ler e escrever?

REFERÊNCIAS

- ALBERTI, V. Histórias dentro da história. *In*: PINSKY, C. B (Org.) et al. **Fontes históricas**. São Paulo: Contexto, 2011.
- ALCÂNTARA, C. S. **Entre a razão e os sentidos, a prescrição e a experiência**: Friedrich Schiller e as possibilidades de uma educação alimentar estética. 2013. 251 f. Tese (Doutorado em Educação) – Faculdade de Educação, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2013.
- APPLE, M. W. **Ideologia e currículo**. Porto: Porto Editora, 1999.
- APPLE, M. W. A política do conhecimento oficial: faz sentido a ideia de um currículo nacional? *In*: MOREIRA, A. F., TADEU, T.. (Org.). **Currículo, cultura e sociedade**. São Paulo: Cortez, 2011.
- ASSAO, T. Y.; CERVATO-MANCUSO, A. M.. Alimentação Saudável: percepções dos educadores de instituições infantis. **Revista Brasileira Crescimento Desenvolvimento Humano**. São Paulo, v. 2, n. 18, p. 126-134, ago. 2008.
- BASTOS. **Cartilhas de educação alimentar**: uma análise sócio-histórica - 1938-1946. 2011. 100 f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Educação, Faculdade de Educação, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2011.
- BASTOS, T.; BEZERRA, J. A. B. Aprender a comer, comendo: análise sócio-histórica de cartilhas sobre educação alimentar e nutricional, 1938-1946. **Rev. Bras. Hist. Educ.**, Maringá-PR, v. 16, n. 3, p. 164-192, jul./set. 2016.
- BARAKAT, M. **Pilares para uma vida saudável**. São Paulo: Pandorga, 2017.
- BENTO, I. C.; ESTEVE, J. M. M.; FRANÇA, T. L.. Alimentação saudável e dificuldades para torná-la uma realidade: percepções de pais/responsáveis por pré-escolares de uma creche em Belo Horizonte/MG, Brasil. **Rev. Ciência & Saúde Coletiva**, Campinas, v. 8, n. 20, p. 2389-2400, nov. 2014.
- BERNADON, R.. *et al.* Construção de metodologia de capacitação em alimentação e nutrição para educadores. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 22, n. 3, p. 389-398, abr. 2009.
- BEZERRA, J. A. B. **Comer na escola**: significado e implicações. 2002. 251 f. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Educação, Faculdade de Educação. Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2002.
- BEZERRA, J. A. B. Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar. **Revista Brasileira de Educação**, Fortaleza, v. 14, n. 40, p.103-115, jan./abr. 2009.
- BEZERRA, J. A. B. Alimentação, livro didático e escola pública. *In*: SANTOS, A. N.; TAHIM, A. P. V. O.; MARINHOS. G. S. M.. **Educação**: perspectivas e reflexões contemporâneas. Fortaleza, CE: Edições UFC, 2012, p. 68-81.
- BEZERRA, J. A. B. **Educação alimentar e nutricional**: articulação de saberes. Fortaleza, CE: Edições UFC, 2018.
- BEZERRA, J. A. B.; ALCÂNTARA, C. S., OLIVEIRA-SILVA, G. M. Projeto Pedagógico: Alimentação Saudável Se Aprende Na Escola! **Anais da Conferência Internacional sobre os sete saberes**. Fortaleza, CE: UECE, 2008. p. 1-7.

BOOG, M. C. F. **O professor e a alimentação escolar: ensinando a amar a terra e o que a terra produz.** Campinas: Komedi, 2008.

BOOG, M. C. F. **Educação em nutrição: integrando experiências.** Campinas, SP: Komedi, 2013.

BOURDIEU, P. **A distinção: crítica social do julgamento.** São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2007.

BOURDIEU, P. **O poder simbólico.** 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011.

BATISTA FILHO, M.; RISSIN, A.. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. **Cad. Saúde Pública**, Curitiba, v. 19, n. 1, jan. 2003.

BRASIL. Câmara dos Deputados. Comissão de Defesa do Consumidor, Meio Ambiente e Minorias. **Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento: Agenda 21.** Brasília, DF: 1995.

BRASIL. Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Lei nº 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 1996.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Portaria interministerial n.º 1010, de 08 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2006a.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Parâmetros Básicos de infra-estrutura para Instituições de Educação Infantil. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2006b.

BRASIL. Ministério da Educação. Lei 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2009a.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução FNDE/CD nº 38/2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2009b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. **Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011 – 2022.** Brasília, DF: MS, 2011.

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

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Coordenação Técnica de Alimentação e Nutrição. Coordenação Geral do Programa de Alimentação Escolar Diretoria de Ações de Assistência Educacional. **Nota Técnica nº 02/2012 – COTAN/CGPAE/DIRAE/FNDE.** Brasília, DF: MEC, 2012b.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **A carta da terra. Brasília.** Brasília, DF, 2012c.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição.** Brasília, DF: MS, 2013.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília, DF: MS, 2015a.
- BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Decreto nº 8553, de 03 de novembro de 2015. Pacto Nacional para Alimentação Saudável. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2015b.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Base Nacional Comum Curricular**. Brasília, DF: MEC 2017.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Departamento de Atenção Básica. **Curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde**. Brasília, DF: MS, 2018b.
- BRAUDEL F. **Civilização material, economia e capitalismo nos séculos XV-XVIII**. São Paulo: Martins Fontes, 1995. 3 v.
- CASTRO, I. R. R. Apresentação da Jornada de Educação Alimentar e Nutricional. In: BRASIL. **Jornada de Educação Alimentar e Nutricional**. Brasília, DF: MEC, 2018.
- CAMOZZI, A. B. Q.; MONEGO, E. T.; MENEZES, I. H. C. F.; SILVA, P. O. Promoção da Alimentação Saudável na Escola: realidade ou utopia? **Cad. Saúde Colet.**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 13, p. 32-37, abr. 2015.
- CASTRO, J. **Geografia da fome**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.
- CASTRO, J. **Geopolítica da fome: ensaio sobre os problemas de alimentação e de população do mundo**. São Paulo: Brasiliense, 1961.
- CIDRACK, M. L. **Escola Agnes June Leith: formação e práticas curriculares de visitadoras de alimentação (1944-1966)**. 2010. 186 f. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-graduação em Educação, Faculdade de Educação, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2010.
- COLLARES, C. A. L. Programa de merenda escolar. **Cadernos CEDES n.º 15: fracasso escolar: uma questão médica?** São Paulo: Cortez, 1985.
- CONSELHO NACIONAL DE AUTORREGULAMENTAÇÃO PUBLICITÁRIA. **Código de autorregulamentação publicitária**. São Paulo: CONAR, 2006.
- DaMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1997.
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Declaração de Roma Sobre a Segurança Alimentar Mundial e Plano de Ação da Cimeira Mundial da Alimentação, **World Food Summit**, Roma, 13 a 17 nov. FAO, 1996.
- FISCHLER, C.. Comer: **A alimentação de franceses, outros europeus e americanos**. São Paulo: SENAC, 2010.
- FACULDADE GETÚLIO VARGAS. Centro de Políticas Públicas. **Tempo de permanência na escola**. Brasília, DF: FGV, 2012.
- FECHINE, Á. *et al.* Sobrepeso e obesidade infantil: conhecimentos e percepções dos professores de creches públicas. **Revista Baiana de Saúde Pública**, Salvador, 2017, n. 1, v. 41, p. 2334.
- FLORES, P. T. *et al.* **Influência do tempo em frente à televisão na obesidade e no consumo alimentar em crianças e adolescentes**. Santa Maria, 2012.

- FREITAS, M. C. S.; MINAYO, M. C. S.; RAMOS, L. B.; FONTES, G. V. *et al.* Escola: lugar de estudar e de comer. **Ciência & Saúde Coletiva, Rev. Nutr.**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 4, p. 979-985, jan. 2013.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas S.A., 2010.
- GIROUX, H. **Teoria crítica e resistência em educação**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1983.
- HALL, S. **A identidade cultural na pós – modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Dados educação Maracanaú. Brasília, DF: IBGE, 2015c.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE OPINIÃO PÚBLICA E ESTATÍSTICA. **Hábitos de mídia e investimento publicitário**. São Paulo: IBOPE, 2012.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA. **Senso escolar**. Brasília, DF: MEC, 2016.
- LUDKE, M.; ANDRÉ, M. E. D. A. **Pesquisa em educação: abordagens qualitativas**. São Paulo: E.P.U., 1986.
- LIMA, J. C. **Horta na escola: educação, alimentação e meio ambiente**. Fortaleza, CE: [s.n.], 2018.
- MAIA, E. G. *et al.* Hábito de assistir à televisão e sua relação com a alimentação: resultados do período de 2006 a 2014 em capitais brasileiras. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 32, p. 1-14, set. 2016.
- MOURA, N. C. Influência da mídia no comportamento alimentar de crianças e adolescentes. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, , v. 1, n. 17, p. 113-122. 2010.
- MAINGUENEAU, D. **Análise de textos de comunicação**. São Paulo: Cortez, 2001.
- MARINHO, F. C. M.; ASSAO, T. Y.; CERVATO-MANCUSO, A. M. Percepções e práticas dos diretores e coordenadores acerca da alimentação infantil em creches públicas do município de Jandira. **Rev. Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 2, n. 17, p. 40-49. 2010.
- MOTTA, D. G.; BOOG, M. C. F. Valorização da alimentação saudável na visão dos estudantes: contribuição na avaliação do Projeto Criança Saudável - Educação Dez. **Revista Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 2, n. 16, p. 87-109. 2009.
- MOREIRA, A. F., TADEU, T. (Org.). **Currículo, cultura e sociedade**. São Paulo: Cortez, 2011.
- MACIEL, M. E. Cultura e alimentação, ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, 2001, n. 16, p. 145-156,
- MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 25-39, jan./jun., 2004.
- MCLAREN, P. **Rituais na escola: em direção a uma economia política de símbolos e gestos na educação**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1992.
- MONTANARI, M.. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC, 2008.
- NEGREIROS, F. **Educação para o gosto: cotidiano escolar e alimentar no estado do Piauí**. 2012. 186 f. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-graduação em Educação, Faculdade de Educação, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2012.

- PHILIPPI, S. T. *et al.* Alimentação saudável na infância e na adolescência. In: SILVA, M. V. (Org.). **Curso de atualização em alimentação para professores de rede pública de ensino**. Piracicaba: Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, 2000, p. 46-56.
- PENSAMENTO VERDE. Meio Ambiente. Conceito e definição de Agroecologia. In: Blog **Pensamento Verde**, São Paulo, 24 jul. 2013. Disponível em: <<http://www.pensamentoverde.com.br/meio-ambiente/conceito-e-definicao-de-agroecologia/>>. Acesso em: 05 jan. 2018.
- POPPER, K. R. **Lógica das ciências sociais**. São Paulo: USP, 1978.
- MARACANAÚ. Secretaria Municipal de Educação. **Plano Municipal de Educação (2012 - 2021)**. Maracanaú, CE: SME, 2013.
- MARACANAÚ. Prefeitura. História de Maracanaú. In: **Portal do Município**, Maracanaú, CE, 2018a. Disponível em: <<http://www.maracanau.ce.gov.br/historia-de-maracanau/>>. Acesso em: 03 jan. 2018.
- MARACANAÚ. Secretaria Municipal de Saúde. **Unidade Básica de Saúde Jardim Bandeirantes**. Maracanaú, CE: SMS, 2018b.
- QUIVY, R.; CAMPENHOUDT, L. V. **Manual de investigação em ciências sociais**. Lisboa: Gradiva, 2008.
- ROSSI, C. E. *et al.* Influência da televisão no consumo alimentar e na obesidade em crianças e adolescentes: uma revisão sistemática. **Rev. Nutr.**, Campina, v. 23 n. 4, p. 607-620, jul./ago., 2010.
- SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 1 n. 42, p. 11-31, jan./jun, 2005.
- SANTOS, C. R. A. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba, PR: Juruá, 2007.
- SARTORI, A. G. O. A influência do Marketing aplicado à indústria de alimentos sobre o estado nutricional e o comportamento alimentar no Brasil: uma revisão. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 20, n. 2, p. 309-319. 2013.
- SCHMITZ, B. A. S. *et al.* A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 24, n. 2, p. 312-322, maio. 2008.
- SILVA, D. C. A. *et al.* Percepção de adolescentes sobre a prática de alimentação saudável. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 20, n. 11, p. 3299-3308, maio. 2015.
- SILVA, T. T. **Documentos de identidade**: uma introdução às teorias do currículo. Belo Horizonte, MG: Autêntica, 2010.
- THOMPSON, J. B. **Ideologia e cultura moderna**: teoria social crítica na era dos meios de comunicação de massa. 2. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1995.

APÊNDICES

APÊNDICE A
ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA - PROFESSORAS

1. Quanto aos seus comportamentos alimentares, notadamente presentes nas fases de criança e adolescente, procure lembrar e descrever fatos e/ou acontecimentos que merecem destaque, que você julga que foram importantes.
2. Que fatores você julga que podem ter influenciado nas suas escolhas alimentares quando criança e quando adolescente?
3. Quais desses documentos oficiais a seguir você conhece ou já teve acesso?
 - a) Portaria Interministerial nº 1010/2006;
 - b) Lei nº 11.947/2009;
 - c) Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas (2012a).
4. O que você entende por alimentação saudável?
5. O que é necessário para se atingir uma alimentação saudável?
6. Que fatores podem influenciar positivamente ou negativamente o comportamento alimentar das crianças?
7. A seu ver, que concepções sobre alimentação saudável estão contidas nos livros didáticos, cartilhas, etc., utilizados por você na sua prática cotidiana, e que orientações são abordadas sobre esse tema?
8. Na sua visão, como a gestão da escola e os seus colegas professores da Educação Infantil (ou até mesmo do Ensino Fundamental) agem/pensam frente ao tema alimentação saudável?
9. Qual sua visão sobre a forma, o tipo de comida, as instalações da cozinha, o trabalho das merendeiras e as condições gerais de oferta da alimentação escolar que é servida na escola onde é lotado(a)?
10. Você tem conhecimento de algum fator externo às aulas ou às ações da escola que lhe permitam afirmar que os alunos da Educação Infantil, de uma forma geral, possuem algum comportamento alimentar diferenciado que lhe chamou a atenção? Descreva algum fato relevante, se lembrar e achar pertinente.

APÊNDICE B
QUESTIONÁRIO SEMIESTRUTURADO - PROFESSORAS

1 História dentro da História

1.1 Dados gerais introdutórios

1. Qual a sua idade? _____
2. É natural de qual estado e cidade? _____
3. Qual cidade e bairro/distrito/localidade que reside atualmente? _____
4. Qual seu estado civil?
Solteiro(a) () Casado(a) () Divorciado(a) () Separado(a) () Viúvo(a) ()
5. Tem filhos?
Sim () Não () Caso tenha, quantos? _____
6. Qual sua orientação religiosa?
Católico () Evangélico () Espírita () Matriz Africana () Matriz Indígena ()
Sem religião definida () Outra _____
7. Qual sua orientação política?
Direita () Esquerda () Centro () Centro-direita () Centro-esquerda ()
Nenhuma ()
Outra () _____
8. É filiado(a) a algum partido político?
Sim () Não () Se sim, qual? _____
9. É filiado(a) a algum sindicato?
Sim () Não () Se sim, qual? _____
10. Qual seu/sua?
Sexo biológico: M () F ()
Identidade de gênero: Homem () Mulher ()
Orientação sexual: Hetero () Bi () Homo ()
11. Ingere algum tipo de bebida alcóolica?
Sim () Não ()
12. Fuma?
Sim () Não ()
13. Possui algum tipo de deficiência?
Sim () Não ()
Se possuir, se possível, informar (motora, auditiva, etc.): _____
14. Reside em:
Casa () Apartamento () Sítio/Chácara () / Zona Urbana ou Rural? _____
15. O imóvel que mora é próprio, alugado ou financiado? _____
16. De uma maneira geral descreva as condições de infraestrutura do bairro/localidade/distrito onde reside quanto ao esgotamento sanitário, abastecimento de água, energia elétrica, comunicações, equipamentos públicos (praças, unidades de saúde, escolas, etc.). _____

17. Com quem você mora atualmente? Quantidade pessoas e grau de parentesco.

18. Qual o rendimento mensal médio do seu grupo familiar?

- Menos de 1 salário mínimo/mês () De 1 a 3 salários mínimos/mês ()
 De 3 a 6 salários mínimos/mês () De 6 a 10 salários mínimos/mês ()
 Acima de 10 salários mínimos ()

1.2 Quanto os bens de consumo e de capitais:

19. Sua residência possui quintal e/ou frente com recuo? Sim () Não ()

Esse(s) espaço(s):

É/São cimentado(s) () Parcialmente cimentado(s) () É/São totalmente em solo natural ()

20. Se sua resposta na questão 19 foi assinalada como em “totalmente em solo natural” ou “parcialmente cimentado”, responda:

Utiliza esse espaço da residência para algum cultivo? Exemplo: horta, jardim, árvore(s) frutífera(s), planta(s) ornamental(ais)?

Sim () Não ()

21. Possui veículo automotor próprio? Sim () Não ()

Se sim, quantos? _____ Espécie: Moto () Carro () Outro () _____

É/são quitado(s) ou financiado(s)? _____

Utiliza-o(s) para ir ao trabalho? Sim () Não ()

Se não possuir, qual meio de transporte que utiliza para ir ao trabalho?

Transporte público () Bicicleta () Carona () Outro () _____

22. Possui segunda moradia (casa de veraneio, de serra)? Sim () Não ()

Se possuir, quantas? _____

23. Possui alguma renda extra, proveniente de aluguel ou outros investimentos (poupança, ações na bolsa, etc.)? Sim () Não ()

24. Possui computador portátil? Sim () Não () Quantos? _____

25. Possui computador tipo Desktop (de mesa)? Sim () Não () Quantos? _____

26. Quantos membros da sua família, incluindo você, possuem aparelho celular? _____

27. Na sua residência tem acesso a internet? Sim () Não ()

28. Na sua residência tem acesso a TV por assinatura? Sim () Não ()

29. Na sua residência existe adega para vinhos? Sim () Não ()

30. Na sua residência existe freezer horizontal? Sim () Não ()

31. Na sua residência existe freezer vertical? Sim () Não ()

32. Na sua residência existe máquina de lavar roupa? Sim () Não () Quantas? _____

33. Na sua residência existe máquina de lavar louça? Sim () Não () Quantas? _____

34. Na sua residência possui aparelho de TV? Sim () Não () Quantas? _____

35. Costuma viajar com que frequência?

1 vez por ano () 2 vezes por ano () 3 vezes por ano () Mais de 3 vezes por ano ()

36. Tem preferência para visitar locais dentro ou fora do país? _____

37. Já fez alguma viagem internacional? Sim () Não ()

Se sim, para qual país ou países? _____

38. Costuma ir ao cinema? Se sim, com que frequência (ter como referência: mês, semestre, ano)?

39. Costuma ir ao teatro? Se sim, com que frequência (ter como referência: mês, semestre, ano)?

40. Costuma ir a espetáculos, festas, show, boates ou outros eventos similares? Se sim, com que frequência (ter como referência: mês, semestre, ano)?

41. Costuma ir a bares, restaurantes, churrascarias ou congêneres? Se sim, com que frequência (ter como referência: semana e mês)?

42. Com que frequência você ver TV (seja aberta ou por assinatura)? Estimar, se possível, a quantidades de horas que dedica aos conteúdos e/ou programas televisivos.

APÊNDICE C

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – TCLE

Você está sendo convidado pelo pesquisador José Claudionor de Lima como participante da pesquisa intitulada **SIGNIFICADOS ATRIBUÍDOS À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL POR PROFESSORES DA EDUCAÇÃO INFANTIL DE UMA ESCOLA PÚBLICA MUNICIPAL DE MARACANAÚ/CE**. Você não deve participar contra a sua vontade. Leia atentamente as informações abaixo e faça qualquer pergunta que desejar, para que todos os procedimentos desta pesquisa sejam esclarecidos.

Analisando estatísticas e noticiários, ou mesmo através de observações cotidianas, pode-se perceber alarmantes casos de crianças e de adolescentes que, apesar da tenra idade, já desenvolveram diabetes, hipertensão arterial e obesidade; doenças que são associadas, além de outros fatores, à alimentação inadequada.

E foi exatamente esse fator crítico tão presente em nosso cotidiano que nos impulsionou a pesquisar o tema alimentação saudável entre professores e, especificamente, os que atuam na educação infantil. Os professores que atuam nesse nível de educação têm grande papel na elaboração de significados e favorecimento de identidades, portanto, podem contribuir e muito estimulando formas e maneira de viver mais saudável, iniciando por uma alimentação mais adequada. E a escola desponta como o lugar mais propício para se desenvolver ações de promoção Educação Alimentar e Nutricional – EAN porque é uma instituição que tem capital influência sobre a vida dos escolares.

Teremos a oportunidade de estudar esse assunto focalizando, inicialmente, os significados que os professores da educação infantil da referida escola elaboram – a partir dos seus conhecimentos prévios – sobre alimentação saudável, analisando na sequência dos estudos os principais documentos do governo que tratam da Educação Alimentar e Nutricional – EAN e o que eles pedem para ser aplicado no âmbito escolar. Finalizaremos a pesquisa procurando concatenar a relação entre o que esses documentos indicam como referência para ser aplicado de EAN e como os professores apreendem e aplicam essas referências em sala de aula.

Para se alcançar esses objetivos, adotar-se-á os seguintes procedimentos: 1) realizar entrevista individualizada com cada professor, através de questionário com perguntas previamente padronizadas, estabelecendo como critério de escolha os que atuam há mais de 2 anos na educação infantil e que sejam da rede municipal de ensino; 2) levantamento bibliográfico, valendo-se de operações de leituras, de todos os documentos legais brasileiros (leis, decretos, portarias e congêneres) que estejam diretamente relacionados à Educação Alimentar e Nutricional; 3) utilizar da observação e de registros de campo para acompanhar a rotina dos professores na elaboração dos planos de aula, de projetos e na execução das aulas planejadas por eles. Como metodologia de análise, interpretação e tratamento dos dados coletados utilizaremos a Hermenêutica de Profundidade.

Sua participação não é obrigatória e, a qualquer momento, poderá desistir da participação. Tal recusa não trará prejuízos em sua relação com o pesquisador ou com a instituição que esta vinculado. Tudo foi planejado para minimizar os riscos da sua participação, porém os riscos envolvidos com sua participação nesse estudo referem-se ao acompanhamento de suas falas nas reuniões de planejamento, encontros com a gestão, o dia a dia da sala de aula, o qual iremos acompanhar por algumas ocasiões, ou àqueles diretamente relacionadas ao estudo, para as quais ele (a) não se sinta à vontade para responder, podendo recusar-se a respondê-las a qualquer momento.

Destaco, ainda nesse convite, que a qualquer momento o participante poderá recusar a continuar participando da pesquisa e que também poderá retirar o seu consentimento, sem que isso lhe traga qualquer prejuízo.

Você não receberá nenhum pagamento pela participação na pesquisa. Sua participação poderá contribuir para desenvolvermos uma investigação mais aprofundada a cerca da alimentação saudável, à luz das teorias críticas do currículo, ampliando esse campo do saber e promovendo conhecimento, para que as nossas crianças tenham no agora e no futuro hábitos mais saudáveis de vida.

As suas respostas não serão divulgadas de forma a possibilitar a identificação, exceto aos responsáveis pela pesquisa, a divulgação das mencionadas informações só será feita entre os profissionais estudiosos do assunto. Além disso, você está recebendo uma cópia deste termo.

Endereço do(s)/da(s) responsável(is) pela pesquisa:

Nome: José Claudionor de Lima

Instituição: Universidade Federal do Ceará. **Endereço:** Rua Waldery Uchôa, n ° 01 – Bairro Benfica – Fortaleza – CE – 60.020-060. **Telefones para contato:** (85) 98101-6164 | 98779-0786

ATENÇÃO: Se você tiver alguma consideração ou dúvida, sobre a sua participação na pesquisa, entre em contato com o Comitê de Ética da Academia Cearense de Odontologia – ACO / Centro de Educação Continuada. (Horário: 9 horas às -12 horas de segunda a sexta-feira, exceto feriado).

O abaixo assinado _____, ____anos, RG: _____, declara que é de livre e espontânea vontade que está como participante de uma pesquisa. Eu declaro que li cuidadosamente este Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE e que, após sua leitura, tive a oportunidade de fazer perguntas sobre o seu conteúdo, como também sobre a pesquisa, e recebi explicações que responderam por completo minhas dúvidas. E declaro, ainda, estar recebendo uma via assinada deste termo.

Fortaleza, ____ de _____ de 201 ____.

Nome do participante da pesquisa _____

Data ____/____/____ Assinatura _____

Nome do pesquisador _____

Data ____/____/____ Assinatura _____

Nome do profissional que aplicou o

TCLE _____

Data ____/____/____ Assinatura _____

ANEXO

ANEXO I

PARECER CONSUBSTANCIADO DO COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA

ACADEMIA CEARENSE DE
ODONTOLOGIA - ACO/
CENTRO DE EDUCAÇÃO



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: SIGNIFICADOS ATRIBUÍDOS À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL POR PROFESSORES DA EDUCAÇÃO INFANTIL DE UMA ESCOLA PÚBLICA MUNICIPAL DE

Pesquisador: JOSE CLAUDIONOR DE LIMA

Área Temática:

Versão: 1

CAAE: 80615917.6.0000.5034

Instituição Proponente: Academia Cearense de Odontologia - ACO/ Centro de Educação

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 2.410.846

Apresentação do Projeto:

Estatísticas e noticiários divulgam cotidianamente dados alarmantes sobre a saúde de crianças e de adolescentes, as quais, com tão pouca idade, já desenvolverem Doenças Crônicas Não Transmissíveis como diabetes tipo II, hipertensão arterial e obesidade. Essas doenças, na maioria dos casos, são desencadeadas por fatores ligados a uma alimentação inadequada. A escola desponta como uma instituição muito

adequada para se abordar estratégias de Educação Alimentar e Nutricional - EAN, implementando ações e desenvolvendo reflexões adequadas a cerca da alimentação saudável. A pesquisa, portanto, tem como objeto de estudo a compreensão dos significados que os professores da educação infantil, de uma escola pública da rede de ensino de Maracanaú/CE, elaboram sobre alimentação saudável. A

pesquisa tem por objetivos específicos mapear os conhecimentos prévios que os professores têm sobre alimentação saudável, analisar os principais documentos oficiais brasileiros que tratam EAN, visando refletir sobre o que é referenciado para ser aplicado no âmbito da escola, e concatenar a relação entre o que os documentos oficiais indicam como referência para ser aplicado de EAN na escola e como os professores apreendem e aplicam essas referências. A adoção dos professores como sujeitos da pesquisa justifica-se porque, primeiro, as revisões de literatura apontaram que o tema já foi investigado junto à gestão, às merendeiras, aos escolares, aos nutricionistas, aos pais dos escolas e, claro, junto aos professores. Metodologia - Com base nos objetivos da pesquisa, pretende-se desenvolver um estudo com abordagem qualitativa, na perspectiva de Bogdan, Biklen (1994) e de

Endereço: Av. Sabino do Monte, 3580

Bairro: Tauapé

CEP: 60.120-230

UF: CE

Município: FORTALEZA

Telefone: (85)3272-7776

Fax: (85)3272-7776

E-mail: cep@aco.org.br

ACADEMIA CEARENSE DE
ODONTOLOGIA - ACO/
CENTRO DE EDUCAÇÃO



Continuação do Parecer: 2.410.846

cunho exploratório e descritivo. A (re)interpretação dos significados elaborados pelos professores sobre alimentação saudável, bem como a análise sócio-histórica deles, será realizada a partir da Hermenêutica da Profundidade (HP), na perspectiva de Thompson (1995). O recorte espacial situa-se no contexto do Ceará, precisamente no município de Maracanaú. O locus da pesquisa será a Escola Municipal de Educação Infantil e Ensino Fundamental - EMEIEF Carlos Drummond de Andrade, localizada na Rua Pedro Álvares Cabral, nº 30, Jardim Bandeirante. Os sujeitos da pesquisa, os professores, deverão ser do quadro permanente da rede municipal de Maracanaú e devem estar atuando há pelo menos um ano na Educação Infantil. Devido a quantidade de professores que atuam na Educação Infantil nessa escola, não haverá cálculo amostral. Os seis professores, se concordarem, participarão da pesquisa. Técnica de construção dos dados - 5 etapas: • Etapa 1) Fazer uma visita inicial à escola; • Etapa 2) Realizar entrevista individualizada, através de questionário; Etapa 3) Levantar todos os principais documentos legais brasileiros; Etapa 4) Utilizar da observação e de registros de campo para acompanhar a rotina dos professores na elaboração dos planos de aula, de projetos e na execução das aulas planejadas por eles; Etapa 5) Oferecer aos professores um ciclo de mini palestras sobre alimentação saudável, abrangendo, se possível, gestores e outros professores de anos mais avançados. Análise dos dados

Para cada um dos objetivos específicos da pesquisa se processará sob o império Hermenêutica de Profundidade (HP), a qual possui três fases: 1) Análise sócio-histórica; 2) Análise discursiva; e 3) Interpretação e Reinterpretação.

Objetivo da Pesquisa:

Objetivo geral da pesquisa será o de compreender os significados que os professores elaboram sobre alimentação saudável.

objetivos específicos

- Mapear os conhecimentos prévios que os professores têm sobre alimentação saudável;
- Analisar os documentos oficiais brasileiros que tratam da Educação Alimentar e Nutricional – EAN visando refletir sobre o que é referenciado para ser aplicado no âmbito da escola; e
- Concatenar a relação entre o que os documentos oficiais indicam como referência para ser aplicado de EAN na escola e como os professores apreendem e aplicam essas referências.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Devidamente apresentados.

Endereço: Av. Sabino do Monte, 3580

Bairro: Tauapé

CEP: 60.120-230

UF: CE

Município: FORTALEZA

Telefone: (85)3272-7776

Fax: (85)3272-7776

E-mail: cep@aco.org.br

ACADEMIA CEARENSE DE
ODONTOLOGIA - ACO/
CENTRO DE EDUCAÇÃO



Continuação do Parecer: 2.410.846

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Pesquisa relevante para a área da Nutrição e Alimentação e que contribuirá para melhoria da merenda escolar e para a saúde da população pesquisada.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Todos devidamente apresentados.

Recomendações:

Não existem recomendações.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Não existem pendências ou inadequações.

Considerações Finais a critério do CEP:

O projeto está bem elaborado e é relevante para a área pesquisada, portanto está APROVADO Pelo CEP.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1045394.pdf	01/12/2017 14:32:19		Aceito
Outros	autorizacao.jpg	01/12/2017 14:31:38	JOSE CLAUDIONOR DE LIMA	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE.doc	01/12/2017 13:22:20	JOSE CLAUDIONOR DE LIMA	Aceito
Cronograma	CRONOGRAMA.docx	01/12/2017 13:21:50	JOSE CLAUDIONOR DE LIMA	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	PROJETO.docx	01/12/2017 13:20:26	JOSE CLAUDIONOR DE LIMA	Aceito
Folha de Rosto	folha_rosto.pdf	01/12/2017 13:16:25	JOSE CLAUDIONOR DE LIMA	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

Endereço: Av. Sabino do Monte, 3580

Bairro: Tauapé

CEP: 60.120-230

UF: CE

Município: FORTALEZA

Telefone: (85)3272-7776

Fax: (85)3272-7776

E-mail: cep@aco.org.br

ACADEMIA CEARENSE DE
ODONTOLOGIA - ACO/
CENTRO DE EDUCAÇÃO



Continuação do Parecer: 2.410.846

FORTALEZA, 01 de Dezembro de 2017

Assinado por:

MARLENE LOPES CIDRACK
(Coordenador)

Endereço: Av. Sabino do Monte, 3580

Bairro: Tauapé

CEP: 60.120-230

UF: CE

Município: FORTALEZA

Telefone: (85)3272-7776

Fax: (85)3272-7776

E-mail: cep@aco.org.br