



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
CAMPUS ERECHIM
LICENCIATURA EM PEDAGOGIA**

ALÍSSIA BARBERINI

**PEDAGOGIA DA COMIDA: CULTURA, ÉTICA, ESTÉTICA E APRENDIZAGEM NOS
PROCESSOS DE ALIMENTAÇÃO DAS CRIANÇAS NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO
INFANTIL**

ERECHIM

2015

ALÍSSIA BARBERINI

**PEDAGOGIA DA COMIDA: CULTURA, ÉTICA, ESTÉTICA E APRENDIZAGEM NOS
PROCESSOS DE ALIMENTAÇÃO DAS CRIANÇAS NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO
INFANTIL**

Trabalho de conclusão de curso de graduação
apresentado como requisito para obtenção de grau de
Licenciatura em Pedagogia da Universidade Federal da
Fronteira Sul – Campus Erechim.

Orientador: Prof. Dr. Rodrigo Saballa de Carvalho

**ERECHIM
2015**

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

RS 135, km 72

CEP: 99700-000

Erechim - RS Brasil

DGI/DGCI - Divisão de Gestão de Conhecimento e Inovação

Barberini, Alíssia

Pedagogia da comida: cultura, ética, estética e aprendizagem nos processos de alimentação das crianças na escola de Educação Infantil/ Alíssia Barberini. -- 2015.

93 f.:il.

Orientador: Rodrigo Saballa de Carvalho.

Trabalho de conclusão de curso (graduação) - Universidade Federal da Fronteira Sul, Curso de Pedagogia , Erechim, RS , 2015.

1. Educação Infantil. 2. Alimentação. 3. Pedagogia da Comida. I. Carvalho, Rodrigo Saballa de, orient. II. Universidade Federal da Fronteira Sul. III. Título.

ALÍSSIA BARBERINI

**PEDAGOGIA DA COMIDA: CULTURA, ÉTICA, ESTÉTICA E APRENDIZAGEM NOS
PROCESSOS DE ALIMENTAÇÃO DAS CRIANÇAS NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO
INFANTIL**

Trabalho de conclusão de curso de graduação apresentado como requisito para obtenção de grau de Licenciado em Pedagogia da Universidade Federal da Fronteira Sul.

Orientador: Prof. Dr. Rodrigo Saballa de Carvalho

Aprovado em: 02 / 12 / 2015

BANCA EXAMINADORA

Rodrigo Saballa Carvalho

Prof. Dr. Rodrigo Saballa de Carvalho - UFFS

Regina Irgang

Profª. Me. Silvania Regina Pellenz Irgang - UFFS

Renata b. Fiorentin

Profª. Esp. Renata Fiorentin – SMED Erechim

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais que, cada um ao seu modo, me deram amor, apoio e coragem... e que, além de tudo, me incentivaram e mostraram que, apesar de difícil, um sonho nunca deve ser desacreditado.

Ao meu noivo, Fernando, pelo apoio, paciência, carinho e por estar sempre ao meu lado na vivência desse desafio.

Ao meu incansável orientador, Professor Dr. Rodrigo Saballa de Carvalho, que com seu entusiasmo mostrou que a Educação Infantil é fascinante e pode acolher trabalhos pedagógicos extraordinários. Obrigado pela orientação, paciência, dedicação e amizade, que foram valiosas.

Aos grandes amigos, que por estarem mais próximos, compartilharam dia após dia a elaboração deste trabalho, sempre apoiando mesmo nos momentos mais difíceis do percurso acadêmico.

A todos que, de alguma forma, contribuíram para o desenvolvimento desse estudo, acreditando em mim com gestos ou palavras de incentivo: meu muito obrigado.

“[...] desacelerar o compasso sempre igual e entediante das rotinas rotineiras e começar a prestar atenção às diferentes minúcias da vida cotidiana é como dizer: A vida é tão rara!”

Altino José Martins Filho

RESUMO

Os momentos de alimentação ocupam um espaço significativo na rotina das instituições de Educação Infantil. Por essa razão, o presente trabalho busca investigar se a alimentação faz parte das propostas pedagógicas das escolas estudadas, analisando o ato de comer na coletividade e em seus aspectos culturais, éticos e estéticos. A pesquisa se fez em torno das observações realizadas durante os Estágios Curriculares Supervisionados em Educação Infantil e Anos Iniciais do Ensino Fundamental, do Curso de Licenciatura em Pedagogia da Universidade Federal da Fronteira Sul, realizados respectivamente nos anos de 2014 e 2015. Por meio dos estudos realizados em espaço escolar, verificou-se que o ato de comer imprime características culturais, desde as escolhas alimentares até a forma de se comportar à mesa, apresentando aspectos ligados a construções sociais feitas cotidianamente. Em relação à ética alimentar, percebeu-se que por ser um espaço alimentar coletivo, o cuidado se volta para o controle dos corpos infantis, permeado de regras e normas. Quanto à estética da comida, percebeu-se que a alimentação, na maioria das vezes, é servida em pratos prontos, sendo que a criança tem pouca possibilidade de escolha, além de apresentar tempo cronometrado para alimentar-se. Com os resultados obtidos foi possível verificar que a alimentação define rotinas escolares, porém não é vista como pertencente ao trabalho pedagógico. Considerando os resultados, é importante a elaboração de estratégias pedagógicas que valorizam o alimento e o ato de comer, seus aspectos culturais, emocionais e afetivos a fim de tornar a pedagogia da comida uma possibilidade para construção de aprendizagens.

Palavras-chave: Educação Infantil. Alimentação. Pedagogia da Comida.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Ilustração 1 – Refeitório Escolar	10
Ilustração 2 – Giuseppe Arcimboldo	16
Ilustração 3 – <i>Criança se nasce</i>	24
Ilustração 4 – Comendo em espaços diferentes	29
Ilustração 5 – Conhecendo o alimento	63
Ilustração 6 – Livro A cozinha encantada dos Contos de Fadas	65
Ilustração 7 – As frutas do baile da Cinderela	66
Ilustração 8 – Livro Cores, Aromas e Sabores	67
Ilustração 9 – Pratos decorados	68
Ilustração 10 – Obras de Wilian Kass	69
Ilustração 11 – Livro La storia che avanza	70
Ilustração 12 – La storia che avanza	70
Ilustração 13 – Livro As linguagens da comida: receitas, experiências, pensamentos	73
Ilustração 14 – Espaço diferente para conhecer o alimento	74
Ilustração 15 – A mesa-árvore	74
Ilustração 16 – Arrumando a mesa	75
Ilustração 17 – Organização da horta escolar	76
Ilustração 18 – <i>Com olhos de criança</i>	77
Ilustração 19 – Livro Do limoeiro à limonada	79
Ilustração 20 – Atividade com base na fruta: limão	79
Ilustração 21 – Livro Cozinhando no quintal	80
Ilustração 22 – Comidinhas de quintal	80
Ilustração 23 – Pratos com diferentes preparações culinárias	83
Ilustração 24 – Ambientes para comer	84

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Livros e Revistas.....	33
Tabela 2 – Pesquisas (dissertações/teses).....	34
Tabela 3 – Artigos e publicações de acesso na internet	35
Tabela 4 – Resoluções, leis e materiais produzidos pelo Governo	35

SUMÁRIO

1	CONSIDERAÇÕES INICIAIS	10
2	REFERENCIAL TEÓRICO	16
2.1	PEDAGOGIA DA COMIDA.....	16
2.2	A EXPERIÊNCIA DE COMER NA VIDA COLETIVA: CULTURA, ÉTICA, ESTÉTICA E APRENDIZAGEM	20
2.3	A ESTÉTICA DA COMIDA	24
2.4	TEMPOS E ESPAÇOS PARA COMER E COMPARTILHAR	29
3	METODOLOGIA	33
3.1	O DESIGN INVESTIGATIVO: ABRINDO O MENU.....	33
3.2	DIÁLOGOS POSSÍVEIS ENTRE PEDAGOGIA E NUTRIÇÃO: O QUE COMEM AS CRIANÇAS NAS ESCOLAS?	40
3.3	TEMPOS, ESPAÇOS E APRENDIZAGEM NOS MOMENTOS DE ALIMENTAÇÃO.....	41
4	PEDAGOGIA DA COMIDA: ANALISANDO A CULTURA, ÉTICA E ESTÉTICA NOS PROCESSOS DE ALIMENTAÇÃO DAS ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL	43
4.1	ÉTICA NOS MOMENTOS DE ALIMENTAÇÃO: O QUE A EDUCAÇÃO INFANTIL ESTÁ ENSINANDO SOBRE O ASSUNTO	44
4.2	CRIANÇAS, A COMIDA ESTÁ SERVIDA!	51
4.3	COMIDA, GOSTOS E HÁBITOS: O QUE A CULTURA TEM A DIZER	57
5	PROPOSIÇÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO: UM NOVO OLHAR SOBRE A COMIDA	61
5.1	COZINHA E CRIANÇAS... DIVERSAS POSSIBILIDADES.....	62
5.2	QUANDO OS ALUNOS FALAM SOBRE ALIMENTAÇÃO	71
5.3	O CORPO ALIMENTADO PELA CULTURA	77
5.4	DIÁLOGO ENTRE PROFESSORES: COMO TRABALHAR A ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL	81
6	RECOLHENDO DA MESA E LAVANDO A LOUÇA: FINALIZANDO A REFEIÇÃO	86
	REFERÊNCIAS	89

1 CONSIDERAÇÕES INICIAIS

Ilustração 1 – Refeitório Escolar¹



Fonte: http://www.sulinformacao.pt/?attachment_id=11917

A alimentação e os momentos das refeições apresentam considerável valor simbólico em nossas mentes. Geralmente, associamos tal ato ao fato de suprir uma necessidade biológica, sendo ela imprescindível para a vida e para a sobrevivência humana. Ao trazer para a discussão a alimentação em ambiente escolar, percebe-se a relevância que a mesma desempenha no cotidiano das instituições de ensino, sendo considerada fundamental tanto para definir as rotinas escolares como para disciplinar os alunos.

Com essa motivação, trago a fotografia da jornalista Elisabete Rodrigues: uma imagem que parece um simples refeitório escolar, esperando os alunos para a hora da refeição; entretanto podem e devem ser explorados outros olhares diante dessa representação. Ao refletir sobre a fotografia é possível indagar sobre o real papel da alimentação escolar e, assim, questionar se o ambiente ilustrado realmente serve somente para a alimentação. Vale também trazer os seguintes questionamentos: como o espaço dialoga com os aspectos pedagógicos? Ao pensar na oferta de alimentos aos alunos, os pratos são confeccionados de forma a atrair a vontade dos mesmos para saborearem tal refeição? Podemos verificar algum tipo de representação social no que está sendo servido para as crianças? E sobre o comportamento dos alunos frente à alimentação, será que existe relação com a cultura?

Ao fazer essa reflexão, nos damos conta do quanto à alimentação escolar pode ser explorada. As mesas, os utensílios e a forma de utilizá-los; os alimentos, o modo como são

¹ Fotografia de Elisabete Rodrigues.

servidos e/ou oferecidos e, principalmente, as pessoas que fazem parte desse processo: todos estão interligados de forma a produzirem uma pedagogia da comida. Pedagogia que indaga sobre as experiências de se alimentar na coletividade, sobre seus significados e como esses referenciais vêm sendo construídos no decorrer dos anos.

Na tentativa de entender o papel e os sentidos da alimentação escolar, especificamente em instituições de Educação Infantil, é válido ressaltar que o olhar sobre o assunto necessitou de maior abrangência. Quando refiro isso, quero dizer que o estudo sobre a alimentação não pôde ficar somente sobre o enfoque nutricional, foi necessário abrir outros horizontes para que assim pudesse entender o real significado da alimentação.

Segundo Marins (2005), o estudo sobre a alimentação na fase pré-escolar necessita lidar com a alimentação em um sentido mais amplo, não focando apenas na preparação do cardápio e cuidando questões de higiene. O momento de alimentar-se na Educação Infantil carece de momentos de aprendizagens, tanto para os alunos quanto para os educadores.

Ao observar os momentos das refeições nas escolas – experiências que tive através do estágio e também pelo fato de ser nutricionista, profissão que está intimamente ligada ao ambiente alimentar das crianças – inúmeras vezes percebi que a comida serve como forma de controle, numa tentativa de fazer com que todos os alunos se comportem da mesma maneira e comam tudo o que está sendo ofertado e, além disso, que apreciem tudo o que está no prato. Entretanto, como querer crianças autônomas, criativas, capazes de pensar por si só, se não fornecemos o direito de expor os seus gostos e desejos?

Com isso não quero dizer que o professor deverá ficar impossibilitado de incentivar o aluno a provar um alimento novo ou de experimentar algo diferente, mas, sim, salientar que o espaço do refeitório ou momento destinado à alimentação, também faz parte de um processo pedagógico. Neste aspecto, as falas, os olhares e as expressões dos alunos representam as experiências que estes apresentam sobre a alimentação, bem como falam muito sobre cada um.

Ainda sobre o que já observei e observo nos momentos das refeições nas escolas de Educação Infantil, é preocupante o fato de o momento da alimentação ser cronometrado, havendo a necessidade de as crianças comerem o mais rápido possível para, assim, serem encaminhadas para a próxima atividade. Além disso, quando o aluno chega ao refeitório, já encontra o prato de comida ou o alimento na mesa, não tendo a opção de escolha e, na maioria das vezes, degustam os alimentos com utensílios que tornam o ato de comer um pouco difícil, por exemplo: com medo que as crianças se machuquem, são disponibilizadas apenas colheres

para elas se alimentarem, independente do tipo de alimento que está sendo servido. Penso nisso por que quando comecei a trabalhar na área voltada a alimentação escolar, os alunos também se alimentavam com colheres. Após algumas conversas, ressaltando a importância da utilização de outros utensílios (garfo e faca)², foi possível introduzi-los no dia a dia das crianças, observando-se que as mesmas não se machucaram e tampouco fizeram uso inadequado dos mesmos, ao contrário, sentiram-se valorizadas e motivadas a realizar as refeições.

Nesse sentido, pode-se considerar que existem diversos aspectos que devem estar em destaque no processo de alimentação dos alunos de Educação Infantil, pois o ato de comer não deve ser ensinado como algo mecânico e sem importância. Enfatizo isso porque, atualmente, se fala muito em doenças ligadas a alimentação, entretanto o foco está em o que pode ser feito quando a patologia já está instalada, sendo que o necessário é a consciência de que prevenir ainda é a melhor solução. E essa aprendizagem também se faz nas instituições de Educação Infantil, lugar no qual as crianças passam grande parte do dia.

Com essas considerações, Ferreira, Holland e Faria (2004) dizem que para as crianças o ato de comer é de extrema importância, pois é através dele que são absorvidas as primeiras noções de desejo e satisfação. É por meio das refeições que as crianças passam a se conhecer melhor e, para o educador é uma forma pela qual se tem a oportunidade de conhecer um pouco sobre os gostos e experiências de cada aluno.

Além disso, Braga (2004) chama a atenção para o significado da alimentação voltado para o reconhecimento da identidade cultural de um grupo social. Para explicar melhor, a autora refere que a alimentação, por ser um ato coletivo nas instituições de Educação Infantil, possibilita conhecer características dos indivíduos através do que eles estão comendo: quando, com quem e por que se come determinado alimento. Complementando a ideia, Maciel (2005), em estudo sobre identidade cultural e alimentação, afirma que os tipos de alimentos e as maneiras de prepará-los, expressam mais que hábitos e comportamentos: definem um determinado modo ou estilo de vida que é particular de um grupo, servindo como um código de reconhecimento social.

Com esse pensamento, é válido propor uma reflexão sobre a alimentação nas escolas de Educação Infantil, reconhecendo essa prática como constituinte de um processo pedagógico, além de trazer aspectos ligados à cultura alimentar. Portanto, é importante pensar

² Ressalto que os garfos e facas adquiridos pela escola foram apropriados para a idade, ou seja, com tamanhos menores para facilitar à boca.

sobre o que significa a pedagogia da comida quando falamos em crianças que se encontram com experiências de comer na vida coletiva?

Dessa forma, para tentar responder ao questionamento, são definidos os seguintes objetivos ao presente estudo: 1) Analisar, teoricamente, o conceito de comer coletivamente nas escolas de Educação Infantil; 2) Identificar como o espaço alimentar interfere no processo de socialização das crianças; 3) Discutir sobre como os aspectos culturais exercem influência sobre a alimentação; 4) Reconhecer como os momentos de alimentação dos alunos da Educação Infantil são permeados de significado, os quais necessitam de um trabalho pedagógico planejado e atento; 5) Investigar como os cardápios de escolas de Educação Infantil expressam aspectos culturais; 6) Realizar pesquisas referentes às possíveis aberturas que os cardápios escolares possibilitam quanto à participação das crianças no processo de escolha dos alimentos.

Com isso, a pesquisa justifica-se principalmente pelo fato de, na maioria das vezes, não encararmos o espaço e o momento de alimentação das escolas de Educação Infantil como parte do trabalho pedagógico. Assim sendo, se a alimentação ocupa um espaço significativo no dia a dia dessas escolas, é importante trazer à reflexão a complexidade que envolve o ato de comer. Esse processo deve servir como um aprendizado e necessita ser interpretado como um trabalho coletivo, tanto para as crianças que estão convivendo com a alimentação coletiva, quanto para professores, que devem aprender a escutar e a ficar atentos às ações dos alunos.

Para Martins Filho (2013), o coletivo de professoras das escolas de Educação Infantil, se detêm somente ao planejamento dos momentos denominados por *atividades pedagógicas*, entretanto, a entrada, o parque, a higiene, a alimentação, o sono, o rodízio dos professores também necessitam ser prioritários e contemplados por pensamentos que compreendam melhor o fazer-fazendo a docência. Além disso, é importante planejar o tempo, o espaço, tanto das rotinas, quanto das relações e interações, fazendo com que o trabalho pedagógico se construa permanentemente na vida cotidiana, incluindo assim um agir baseado em um projeto educacional-pedagógico.

Assim, na escola, instituição estruturada, com determinadas funções e objetivos, o ato de comer também apresenta seus significados, ação que está fortemente determinada com certas intenções e convenções. Vale ressaltar ainda que, a prática de comer na escola não pode estar desvinculada de questões culturais mais amplas sobre alimentação, bem como de questões/dimensões históricas, econômicas e políticas, as quais envolvem relações entre sujeitos e diferentes grupos sociais (AMARO, 2002).

Ao falar sobre alimentação Santana e Silva (2012) colocam que é impossível não pensar em cultura, já que o alimento compõe o complexo processo de formação de identidade cultural de um povo. Aprendemos que é em torno da mesa, que são consagradas as confraternizações, é onde são transmitidos valores culturais e lembradas nossas raízes, reforçando nossas relações afetivas. Por isso, a alimentação opera fortemente sobre o imaginário das pessoas, estando associada aos sentidos de odor, visão, sabor e audição.

Por essa razão, as escolas de Educação Infantil necessitam ter em mente que a alimentação pode ser tratada como parte relevante no processo de aprendizagem dos alunos, não somente para impor regras e normas, mas para fazer desse ato um momento que tenha significado para as crianças, docentes e demais atores que fazem parte de tal processo. Além de que, como vimos, o ato de comer não é algo voltado somente para atender as necessidades fisiológicas dos indivíduos, pois está intimamente ligado a outros fatores.

Nesse sentido, ao pensar sobre o que estudar nesta fase de conclusão acadêmica, por sugestão do orientador, optei por conciliar a Educação Infantil, disciplina na qual experienciei grandes aprendizagens, com a alimentação, temática que lido diariamente. E com isso, emergiu o título da pesquisa: *Pedagogia da comida: cultura, ética, estética e aprendizagem nos processos de alimentação das crianças na escola de educação infantil*, a partir do qual busquei problematizar as experiências de alimentar-se na vida coletiva, além de refletir sobre quais aspectos estão envolvidos com o ato de comer.

Para responder a essa questão, foi necessário pesquisar, analisar e problematizar referenciais teóricos relacionados ao tema alimentação na Educação Infantil, abordando a importância dessa temática para compreender que o ato de comer está repleto de significados.

Com o foco de abordar e explorar tal assunto, o presente trabalho será dividido em cinco momentos. Em um primeiro momento, apresento a fundamentação teórica da pesquisa, abordando os temas: o que é pedagogia da comida; as experiências de comer na vida coletiva, ressaltando aspectos culturais, éticos, estéticos e as aprendizagens; a estética da comida; quais os tempos e espaços para comer e compartilhar.

Em seguida, no segundo momento, estará descrita a metodologia da pesquisa. Nesta parte, será abordado como será realizada a pesquisa, quais serão os caminhos utilizados para o levantamento de dados sobre a alimentação na escola de Educação Infantil, ressaltando os possíveis diálogos entre a pedagogia e a nutrição.

O terceiro momento contará com as análises das experiências e impressões dos Estágios Curriculares Supervisionados em Educação Infantil e Anos Iniciais do Ensino Fundamental,

do curso de Licenciatura em Pedagogia. Será feita uma análise sobre como acontece a alimentação nas instituições observadas que atendem a Educação Infantil. Reforçando aspectos culturais, éticos e estéticos.

Como integrante da última descrição do projeto, será apresentado algumas propostas de como tornar a alimentação pertencente ao processo pedagógico nas escolas. E por fim, serão apresentadas as Considerações Finais do trabalho.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 PEDAGOGIA DA COMIDA

Ilustração 2 – Giuseppe Arcimboldo³



Fonte: <http://www.myartprints.co.uk/a/arcimboldo-giuseppe/der-gemuesegaertner-giuseppe-arcimboldo.html>

As obras do pintor italiano Giuseppe Arcimboldo já devem ter chamado atenção de muitas pessoas por utilizar objetos diferentes. Entretanto, todas permitem visualizar figuras humanas bem estruturadas e bastante criativas. Mas, vamos nos atentar a obra *Der Gemüsegärtner*. Nela podemos observar que o pintor utilizou diferentes tipos de alimentos para compor o rosto humano, figura que para a época em que foi pintada (1590) talvez pudesse parecer alguma loucura do artista, mas chamou bastante atenção pela audácia de criar quadros diferentes do habitual.

Ao analisar atentamente as obras, pode-se considerar que o artista possivelmente já tivesse consciência sobre o quanto a comida fazia parte da vida dos indivíduos. O fato de a alimentação ser imprescindível para a vida e para a sobrevivência humana é incontestável, porém, o que não se leva em consideração é que, por trás desta afirmação, o simples ato de comer está modelado pela cultura e está frequentemente recebendo intervenções da sociedade.

³ Obra *Der Gemüsegärtner*, de Giuseppe Arcimboldo.

Tudo está relacionado com a alimentação: horário de intervalo do trabalho, hora do recreio nas escolas, os momentos de comemoração estão sempre ligados à comida. Com o pensamento além desses fatores citados, percebe-se que o simples fato de reunir algumas pessoas já desemboca no questionamento: O que vamos comer?.

Ao trazer a alimentação para âmbito escolar, Cavallini e Tedeschi (2015) reforçam a ideia da conexão que a comida desempenha na vida de todo ser humano, pois além de ser indispensável à existência, pode comunicar o que somos na essência, construindo nossas memórias do vivido. É assim que atua a pedagogia da comida: em momentos nos quais a alimentação assume valor especial na experiência de vida das crianças, construindo novas dimensões de vida pessoal.

Ao pensar sobre isto, Canesqui (2005) relata a importância da alimentação como forma de refletir sobre a identidade de determinada sociedade, sendo que o campo alimentar é bastante suscetível às indicações de mudanças culturais. Assim, a autora, apresenta a comida como sendo boa para pensar, além de ser boa também para comer. Ao pensar em comida, aspectos relacionados a simbolismos estão presentes, pois no ato de se alimentar, além de ingerir nutrientes (importante para a sobrevivência), estão sendo ingeridos também símbolos, ideias, imagens, sonhos (permitirão uma vivência).

Maciel (2005), apresentando dados históricos, cita que com os deslocamentos populacionais – em especial após as grandes navegações – os costumes, hábitos, práticas culturais alimentares foram sendo deslocadas seguindo o mesmo movimento. As preferências, interdições e prescrições, associações e exclusões também fizeram parte da bagagem dessas populações. Nas novas terras habitadas utilizava-se elementos locais, mesclando e criando sistemas e conjuntos alimentares próprios. É por isso que um mesmo alimento pode ser feito, preparado e servido de diversas formas, dependendo muito do significado que esse tipo de comida desempenha para a população local.

Por exemplo, o churrasco gaúcho que é um prato bastante valorizado e apreciado na região sul do Brasil, pode ser percebido por pessoas do norte e nordeste do país como sendo sem gosto, pelo fato de apresentar pouca pimenta. Da mesma forma, se um gaúcho experimentar um prato típico da região nordeste, encontrará dificuldade em saborear por sentir o gosto apimentado das preparações (MACIEL, 2005).

Na mesma direção, Montanari (2013) relata que a comida expressa a cultura não somente quando é produzida, mas também quando é preparada e consumida. Por esse motivo, as pessoas não fazem uso apenas do que é oferecido pela natureza, elas criam seus próprios

alimentos, adequando-os a técnicas de preparo e escolhendo o que lhes convêm segundo critérios também culturais. Assim, o gosto é considerado um produto cultural, sendo resultado de uma realidade coletiva e partilhável, na qual as predileções e excelências não se destacam do instinto sensorial da língua, mas de uma complexa construção histórica.

Ao apresentar essas reflexões sobre alimentação, é possível perceber que esses estudos colaboram com o tema da presente pesquisa, reconhecendo grande importância desses momentos nas escolas de Educação Infantil, abordando as experiências de comer na vida coletiva. Tema que foi e continua sendo alvo de estudos em busca da compreensão sobre como o ato de comer desempenha forte relação entre as pessoas e populações e, ao mesmo tempo, revela muito sobre elas. Entretanto, essa preocupação não iniciou recentemente. Há muito tempo os povos já estavam conscientes da presença e dos costumes do outro.

É o caso dos gregos e romanos, que demonstravam grande preocupação com a existência dos bárbaros, povo que apresentava costumes diferentes, inclusive quanto à alimentação. Nos estudos históricos sobre essas populações, ressalta-se a importância que a comida desempenhava ao final das batalhas, ofertando-se grandes banquetes como sinal de glória e fartura (DANIEL; CRAVO, 2005). Dessa forma, é visto como a organização da sociedade muda, se comparada há séculos passados, em que a alimentação era puramente natural e sem procedimentos elaborados para sua preparação.

Quanto a isso, Montanari (2013), refere que às primeiras sociedades de caçadores e coletores bastava o aproveitamento dos recursos naturais. Entretanto, com o crescimento da população, ocorreu a necessidade de produzir maior quantidade de comida e, as sociedades diversas que se originaram, dedicavam-se a agricultura e ao pastoreio. Essa nova forma de produção de alimentos incentivou a população a selecionar os recursos disponíveis, intervindo mais ativamente nos equilíbrios ambientais. Assim, a passagem da economia de predação para a economia de produção revelou uma modificação importante entre o território e cultura dos homens.

Na Idade Média, percebe-se uma contraposição entre o modelo produtivo greco-romana, baseado na agricultura, e aquele germânico, baseado no aproveitamento da floresta (caça, coleta, pastoreio). Mais tarde, entretanto, ainda, na Idade Média, ocorre o cruzamento desses dois modelos, iniciando uma nova cultura alimentar chamada de cultura *européia*, embasada na atividade agrícola e no aproveitamento da floresta, modelo de produção na qual a sociedade ainda se baseia (MONTANARI, 2013).

Dando um salto na linha do tempo, na época das grandes navegações e expansões marítimas, não podemos esquecer que a comida foi o ponto chave para a exploração de novos territórios. Tudo em busca de especiarias orientais, que assim livrariam o povo europeu do insosso dos seus pratos e do gosto e cheiro de podre que eram comuns da alimentação do período, fato ocorrido pelo pouco desenvolvimento das técnicas de conservação (RIAL, 2005).

Segundo pesquisadores, o paladar não serviu apenas como incentivo para as viagens marítimas, mas também, como um instrumento de guia nessas travessias. Afirma-se que os navegadores portugueses, ao experimentar o sabor da água do mar utilizavam-no como recurso de identificação de parâmetro de localização, medindo através da variação do gosto, a distância que se encontrava a terra e identificando em qual oceano se encontrava (RIAL, 2005).

Além de aprender a aproveitar a sazonalidade dos produtos alimentares, elaborar métodos eficazes de conservação dos produtos vegetais e animais, o homem foi aprendendo métodos de produção e selecionando os alimentos com base nas preferências individuais e coletivas, as quais estavam ligadas a valores, significados e gostos (MONTANARI, 2013).

Com esse panorama, Amaro (2002), propõe que se observe de outra maneira as práticas alimentares que fazem parte da atualidade já que, ao longo do tempo, há consideráveis modificações das capacidades produtivas e de consumo, que refletem o modo atual de agir e de pensar. É importante buscar entender as relações entre a alimentação com outros elementos, tais como: os saberes científicos, as crenças religiosas, os padrões morais de conduta, a política e a economia. Com o passar do tempo, as experiências com a alimentação foram transmitidas de geração para geração.

Não é sem motivos que a comida está ligada à afetividade, sendo capaz de resgatar lembranças prazerosas: por um lado, porque é algo fundamental, que fornece bem estar e por outro, porque diversos fatores estão ligados a isso – pessoas, conversas e momentos especiais.

Por isso, a alimentação é muito mais que um ato biológico, visto que o ser humano é cerimonioso ao comer, sempre foi. Nenhum alimento que entra pelas bocas das pessoas bocas é neutro. O que se come é tão importante quanto e quando se come, onde, com quem e como se come. Deste modo, a culinária, está relacionada à lembranças, emoções e sentimentos que nos remetem às memórias do passado e dos indivíduos com quem nos relacionamos (KOERICH; SILVA, 2014).

É possível observar que existem múltiplas reflexões acerca da alimentação, assim, há o convite para pensar: quais os saberes que estão sendo transmitidos para as novas gerações? Como estão sendo encarados os momentos de alimentação para as famílias e para a sociedade? É algo mecânico e com pouco significado, ou uma produção de aprendizagem? É possível parar e pensar que a alimentação não se trata apenas do suprimento de uma necessidade biológica?

Vale lembrar que a alimentação não se restringe somente ao âmbito familiar, ela é mais abrangente. Por isso, com esse estudo, há a intencionalidade em saber como está sendo visto o momento de alimentação, principalmente, nas escolas de Educação Infantil. Os espaços para alimentação ocupam um tempo significativo no dia a dia das crianças, sendo importante considerar esse processo como espaço de aprendizado e participação, mesmo por que a pedagogia da comida estuda as práticas de comer coletivamente, assunto que será tratado mais especificamente nos próximos tópicos, iniciando por um breve estudo de políticas públicas que trazem dados sobre alimentação nas escolas de Educação Infantil.

2.2 A EXPERIÊNCIA DE COMER NA VIDA COLETIVA: CULTURA, ÉTICA, ESTÉTICA E APRENDIZAGEM

Para dar início as reflexões sobre a alimentação na vida coletiva é interessante trazer dados que se referem ao assunto, materiais que apresentam como intuito, esclarecer como a alimentação é vista e como ela deve ocorrer.

Como introdução, não se poderia deixar de falar da Constituição Federal de 1988. Entre seus diversos artigos, merece destaque o 227:

É dever da família, da sociedade e do Estado assegurar à criança e ao adolescente, com absoluta prioridade, o direito à vida, à saúde, à **alimentação**, à educação, ao lazer, à profissionalização, à cultura, à dignidade, ao respeito, à liberdade e à convivência familiar e comunitária, além de colocá-los a salvo de toda forma de negligência, discriminação, exploração, violência, crueldade e opressão (BRASIL, 1988, p. 37, grifo nosso).

A Constituição de 1988 também deixa claro que é direito das crianças de zero a seis anos de idade o atendimento à creches e pré-escolas (BRASIL, 1988). Por isso, como está assegurado ao cidadão o direito a alimentação e também o atendimento em instituições de ensino, é válido considerar que a comida desempenhará uma forte influência sobre o cotidiano dessas crianças.

Com o intuito de atender a esse direito de alimentação escolar, o governo dialoga através de leis e programas específicos para esse fim. Nas escolas públicas, a alimentação escolar é orientada pelo Programa Nacional de Alimentar Escolar (PNAE), que dispõe sobre como deve ser o atendimento da alimentação aos alunos da educação básica.

A Resolução nº 38, de 16/07/2009, esclarece que o objetivo do PNAE é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de atividades de educação nutricional e alimentar. O princípio do programa prevê a oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais dos educandos durante o período letivo (BRASIL, 2009).

O artigo 2º da Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de Maio de 2006, reconhece que a alimentação adequada é um direito humano, devendo atender as necessidades biológicas, sociais e culturais dos indivíduos, adequando-se às fases do curso de vida e com base em práticas alimentares que assumam os significados sócio-culturais dos alimentos (BRASIL, 2006).

Nessa mesma Portaria, no artigo 3º, está descrito que a alimentação escolar tem por base cinco eixos prioritários. O primeiro refere que as ações de educação alimentar e nutricional devem considerar as expressões e manifestações culturais regionais e nacionais. Em seguida, o segundo eixo estimula a produção de hortas escolares, o terceiro eixo, a implantação de boas práticas de manipulação de alimentos nos serviços de alimentação do ambiente escolar. O quarto eixo restringe o comércio de alimentos e preparações com alto teor de gorduras saturadas, gorduras trans, açúcar livre e sal, incentivando o consumo de frutas, legumes e verduras. Por fim, o último eixo estabelece o monitoramento da situação nutricional dos escolares (BRASIL, 2006).

Para atender a tais requisitos, a Resolução nº 38, de 16/07/2009 estabelece que os nutricionistas são os profissionais que apresentam a atribuição de coordenar as ações de alimentação na escola. Entre as competências do profissional está o planejamento da alimentação escolar de acordo com a cultura alimentar, o perfil epidemiológico da população e a vocação agrícola da região, devendo o profissional acompanhar a aquisição dos gêneros alimentícios até a distribuição da alimentação (BRASIL, 2009).

Por tal razão, o nutricionista está intimamente ligado ao ambiente escolar, tentando garantir uma alimentação adequada e saudável e que forneça todos os nutrientes para o crescimento e desenvolvimento dos alunos. Esse foi um dos motivos que levou a escolha do tema para os estudos do Trabalho de Conclusão de Curso, pois o constante convívio com a

alimentação escolar, ao mesmo tempo em que traz grandes experiências com a alimentação, também traz dúvidas quanto ao que seria o melhor para os alunos, não só se tratando de valores nutricionais, mas também dos valores que a alimentação tem para cada um.

É válido lembrar que, além do nutricionista, existem outros profissionais ligados aos momentos das refeições dos alunos, podendo abranger desde as merendeiras que preparam as refeições até professores que acompanham esses momentos, isso sem destacar todos os demais envolvidos na entrega dos gêneros alimentícios (mercados, agricultores, fornecedores).

A partir disso, não podemos dizer que a alimentação é algo sem significado e valor para os alunos, como relata Amaro (2002), pois a alimentação na escola é uma das marcas da escola brasileira, ao comer na escola, as crianças vão adquirindo significados, características e especificidades da alimentação. É nesse espaço que a alimentação torna-se um eixo norteador da rotina, pois ocupa um espaço significativo na vida cotidiana das crianças e das instituições de Educação Infantil, além de estar relacionada com as necessidades, condições ambientais e questões culturais.

Mas mesmo assim, nota-se que as orientações sobre alimentação escolar se baseiam somente em relação a ofertar alimentação saudável e adequada para a faixa etária. A Portaria nº 1.010, de 8 de Maio de 2006, que se aproxima em definir a importância de um trabalho interdisciplinar entre nutrição e educação, estabelece, em seu artigo 5º, que o trabalho de alimentação saudável no ambiente escolar deve ser estruturado em conjunto com a comunidade escolar, incorporando o tema alimentação saudável no Projeto Político Pedagógico da escola, propiciando experiências no cotidiano das atividades escolares.

O Guia Alimentar para População Brasileira (2014) é um documento oficial que aborda alguns princípios e recomendações para alimentação adequada, servindo como instrumento de apoio às ações de saúde e também de outros setores. Nesse Guia, está descrito a importância do comer coletivamente, entre elas em ambiente escolar. A justificativa em abordar o assunto refere-se ao fato de os indivíduos apresentarem-se como seres sociais e o hábito de comer coletivamente está impregnado em nossa história. Esse simples ato é um modo singelo e profundo de criar e desenvolver relações entre as pessoas, e para as crianças é um bom momento para aprender a valorizar a regularidade das refeições, adquirir bons hábitos alimentares, exercitar a convivência e a partilha (BRASIL, 2014).

Segundo Cavallini e Tedeschi (2015), é inútil focar somente no agrado das crianças quanto à oferta de alimentos, pois o paladar infantil está em gradativo e lento processo de

educação alimentar. Entretanto, é importante sacudir a preguiça gustativa das crianças, incentivando-as a provar novos alimentos.

O Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) ainda propõe que seja incentivada a inclusão das habilidades culinárias como parte dos currículos das escolas. A ideia baseia-se no exercício de partilhar as habilidades culinárias locais, buscando proteger o patrimônio cultural representado pelas tradições que envolvem a comida (BRASIL, 2014).

Fazendo essa retomada de algumas políticas brasileiras que tratam da alimentação escolar, é visto que todas estão preocupadas em fornecer alimentação saudável para os alunos, entretanto são raros os casos em que a alimentação é discutida como pertencente ao ato pedagógico. Isso quer dizer que os momentos de alimentação nas escolas de Educação Infantil necessitam de um olhar voltado para a aprendizagem, constituindo programa das atividades de ensino e aprendizagem dos alunos.

Muitas vezes, como indica Lessa (2011), as creches e pré-escolas continuam sendo vistas como pertencentes às políticas assistencialistas, entretanto, com a Constituição Brasileira de 1988, as instituições de Educação Infantil passaram a ter caráter educacional, podendo envolver todos os espaços de forma a produzir aprendizagens significativas.

As Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Infantil estabelecem como condição da organização curricular que as instituições promovam práticas de educação e de cuidado, possibilitando a integração entre os aspectos físicos, emocionais, afetivos, cognitivos e sociais da criança (LESSA, 2011).

Por se tratar de instituições de educação e de cuidado; ao mesmo tempo em que a alimentação constitui a base para as rotinas da escola também integra uma gama de práticas educativas, sendo um lugar privilegiado de aprendizagens, tanto com experiências trocadas entre as crianças como também entre professores e alunos.

Estes momentos permitem que tanto alunos quanto professores, fortaleçam o diálogo e integração um com o outro, propiciando um estreitamento do vínculo entre ambas as partes, pois os processos de ensino e de aprendizagem não se baseiam somente na seleção de conteúdos e atividades, mas também, e principalmente, na proximidade e afetividade construída entre professores e alunos.

Dessa forma, é apropriado pensar nas instituições de Educação Infantil como espaços permeados de aprendizagens. Ensinos que não acontecem somente entre as quatro paredes de uma sala de aula, mas em todos os momentos e, em especial, na hora da alimentação. Por essa razão, no tópico a seguir, será discutida a importância que deve ser dada

ao ato de comer, especialmente à estética da comida e como esta pode ser explorada como ato pedagógico.

2.3 A ESTÉTICA DA COMIDA

Ilustração 3 – *Criança se nasce*⁴



Fonte: <http://themaeducando.com.br/blog/category/reflexoes/page/5/>

Por ser uma charge de entretenimento, a ilustração de Francesco Tonucci ao primeiro olhar nos remete à ideia de humor. Entretanto, ao refletir sobre a mesma, é preocupante seu fazer no dia a dia das instituições de Educação Infantil. A professora, geralmente, é quem escolhe como os alunos serão alimentados, o que vai ofertar e quanto vão comer. E as crianças não têm a oportunidade de saber o que estão degustando, assim, qual é a impressão que estas crianças irão criar quanto a alimentação na escola?

A estética da comida perde todo seu sentido, pois o momento de alimentar-se, que poderia ser de aprendizagens positivas, torna-se mecânico, pois a única atitude que as crianças têm a fazer é abrir a boca, mastigar e engolir.

Quanto a isso, Guimarães (2008) traz o cuidado voltado para a ética. Ética que envolve o escutar, o observar, o dialogar e o dar visibilidade aos movimentos, aos gestos e às

⁴ Charge do Livro *Criança se nasce*, de Francesco Tonucci.

expressões das crianças, atribuindo-lhes um valor. Isso significa que ao invés de dirigir as crianças, o educador necessita incentivar o cuidado da criança sobre si, desenvolvendo a atenção da criança sobre si.

Acerca disso, pode-se pensar: será que as crianças das instituições de Educação Infantil têm os tempos para alimentação respeitados? É preciso comer tudo o que está no prato? A estética da comida é passada como algo atrativo ou sem valor?

Ao falar em estética da comida, refiro-me a apresentação de um prato atrativo, diversificado e que desperte a vontade de experimentar tais alimentos. Contudo, a estética da comida vai além disso, pois também está baseada no *como as pessoas estão se alimentando, quais os sabores estão sentindo e quais utensílios estão utilizando*. Cabe salientar que muitas crianças desconhecem os alimentos que estão dispostos a provar; no caso, seria interessante e necessário apresentar esses alimentos as crianças, para que assim elas possam familiarizar-se e saber o que estão comendo.

A atenção dada aos momentos das refeições das crianças representa a ideia de um cuidado como forma de governar o outro, voltado para o controle e disciplina. Dessa forma, Guimarães (2008) refere que seria considerável buscar uma educação menor, que vá além da educação contida em ações governamentais, políticas e planos de educação. É necessário buscar uma prática educativa em que as miudezas do cotidiano ganhem valor, privilegiando o conhecimento e o cuidado de si.

Pode-se considerar, com isso, que o prato indica a porção de comida de uma pessoa, concentrando um conteúdo particular para ela, representando o que ela quer comer. É válido considerar que a partir dos seis meses de idade, a introdução de novos alimentos no padrão alimentar da criança deve ser feita de forma lenta e gradual, pois a criança tende a rejeitar as primeiras ofertas. Entretanto, é recomendado, nesse caso, de oito a dez exposições a um novo alimento para que ele seja aceito (CECANE, 2010).

Por tal motivo, é importante refletir sobre como a criança entenderá a relevância que a comida tem no seu dia a dia, se a professora escolhe o que ela vai comer e em quanto tempo? Como ela vai descobrir o gosto dos alimentos, se tudo é moído e misturado? Os alimentos diferentes do cotidiano infantil devem ser ofertados de maneira gradual, como forma de integrar lentamente a gama de alimentos que a mesma vai consumir.

Além disso, é preciso analisar quais utensílios são oferecidos às crianças. Como elas vão comer salada? Com colher? É a mesma coisa que tentar comer sopa com garfo e faca. Se

as crianças perceberem como é difícil comer determinado alimento com certo utensílio, possivelmente rejeitarão experimentá-lo futuramente.

Falando sobre aspectos da alimentação, Almeida e Fernandes (2011) citam quatro leis da alimentação, criadas pelo médico argentino Pedro Escudero, em 1937, enunciados que mesmo um pouco antigos, são ainda bastante discutidos em meio acadêmico, pois expressam de forma simples as orientações sobre alimentação:

Lei da quantidade: refere que a quantidade de alimentos deve ser suficiente para cobrir as necessidades energéticas do organismo, mantendo-o em equilíbrio. Cada pessoa e cada faixa etária necessita de quantidades específicas de nutrientes para manter suas funções orgânicas e atividades diárias.

Lei da qualidade: a alimentação deve ofertar todos os nutrientes que o organismo necessita. Por isso, a variedade dos alimentos é indispensável, contemplando todos os grupos de nutrientes.

Lei da adequação: a alimentação deve adequar-se às necessidades do organismo de cada indivíduo, atentando-se para os ciclos da vida (gestação, lactação, infância, adultos e idosos).

Lei da harmonia: a distribuição dos alimentos irá adequar-se para que o corpo aproveite corretamente os nutrientes, uma vez que as substâncias não agem sozinhas no organismo e sim em conjunto. Em relação a harmonia, é interessante destacar que pode referir-se também a apresentação de um prato que desperte o interesse em comer, isso quer dizer: com apresentações atraentes para os olhos e para o corpo.

Ao descrever sucintamente as quatro leis da alimentação, não há o intuito de entrar em uma aula de nutrição, falando sobre como deve ser uma alimentação equilibrada e saudável. Ao retomar essas leis, destaca-se o quanto a alimentação é complexa, não é algo simples de se planejar, principalmente para crianças das instituições de Educação Infantil, que apresentam necessidades nutricionais bastante específicas.

Por esse motivo, os horários destinados para alimentação não poderiam ser tomados como algo mecânico, cronometrado, sem valor, não sendo apresentados como ações educativas. Segundo Martins Filho (2013), as únicas atividades que ganham um caráter pedagógico pelas professoras são aquelas correlacionadas ao momento em sala de aula onde as crianças estão fazendo alguma *atividade*. O autor defende a ideia de que todas as ações que são realizadas no cotidiano da escola são de cunho educacional-pedagógico.

Marins (2005), afirma que as crianças devem ter acesso aos diversos tipos de alimentos, para que assim possam se familiarizar e aceitá-lo. Em relação aos locais nos quais são servidas as refeições, o recomendado é que estejam limpos, sejam confortáveis e tranquilos, permitindo a conversa e a interação entre os diferentes grupos, possibilitando às crianças sentarem com quem quiserem durante as refeições. Por essa razão, a alimentação não é somente o ato de comer, pois envolve aspectos cognitivos, sociais e afetivos e, além disso, a equipe que trabalha nessas instituições precisa estar ciente e capacitada para lidar com a alimentação em um sentido mais amplo, incluindo não somente o preparo do cardápio, mas também para criar momentos de aprendizagem para as crianças e para os educadores.

Ao falar sobre os momentos de alimentação na instituição de Educação Infantil, Martins Filho (2013) coloca que a satisfação da criança, por exemplo, em conseguir pegar a colher e comer sozinha proporciona a ela o conhecimento de certos instrumentos e recursos para operar na realidade, engendrando diferentes processos de elaboração mental. O ato de conseguir comer sozinha, inicialmente teve que passar pelo processo de equilibrar a colher e mantê-la na posição adequada, para que assim a autonomia durante a alimentação fosse conquistada.

Em seguida o autor faz o seguinte questionamento: “Como podemos romper com pensamentos e atitudes que levaram ao desprestígio das coisas simples do dia a dia, mas nem por isso menos importantes para a vida cotidiana nas instituições infantis?” (MARTINS FILHO, 2005, p. 171).

Por isso, entra em questão a importância de discutir a estética da comida. Entender que a apresentação de um prato de comida necessita despertar a curiosidade das crianças em saboreá-lo, por ser atrativo e conter o aporte nutricional necessário. Mas por outro lado o prato de comida, por melhor que seja, nem sempre vai ser devorado nos poucos minutos que a criança tem para comer ou, muitas vezes nem tudo que está sendo ofertado é do gosto infantil.

As crianças que frequentam as instituições de Educação Infantil estão bastante ligadas ao lúdico. Então, como os profissionais envolvidos na alimentação esperam que os alunos comam e experimentem de tudo visto que os momentos de alimentação são sempre iguais, sem vida e monótonos?

Para essa problemática, Martins Filho (2005), explica que o exercício da docência permite que as práticas possam variar os espaços e tempos, por isso é válido modificar a forma de almoçar, tomar o café da manhã ou comer a fruta, podendo oportunizar as crianças comer a fruta no parque, na calçada ou no pátio. O autor cita que dispensar atenção a essas

minúcias da vida cotidiana poderia contribuir para que o ato pedagógico seja permanente e não apenas em sala de aula. Isso não quer dizer que só levando os alunos para outro ambiente seja o suficiente, mas envolve observar se o café está na temperatura agradável, picar a laranja, pedir farinha láctea para comer com a banana, colocar uma toalha na mesa.

Viver as atividades cotidianas é proporcionar mudanças que parecem pequenas, mas que podem se acumular gerando grandes transformações. As atitudes que são tomadas como prioridades se convertem em ricas experiências, que são essenciais para entender os limites e impasses ainda vistos na educação infantil (MARTINS FILHO, 2005).

Ao quebrar as regras, ou a ordem das coisas, muitas vezes incomoda educadores ou até mesmo outros adultos, mas é através dessas ações que o espaço vai adquirindo sentido para as crianças. Todas as práticas nas escolas de Educação Infantil, na medida em que sejam relevantes, integram significados e passam a ser ligadas a uma prática funcional, que têm uma dimensão cultural (AMARO, 2002).

Por isso, a partir do momento em que os profissionais das instituições de Educação Infantil assumirem todos os atos do cotidiano como pertencentes ao processo pedagógico farão com que cada um desses atos se tornem um fato pertencente à cultura. E como foi visto, a cultura é algo que define o agir e o pensar do ser humano, assim passaremos a nos acostumar com a ideia de que a Educação Infantil é um espaço rico de aprendizados, o que falta é olhar e realmente perceber o que pode ser posto nas ações pedagógicas.

A seguir será apresentado tópico um apanhado sobre os tempos e espaços para comer e compartilhar na atualidade, visto que, ultimamente, a alimentação vem sendo alvo de grandes discussões e problematizações, principalmente em ambientes de comer coletivamente.

2.4 TEMPOS E ESPAÇOS PARA COMER E COMPARTILHAR

Ilustração 4 – Comendo em espaços diferentes



Fonte: Cores, Aromas e sabores: novas possibilidades no processo de descoberta e experimentação. Escola Villare Educação Infantil

A alimentação coletiva esteve sempre na vida da população. O comer coletivo vai desde a alimentação com a família até a reunião de um grupo de pessoas. Segundo Montanari (2013), comer junto é um gesto típico da espécie humana, os indivíduos não convidam uns aos outros para comer e beber simplesmente, mas convidam para comer e beber juntos. Esse gesto, feito junto de outros, tende a sair da dimensão simplesmente funcional para assumir um valor comunicativo.

Desta forma, o comer na escola desempenha um papel essencial na construção de aprendizagens. Entretanto, cabe aos adultos elaborar contextos educativos atrativos, nos quais as situações e os objetos não apareçam de forma banal e sem curiosidade (CAVALLINI; TEDESCHI, 2015). A foto que introduz esse tópico mostra uma forma de pensar em diferentes ambientes para alimentação e, quanto a isso, Martins Filho (2005) cita que espaços para alimentação necessitam despertar a vontade em comer, para isso é interessante explorar as formas de compor a mesa, os utensílios e enfeites que estarão presentes, tudo pensando em criar momentos atrativos para a alimentação.

O comer coletivo é caracterizado como um ritual, no sentido de ser uma ação frequentemente repetida, isso estabelece regras para viver nesse ambiente coletivo. Essas regras comportarão os hábitos, que constituirão o ritmo cultural de cada indivíduo e do grupo.

Entende-se então que os modos de agir fazem com que os grupos entrem em harmonia, esses hábitos, formados pela comida tornam-se tradição e um gosto adquirido é difícil de ser perdido, assim como os gostos e cheiros do passado fazem lembrar acontecimentos relacionados à eles (LESSA, 2011).

A participação na mesa, em todos os níveis sociais, é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo. O sistema alimentar, portanto, se organiza como um código linguístico portador de valores, pode-se dizer que a carga simbólica da comida torna-se ainda mais forte quando é percebida como instrumento de sobrevivência (MONTANARI, 2013).

Pensando no espaço coletivo da escola, Mussio, Teo e Rezer (2014) referem que os educadores, por conhecerem e conviverem diariamente com os alunos, tem papel importante no movimento de significação quanto a alimentação, sendo fundamental que se explore e debata as implicações e possibilidades que o comer e a comida podem assumir nesse espaço. Mais do que isso, na escola, podem ser promovidos processos de ensino e de aprendizagem com base no comer, lembrando que a posição do educador no ambiente escolar, assim como suas concepções, influenciam sua ação no cotidiano escolar, incluindo as práticas alimentares.

Lessa (2011) refere que é na maneira de agir, na forma imperativa de falar e na autoridade do professor que a regularidade se transforma em hábito coletivo. Na forma como a educadora solicita silêncio e confisca o prato do aluno, aos poucos as regras e disciplinas são consolidadas. Assim, a ordem de silêncio promove a conduta do grupo, apresentando limites de movimentos, gestos e falas e, por fim, tornando o silêncio nos momentos de alimentação nas escolas, hábito coletivo.

Nessas situações, o educador deve tomar muito cuidado ao tornar o ato de alimentar-se como algo mecânico e povoado de regras, pois a criança pode criar certa resistência ao comer e ao experimentar algo novo, além disso, o aluno pode tornar o momento de alimentar-se detentor de significações negativas. Todos esses aspectos de negação e punição podem ocasionar problemas alimentares, já que é nessa fase da vida que muito se aprende sobre hábitos alimentares que passarão para o cotidiano das crianças, atual e futuramente.

No estudo de Benetti, et al (2008), realizado com pré-escolares de uma escola pública, as pesquisadoras desenvolveram diversos trabalhos envolvendo alimentação, durante um ano. Percebeu-se que, no início dos trabalhos, as crianças demonstravam bastante aversão ao tema, esboçando repulsa ao experimentar alimentos diferentes, no entanto considerados saudáveis. Durante o desenvolvimento do trabalho, foi notório o aumento progressivo da atenção quanto aos assuntos de alimentação e nutrição.

Segundo Lockmann, (et al, 2010), o comportamento alimentar tem suas bases fixadas na infância, sendo transmitidas pela família e sustentadas pela cultura. A criança quando não sofre influências negativas quanto à alimentação, é capaz de controlar perfeitamente sua ingestão alimentar. Os principais determinantes da ingestão alimentar das crianças baseiam-se nas suas preferências e, esse processo é determinado por meio de experiências no consumo de determinados alimentos, condicionados ao contexto social.

Por isso, é retomada a ideia de que nem sempre as crianças irão comer tudo o que se apresenta no prato e nem sempre se sentirão entusiasmadas em experimentar algo novo. Não é porque estão em ambiente coletivo que todos os alunos deverão agir da mesma maneira, fazer tudo ao mesmo tempo e da mesma forma.

Muitas vezes, o espaço, por mais que seja coletivo, quanto comporta um número grande de crianças para uma quantidade reduzida de adultos, não permite qualquer possibilidade de fuga individual. Todos os atos desembocam em regras, tudo é compartilhado, como os bancos que são únicos e compridos. Neste sentido, para compreender qual é a importância que as instituições de Educação Infantil fornecem para os momentos de alimentação, basta observar como se organiza o momento da alimentação no espaço coletivo da creche em relação a tempo, espaço e planejamento (LESSA, 2011).

Os momentos de refeição são encarados apenas como pertencentes à rotina escolar, mas é nessa hora que o professor pode interagir e criar um vínculo com os alunos, conhecendo o sentido das conversas, expressões, desejos e repulsas. Os horários das refeições também podem ser proveitosos para os alunos, sendo um momento de convivência não só com os colegas de sala de aula, mas com os colegas da escola, cozinheiras e demais professores. Muito se perde ao não aproveitar esses momentos, perde-se em termos de conhecer melhor o individual de cada um e também em promover aprendizagens significativas.

Conforme as crianças crescem, assimilam conceitos e adquirem conhecimentos, assim, entende-se que a infância é o período ideal para promover aprendizagem e atitudes positivas em relação a todos os alimentos. Mas esse processo deve ser informal e natural, em casa e na escola, os pais e educadores são vistos como modelos (LOCKMANN, 2010). Por esse motivo, o trabalho pedagógico deve considerar os momentos das refeições como de aprendizagem, não como algo imposto, mas como meio de novas descobertas e conquista da autonomia.

Lessa (2011) cita que as condições para efetivar a autonomia das crianças está intimamente ligada à concepção de que a alimentação escolar tem para o adulto. Assim, a

autora descreve como exemplo a prática de *self-service*, na qual a criança passa da condição de não-escolha e de sujeição à vontade de outra pessoa para um contexto de relativa escolha. Nesse método, a criança tem a possibilidade de escolha, compondo o seu prato com as opções do cardápio do dia, podendo escolher com quem e onde sentar e, além disso, o tempo que necessita para degustar sua refeição.

Sobre isso, para a criança que frequenta a escola de Educação Infantil, os momentos de alimentação pertencem a um novo conhecimento sobre comida e alimentação. Podendo ser explorados diversos gostos, cheiros e composição visual do prato. Nesse período da infância hábitos alimentares são formados, buscando equilibrar aspectos culturais, prazer, desejos e repulsas as quais fornecem sentido ao ato de comer.

Assim, analisando todo esse apanhado teórico sobre alimentação e pedagogia, fica evidente a necessidade de pensar em ações que passem a interferir nas práticas docentes nas instituições de Educação Infantil. É indispensável tratar a alimentação escolar como um dos momentos que integrem o conjunto de práticas educativas, merecendo atenção quanto às experiências que estão sendo trocadas nesses ambientes e quais os tipos de valores sociais estão sendo implementados com as crianças.

Por fim, é incontestável que a alimentação escolar está repleta de significados, tanto sociais quanto individuais, basta ter um olhar atento quanto aos gestos, sentidos e expressões que as crianças demonstram no ato de comer. Por isso, o trabalho pedagógico nos espaços alimentares não deve ser algo para um dia, mas integrar todo ato pedagógico.

3 METODOLOGIA

3.1 O DESIGN INVESTIGATIVO: ABRINDO O MENU

O caminho percorrido através dos trabalhos de revisão bibliográfica tem um aspecto essencial para construção dos saberes sobre o objeto de pesquisa, produzindo assim aprendizagens que são capazes de contribuir para o desenvolvimento teórico-metodológico na área estudada e para as possíveis mudanças na prática. Dessa forma, a produção do conhecimento não caracteriza-se como um empreendimento isolado, ela é um uma construção coletiva da comunidade científica aliada a um processo contínuo de busca, procurando complementar ou contestar contribuições anteriormente dadas sobre o tema estudado (ALVES-MAZZOTTI, 2002).

Nesse sentido, para a elaboração da presente pesquisa, foi necessário delimitar alguns caminhos, seguindo metodologias de trabalho que visassem reunir dados bibliográficos, baseados em livros e pesquisas sobre o tema. Em consonância com Alves-Mazzotti (2002), para que o pesquisador se situe no processo de pesquisa, é necessário que ele analise criticamente o estado atual do conhecimento sobre a área de interesse, fazendo leituras e estudando sobre o assunto. Por isso, a primeira etapa desse processo constitui-se pelo recolhimento de publicações acerca do assunto. Para uma melhor compreensão dos dados levantados, os mesmos foram organizados em tabelas, expostas a seguir.

Tabela 1 – Livros e Revistas

OBRA	AUTOR
Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação. In: Antropologia e nutrição: um diálogo possível. (2005)	Ana Maria Canesqui. In: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia
As linguagens da comida: receitas, experiências, pensamento. (2015)	Ilaria Cavallini e Maddalena Tedeschi
Valor social e cultural da alimentação. In: Antropologia e nutrição: um diálogo possível. (2005)	Junbla Maria Pimentel Daniel e Veraluz Zicarelli Cravo. In: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia
Alimentação da criança. In: Creche e pré-escola: uma abordagem de saúde. (2004)	Ana Maria do Amaral Ferreira, Cecília Vasconcelos Holland e Márcia Penteado de Oliveira Faria. In: Lana Ermelinda da Siva dos Santos
Jogos de ensinar: instrumentos de ensino e	Adriana Lockmann, et al

aprendizagem na educação alimentar. (2010).	
Identidade cultural e alimentação. In: Antropologia e nutrição : um diálogo possível. (2005)	Maria Eunice Maciel. In: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia
Comida como cultura. (2013)	Massino Montanari
Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade. In: Antropologia e nutrição : um diálogo possível. (2005)	Carmem, Sílvia Morais Rial. In: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia
O que faz o Brasil, Brasil? (1986).	Roberto DaMatta
Nutrição: da gestão ao envelhecimento. (2008)	Márcia Regina Vitolo
A cozinha encantada dos contos de fadas: 23 receitas cheias de magia e fáceis de fazer. (2015)	Kátia Canton
Cores, aromas e sabores: novas possibilidades no processo de descoberta e experimentação. (2013)	Escola Vilar de Educação Infantil
Do limoeiro à limonada. (2015)	Escola Vilar de Educação Infantil
Cozinhando no quintal. (2014)	Renata Meirelles
La storia che avanza. (2013)	Alessandro Lumare
Projetos Pedagógicos na Educação Infantil. (2008)	Maria Carmen Silveira Barbosa; Maria da Graça Souza Horn
Diz-me o que comes... (2015)	Agnes Alencar
À moda da elite. (2015)	Fabiano Dalla Bona

Fonte: Elaborada pela autora

Tabela 2 – Pesquisas (dissertações/teses)

OBRA	AUTOR
“Tem repetição, professora?...” Um estudo sobre a prática da merenda escolar e seus significados. (2002)	Lúcia Elena Matos Amaro
Relações entre crianças e adultos no berçário de uma creche pública na cidade do Rio de Janeiro: técnicas corporais, responsividade, cuidado. (2008)	Daniela de Oliveira Guimarães
O espaço alimentar e seu papel na socialização da infância: o caso de uma creche pública. (2011)	Juliana Schumacker Lessa
Minúcias da vida cotidiana no fazer-fazendo da docência na educação infantil. (2013)	Altino José Martins Filho
Percepções maternas sobre a alimentação de pré-escolares que frequentam instituição de educação infantil. (2005)	Silvia Sanches Marins

Gosto ou necessidade? Os significados da alimentação escolar no município do Rio de Janeiro. (2005)	Vivian Braga de Oliveira Mielniczuk
O comer consciente: perspectivas para a educação alimentar na infância. (2007)	Maurício Wisniewski
A creche e o seu papel na formação de práticas alimentares. (1999)	Cecília Vasconcelos Holland

Fonte: Elaborada pela autora

Tabela 3 – Artigos e publicações de acesso na internet

OBRA	AUTOR
A importância do porcionamento na alimentação. (2011)	Carlos Alberto Nogueira de Almeida e Geórgia de Castro Fernandes
Educação nutricional para pré-escolares em uma escola de ensino fundamental da região norte do Rio Grande do Sul. (2008)	Fábia Benetti, et al
Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. (2004)	Vivian Braga
‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC. (2014)	Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva
O comer e a comida: percepções de professores sobre a alimentação escolar. (2014)	Bruna Roniza Mussio, Carla Rosane Paz Arruda Teo e Ricardo Rezer
Uma abordagem socioantropológica do alimento como identidade cultural da Bahia. (2012)	Elvira Rodrigues de Santana e Darcilene Fiuza da Silva
Recomendações para alimentação complementar da criança em aleitamento materno. (2004)	Cristina M. G. Monte e Elsa R. J. Giugliani
Sobre a tutela dos corpos infantis na rotina alimentar na creche. (2011)	Ana Cristina Richter e Alexandre Fernandez Vaz
Comida colorida e imaginativa para crianças. (2015)	Blog gostos e delícias
Fotos disponíveis em rede social	Wilian Kass
Escola democrática usa assembleia para decidir de comida e currículo. (2015)	Raphael Sassaki

Fonte: Elaborada pela autora

Tabela 4 – Resoluções, leis e materiais produzidos pelo Governo

OBRA	AUTOR
Constituição da República Federativa do Brasil. (1988)	Brasil

Portaria Interministerial n° 1.010, 2006. (2006)	Brasil
Resolução n° 38, de 2009. (2009)	Brasil
Guia alimentar para a população brasileira. (2014)	Brasil
Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. (2010)	Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar

Fonte: Elaborada pela autora

Com a realização da pesquisa nas fontes bibliográficas citadas, o próximo passo metodológico caracterizou-se por reunir as contribuições de cada obra para o trabalho investigativo sobre a importância considerar os momentos das refeições como uma prática pedagógica nas instituições de Educação Infantil, além de averiguar as concepções que se fazem perante a alimentação na escola e também sobre aspectos culturais, históricos e sociais sobre a alimentação.

Nesse sentido, para entender como foi, e continuam sendo, construídas as concepções sobre alimentação na sociedade, os trabalhos de Montanari (2013), DaMatta (1985), Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia (2005) foram de extrema relevância. Os trabalhos tratam de como a alimentação foi sendo incorporada no dia a dia das pessoas, envolvendo aspectos culturais, afetivos e, principalmente históricos e sociais. Com a leitura das obras, foi possível realizar uma reflexão sobre alimentação, observando-se que não se deve pensar somente em aspectos biológicos (nutrir o corpo), mas também em como isso interfere no modo de viver dos indivíduos.

As duas matérias da Revista de História da Biblioteca Nacional de Alencar (2015) e Bona (2015), reforçam a ideia de como a alimentação é amparada por aspectos culturais. A forma de comer, os hábitos alimentares e o que comer, são aspectos marcados por características que foram sendo construídas durante as formações dos núcleos sociais ao longo dos tempos.

Fazendo um levantamento de dados sobre como acontece a alimentação escolar, Amaro (2002) baseia grande parte do seu trabalho em legislações que ajudam a compreender os aspectos burocráticos relacionados ao tema. Além disso, a autora traz a discussão sobre as possibilidades que os alunos têm quanto às escolhas alimentares na escola. Continuando o raciocínio de Amaro (2002), Marins (2005) busca conhecer as percepções que as mães apresentam sobre a alimentação ofertada nas instituições de Educação Infantil e discute

também sobre importância que a Educação Infantil desempenha na formação de hábitos alimentares. A autora refere que é necessário haver mais comunicação entre as famílias e as escolas de Educação Infantil, para assim criar estratégias quanto aos cuidados alimentares necessários nestas instituições.

Em matéria escrita para o jornal Folha de São Paulo, Sasaki (2015), escreve sobre como algumas escolas de São Paulo tem dado atenção especial para a opinião dos alunos, tanto no que diz respeito a alimentação quanto a outros aspectos do cotidiano escolar, trazendo a prática democrática para as escolas. Na mesma perspectiva, Barbosa e Horn (2008), mencionam dados importantes para serem pensados sobre o cuidado e o ensino na Educação Infantil, que esse deve ser voltado para o processo emancipatório das crianças, visto isso também relacionado à alimentação.

Falando sobre cuidados, principalmente quanto à alimentação, a Constituição Federal de 1988 traz a alimentação como direito de todos os indivíduos. Já a Portaria Interministerial nº 1.010 (2006) e a Resolução nº 38 (2009) definem alguns aspectos legais quanto à alimentação nas instituições escolares, deixando clara a importância de ofertar uma alimentação saudável e equilibrada. Os materiais do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (2010) e o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) discutem como as práticas alimentares são de grande relevância na escola. Retomam a concepção que a alimentação é ligada ao social e ao afetivo, aspectos que podem ser exercitados nas escolas.

Em relação a características afetivas, o trabalho de Koerich e Silva (2014) busca abordar as sensibilidades que estão presentes na memória gustativa do cozinhar e dos alimentos, além de informar práticas alimentares que são usadas nos espaços e lugares dos entrevistados da pesquisa. Santana, Silva (2012) e Braga (2014), na mesma perspectiva dos autores anteriores, tratam da alimentação como identidade cultural, ligada ao simbolismo e ao biológico, fazendo um ensaio sobre a antropologia da alimentação.

As obras de Almeida, Fernandes (2011) e Benetti, et al (2008), trazem para a discussão uma das características fundamentais da alimentação: a possibilidade de diversidade de alimentos e que isso deve ser considerado no cardápio escolar. A oferta de alimentos é considerada como algo prazeroso, que possibilita aos experimentar diversos tipos de alimentos, criando hábitos alimentares saudáveis.

Na obra de Lockmann, (et al, 2010), os autores descrevem diversos jogos e práticas educativas voltadas para a alimentação. Tais práticas têm a intenção de introduzir a alimentação como parte das atividades pedagógicas das escolas. Ferreira, Holland e Faria

(2004) afirmam que a alimentação para a criança é de extrema importância, pois assim serão trabalhadas as primeiras noções de desejo e satisfação. Além disso, através das refeições, as crianças passam a conhecer melhor a si mesmo, e o professor tem a possibilidade entender sobre os gostos e experiências de cada aluno.

Contribuindo para o maior entendimento das especificidades nutricionais da infância, Vitolo (2008), Monte e Giugliani (2004) trazem aspectos relevantes sobre recomendações e características da alimentação de crianças. Características que se fazem importantes para entender o processo de comer nas escolas de Educação Infantil.

Mussio, Teo e Rezer (2014), buscando conhecer as percepções dos professores sobre a alimentação, fazem o seu trabalho, discutindo também as concepções sobre o papel social e educativo da escola em relação aos momentos de alimentação. Guimarães (2008) reflete as relações entre as crianças e os adultos em uma creche e, um ponto fundamental do seu trabalho, diz respeito a ética quanto ao cuidado com as crianças. A autora discute sobre a relevância de trabalhar a autonomia dos alunos, permitindo que possam conhecer sobre si mesmo, e o papel do professor como facilitador desse processo.

Na mesma perspectiva, Richter e Vaz (2011), realizam um levantamento de dados sobre como a alimentação é encarada na rotina das escolas de Educação Infantil, sendo que o corpo aparece como protagonista de processos disciplinares. Complementando o trabalho, Holland (1999), estuda duas estruturas de oferta de alimentos em duas creches de São Paulo, uma se faz a partir da oferta de prato pronto e outra através do método *self-service*. A autora estabelece diferenças e quais as consequências da oferta de ambos, considerando a autonomia das crianças.

Com o tema do cuidado e das aprendizagens nas escolas de Educação Infantil, Lessa (2011) e Martins Filho (2013) escrevem como a alimentação pode ser tratada como pertencente ao trabalho pedagógico. Trazem a reflexão de introduzir práticas educativas que permitam que as crianças explorem mais os momentos de alimentação, apoiando a construção de conhecimentos e interações. Referem que o docente tem a possibilidade de trabalhar essas minúcias da vida cotidiana das escolas, uma vez que a alimentação define em muitos aspectos as rotinas escolares.

Em vista disso, o trabalho de Wisniewski (2007) investiga quais os hábitos alimentares que estão em formação na população infanto-juvenil de uma escola de Ponta Grossa, PR. Aponta como foco principal o estudo através de um projeto ligado a alimentação, embasando a partir de referências de relevância sobre a importância da alimentação saudável nas escolas.

Com o mesmo intuito, Mielniczuk (2005) também tem como objetivo principal estudar os hábitos alimentares dos alunos, porém refere aspectos importantes sobre o Programa de Alimentação Escolar e os relaciona com o conjunto de regras alimentares que são definidas culturalmente.

Contribuindo para o estudo, o livro de Cavallini e Tedeschi (2015) permite conhecer o trabalho realizado nas escolas de Educação Infantil de algumas cidades da Itália. Desbrava práticas alimentares juntamente com os alunos, deixando claro que a alimentação faz parte dos processos pedagógicos e de aprendizados daquelas instituições.

As obras produzidas pela Escola Vilar de Educação Infantil (2013 e 2015) demonstram os trabalhos desenvolvidos referente à alimentação na instituição e evidenciam que o ato de comer pode ser permeado de saberes, sendo que os alunos participam ativamente deste processo de construção de conhecimento. Em consonância com essa ideia, Lumare (2013) traz em seu livro uma história baseada em ilustrações de pratos de comida produzidos com restos de alimentos, que habitualmente vão para a lixeira, como cascas de pão, cascas de maçãs, talos de hortaliças.

Para que o leitor perceba que a alimentação faz parte do processo pedagógico, a obra de Canton (2015) descreve receitas a partir dos contos de fada, sendo que os ingredientes, modo de preparo são ilustrados por meio de imagens, permitindo que o aluno possa ler a receita. Já o livro de Meirelles (2014), faz o leitor perceber que não é apenas na cozinha que preparações podem ser desenvolvidas com os alunos, pois a terra, as folhas e todos os ingredientes de uma receita podem estar no quintal, basta permitir que a imaginação faça parte da brincadeira.

Seguindo a linha imaginativa, Kass (2015), e o Blog gostos e delícias (2015), mostram fotografias que têm por base os alimentos organizados de tal forma que despertam o fascínio de quem observa, pois formam pratos decorados e cenas que habitualmente não estamos acostumados a observar com a utilização de alimentos.

Ao conhecer o trabalho e os caminhos percorridos pelo estudo de cada autor, pode-se perceber como a exploração do material bibliográfico contribui para ampliar e refletir ainda mais sobre o assunto da presente pesquisa. A cada leitura surgem novos conhecimentos e novos questionamentos, impulsionando o presente estudo na busca de novos aspectos a serem considerados e refletidos.

3.2 DIÁLOGOS POSSÍVEIS ENTRE PEDAGOGIA E NUTRIÇÃO: O QUE COMEM AS CRIANÇAS NAS ESCOLAS?

Para continuar o processo investigativo, a pesquisa contou com uma segunda etapa que buscou averiguar se a alimentação faz parte do processo de aprendizagem das crianças de escolas de Educação Infantil. As escolas estudadas foram locais nos quais a pesquisadora realizou o Estágio Curricular Supervisionado em Educação Infantil e Anos Iniciais do Ensino Fundamental. Destaca-se que na escola onde o estágio em anos iniciais aconteceu também havia turmas de Educação Infantil, oportunizando também o acompanhamento do momento de alimentação dessas turmas. Baseado nisso, foi analisado como o comer coletivo é visto nessas instituições.

As experiências construídas durante os estágios foram tratadas como forma de identificar se o espaço alimentar possibilita a socialização das crianças, além de discutir se a alimentação é influenciada por aspectos culturais. Ao trazer os aspectos culturais, retoma-se o trabalho de DaMatta (1986), o qual discorre que a sociedade manifesta-se por vários idiomas, e entre eles está o código da comida, encarado como um dos mais importantes. O universo da comida permite pensar o mundo integrando o intelectual com o sensível, mediando a cabeça e a barriga e, assim, operar simultaneamente uma série de aspectos culturais que muitas vezes estão separados.

Além de estudar aspectos culturais, a pesquisa abordou qual o reconhecimento que os momentos de alimentação dos alunos apresentam. Esse tópico contou com as observações recolhidas, tanto de como os alunos tratam esse espaço destinado a alimentação, como para os docentes. Nesse sentido, foi proposta uma análise de atividades que foram e poderiam ser exploradas em ambiente escolar em relação ao comer.

Quanto a esse aspecto, Martins Filho (2005), revela que o docente tem a possibilidade de explorar planejamentos de tempo, espaço, rotinas e das relações. Pode incluir na vida cotidiana, um agir calcado em um projeto educacional-pedagógico eficaz, utilizando-se de aspectos básicos, como a rotina, para construir aprendizagens significativas para as crianças.

Foram utilizados os cardápios das escolas, que estão em circulação na instituição para investigar se os alunos apresentam a possibilidade de escolher os alimentos que comerão. Essa parte da pesquisa também foi baseado nos momentos de observação do estágio quando o cardápio permaneceu exposto em ambiente de circulação tanto de alunos quanto de professores.

Os registros realizados durante a experiência do estágio fazem parte da documentação pedagógica desse momento de intervenção. E, durante esse processo, a atenção sempre foi voltada para os momentos de alimentação nas escolas, pois a rotina de cuidado nutricional faz parte da profissão da pesquisadora, bem como e os espaços destinados ao comer.

Além de analisar a alimentação nas escolas, foi possível realizar interações com as merendeiras e demais envolvidos no processo de preparação dos alimentos, o que possibilitou recolher elementos para desenvolver a atual pesquisa, pois esses profissionais também estabelecem uma relação de cuidado com as crianças, fazendo parte das vivências ocorridas nas escolas.

O aluno, considerado de fundamental importância, também foi introduzido na pesquisa. As experiências, expressões e gestos foram tomados como base para entender como o processo de alimentação é encarado pelas crianças. Ao acompanhar a rotina da escola, e com isso a hora da alimentação, diversas foram as possibilidades de coleta de dados, principalmente quanto fala dos alunos.

Assim, é possível perceber que o trabalho percorreu um caminho abrangente quanto a alimentação em ambiente escolar, trazendo desde aspectos culturais e históricos até as experiências dos alunos em relação à alimentação. Cabe salientar que, durante a prática de estágio, a reflexão sobre momentos de alimentação na escola levantaram dúvidas e possíveis questionamentos, os quais dialogam com essa pesquisa na tentativa de trazer a alimentação como pertencente a um processo pedagógico.

3.3 TEMPOS, ESPAÇOS E APRENDIZAGEM NOS MOMENTOS DE ALIMENTAÇÃO

Na tentativa de continuar explorando o assunto, a terceira etapa da pesquisa contou com um trabalho de levantamento de proposições sobre os processos de alimentação nas escolas de Educação Infantil. Essa parte baseia-se em possibilidades de trabalhar a alimentação de forma pedagógica e educativa, explorando diversos ambientes e formas de trazer o aluno para construir aprendizagens com a alimentação.

Com essas proposições, a pedagogia da comida, ou seja, as experiências de comer na vida coletiva, foram discutidas em busca de instigar se há possibilidade de relacionar a alimentação com a educação e, ainda, descobrir as linguagens que a comida apresenta. Com isso, as proposições buscaram ir além de dados e interpretações que já fizeram parte de toda a pesquisa. Tal etapa baseia-se, então, no compartilhamento das experiências construídas

durante a pesquisa, abrangendo as várias formas de planejar os momentos de alimentação nas escolas de Educação Infantil.

As teorias foram reunidas como forma de fornecer um real sentido para o tempo destinado à alimentação das crianças. Entretanto, isso não se refere a um modelo único de organização dos espaços alimentares, pois cada instituição, na sua consciência crítica, necessita planejar os momentos de forma a abordar a linguagem da comida como ato educativo, construindo conhecimentos significativos.

4 PEDAGOGIA DA COMIDA: ANALISANDO A CULTURA, ÉTICA E ESTÉTICA NOS PROCESSOS DE ALIMENTAÇÃO DAS ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

No contexto das práticas pedagógicas desenvolvidas na Educação Infantil e a sua relação com a alimentação, estudos revelam que existe uma forte dissociação entre as ações educativas das ações de cuidado. A ingestão de nutrientes e o cuidado com o corpo através da alimentação parecem não se relacionar com a prática educativa (MARTINS FILHO, 2013). Entretanto, a alimentação é permeada de significados, todos os nossos gostos alimentares passam por uma bagagem cultural e, além disso, fazem parte de uma construção de conhecimentos sobre os alimentos que se fazem durante a vida.

Contribuindo com o argumento, Amaro (2002), refere que as aprendizagens que são edificadas sobre alimentação também são construídas em ambiente escolar, uma vez que a prática de comer na escola é uma das marcas das escolas brasileiras, pois, diariamente ocorre a preparação dos alimentos e sua distribuição aos alunos, turmas são organizadas para as refeições e sua rotina escolar é definida conforme os horários de alimentação.

É na Educação Infantil que ocorre a transição das dimensões simbólicas, experienciais e comunicativas vividas em âmbito familiar. Neste espaço educativo, é possível ponderar sobre como as crianças se alimentam e o que elas ingerem. Nesse meio, são confrontados os diferentes aspectos da alimentação: os emocionais, os nutricionais e os simbólicos (CAVALLINI; TEDESCHI, 2015).

Por esta razão, as refeições não devem ser encaradas como atividades isoladas; elas necessitam ser percebidas como participantes do trabalho pedagógico, podendo estar articuladas com o funcionamento das várias áreas da Educação Infantil. As refeições e o ato de alimentar-se fazem parte do trabalho que valoriza a criança como um sujeito ativo, que constrói seu conhecimento e que interage com o meio físico e social no qual está inserido (HOLLAND, 1999).

Assim, a pedagogia da comida busca refletir sobre as experiências de alimentar-se na vida coletiva e como essa convenção vem sendo construída no decorrer dos anos. Em relação ao ambiente escolar, busca-se compreender qual o papel do comer na Educação Infantil: se é um espaço que serve somente para se alimentar ou se é destinado a aprendizagens, tanto para crianças quanto para educadores e demais envolvidos neste processo.

Pensando na importância que esta temática desempenha no processo de construção de conhecimentos das crianças e, também, como forma de organizar o estudo dos processos de alimentação nas instituições de Educação Infantil, a presente análise está apresentada em três seções. A primeira, *“Ética nos momentos de alimentação: o que a Educação Infantil está ensinando sobre o assunto”*, destaca como são organizados os momentos das refeições levando em consideração aspectos éticos perante o aluno e suas escolhas alimentares. *“Crianças, a comida está servida!”* compõe a segunda seção, sendo que esta busca refletir sobre a estética da comida, ou seja, como os alimentos são apresentados aos alunos. A última seção, *“Comida, gostos e hábitos: o que a cultura tem a dizer”*, refere-se às características culturais e como esta interfere nos momentos das refeições.

4.1 ÉTICA NOS MOMENTOS DE ALIMENTAÇÃO: O QUE A EDUCAÇÃO INFANTIL ESTÁ ENSINANDO SOBRE O ASSUNTO

Os alunos chegam em fila, entram no refeitório, posicionam-se nos bancos. Sabem exatamente quais são seus lugares. Professora pede silêncio. Crianças sentam e aguardam o prato de comida para a hora do almoço (Diário de Campo, 2014).

Para iniciar as análises sobre os processos de alimentação nas instituições de Educação Infantil, escolhi um pequeno trecho do Diário de Campo produzido durante o estágio em Educação Infantil. Essa passagem demonstra como a alimentação está sendo trabalhada e, muitas vezes, não passa de uma integrante das rotinas escolares, definindo horários, posturas e atitudes perante a mesa.

Com relação a isso, Amaro (2002), refere que a escola, por ser um espaço estruturado, institucionalizado, que abrange determinadas funções e objetivos, abarca um momento em que são realizadas as refeições e que também apresenta significados. Tais significados podem ser em relação a normas e conhecimentos que fornecem sentido a ações do cotidiano. Podem estar relacionados aos horários e organização das rotinas, mas também na relação entre alunos, o que eles estão comendo, a quantidade, as falas, uso que fazem de objetos e utensílios.

A partir desse pressuposto, é interessante refletir quais os sentidos que a alimentação tem para os alunos, em especial aqueles que estão nas instituições de Educação Infantil. Dessa forma, o presente estudo se fundamenta nas observações dos momentos das refeições de duas

escolas nas quais ocorreram os estágios curriculares⁵. Uma das escolas é destinada ao atendimento de crianças de zero a três anos e, a outra, denominada como Escola de Ensino Fundamental, comporta também duas turmas de pré-escola, com idades de quatro a cinco anos.

Para entender como procede a rotina de alimentação nas escolas, é válido realizar a descrição de momentos vivenciados nas instituições. A escola que atende exclusivamente alunos da creche funciona em turno integral, sendo que um número muito pequeno de crianças frequenta apenas um turno (manhã ou tarde). Ao chegar à escola, os alunos posicionam suas mochilas em cabides postos na parede e aguardam a chegada de todos os colegas para se deslocarem até o refeitório para a hora do lanche. A turma posiciona-se em fila, dirigindo-se ao banheiro para lavar as mãos e, conforme terminam, sentam-se no sofá do corredor para esperar o colega.

No refeitório, já sabem qual banco é destinado para sua turma, então sentam e a professora coloca a mesa mais perto do corpo das crianças, toda a turma senta-se à mesma mesa. Ocorre a distribuição de xícaras e os alunos falam se desejam tomar café com leite ou chá. O mesmo ocorre com o pão: as crianças falam se querem pão com margarina ou pão com doce de frutas, algumas vezes na semana é ofertado também pão com presunto e queijo. Com os alunos sentados a professora serve a refeição, quem desejar repetição, levanta a mão e a professora alcança o alimento. Conforme os alunos terminam o lanche, os mesmos esperam os colegas, com braços cruzados sobre a mesa.

Pensando nesta organização da rotina alimentar na escola, Mielniczuk (2005) cita a existência de regras alimentares direcionadas essencialmente ao que se come e ao como se come nas instituições de Educação Infantil. Além disso, o comportamento das crianças é composto, em sua maioria, por representações sociais sobre aquilo que se considera certo. Sentar direito, comer em silêncio, andar na fila, comer devagar, não falar de boca cheia, não brigar e principalmente não falar, constituem as *boas maneiras* à mesa. Atitudes que acabam por se fazer presente no dia a dia dos alunos.

Continuando a breve descrição sobre os momentos das refeições, foi observada hora do almoço. Novamente os alunos se posicionam em fila para ir até o banheiro, lavar as mãos e esperam o colega no sofá, chegam ao refeitório, sentam nos bancos, professora puxa a mesa

⁵ Os dados foram coletados a partir das experiências ocorridas durante o Estágio Curricular Supervisionado: Educação Infantil e Estágio Curricular Supervisionado: Anos iniciais do Ensino Fundamental, ocorridos respectivamente no 8º Semestre (Outubro de 2014) e 9º Semestre (Maio de 2015) do Curso de Licenciatura em Pedagogia da Universidade Federal da Fronteira Sul – Campus de Erechim.

para mais perto dos alunos, pega os pratos que já estão com alimentos que constituem a guarnição (arroz, feijão, massa, polenta) e o acompanhamento e distribui para os alunos. A docente pega a travessa com salada e oferece as crianças, fala da importância das verduras e pede quem vai querer, o mesmo faz o prato principal (carne). Quem gostaria de repetir ergue a mão, professora serve o que o aluno quer comer. Conforme vão terminando o almoço, se deslocam para o banheiro para lavar as mãos e a boca. O dormitório espera os alunos com colchões e cobertas já posicionados para a hora do sono.

Para o momento do lanche a mesma rotina é seguida, fila, banheiro, lavar mãos, esperar colega no sofá, sentam nos bancos, posiciona as mesas para perto dos alunos e professora serve os alimentos que compõe o lanche. Quando terminam, se o dia permite, as crianças vão ao parque da escola. Quando voltam do parque, geralmente as crianças sentam em cadeirinhas para assistir desenhos na televisão, nesse momento são servidas frutas.

Pensando nesses aspectos, Lessa (2011), ao estudar o espaço alimentar como papel socializador na infância, descreve que o cuidado das crianças nas instituições de Educação Infantil se volta muito para o controle do corpo, sendo que o cuidado só é visto como benéfico quando consegue agir sobre os corpos infantis. A cadeira alta e o bebê-conforto, utilizados para assentar a criança enquanto é alimentada, torna-se um fator determinante para impossibilitar o movimento da criança.

Falando ainda acerca do cuidado sobre a criança, Guimarães (2008) refere que é necessário que seja redimensionado o cuidado com os alunos da Educação Infantil. É preciso discutir a qualidade e a direção que os adultos estão atentando quanto a eles mesmos e para com as crianças. Os educadores se concentram muito no que estão fazendo, prestam atenção no trabalho rotineiro, ao que é possível prever, entretanto perdem a sensibilidade de ver as crianças como indivíduos diferentes, que não se comportarão da mesma forma. Com isso, as possibilidades de alteração da rotina para construção de novos sentidos muitas vezes não é considerada, perdendo de vista a reflexão constante sobre seus modos de agir, de fazer ou do que pode ser apreendido na observação das crianças.

As crianças observadas no momento do estágio em Educação Infantil não necessitavam mais de cadeiras altas ou de bebê-conforto, uma vez que os bebês da escola não frequentavam o refeitório como as demais crianças, a professora organizava-se e levava os pratos para a sala de aula. Somente as crianças maiores de um ano, em média, realizavam as refeições em ambiente coletivo com outras turmas, contudo o fato aproximar mesa do corpo das crianças gerava a impossibilidade de maiores movimentações corporais.

Se for pensar em nossos hábitos cotidianos da vida adulta, existe o costume de nos ajeitarmos mais perto da mesa, porém é notável que essa atitude seja diferente daquela vista na escola de Educação Infantil observada. A justificativa de deixar a mesa o mais perto possível da criança se debruça em não deixar que a comida caísse fora do prato quando a colher for levada a boca, entretanto, isso não justifica o fato da criança ter um espaço limitado, não possibilitando uma movimentação adequada.

Na escola de Ensino Fundamental, as mesas não eram colocadas mais próximas dos alunos, porém a constante observação do professor e o fato deste chamar repetidamente a atenção dos alunos não deixam de se caracterizar como controle dos corpos infantis.

A observação dessas atitudes sobre as ações das crianças trazem aspectos que negam a autonomia infantil, mesmo sabendo que isso é fundamental para o seu crescimento e desenvolvimento. Como coloca Guimarães (2008) o papel da Educação Infantil não fica em torno de dirigir as crianças, mas sim incentivá-las a dirigir-se, auxiliando em escolhas, estimulando iniciativas e, assim, desenvolvendo sua autonomia. Seria esta é uma forma de cuidar da criança, desenvolvendo uma atenção do aluno sobre si, seria um cuidado com ética.

Continuando os relatos das observações sobre a alimentação, na escola em que foram acompanhadas as turmas de pré-escola, é importante ressaltar que a mesma funciona em turno matutino e vespertino. Para essas turmas são destinados dois lanches por turno: um ofertado pela escola e outro com alimentos trazidos pelos alunos. A alegação destes dois lanches se faz em torno do argumento de que as crianças sentem fome antes de ir para casa, sendo necessário mais de um lanche.

No horário destinado ao lanche, momentos antes do recreio, os alunos são encaminhados até o banheiro para lavar ou passar álcool gel nas mãos. Geralmente as crianças se dirigem até o refeitório cantando alguma música sobre alimentação, como Meu lanchinho, meu lanchinho. Ao chegarem, posicionam-se nas mesas, deixam garrafinhas de água ou suco e fazem fila em frente a uma porta por onde são entregues os lanches. Voltam para as mesas, comem e, se desejarem repetir, podem encaminhar-se para a mesma porta. O lanche é entregue pela merendeira que coloca o alimento no prato ou entrega o lanche nas mãos da criança, quando o mesmo não necessita de prato.

O lanche que as crianças fazem no final da tarde é realizado em sala de aula. Os alunos guardam todo o material, pegam em suas mochilas o pote com o alimento, a toalhinha e sentam nas cadeiras, perto da mesa e degustam o lanche trazido de casa. Alguns alunos, às

vezes, não levam o seu lanche, sendo que os colegas dividem ou a docente pega algum tipo de alimento da cozinha e serve para quem não trouxe.

Nos dois ambientes escolares percebe-se que as crianças ficam passivas, ora esperando a ordem do professor para seguir com a atividade, ora já sabem a rotina da escola e vão direto para fila, cantam a música ou sentam no sofá para esperar o colega. O que mostra que a alimentação está se tornando algo mecânico, sem o sentido pedagógico, algo para alimentar somente o corpo.

Pensando sobre esse enfoque, Lessa (2011), destaca que por mais que o espaço alimentar nas instituições de Educação Infantil ofereça diversas possibilidades de compartilhamento de experiências, o ambiente pode tornar-se restrito à integração, seguindo a um modelo único de conduta. Com isso, o fato de integrar-se ao grupo significa regular-se por ele e, assim é estabelecida a relação vertical entre adulto e crianças baseada na conformação das normas.

O cuidado e a construção de aprendizagens na escola necessitam ultrapassar essa relação vertical de hierarquia, para um ambiente em que as crianças se sintam acolhidas, mesmo que o contato direto com os educadores não esteja sendo feito a todo o momento. O ato de cuidar envolve a atenção com o outro, assim como a relação de carinho entre alunos e cuidadores fazem com que o cuidado esteja voltado para o conhecimento e o prazer que esses momentos podem proporcionar (GUIMARÃES, 2008).

Retornando ao refeitório das escolas pesquisadas, percebeu-se também que, a todo o momento, os alunos são chamados para atentar ao lanche. A interação, a conversa entre os alunos da mesma turma e entre crianças de outra turma é vista como uma prática que não se deve ter nos momentos de refeições, sendo permitido somente nos horários de recreio.

É interessante salientar a importância da autonomia, tanto no que diz respeito a escolher onde sentar até no que conversar com o colega. Entretanto, como cita Holland (1999), autonomia e independência não podem ser confundidas. A independência refere-se ao o que está livre de qualquer dependência, ou seja, aquilo que o indivíduo recorrerá aos seus próprios meios. Por exemplo, se a criança consegue comer sozinha, ela é independente nesse aspecto, porém se ela faz suas próprias escolhas e serve-se com o que deseja para compor o seu prato de comida, ela está exercendo sua autonomia.

Uma das formas de construir a autonomia se dá no relacionamento que as crianças estabelecem na escola, na tensão entre interagir com o outro e entre conquistar a si mesmo. Quando o cuidador entra na cena da criança, acaba transformando-a e os interesses próprios

do aluno mudam, aumentando sua dependência para com o cuidador. É interessante valorizar as atitudes e atividades iniciadas pelos alunos, ao contrário de colocá-lo no lugar de quem sempre recebe soluções prontas (GUIMARÃES, 2008).

Quanto à observação dos horários e, conseqüentemente, do tempo para alimentar-se, os alunos têm, nos momentos de alimentação, o seu tempo, minuciosamente, cronometrados, bem como o recreio, os momentos de saída e de entrada de funcionários e professores. As crianças sabem que se não comerem rapidamente o tempo para o intervalo é menor.

Tal fato foi observado principalmente na escola que atendia prioritariamente alunos das duas turmas de pré-escola, sendo que as crianças revezavam-se na ocupação do refeitório. Foram vários os dias em que se observou que, caso uma turma atrasasse, as próximas turmas ficavam esperando na porta do refeitório, aguardando a liberação de uma das mesas.

Para as turmas da escola que atendia desde as turmas de berçário até maternal, as crianças que frequentam o refeitório passam a entender que, se demorarem demais no momento da refeição, os colegas terão que esperá-lo, formando assim um tipo de pressão sobre essa criança, como demonstrado algumas das citações do Diário de Campo (2014):

Vamos Maria⁶, coma rápido, os colegas só estão esperando você terminar para irmos para sala fazer as atividades e, enquanto você não comer tudo que está no prato não iremos a lugar nenhum (Diário de Campo, 15/09/2014).

Quem terminou de comer, pode cruzar os braços e pode colocá-los em cima da mesa. Todos quietos e vamos esperar até que o colega termine a refeição para irmos para o parque (Diário de Campo, 12/09/2014).

Quem não comer tudo o que está no prato, não poderá ir brincar no parquinho. A comida vai dar energia para vocês correrem, andarem de balanço e brincar de casinha (Diário de Campo, 17/09/2015).

Mas, ao mesmo tempo em que as crianças são levadas a se alimentarem rapidamente, são também orientadas a não deixar resto no prato, sendo atribuída a conotação de falta de educação caso isso ocorra. Porém, a criança, quando bebê, sabe expressar o momento em que está saciada, característica que se estende durante a infância também, quando os alimentos começam a ser introduzidos na alimentação posterior, quando já deixam de ingerir leite materno e passam a refeições completas, o que acaba não sendo respeitado com práticas como as descritas.

Ao refletir sobre isso, Richter e Vaz (2011), referem que é na escola que os comensais aprendem a organizar os comportamentos. Os pesquisadores afirmam que em observações

⁶ Nome fictício.

feitas nas instituições de Educação Infantil, inúmeras vezes presenciaram ocasiões em que as crianças ingeriram, velozmente, porções que eram oferecidas a elas, mesmo que verbalizem não sentirem fome.

Por isso, quando se diz para uma criança que tem que comer tudo o que está sendo servido, que é feio deixar restos de alimentos, isso vai sendo incorporado por ela, fato que pode estar relacionado a casos de doenças crônicas na infância, como obesidade, dislipidemias. Por outro lado, existem também carências nutricionais, pois com receio de que a criança coma pouco ou acatando o desgosto da criança por certos alimentos, pais ou cuidadores acabam ofertando somente alimentos que a criança gosta, o que, muitas vezes, não supre todas as necessidades nutricionais.

Nessa perspectiva, Cavallini e Tedeschi (2015) defendem o argumento de que os comportamentos alimentares que mais estão frequentes no cotidiano trazem a tona atitudes não virtuosas, ou seja, refeições rápidas, consumo excessivo de lanches, consumo baixo de frutas e verduras e dificuldade em provar alimentos novos.

Assim, cabe trazer à reflexão: qual ética é esta que faz com as crianças comam rápido e tudo que está sendo servido, mesmo não desejando fazê-la? Certamente existem horários com os quais as crianças devem adaptar-se, pois elas necessitam aprender que existem horários para comer, mas não significa que nestes momentos a fome é igual para todos.

Com o intuito de fazer com que a criança coma, muitas vezes, os cuidadores usam práticas de encorajamento inadequadas. A Organização Mundial da Saúde recomenda que sejam utilizados princípios de cuidado voltados ao respeito ao mecanismo fisiológico de auto-regulação do apetite da criança, isso requer sensibilidade às indicações de fome e saciedade da criança. Outro ponto de extrema importância é deixar que a criança coma lenta e pacientemente até que ela se sacie, jamais forçando-a a comer, pois as refeições devem ser encaradas como prazerosas, com troca amorosa entre as crianças e os cuidadores, fatos que são repassados pelo contato visual, toques, sorrisos e conversas (MONTE, GIUGLIANI, 2004).

A esse respeito, Holland (1999), ao analisar os momentos das refeições em duas creches de São Paulo – uma com método de distribuição tipo *self-service* e, outra, tipo prato pronto – descreve suas diferenças tanto no modo de servir como no modo como os alunos se comportam, principalmente quanto à autonomia e ao comportamento. A autora explica que na escola de Educação Infantil que fazia uso do método *self-service*, as crianças com coordenação motora mais apurada, serviam-se com alimentos da sua escolha e com as

quantidades que a saciavam, evitando assim o desperdício e incentivando para que as mesmas respeitassem o seu nível de saciedade.

Entretanto, o método *self-service*, citado por Holland (1999) demanda mais tempo de refeitório, o que pode causar repulsa por parte de algumas escolas. Entende-se que, em algumas instituições, esse sistema torna-se inviável, mas que poderiam ser criadas estratégias que possibilitassem às crianças a se servirem como, por exemplo, distribuindo travessas sobre as mesas dos refeitórios ou, caso o serviço do refeitório continue comprometido, seria interessante que o aluno pudesse falar o quanto e o que gostaria que colocassem em seu prato.

Com essas mudanças na forma de serem servidos os alimentos, os alunos têm a oportunidade de preparar o seu prato a gosto próprio. São atitudes que exigem que os profissionais envolvidos nos processos de alimentação nas escolas tenham o entendimento de que isso é importante para as crianças, que o tempo para comer levará alguns minutos a mais, entretanto isso se reverterá em grandes aprendizagens.

4.2 CRIANÇAS, A COMIDA ESTÁ SERVIDA!

Todos sentados e bem posicionados para a hora do almoço. Os pratos são servidos com polenta e carne de frango em molho, o molho por cima da polenta. Logo depois a salada é servida (Diário de Campo, 2014).

O trecho descrito no início dessa seção faz parte de algumas das atitudes cotidianas observadas nas escolas com turmas de Educação Infantil. O alimento já é servido aos alunos nos pratos, algumas vezes as preparações já estão misturadas, a carne e a salada, na maioria das vezes são servidas picadas ou desfiadas.

Com tais práticas em ambiente alimentar questiona-se qual seria o valor dado a estética da comida? Qual o entendimento que se faz em torno desse assunto? Quais seriam as experiências que estão sendo construídas por alunos da Educação Infantil quanto à alimentação?

Quanto à estética da comida, além de fazer parte a apresentação de um prato atrativo, diversificado e que provoque a vontade de comer os alimentos, também diz respeito o modo como as pessoas estão se alimentando, aos sabores que estão sentindo e quais utensílios estão utilizando.

É importante definir então, estratégias capazes de construir uma ligação entre a criança e a comida, trabalhar pedagogicamente para que tanto alunos quanto professores e

funcionários estejam conscientes de que é impossível estar à mesa sem prestar atenção à qualidade da comida, à autenticidade, a segurança e, principalmente, a variedade dos alimentos (CAVALLINI; TEDESCHI, 2015).

A estética da comida envolve diferentes aspectos, como: qualidade alimentar, apresentação, diversidade, sabor, cheiro, enfim, características essenciais para que a comida não seja algo sem importância e, sim geradora de aprendizagem significativa. A escola, por ser uma instituição promotora de aprendizagens, pode utilizar a linguagem da comida para construir conhecimento. Porém, é necessário atentar para pequenas atitudes que muitas vezes passam despercebidas no cotidiano escolar, tal como afirma Martins Filho (2013): as minúcias da vida coletiva, como a oferta de um prato agradável e atraente ao olhar, ao qual agrada ainda mais o paladar.

Não é ao acaso que existe o ditado *comemos com os olhos*. Significa dizer que a comida, além de ser saborosa, se torna mais atrativa quando servida de forma a agradar ao olhar. Uma comida misturada ou picada demasiadamente perde o seu gosto original, tornando-se com sabores indefinidos, e a criança, que está em fase de adaptações de sabores, não consegue identificar o que tem em seu prato.

Até mesmo para uma preparação como a sopa, é recomendado que seja servida com os alimentos cozidos, porém sem misturá-los, pois assim a criança identificará o gosto dos diferentes tipos de alimentos. E quanto aos alimentos extremamente picados, o interessante para a criança são as preparações em que ela possa mastigar, pois os movimentos orofaciais e a pressão das gengivas iniciam o processo mastigatório. A criança a partir dos cinco ou seis meses de idade, considerando o seu grau de desenvolvimento normal, apresenta defesas motoras, fazendo ela expelir os alimentos que não consegue engolir (VITOLLO, 2008).

Se uma criança com seis meses já consegue fazer o movimento de mastigação, mesmo sem dentes, imagina um pré-escolar. Razão pela qual não há necessidade restrições alimentares em relação a texturas, a não ser por motivo de risco à saúde. Contudo é natural que para comer um alimento mais sólido a criança demora mais, ficando um tempo maior no refeitório, o que muitas vezes atrasa outras atividades que estão preparadas para a turma.

Quanto a isso, Martins Filho (2013), relata que em seu estudo sobre as minúcias da vida cotidiana no exercício da docência, diversas vezes observou que nos momentos das refeições na escola ocorreram cenas de crianças que ficaram sem almoçar, pois não aceitavam o que estava sendo servido. Percebeu também que as crianças separavam determinados tipos

de alimentos no seu próprio prato, estratégia que os alunos desenvolveram para tentar comer o alimento preparado de forma misturada.

Para a hora do lanche da tarde, tem iogurte de morango. Várias vezes esta bebida foi servida sem aprovação das crianças. As merendeiras resolvem liquidificar a bebida, deixando-a menos espessa. A partir disso, os alunos aceitam o iogurte, se deliciando no momento da refeição (Diário de Campo, 2014).

Em relação ao caso do iogurte, os alunos não estavam aceitando este novo tipo de bebida. Até pelo fato de que, por ser iogurte, a sua espessura é mais consistente, e como as crianças o consumiam em xícaras, encontravam dificuldades em tomar. Observou-se muito desperdício do produto, até que as merendeiras resolveram tentar mudar sua consistência, o que foi aceito por grande parte dos alunos.

Uma iniciativa muito simples que fez uma grande diferença para os alunos, mostra que apesar de ser o mesmo tipo de alimento, o fato de servi-lo de forma diferente pode fazer com que os alunos consumissem-no de uma maneira mais proveitosa.

Ao analisar os momentos de alimentação nas escolas, Amaro (2002) observou que existem variações nas reações das crianças em relação ao que é servido a elas, não somente aos ingredientes, mas também na forma como é preparado. Um exemplo que a autora mostra em sua análise diz respeito à observação realizada em um dia que as crianças não tomaram leite, alimento que habitualmente se faz presente cotidianamente na alimentação. Entretanto, a autora percebeu que os alunos não consumiram o alimento, pois o mesmo estava preparado com mais açúcar que o habitual.

Esses pequenos detalhes, como verificar se o alimento está demasiadamente doce, ou se está em temperatura adequada para o consumo, lavar cuidadosamente a maçã, picar a laranja, fazem parte do trabalho pedagógico voltado para a alimentação. Trabalho que proporciona pequenas mudanças, mas que geram grandes transformações (MARTINS FILHO, 2013).

Outro fator que necessita ser repensado nas escolas, principalmente em relação a turmas de Educação Infantil, é o fato de as crianças comerem com colheres de sopa, independentemente do tipo de comida. Existem talheres específicos para crianças pequenas, em tamanhos menores e, com esse tipo de utensílio, os alunos poderiam exercitar mais eficazmente sua autonomia, tornando, assim, o momento da refeição mais prazeroso.

Como a Educação Infantil abrange crianças de zero a cinco anos, existem brinquedos adequados para cada idade, assim como cuidados, horários de sono e de alimentação. Assim,

os lactentes comerão comidas mais pastosas, diferentemente das crianças de maternal, que já se alimentam sozinhas. O talher para melhor servir os lactentes se faz em torno de colheres, entretanto os alunos com idades maiores, já podem fazer uso de garfos e facas adaptados para sua idade, desta forma, conseguirão comer o conteúdo do prato, sem necessidade de pegar com a mão ou empurrar com o dedo a comida para colocar em cima da colher.

Hoje tem arroz, feijão, salada de alface e linguiça suína assada. Os alunos comendo com colheres. A salada muitas vezes é pega com as mãos, pois é difícil coloca-la na colher. As últimas colheradas, os alunos colocam a boca na beirada do prato para empurrar com a colher ou utilizam os dedos para segurar o feijão e o arroz e assim poder colocar na colher o alimento” (Diário de Campo, 2014).

Amaro (2002), defende a necessidade de se trabalhar com o prazer de comer na escola, sendo que esta prática abrange também as aprendizagens sociais e afetivas, que atentam para o papel pedagógico do espaço do refeitório. O uso de talheres, no caso o garfo e a faca, são tomados como aspectos em que as aprendizagens podem ser construídas, referindo-se as representações dos alunos sobre o comer na escola.

As mãos são utilizadas em diferentes momentos na alimentação dos alunos observados. Verificou-se que, principalmente as frutas são servidas em pedaços e distribuídas aos alunos, sendo que os mesmos seguram-nas com as mãos e levam até a boca. Outro fato é que as frutas geralmente são servidas logo após lanche ou depois do intervalo.

No caso de as frutas serem servidas após o lanche, os alunos já estão se posicionando para sair do refeitório em direção ao parque. Caso desejem comer mais um pedaço de fruta, retornam do parque, pegam a fruta e voltam para a brincadeira com os colegas.

Na escola que atende alunos da creche, a fruta é servida após o intervalo: as crianças sentam em frente à televisão e os pedaços de frutas são distribuídos, desprezando qualquer tipo de atenção que a alimentação teria que ter, uma vez que, comendo em frente a dispositivos como televisão, o foco de atenção certamente não será a comida.

Em relação a essas práticas em sala de aula, Holland (1999) descreve que o papel do educador é de extrema importância na formação de práticas alimentares saudáveis das crianças. Para isso, as atividades pedagógicas na Educação Infantil voltadas à alimentação necessitam acontecer de forma que a criança entenda que a alimentação é prazerosa.

Lembrando que a alimentação servida nas escolas, independente que seja de Educação Infantil ou não, a prioridade é em fornecer alimentos seguros higienicamente, dessa forma

torna-se preocupante a atitude de pegar alimentos com as mãos, por isso a importância do uso dos talheres.

Em vista disso, Richter e Vaz (2011) retomam as características de que a Educação Infantil é destinada às crianças de zero a seis anos, observando-se que a legislação vigente determina que é preciso oportunizar às crianças espaços para momentos de alimentação e que atendam às exigências de higiene e segurança, além de garantir a oferta de alimentos adequados a nutrição, conforme faixa etária.

Com isso, é interessante pensar sobre qual será o conceito sobre a alimentação na escola que os alunos estão construindo? Será que eles entenderão que o horário de comer serve somente para prever que o momento do parque está chegando?

Cavallini e Tedeschi (2015), no livro *As linguagens da comida: receitas, experiências, pensamentos*, trazem características de como a alimentação é trabalhada nas escolas italianas. Ao fazer a leitura da obra e observar as suas ilustrações, fica claro que o ato de comer é está incorporado como prática pedagógica. A aprendizagem está voltada a ofertar alimentos variados e completos, evitando excessos e carências nutricionais, entretanto, o trabalho vai além disso, as crianças aprendem que a alimentação tem um princípio de prazer, que deriva do uso dos sentidos, da descoberta, da brincadeira e do prazer da companhia à mesa.

Esses aspectos necessitam fazer parte da reflexão dos educadores, os valores que estão sendo passados para as gerações futuras estão permeados de atitudes positivas ou negativas. O que é aprendido nos primeiros anos de vida é levado para a vida adulta. Por isso, retoma-se aqui a ideia de que o ser humano é muito visual, entusiasma-se com objetos bonitos, bem postos, contentando o olhar. Na alimentação, ocorre da mesma forma, quanto mais bonito e colorido estiver o prato, mais saboroso ele parecerá. No sentido da visão, o que mais irá chamar a atenção é a cor e a aparência, isso fará com que o observador tenha uma impressão positiva ou negativa do alimento.

Por isso, a apresentação de um prato, por mais delicioso que ele esteja, pode não despertar a atenção dos alunos, e como eles são bastante celetistas, talvez não queiram nem provar. Não quero me referir que o prato tenha que estar pomposo e cheio de enfeites, mas muitas vezes, apenas por saber qual o tipo de alimento que está comendo, conseguindo defini-lo já é o suficiente.

Por se tratar de espaços educativos, as instituições escolares têm a possibilidade de variar os espaços e tempos: a forma de almoçar, tomar café da manhã ou de comer a fruta podem ser modificados (MARTINS FILHO, 2013). Arrumar a mesa, colocar toalhas, ajeitar

os pratos e talheres para a hora do almoço, dispor de flores para enfeitar a mesa, podem fazer com que a estética da comida desperte a motivação para promover a alimentação a um patamar educativo.

Barbosa e Horn (2008) explicam que as crianças apresentam desejos e sentimentos de conhecer o mundo e de aprender, tendo a curiosidade aumentada para todos os fatos que a cercam. Por isso, o adulto deverá desempenhar um papel desafiador, inserindo na sala de aula objetos interessantes, bem como ampliando e aprofundando as experiências das crianças.

Continuando com algumas considerações sobre o papel da estética da comida na Educação Infantil, trago mais um trecho do Diário de Campo (2015):

O lanche começa a ser servido. Feijão, arroz, carne suína assada e salada de brócolis. Alimentos servidos em potes de sobremesa, uma preparação por cima da outra. E para levar a comida até a boca, são disponibilizadas colheres de sopa.

Reconhecendo a citação anterior como prática cotidiana na instituição estudada que atende Educação Infantil, observou-se que os alimentos foram servidos em pratos de sobremesa, uma preparação colocada por cima da outra. Se o aluno prefere comer primeiro o arroz, que está por último no prato, não conseguirá, terá que comer em camadas, primeiro a salada de brócolis, que é impossível pegar com a colher, logo depois a carne suína assada, até que por fim chegará ao arroz e feijão.

Contrapondo a essa forma de servir o alimento para as crianças, Cavallini e Tedeschi (2015) trazem a ideia de que a estética da preparação do prato, da mesa, o prazer de compartilhar o almoço com os colegas fazem parte das estratégias para criar a valorização do alimento, assim como do grupo de alunos.

Contribuindo para a análise, Marins (2005), expõe que a alimentação não é somente o ato de comer, pois envolve aspectos afetivos, sociais e cognitivos. Por isso, a equipe de trabalho das instituições escolares precisam analisar a alimentação num sentido mais amplo, incluindo não somente a preparação e a distribuição dos alimentos, mas também criar momentos de aprendizagem para as crianças, ofertando-lhe um ambiente tranquilo e confortável, possibilitando a interação com o conhecimento.

Entender a estética da comida torna o trabalho pedagógico mais significativo e as ações dos espaços alimentares vão sendo permeados de sentidos para as crianças. Sendo que é por esse caminho que as aprendizagens vão se estruturando e as atitudes se convertendo em ricas experiências aos alunos de Educação Infantil.

4.3 COMIDA, GOSTOS E HÁBITOS: O QUE A CULTURA TEM A DIZER

A comida está permeada de implicações históricas, culturais e sociais. A maneira de se comportar no momento das refeições e o tipo de alimento consumido pode dizer muito sobre os aspectos culturais e psicológicos do indivíduo e da sua realidade social. Através dos banquetes das sociedades antigas, as identidades se manifestavam e as trocas sociais aconteciam. Além disso, o banquete representava hierarquia, os lugares à mesa e o tipo de alimentos servidos a cada pessoa distinguiram os grupos sociais da época (BONA, 2015).

Wisniewski (2007) defende o princípio de que a humanidade conserva assuntos de cozinha mais do que qualquer outro assunto. É a partir da cultura que os indivíduos criaram um sistema de comunicação, que se refere ao comestível, ao tóxico e a saciedade. Ou seja, o homem se alimenta da maneira que a sociedade o ensinou.

Por tal motivo, Lessa (2011), afirma que a Educação Infantil é um espaço cultural privilegiado, que transmite e legitima práticas sociais. Os gostos e as particularidades alimentares das crianças são construídas com base na bagagem cultural que ela vai adquirindo durante sua infância.

Em ambiente escolar, a conexão entre a comida e a existência humana comunica o que o ser humano é por essência, construindo suas memórias de vivências. Dessa forma, a pedagogia da comida considera as experiências que as crianças vivenciam, uma vez que a sua vida familiar e pessoal assume valor especial para conhecer os hábitos dos alunos que frequentam a Educação Infantil (CAVALLINI; TEDESCHI, 2015).

Pode-se dizer, então, que as observações realizadas nas escolas que atendem alunos da Educação Infantil certamente demonstram aspectos culturais, mesmo que não sejam reconhecidos nessa configuração. A comida, as maneiras de alimentar-se e as condutas exigidas perante a mesa fazem parte de ensinamentos sociais que foram repassados indivíduos e continuam perpassando através dos anos.

As boas maneiras à mesa nada mais é do que uma construção social que se faz presente também nas escolas: sentar direito, comer de boca fechada, consumir tudo o que está no prato, não falar enquanto come... são atitudes simples, mas que são ensinadas tanto em ambiente familiar quanto na escola, o que demonstra o quanto a cultura está enraizada no que o ser humano faz.

Wisniewski (2007), chama tal tipo de atitude de representação social. Afirma que é um tipo de saber socialmente negociado, contido no senso comum e na dimensão cotidiana, com ele o indivíduo tem uma visão de mundo e uma orientação das suas ações em meio social. As representações sociais são interpretadas como conhecimentos práticos, que são orientados pela comunicação e para a compreensão do contexto em que se vive. Uma análise interessante que o autor realiza é a de que as atitudes que compõe as representações sociais funcionam como uma forma de dominar, compreender e explicar determinados fatos que são vistos no cotidiano.

Em consonância com essa ideia, Lessa (2011), expõe que as representações e valores dos educadores sobre a alimentação em instituições de Educação Infantil, principalmente quanto ao planejamento do espaço em que são realizadas as refeições e a satisfação das necessidades emocionais e sociais dos alunos, são restritas aos aspectos biológicos. Ao considerar mais a dimensão biologicista, a prática educativa da alimentação fica dificultada.

Pensando especificamente na comida ofertada as crianças das escolas de Educação Infantil estudadas, o discurso realmente se voltava para atender as necessidades biológicas das crianças. As particularidades de cada hábito alimentar infantil foi alvo de poucas discussões entre os educadores. Assim, evidencia-se a questão social que a comida é algo para nutrir o corpo.

Outro aspecto que diz respeito a representações sociais refere-se aos tipos de alimentos que são ofertados na alimentação escolar. Os mesmos trazem preparações que já são do cotidiano gustativo das crianças, sendo que os alimentos diferentes do hábito ou com elaborações diferentes são servidos em poucas ocasiões, percebeu-se que esses tipos de alimentos que fogem ao cotidiano criam uma série de expectativas em torno do aluno: se irão ou não aceitar o novo.

Nessa direção de pensamento, Montanari (2013) refere que a comida não expressa a cultura da população somente quando é produzida, mas também quando é preparada e consumida. Pois as pessoas moldam seus gostos por meio do que é consumido socialmente, sendo que os alimentos preferidos e consumidos não se baseiam unicamente pelo instinto sensorial da língua, mas de uma complexa construção histórica.

Para que o alimento não deixe de ser produzido e consumido das mais diferentes formas, Cavallini e Tedeschi (2015) trazem as atividades desenvolvidas nas escolas de Educação Infantil de Reggio Emilia. Nas instituições daquela região, a cozinha é colocada em espaço central, isso demonstra a importância da pedagogia da comida para o projeto

pedagógico da escola. Os alunos, por sua vez, são incentivados a ver a comida muito além do sabor: estudam-na através do olhar, do olfato, da mente e das emoções. O significado da cozinha é de um espaço polissensorial, o que estimula os alunos a provarem diferentes tipos de alimentos.

Como os hábitos culturais estão centrados somente em aspectos biológicos, por mais que a intenção seja preparar e ofertar alimentos diferentes ou inventar receitas novas com as crianças, existe uma questão cultural que muito se escuta nas escolas: *sempre foi assim* ou *sempre comeram isso*.

Essas representações presentes na cultura, sobre as questões alimentares e o próprio ato de comer, parecem dar significado ao que os alunos têm como padrão e referência para pensarem e entenderem que fazem parte de determinados grupos. Assim, se um aluno usufruir determinada prática, como a utilização de um novo objeto (talheres, guardanapos), certamente o estará fazendo por intermédio de observações e percepções sobre o que outras crianças possam estar fazendo (AMARO, 2002).

Lessa (2011) ressalta ainda que os modelos culturais transmitidos no espaço do refeitório ganham uma progressiva valorização das crianças por meio de alcançar sua autonomia, saber comer sozinha sem se sujar, manusear os talheres e servir-se na quantidade correta são formas de demonstrar o que a cultura tem a nos dizer para gerar aprendizagens em ambiente escolar.

Pensando por outro viés, Lessa (2011), cita um assunto que é interessante ser estudado: O Programa Nacional de Alimentação Escolar, no ano de 1994, marca o fim da gestão centralizada do poder federal. Esse fato possibilitou explorar a diversidade cultural da alimentação, uma vez que os gêneros alimentícios passaram a ser adquiridos pelas regiões e localidades e não mais pelo Ministério da Educação.

Esta estratégia de descentralização possibilitou aos municípios adquirirem produtos mais regionais, incentivando os hábitos alimentares da sociedade local. Por um lado, essa implantação foi importante para conhecer hábitos da região, valorizando seus os alimentos e preparações, porém, por outro lado, não é encarado como uma questão cultural: o entendimento sobre o motivo que leva determinado alimento fazer parte de cada região não se faz presente nas discussões pedagógicas na escola.

Da mesma forma que fica possível explorar os alimentos em todos os seus sentidos, de incorporar a experiência com a comida na prática pedagógica, possibilitando contato com a

impregnação dos odores, sabores, texturas, prazeres e desprazeres, o momento se perde pelo fato da alimentação não ser encarada como algo cultural (RICHTER; VAZ, 2011).

Muitos aspectos culturais, principalmente em relação a comportamentos, são observados nas escolas, porém Montanari (2013), afirma que a comida expressa a cultura também quando é preparada e consumida, os gostos, comidas prediletas fazem parte das construções sociais que a população constrói.

Conhecer e aprender o motivo de comer o que se come também faz parte do processo pedagógico, contribui para os ensinamentos da pedagogia da comida. Saber o motivo pelo qual no sul do país se come alimentos preparados de forma diferente daquelas consumidas no norte, ou até mesmo refletir sobre as maneiras de alimentar-se e de se comportar à mesa, enfim muitas aprendizagens podem ser construídas a partir de aspectos culturais.

Estudando a cultura alimentar, é possível sensibilizar as pessoas de que o comer não é só o ato de alimentar-se, mas envolve aspectos afetivos, emocionais, éticos, estéticos e culturais. Ao fazer desse assunto uma aprendizagem infantil, o aluno passará a entender a comida de uma forma diferente, complementando aquela ideia biológica de suprir a fome. Quando isso ocorrer pode-se dizer que o trabalho pedagógico considera a pedagogia da comida em sua prática.

5 PROPOSIÇÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO: UM NOVO OLHAR SOBRE A COMIDA

As instituições de Educação Infantil são marcadas por rotinas e atividades que se desenrolam do decorrer do dia. Algumas delas são chamadas de atividades pedagógicas e outras pertencentes apenas as atribuições do cotidiano. Os momentos destinados a alimentação das crianças, na maioria das vezes, fazem parte das tarefas do cotidiano, entretanto, vale aqui destacar que ao longo da presente pesquisa e após analisar referenciais teóricos de relevância, busca-se defender e apresentar a importância de tratar a alimentação nas escolas como pertencentes a uma prática pedagógica, que contribui com grandes aprendizagens.

Como cita Cavallini e Tedeschi (2015), a comida pode ser encarada como um tipo de linguagem, pois os alimentos e principalmente as escolhas que as pessoas fazem ao comer, expressam características próprias de cada indivíduo. Além disso, é importante atentar para uma educação integral das crianças, buscando uma formação humana diária pautada em escolhas, ações e reflexões, que também se fazem nos momentos de alimentação. Tarefa essa que necessita ser cultivada nas escolas como forma de auxiliar, tanto alunos como professores, a construir uma pedagogia que seja realmente crítica e autônoma, além de compreender o ser humano como integral e integrado, defendendo que a alimentação é um ato de vida, bem-estar e fonte de conhecimento.

Para tratar a alimentação como pertencente ao ato pedagógico, é necessário remover certos obstáculos e, neste sentido, a proposta é de que, em um primeiro momento, uma reflexão de como está sendo tratada a alimentação nas escolas. A partir disso, elaborar o conceito de que a pedagogia da comida pode ser aliada ativa em sala de aula desencadeará aprendizagens significativas. Desse modo, alunos e professores podem criar, recriar e colocar em prática atividades que tornem os momentos das refeições ricos em saberes e que despertem a atenção dos alunos, participando do seu próprio processo de construção como ser humano.

Para auxiliar na organização de atividades voltadas à pedagogia da comida, desenraizando a crença, em ambiente educacional, de algo que vai nada além de suprir necessidades fisiológicas, serão apresentadas algumas proposições básicas, fundamentadas de forma que professores e alunos possam organizar os momentos de alimentação na Educação Infantil.

Desse modo, essas propostas organizam-se em quatro seções. A primeira seção, *Cozinha e crianças... diversas possibilidades*, destaca a importância de fazer com que a criança conheça o alimento, que possa explorar não somente o gosto das preparações, mas também seu cheiro, textura e demais possibilidades que as propostas pedagógicas com base na alimentação podem proporcionar. A segunda seção intitulada *Quando os alunos falam sobre alimentação*, busca mostrar como as crianças podem falar sobre a alimentação, podendo compartilhar os seus conhecimentos sobre esse assunto e como pode ser proveitoso estimular a participação das crianças nos momentos ligados a alimentação. A terceira seção, *O corpo alimentado pela cultura*, traz ideias de como os aspectos culturais podem ser abordados com as crianças, para que assim elas possam compreender que a alimentação não é algo banal, mas que carrega uma bagagem cultural. Por fim, a quarta seção, *Diálogo entre professores: como trabalhar a alimentação nas escolas de educação infantil*, relata a experiência de um curso de extensão com professores, na qual o assunto tratado foi a pedagogia da comida.

5.1 COZINHA E CRIANÇAS... DIVERSAS POSSIBILIDADES

Quando se fala em alimentação, especialmente para crianças, muito se defende a ideia de saúde, ou seja, a alimentação variada e completa. O cardápio escolar busca oferecer às crianças alimentos saudáveis e naturais, evitando carências ou excessos nutricionais que podem ocorrer nesta faixa etária. Entretanto, a oferta de alimentos para alunos da Educação Infantil não deixa de lado o fato de que existe o princípio do prazer da nutrição, prazer que deriva do uso dos sentidos, do divertimento da descoberta, de manipular matérias-primas para criar preparações, o prazer da companhia do colega e da brincadeira (CAVALLINI; TEDESCHI, 2015). O trabalho pedagógico com alimentação necessita explorar os sentidos que o corpo humano apresenta para que, assim, a criança compreenda a importância dos momentos das refeições e que isso pode ser algo prazeroso.

O ato de tocar o alimento e conhecê-lo antes do preparo é de extrema importância. Muitas vezes, ao conhecer certo tipo de preparação, as crianças apresentam certa resistência, o que se considera normal a partir do ponto de vista de que o novo no cotidiano humano gera resistência e estranheza. Com isso, é válido destacar que se a criança tem a possibilidade de conhecer o alimento, ou melhor, poder auxiliar no preparo do mesmo, a aceitação ou pelo menos a vontade de prová-lo será diferente.

Além de conhecer o alimento, todos eles apresentam características particulares, como por exemplo, os cheiros diferentes que podem ser explorados pelas crianças. Qual a diferença entre receber uma fruta já descascada e cortada e de recebê-la com casca e inteira? A diferença está em que recebendo ela inteira a criança poderá sentir o seu cheiro e conhecer ela na sua forma integral, tornando a aula um laboratório multissensorial. Entretanto, não quero dizer que o aluno degustará a fruta com casca, mas é necessário que ele conheça que as frutas não nascem descascadas e picadas.

O poder de sentir que os alimentos apresentam várias texturas e formas, e que podem ser preparados de diversas maneiras é que torna as refeições como pertencentes aos sentimentos de prazer. A possibilidade de provar alimentos diferentes é algo em que a culinária local se destaca, por essa razão as crianças não precisam entrar na monotonia de comer sempre a mesma coisa, não sendo motivadas a experimentarem algo novo.

Ilustração 5 – Conhecendo o alimento



Fonte: Cores, Aromas e sabores: novas possibilidades no processo de descoberta e experimentação. Escola Villare Educação Infantil

Por tal motivo, na Educação Infantil, é apropriado propor situações de aprendizagens nas quais as crianças possam interagir com os alimentos, e uma forma de pôr essa proposta em prática é desenvolver a realização de receitas juntamente com as crianças.

Não é de hoje que ouvimos falar que lugar de criança não é na cozinha, alegando que periculosidade e adequação apenas para adultos. Entretanto, como fazer com que os alunos se interessem pela alimentação se eles não têm o conhecimento de como é prazeroso conhecer o alimento e mais gratificante ainda é saber que pode prepará-lo e saboreá-lo com os colegas.

Existe uma série de atividades que podem ser desenvolvidas com as crianças na cozinha. Para dar início a essas possibilidades de interação entre comida e crianças, é importante que a criança entenda que na cozinha existem algumas instruções que devem ser seguidas. É relevante propor um levantamento de dados sobre como as merendeiras, por exemplo, estão vestidas na cozinha, quais são os hábitos diários das mesmas na cozinha, como é o preparo dos alimentos servidos cotidianamente, enfim, entender como procede as atividades na cozinha.

Esse ponto deve ser ressaltado, pois é extremamente importante que as crianças não cheguem à cozinha sem saber quais os rituais básicos de higiene e cuidado. Além disso, todos os indivíduos que fazem parte do processo de preparo dos alimentos podem auxiliar os alunos no processo de construção de saberes culinários.

As merendeiras como responsáveis pelo preparo das refeições, podem ser excelentes educadoras, juntamente com os docentes da escola. Ao auxiliar os alunos a preparar determinado tipo de alimento, esse profissional pode orientar os alunos na formação de bons hábitos alimentares e de higiene, lembrando sobre possíveis riscos à saúde caso esses cuidados não ocorram.

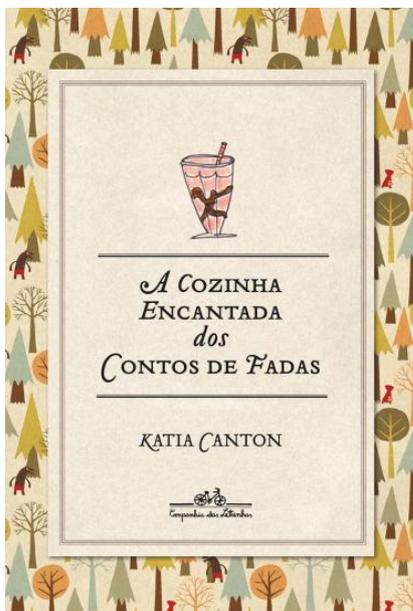
A fala das merendeiras serviria de referência aos alunos, sendo que cozinham diariamente, podendo explicar sobre o cuidado e o porcionamento correto dos ingredientes de uma receita, visando que seu preparo seja satisfatório. Uma receita, por mais simples que seja, exige certos cuidados, precauções básicas que farão que a receita seja finalizada, posteriormente degustada e aprovada por todos. Esses cuidados vão desde aprender que se bater o ovo e o leite juntos, essa mistura se desdobrará em uma maionese, o que não é o desejo de uma receita de bolo, ou até saber que para bater no liquidificador um suco de laranja, é preciso tirar a parte branca que reveste a fruta, assim o suco não ficará amargo. São pequenas dicas, mas que podem fazer total diferença na receita final e que as merendeiras podem orientar os alunos. Além do fato de que os alunos estarão aprendendo, essas profissionais podem sentir-se valorizadas, pois também podem repassar seus conhecimentos. Entretanto, o professor necessita esclarecer para as merendeiras quais são os objetivos do

trabalho na cozinha e verificar se elas se sentem a vontade em participar dessa construção de aprendizagens com as crianças.

Ao pensar no trabalho com os alunos na cozinha, é importante ter uma proposta construída, por exemplo, pode-se elaborar um Livro de Receitas com as crianças: as temáticas podem ser diversas, preparações que são consumidas em casa com os pais, alimentos de diferentes regiões, livro de sobremesas, guarnições, acompanhamentos ou pratos principais, enfim, existe um grande leque de possibilidades.

Entretanto, para realizar atividades culinárias com as crianças é importante que seja seguido o cardápio que a escola propõe, pois como as crianças, na maioria das vezes, realizam as refeições em ambiente coletivo, trazer alimentos diferenciados nesse momento pode tornar a atividade desastrosa. Ressalta-se que o cardápio é de livre acesso para a comunidade em todas as escolas, por isso, uma forma de realizar as atividades é verificar no dia em que será servido um bolo de cenoura, assim os alunos poderão fazer o bolo de cenoura que a turma irá degustar. Por isso, vale a reflexão de que é inviável a turma experimentar uma preparação elaborada, como uma panqueca de frango com legumes, enquanto as outras crianças da escola comem bolacha salgada.

Ilustração 6 – Livro A cozinha encantada dos Contos de Fadas



Fonte: elaborada pela autora.

Ao trazer ideias criativas para despertar o interesse da criança para a comida, destaca-se o trabalho de Katia Canton (2015). No seu livro, *A cozinha encantada dos contos de fada*, a autora destaca que os contos de fada estão intimamente ligados à comida, sendo que as

receitas encantam e fazem sonhar, despertando o imaginário infantil e lembrando a magia dos contos de fadas para os adultos.

A autora traz as histórias escritas pelos maiores nomes da literatura ocidental dos contos de fada: Charles Perrault, irmão Grimm e Hans Christian Andersen. Através destas histórias estão descritas vinte e três receitas que se baseiam nos contos de Chapeuzinho Vermelho, Rapunzel, Cinderela, Branca de Neve, Gato de Botas, entre outros clássicos. Além de apresentar as receitas, as mesmas estão ilustradas com os ingredientes e apresentam títulos inspirados nos contos.

O trabalho de Canton (2015) é diferenciado, pois torna o ato de cozinhar e comer um momento mágico. A autora inicialmente explica brevemente cada conto, e logo após sugere receitas que poderiam ser feitas com base na história, por exemplo, para a história da Branca de Neve, a autora traz as receitas de Suco de Maçã Curativo e Maçãs Assadas com Canela e Carinho, e para a história da Cinderela uma deliciosa Salada de Frutas Requentada.

Ilustração 7 – As frutas do baile da Cinderela



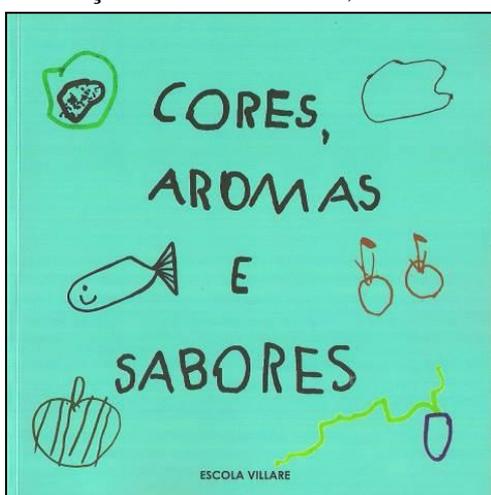
Fonte: A cozinha encantada de fadas: 23 receitas cheias de magia e fáceis de fazer. Katia Canton

A ideia de Canton (2015) pode ser levada para sala de aula, além de trabalhar com cartazes, figuras e músicas dos contos de fada, por que não pensar e construir junto com as crianças as possíveis receitas que cada personagem gostaria de comer? Pois todas as pessoas comem, e os personagens, heróis, vilões e mocinhos das histórias também comem, basta que

esse assunto seja trabalhado e seja fornecida a possibilidade das crianças falarem e explorarem a imaginação.

Além disso, o que encanta no livro é a possibilidade que as crianças têm de entender os ingredientes que serão utilizados nas receitas, pois pensando em Educação Infantil, os alunos não saberiam escrever o que compõem uma receita e o modo de preparo da mesma, entretanto, as crianças podem desenhar tanto ingredientes quanto utensílios, fazendo o seu livro de receitas.

Ilustração 8 – Livro Cores, Aromas e Sabores.



Fonte: Elaborada pela autora.

Outra obra que se destaca quanto a utilização e exploração da cozinha com os alunos é *Cores, aromas e sabores*. O livro traz práticas pedagógicas desenvolvidas com crianças da Escola Villare⁷, a qual trabalha de forma que os alunos manipulem os alimentos de diferentes formas, desde o sabor até o conhecimento de forma, cor e cheiro.

Percebe-se nas atividades desenvolvidas na escola, que existem diversas possibilidades de trabalhar a alimentação com crianças na Educação Infantil. A instituição reconhece que existe uma pedagogia da comida, fazendo com que a mesma seja pautada em constante aprendizagem construídas pelos alunos.

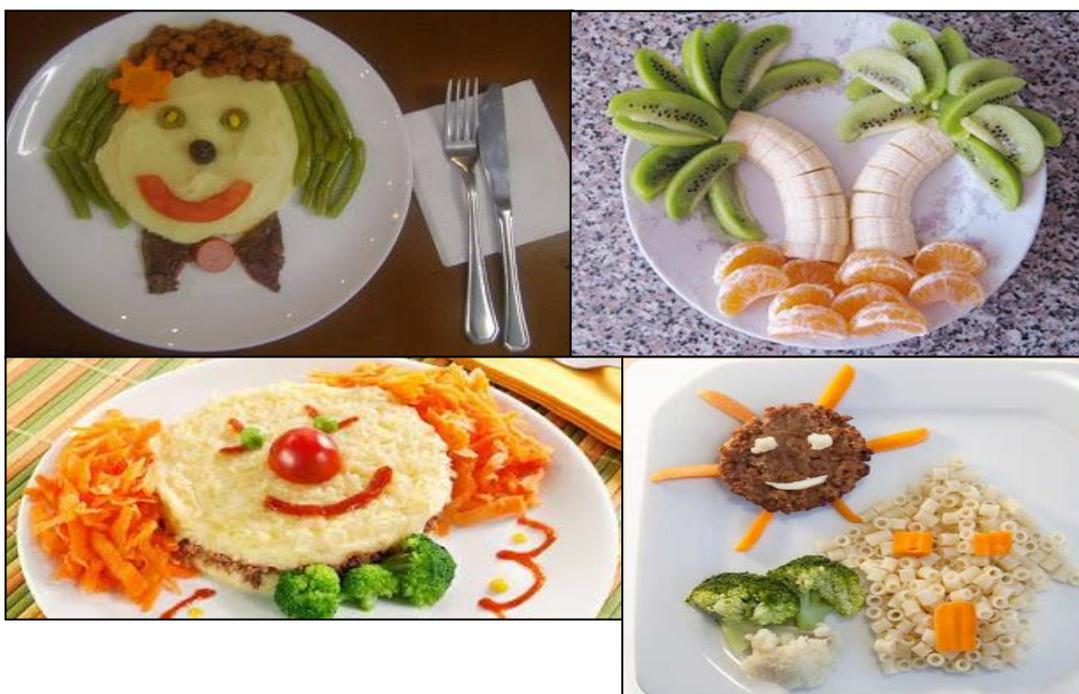
Além de explorar o alimento, a obra mostra, através de ilustrações, o trabalho que é realizado pelos alunos. São organizadas rodas de conversa sobre o alimento, pesquisas quanto a sua origem, formas de preparação, estabelecendo uma ligação com todas as áreas de conhecimento.

⁷ Escola Villare de Educação Infantil. **Cores, aromas e sabores**. São Paulo, 2º semestre de 2013.

Outra forma de fazer com que a alimentação seja vista como algo atrativo e de valor no cotidiano escolar é a produção de pratos diferentes. Entretanto, isso não quer dizer que os pratos devem ser elaborados com canapés e *petit gateau*, mas se for possível aproveitar o arroz, o feijão e a cenoura para compor o rosto de um animal no prato, ou a banana um dia fazer parte do corpo de um cachorro, no outro dia ser uma centopeia, provavelmente a criança degustará com mais prazer esses alimentos.

A criança também pode compor seu prato, pode aproveitar de sua criatividade para deixar os momentos das refeições mais divertidos. O professor pode propor que as crianças componham o prato com temas diferentes, por exemplo, animais, rostos, árvores, carros, objetos diversos, prato confeccionado para o colega. Para desenvolver esse tipo de atividade é importante que o professor tenha em mente que terá que ter paciência, pois não será em cinco minutos que as crianças confeccionarão os pratos.

Ilustração 9 – Pratos decorados



Fonte: Comida colorida e imaginativa para crianças. Blog gostos e delícias.

Além de fazer esse trabalho no refeitório, poderá ser proposto aos alunos a confecção de obras de arte ou cenas para fotografar utilizando-se de alimentos, como o artista Wiliam Kass. Em seu trabalho, Kass consegue fazer com que o alimento se torne algo fascinante, deixando de ser encarado como algo que apenas se faz na cozinha, mas como estratégia de aprendizagem e imaginação.

Ilustração 10 – Obras de Wiliam Kass



Fonte: Facebook de Wiliam Kass.

Para essas duas últimas propostas, é importante salientar que o alimento não deve ser utilizado para desperdício. Ao confeccionar os pratos coloridos e divertidos, serão utilizados alimentos que estão sendo servidos no dia, além de que os mesmos serão degustados pelos alunos. Ao propor esculturas e organização para fotografias vale a mesma orientação, com higiene e cuidado os alimentos podem ser consumidos posteriormente.

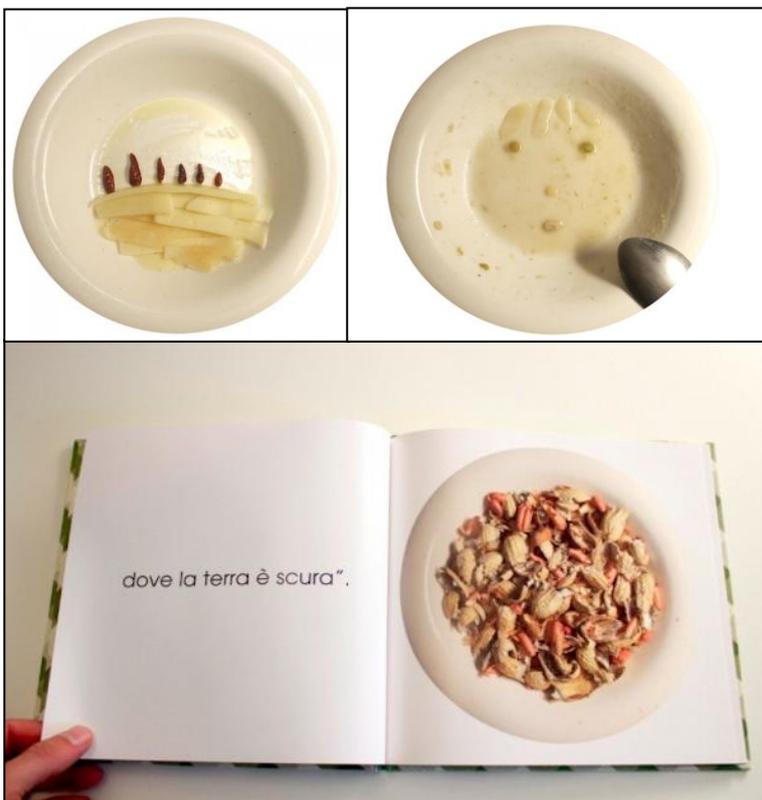
O trabalho do italiano Alessandro Lumare, *La storia che avanza*, traz outra ideia interessante que pode ser explorada com os alimentos, e no caso das ilustrações da obra, com os alimentos que tradicionalmente vão para a lixeira. O autor mostra imagens de pratos com restos de comida, entretanto, essas fotos mostram cenas, desenho de animais e outros objetos que fazem parte de uma história divertida e interessante. Por exemplo, um aipo torna-se uma árvore, o resto de sopa é colocado de forma que se observe um rosto, as cascas de amendoim são organizadas de forma que se pareça com a terra onde pisamos. Enfim, no livro o autor utilizou-se de muita criatividade para montar o prato e fazer com que se combinassem em uma história.

Ilustração 11 – Livro La storia che avanza



Fonte: Elaborado pela autora

Ilustração 12 – La storia che avanza



Fonte: La storia che avanza. Alessandro Lumare.

Esse exemplo de atividade que, diga-se de passagem, é muito criativa, é uma forma de trabalhar a pedagogia da comida. O resto do alimento, também pode fazer parte do trabalho pedagógico, por que não utilizar a casca da maçã ou a casca do pão para fazer parte de uma história? Esses alimentos que são jogados fora, que muitas vezes não precisariam ir para as

lixeiras, podem se tornar uma atividade atrativa para as crianças e quem sabe estimula-las a comer determinados tipos de alimentos.

O trabalho de Lumare (2013) mostra como um simples gesto de criatividade permite que os alunos possam também explorar sua criatividade, basta que se dê o tempo necessário para as crianças comerem e explorar esse recurso que em certos momentos é tão negado na Educação Infantil. Os momentos de alimentação podem trazer grandes aprendizagens, basta que sejam assumidos como tal.

Sendo assim, o trabalho dos alunos com os alimentos vai além de sentar no banco do refeitório e degustar preparações já colocadas em seus pratos. Os momentos destinados para refeições podem ter intencionalidades benéficas quando o assunto é aprendizagem, pode ter objetivos fundamentados com participação dos alunos, os quais poderão vivenciar oportunidades diferentes das que estão habituados.

5.2 QUANDO OS ALUNOS FALAM SOBRE ALIMENTAÇÃO

O discurso sobre democracia e livre escolha é amplamente conhecido, na escola então, se preza a educação que possa ouvir as ideias de todos, inclusive dos alunos. Entretanto, Jandrey (2014), cita que as produções em educação e saúde levam a atuação de situações de regulação moral, demarcando alunos *bem comportados* e *mau comportados*, *disciplinados* e *indisciplinados*. Tomam por foco a ideia de que o corpo humano pode ser separado de desejos, tendo um cuidado e controle tão cauteloso que todos os que não realizam ou não conseguem realizar esse tipo de cuidado e controle acaba por se constituir como uma ameaça.

Guimarães (2008) questiona até que ponto os educadores prestam a devida atenção as suas próprias ações e emoções, as quais irão refletir sobre os seus fazeres docentes e suas intervenções sobre as crianças. Ao escutar e observar os movimentos e falas das crianças, os educadores percebem que esses gestos e expressões desempenham um forte valor, sendo que o ato pedagógico não se restringe a dirigir as crianças, mas sim incentivá-las a dirigir-se, desenvolvendo autonomia, iniciativa e escolha.

Escutar o aluno, ou melhor, prestar realmente atenção no que a criança diz e trazer isso como forma de proporcionar algum conhecimento para o aluno é de fundamental importância. Além disso, os gestos, tanto de crianças quanto de adultos, expressam quais são os saberes que estão sendo construídos, e quando se fala em alimentação, os hábitos adquiridos na infância serão levados para a vida adulta, sejam eles benéficos ou não.

Por essa causa, nas instituições de Educação Infantil, a quais muitas vezes se compõe em turno integral para as crianças, o ato de alimentar-se necessita ser permeado de aprendizagem saudáveis e participativas. Tratando-se de práticas alimentares saudáveis, pode-se pensar em uma gama de situações que explorem aprendizagem sobre os alimentos, passando pela sua importância para a saúde até a provação deste tipo de comida. Quando se faz essa referência, não significa dizer que o ano letivo tenha que ser preenchido apenas com atividades sobre alimentos, mas ao trazer um alimento novo para o cardápio da escola ou quando os alunos levantarem questionamentos sobre este assunto, o docente pode trazer estas dúvidas para a sala de aula para serem discutidas e assim ampliar o conhecimento de educadores e educandos.

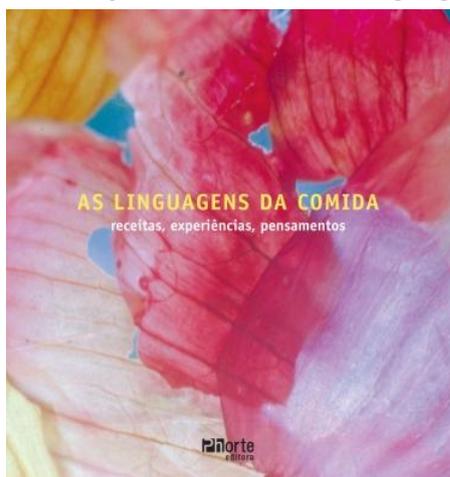
Em relação à participação dos alunos nas discussões sobre alimentação, seria interessante escutar o que as crianças têm a dizer sobre os alimentos servidos na escola ou até o que elas sugeririam para compor o cardápio escolar. Em algumas escolas brasileiras como, por exemplo, em algumas instituições de São Paulo, desafiando as regras básicas de um ensino tradicional, as escolas trazem o conceito de que os alunos podem e devem participar das decisões da escola, principalmente tratando-se da alimentação.⁸

É interessante imaginar quais seriam os argumentos das crianças para incluir certos alimentos no cardápio e, mais interessante, seria se elas tivessem conhecimento da importância de tais alimentos para alimentação humana. Isso se faz com propostas pedagógicas planejadas para que as crianças aprendam qual a importância dos alimentos.

Geralmente o cardápio escolar é elaborado por nutricionistas que realizam todo um levantamento de nutrientes necessários ao crescimento e desenvolvimento das crianças, diversificando entre os alimentos que foram licitados e comprados. Mas, a escola pode realizar reuniões ou assembleias com os alunos e levar as sugestões para o nutricionista que, por sua, vez incluirá nos cálculos nutricionais e colocará a preparação no cotidiano das crianças.

⁸ SASSAKI, Raphael. **Escola democrática usa assembleia para decidir de comida e currículo**. Folha de São Paulo, 2015. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/educacao/2015/09/1682051-escola-alternativa-usa-assembleia-para-decidir-de-cardapio-a-curriculo.shtml>>. Acesso em: 19 Set. 2015.

Ilustração 13 – Livro *As Linguagens da comida: receitas, experiências, pensamentos*.



Fonte: Elaborada pela autora.

Além de participar da escolha dos alimentos para as refeições, existem outras atividades que podem ser desenvolvidas com alunos de Educação Infantil. O livro *As linguagens da comida: receitas, experiências, pensamentos* traz propostas pedagógicas realizadas nas escolas de Reggio Emilia, atividades que buscam a participação e colaboração dos alunos quando o assunto é alimentação. As propostas dessas instituições apresentam aspectos educacionais e culturais que são bastante predominantes, nos quais as crianças interagem a todo o momento com atividades que, para muitos, seriam do cotidiano escolar, mas que para os italianos são fontes de grandes aprendizagens.

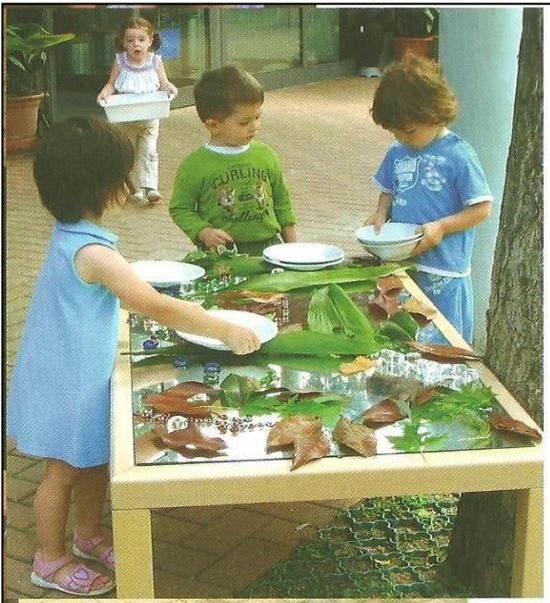
Dentre as propostas realizadas nestas instituições, está a importância que uma mesa bem posta pode desempenhar para que o momento da refeição seja prazeroso e agradável. Acredito que a maioria concorde de que é diferente chegar em um refeitório e encontrar uma mesa sem toalhas e sem componente nenhum e, de outra forma, chegar em um refeitório e visualizar a mesa com pratos arrumados, talheres posicionados, em cima de uma toalha com cores atrativas e interessantes e ainda com um enfeite, que pode ser um vaso com uma flor do jardim ou até um guardanapo dobrado de forma diferente. Imaginou?

Ilustração 14 – Espaço diferente para conhecer o alimento



Fonte: Cores, aromas e sabores. Escola Villare de Educação Infantil.

Ilustração 15 – A mesa-árvore



Fonte: As linguagens da comida: receitas, experiências, pensamento. Ilaria Cavallini e Maddalena Tedeschi.

Na escola, podem ser desenvolvidas atividades em que os alunos possam arrumar as mesas, e além de colocar os utensílios na mesa, podem ser exploradas diferentes maneiras de fazê-la. Por que não organizar um dia de almoço ao ar livre? Um almoço a luz de velas? Um lanche no pátio?

Ilustração 16 – Arrumando a mesa



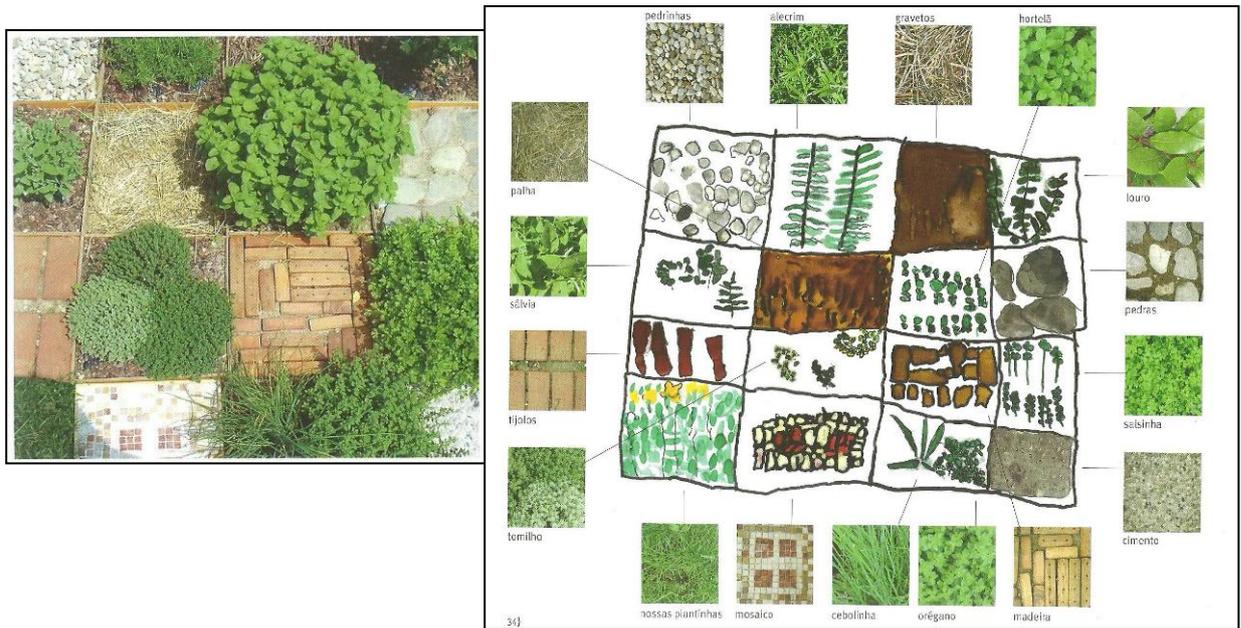
Fonte: As linguagens da comida: receitas, experiências, pensamento. Ilaria Cavallini e Maddalena Tedeschi.

Além disso, as crianças podem auxiliar na distribuição das frutas para o lanche, podem auxiliar os colegas a servir-se, falar para os outros alunos sobre a importância dos alimentos, enfim, as possibilidades são muitas. Para que a aprendizagem seja realmente proveitosa, as turmas podem revezar as atividades, como por exemplo, as turmas com alunos de maior idade ficam encarregados de arrumarem as mesas, mas no final do ano terão que passar essas orientações para outra turma que será responsável por tal tarefa no ano seguinte. A turma que distribuiu as frutas por um período, ficará encarregada de fazer outra atividade em um outro momento, pois a aprendizagem será construída a partir do momento em novas propostas irão surgindo.

Com os alunos participando ativamente das atividades de alimentação na escola, conhecendo diferentes tipos de alimentos e preparações, é interessante que também seja oportunizado a eles conhecer e aprender a cuidar dos alimentos. Atualmente, incentiva-se o cultivo de hortas escolares, através das quais o aluno, além de aprender a plantar, irá cuidar e, posteriormente, degustar os alimentos.

Nas escolas de Reggio Emilia, as atividades com horta visam despertar o sentido de que a horta é um lugar vivo, que necessita de cuidados e atenções e que apresenta emoções e sensações. A horta escolar, além de cultivar algo que será consumido pelos alunos nas refeições, permite construir o senso de responsabilidade com relação aos alimentos que também têm vida: a criança aprende que existe um tempo de espera para o crescimento das plantas e o risco do insucesso no cultivo (CAVALLINI, TEDESCHI, 2015).

Ilustração 17 – Organização da horta escolar

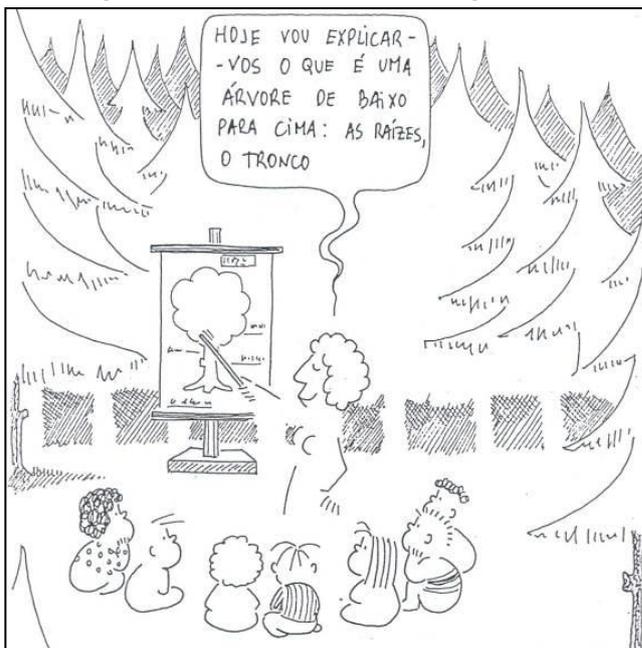


Fonte: As linguagens da comida: receitas, experiências, pensamento. Ilaria Cavallini e Maddalena Tedeschi.

A organização e cuidado com a horta poderá despertar o interesse da criança em conhecer mais sobre o alimento: para que serve, de onde vem e como é cultivado, aspectos que o docente pode trabalhar com os alunos. Levar a criança para conhecer diferentes tipos de hortas ou produções, conhecer de onde vêm os alimentos que são servidos no almoço ou lanche são práticas que tem o compromisso de produzir interação com o conhecimento, pois é diferente conhecer efetivamente determinado tipo de alimento do que visualizá-lo somente no papel.

O desejo é de que os docentes não sejam estáticos nas propostas e que preocupem-se somente com que o aluno pinte na margem correta ou que seja o aluno disciplinado e exemplar. O trabalho docente vai muito além desses fatores: requer um aluno participativo e colaborador, que busque conhecimento e desenvolva autonomia. E em relação à alimentação, na idade escolar que estão os alunos da Educação Infantil, os hábitos alimentares estão sendo formados e o ato de comer não deve ser encarado como algo somente para suprir as necessidades fisiológicas. A alimentação possibilita explorar muitas experiências e oportunidades, basta que os alunos sejam ouvidos e incentivados. Ouvidos no sentido de que suas dúvidas possam gerar propostas eficazes de aprendizagem, e incentivados para que a alimentação não se torne algo meramente superficial.

Ilustração 18 – Com olhos de criança⁹.



Fonte: Blog Universidade Livre Pampédia. Entre saberes e sabores – o comer na infância e seu potencial transformador. Acesso em: 23 Fev. 2015.

5.3 O CORPO ALIMENTADO PELA CULTURA

Desde a escolha dos alimentos que irão compor a dieta, passando pela sua disponibilidade até chegar à forma como serão consumidos, os seres humanos declaram as marcas de suas formações sociais. Dificilmente passa o dia em que não se troquem ideias sobre questões alimentares (ALENCAR, 2015). E isso também acontece em ambiente escolar. Quem já não viu ou ouviu as crianças discutirem o que trouxeram de lanche? Ou que a mãe fez a comida preferida, ou que ajudou o pai a arrumar a mesa para o jantar?

Todos os fatores ligados à alimentação foram e continuam sendo repassados de geração em geração. A comida e as mordomias que praticamente em toda casa de vó têm, aquela comida que só a mãe sabe fazer e que, mesmo alguém seguindo a mesma receita não fica deliciosa como na casa da matriarca. Pois bem, as crianças, por mais que pareçam despercebidas, prestam muita atenção nas atividades que os adultos estão realizando, isso inclui a alimentação também.

Além de cultural, existe o afeto e o bem estar que o ato de cozinhar em conjunto com outras pessoas pode proporcionar. O fato de estar perto, de poder conversar, contar e partilhar

⁹ Charge do Livro Com olhos de criança, de Francesco Tonucci

experiências faz com que, ao comer a preparação feita em conjunto, não se leve em consideração apenas o seu gosto, mas também o seu significado afetivo, tornando o alimento muito mais saboroso.

A partir disso, por que não trabalhar com alimentação baseado em aspectos familiares? Pois, por exemplo, existe o dia das profissões: os pais têm a possibilidade de falar sobre seu ofício, ou melhor, as crianças podem ir até o seu ambiente de trabalho para entender melhor os afazeres da profissão. A partir disso, surge a ideia de propor que as crianças visitem ou façam alguma preparação que é hábito da família.

Seria interessante proporcionar às crianças um maior conhecimento sobre si e sobre o colega, o motivo de gostar ou não de determinado tipo de alimento será compreendido se os hábitos alimentares familiares forem estudados. Além de realizar uma atividade diferente, a criança se sentirá valorizada, pois estará interagindo com os próprios pais e mostrando aos colegas comidas preparadas por eles.

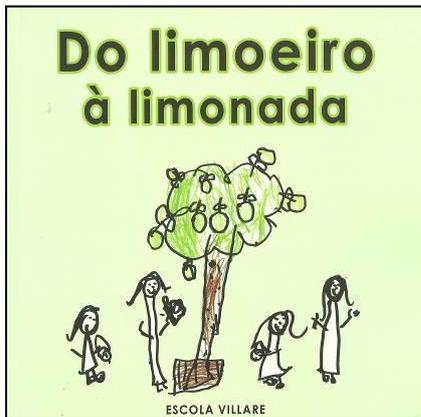
Nas escolas de Reggio Emilia, as cozinhas e a comida apresentam significados educacionais e culturais, indo além de uma resistência gastronômica. É levada em consideração a defesa pela diversidade, valorização e respeito pelos gostos, pelas opções religiosas e pelas indicações médicas. Além disso, a cozinha é um lugar que privilegia os hábitos familiares, tornando o momento da alimentação um espaço para o encontro e fortalecimento do relacionamento com o outro (CAVALLINI, TEDESCHI, 2015).

Pensando em aspectos culturais, é interessante que a criança saiba que existem diferentes tipos de alimentos e, melhor, uma infinidade de formas de prepará-los como, por exemplo, entender que existem diferentes tipos de limão e não somente aquele que está no limoeiro no pátio da escola. E com ele é possível fazer diversas preparações, desde o suco até uma sobremesa sofisticada para comer no final de semana, tudo depende dos hábitos que se fazem presentes na cultura de cada um, que irão dizer que o limão é melhor de uma ou de outra forma.

O livro *Do limoeiro à limonada* mostra o trabalho realizado na Escola Villare de Educação Infantil, a partir de uma alimento muito comum, o limão. Com ele, a proposta consistia em realizar um levantamento de dados sobre o limão e por fim fazer uma limonada para toda a escola. A atividade iniciou com a inquietação dos alunos sobre um pé de limão que estava no pátio da escola e, com isso os docentes organizaram pesquisas para responder questionamento de crianças de cinco anos. A exploração foi além de conhecer somente o seu

gosto: foi necessário ajuda de outros profissionais para conhecer o produto e para organizar a turma para produção da limonada.

Ilustração 19 – Livro Do limoeiro à limonada



Fonte: Elaborada pela autora.

Ilustração 20 – Atividade com base na fruta: limão



Fonte: Do limoeiro à limonada. Escola Villare de Educação Infantil.

A partir dos alimentos podem ser explorados aspectos culturais. Trazendo o exemplo do limão: será que ele sempre foi usado para fins culinário? Como nossos antepassados utilizavam-no?

Ou, indo além de um único alimento como o limão, pode-se explorar como as pessoas comiam em épocas passadas, quais os pratos típicos e como as mesas eram compostas. Se for difícil trazer ou preparar comidas típicas de gerações passadas, pode-se explorar outras formas de cozinhar, é o exemplo que traz Renata Meireles em seu livro *Cozinhando no quintal*. A

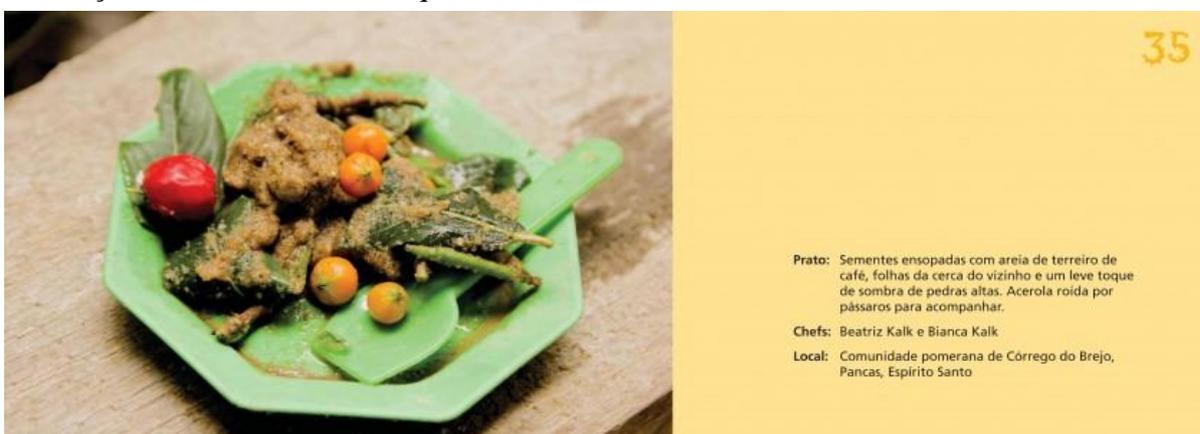
autora refere que a criança, ao brincar, faz maravilhas, constrói casas e famílias, viaja por todo o mundo através da imaginação. Assim, para fazer uma boa comida, a criança só precisa procurar os ingredientes no quintal, na praça ou no vaso de flor, misturar tudo e está pronta a refeição.

Ilustração 21 – Livro Cozinhando no quintal.



Fonte: Elaborada pela autora.

Ilustração 22 – Comidinhas de quintal



Fonte: Cozinhando no quintal. Renata Meireles.

A ideia é de que, ao explorar as atividades gastronômicas dos nossos antepassados, as crianças conheçam outros tipos de alimentos e preparações e até mesmo o motivo de as mesas serem postas de diferentes maneiras. Esse conhecimento pode ser construído por meio de imagens: fotos, quadros e materiais que mostrem característicos de cada época e, para preparar os alimentos que irão compor a refeição, basta confiar na imaginação das crianças, como demonstra Renata Meirelles.

A cultura e os hábitos culturais se fazem presentes no nosso dia a dia e, demonstrando isso às crianças, elas entenderão os motivos pelos quais as pessoas consomem preparações diferentes, que existem alimentos típicos de determinadas regiões e religiões. Além de compreender que existe toda uma história por trás da alimentação.

Além disso, a obra de Meirelles (2014) aguça a vontade de brincar com as crianças, a organizar comidinhas, fazer preparações diferentes, pois quem nunca fez uma comida de barro? Um suco de folhas?

E não é somente nas cozinhas que se pode cozinhar, o quintal, o pátio permite várias oportunidades para ensinar aos alunos que o comer faz parte do cotidiano das pessoas há tempos. Ensinar que as crianças podem fazer escolhas alimentares, entretanto se mal feitas na infância podem ser convertidas em malefícios para a vida adulta.

5.4 DIÁLOGO ENTRE PROFESSORES: COMO TRABALHAR A ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

O trabalho pedagógico nas escolas não é algo isolado, ele necessita de planejamento e principalmente troca de ideias entre os profissionais que fazem da Educação Infantil um espaço de aprendizagens. Em relação a pedagogia da comida, as trocas de experiências e ideias entre docentes também pode ocorrer, pois essa questão deve ser entendida como algo educativo e de relevância, uma vez que o ato de comer é algo do cotidiano das crianças.

É necessário que além de tudo, o corpo docente perceba como a alimentação é tratada na Educação Infantil, o motivo pelo qual a comida é algo mecânico, rápido e sem o valor pedagógico. A partir do estabelecimento de significados que estão sendo construídos com os alunos sobre alimentação, é importante que sejam elaboradas estratégias que se torne viável incluir atividades que envolvam alimentação.

Com esse intuito, o curso de extensão: *Tempos, espaços e propostas no encontro com bebês e crianças bem pequenas na escola de Educação Infantil*, promovido pela Universidade Federal da Fronteira Sul – Campus de Erechim, trouxe alguns temas pertinentes para o pensar docente, entre eles a pedagogia da comida. Além de fazer uma reflexão sobre atividades do cotidiano escolar, como organização de espaços e desenhos infantis, os encontros serviram como troca de experiências entre professores.

Ao ser convidada para falar sobre a pedagogia da comida, organizei o tema de forma que os docentes pudessem entender aspectos culturais, éticos e estéticos da comida. O

surpreendente foi que grande parte dos professores não tinham consciência de como a alimentação é importante na Educação Infantil, falando em aspectos pedagógicos. E aqueles que traziam a comida para as atividades de construção de conhecimento encontravam grandes dificuldades, esbarrando no descontentamento de merendeiras, caras viradas de professores e desconfiança dos gestores.

Para entender melhor como acontece o processo de alimentação, foi importante destacar pontos que são exigidos em legislação, como por exemplo, a elaboração de cardápios, restrição ou obrigatoriedade de alguns tipos de alimentos, o motivo de inserir determinados tipos de alimentos no dia a dia da escola. Com um estudo mais extensivo sobre as leis que regem a alimentação escolar, a ideia já passa de um estado de não entendimento para um conhecimento prévio sobre o assunto.

A partir disso foram discutidos aspectos culturais, ou seja, preparações que fazem parte dos hábitos alimentares de uma determinada população podem ser diferentes de outra, sendo necessário respeitar esses hábitos. Outro ponto comentado é o fato de tornar a alimentação algo prazeroso, sem tempo determinado para comer ou necessidade de comer tudo que foi servido no prato.

Falando ainda sobre alimentos servidos para os alunos, destacou-se o fato de que muitas vezes os alimentos são servidos misturados, o que dificulta a definição de gostos para as crianças. Isso gerou o desenvolvimento de uma atividade com os professores participantes do curso. A proposta consistia em mostrar imagens de pratos com alimentos, alguns com identificação dos tipos de preparação e outras sem identificação. Como adultos, os professores relataram que se recusariam a experimentar determinados tipos de alimentos, principalmente aqueles que não haviam definido o que era. Com isso, foi válida a reflexão de que as crianças também não gostariam de experimentar algo que não conhecem ou que não conseguem definir do que se trata.

Ilustração 23 – Pratos com diferentes preparações culinárias



Fonte: Guia alimentar para a população brasileira. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica.

Outra atividade proposta foi a de experimentação de alimentos (batata, cenoura, chuchu e alface) sem adição de temperos. A discussão foi em torno de que a criança, quando pequena, não sabe dizer se o alimento está com muito sal, pouco doce ou com gosto estranho e isso quem vai ensinar para ela é o adulto. Assim, foi explicado que as crianças necessitam experimentar, tocar, conhecer o real sabor dos alimentos individualmente, para poder reconhecer o alimento, saber dizer e caracterizar as preparações.

Dentro da ideia de experimentar os alimentos, foi disponibilizado cinco tipos de colheres (café, chá, sobremesa, sopa e servir), garfos e facas. Com os mesmos alimentos discutidos na atividade anterior, pediu-se para os professores que escolhessem os melhores talheres para degustação dos alimentos, sendo que, a maioria dos professores, elegeu o garfo e a faca como melhor opção.

Com isso, questionou-se o motivo pelo qual as crianças comem com colheres de sopa, que se fosse analisado pelo tamanho, seria como o adulto comer com uma colher de servir, pois a colher de sopa normal encontra certa dificuldade em passar pela boca das crianças. Em relação a esta atividade com os talheres, explicou-se que seria interessante as crianças poderem comer com garfo e faca, entretanto poderiam ser em tamanhos adaptados para elas.

Por fim, a última atividade proposta foi em relação à disposição e organização dos espaços para alimentação. Foram disponibilizadas três fotos de diferentes ambientes: um refeitório com mesas brancas, um refeitório com mesas com toalhas e enfeites e outra foto expressando uma alimentação ao ar livre. Os professores foram questionados quanto ao melhor espaço para realizar as refeições, e as respostas passaram do refeitório com mesas com toalhas e enfeites e refeições ao ar livre. Entretanto, na maioria das escolas o refeitório com mesas brancas é o que mais aparece.

Ilustração 24 – Ambientes para comer



Fonte: Curso de extensão: Tempos, espaços e propostas no encontro com bebês e crianças bem pequenas na escola de Educação Infantil, promovido pela Universidade Federal da Fronteira Sul – Campus de Erechim, 1º semestre de 2015.

Essas atividades buscaram despertar o interesse dos professores em proporcionar atividades com os alunos que tornem os momentos de refeições diferenciados, atrativos e divertidos. Ao finalizar a conversa com os professores, foi possível deixar claro que a alimentação nas instituições de Educação Infantil não deve mais ser algo sem importância pedagógica e, sim, servir de referência para reflexão sobre como a alimentação é importante.

6 RECOLHENDO DA MESA E LAVANDO A LOUÇA: FINALIZANDO A REFEIÇÃO

O presente trabalho buscou estudar a pedagogia da comida, ou seja, aquela que indaga sobre as experiências de alimentar-se na vida coletiva, abrangendo seus significados e como eles vêm sendo construídos no decorrer dos anos. O foco da pesquisa se deu em torno dos momentos de refeições em duas escolas que atendem alunos da Educação Infantil, as quais foram observadas através dos Estágios Curriculares do Curso de Licenciatura em Pedagogia.

Nesse sentido, foi necessário realizar um levantamento de dados sobre a alimentação e, mais especificamente, como o momento voltado à alimentação vem sendo construído na sociedade, além dos seus aspectos éticos e estéticos nas instituições de Educação Infantil. Assim, é válido destacar que o comer não é algo neutro e que está em constante mudança: os hábitos, formas de comer, preparações... estão sempre sendo incorporadas e estudadas. Existe toda uma bagagem cultural que permeia o nosso modo de comer, de como comer e o que comer.

Fazendo o estudo sobre a história da alimentação, é possível entender como os hábitos são formados e como são passados de geração a geração. Além disso, é interessante citar como o contato e o afeto está envolvido com os momentos de alimentação, talvez valendo mais o ato de *estar juntos* do que o tipo de alimento que está sendo consumido.

Esse contato, na maioria das instituições de Educação Infantil, é perdido, entretanto, quando as experiências que as crianças têm em relação a alimentação na escola são permeados de regras que são transmitidas de forma vertical, visando primordialmente disciplina. Através das observações, pôde-se verificar que os momentos destinados a alimentação dos alunos são encarados como algo que define rotinas e horários das escolas, não fazem parte do trabalho pedagógico. Para os alunos os pratos são disponibilizados com a maior parte dos alimentos, cabendo a eles comer, na maioria das vezes, rápido e em silêncio. Isso faz com regras e condutas sejam fixadas, regularmente realizadas e aceitas por todos.

A autonomia, um dos aspectos que se tem prioridade em ser desenvolvido com os alunos em idade de Educação Infantil, pode até ser trabalhado em outras atividades do cotidiano escolar, entretanto na alimentação isso ainda está entrando nas discussões pedagógicas. Nos estudos como o de Lessa (2011) e Holland (1999), as autoras citam a importância de fornecer à criança a opção de escolha, optar pelo o que quer comer. Uma das formas de tornar isso possível é através das refeições servidas por meio de *self-service*, prática

na qual a criança coloca no prato o que deseja comer e o quanto acredita ser necessário para saciar sua fome.

Entretanto, esse método demanda um tempo maior para os momentos das refeições, o que é de grande preocupação dos educadores, pois o tempo para as chamadas atividades pedagógicas e que levam a algum aprendizado se fazem em sala de aula, sendo uma perda de tempo a conversa e a troca de experiências no refeitório.

Por meio das leituras e pesquisas bibliográficas realizadas, existem diferentes formas de trazer a alimentação para o trabalho pedagógico. O simples fato de verificar se o leite está em temperatura adequada para as crianças, ou se existe o desejo de repetição somente do arroz e do feijão e não o frango, escutar os argumentos da criança de que já tomou café em casa e não quer o da escola, pois está saciada – todos os aspectos de escuta atenta das crianças também fazem parte da pedagogia da comida.

Para que isso ocorra, é necessário que a alimentação seja encarada como algo que vai além de nutrir o corpo: necessita ser implantada e incentivada. É preciso que seja questionado o motivo pelo qual os alunos não comem determinado alimento, buscando diferentes formas de recolher dados e responder com propostas pedagógicas que satisfaçam o desejo do aluno em aprender e o do professor em ensinar sobre assuntos que fazem parte do dia a dia das crianças. Com essas atitudes, a ética com a Educação Infantil será privilegiada e a aprendizagem será constante.

O espaço onde são realizadas as refeições carece de aspectos atrativos e que despertem o desejo das crianças em não frequentarem o refeitório apenas quando estão com fome, mas que entendam que este é um lugar no qual podem conversar e socializar com os colegas suas experiências sobre alimentação. Tornar este espaço atrativo vai além de enfeitar o refeitório com alimentos confeccionados em EVA ou pintar frutas coloridas nas paredes. O refeitório necessita que além de poder arrumar a mesa e enfeitá-la para o horário da refeição, o ato de comer também possa ser atrativo, com um prato preparado de forma diferente, com a salada cortada de uma forma diferente da habitual, enfim que o prato não seja apresentado com os alimentos todos misturados.

A pedagogia da comida precisa participar da parte pedagógica das escolas, como forma de construção de conhecimentos, para que ela possa ser criada, recriada, planejada e replanejada de forma que as crianças possam ver a alimentação como algo interessante e acolhedor, uma vez que os hábitos adquiridos na infância são levados para a vida adulta, sejam eles benéficos ou não.

Por meio das aprendizagens construídas em ambiente escolar, as crianças têm a possibilidade de desenvolver atitudes de respeito com os colegas, com docentes, funcionários e principalmente com o alimento. A implantação da ideia de respeito pelo outro também pode ser implantada, pois a partir do momento que entendem que o gosto do colega pode ser diferente, discussões e trocas de experiências podem ocorrer, sendo necessárias para o desenvolvimento humano, além da ideia de respeito com o professor e funcionário, pois a criança passa a ver o adulto como alguém que pode confiar e não aquele que apenas passa as regras. E o respeito com o alimento se dá no momento em que o aluno passa a entender que esse existe para nos manter vivos e que a comida pode ser encarada como algo prazeroso e divertido, estimulando a sua autonomia e aprendizagem.

Apesar de todo o estudo em torno da alimentação e como esta vem ocorrendo nas instituições de Educação Infantil, considero que este trabalho é apenas um estudo inicial. Existe muito caminho a ser percorrido em busca do entendimento de que os momentos de alimentação possam contribuir no processo de ensino e aprendizagem das crianças. Entretanto, está aqui uma introdução que possa instigar professores e demais envolvidos na educação a procurarem formas de trazer a pedagogia da comida para dentro das escolas, de forma comprometida com o ensino, e que as práticas estabelecidas sustentem-se no dia a dia das instituições.

REFERÊNCIAS

ALENCAR, Agnes. **Diz-me o que comes...** Revista de história da biblioteca nacional, ano 10, n. 115, p. 13, abril, 2015.

ALMEIDA, Carlos Alberto Nogueira de; FERNANDES, Geórgia de Castro. **A importância do porcionamento na alimentação.** International Journal of Nutrology, v.4, n.3, p. 53-59, set./dez. 2011.

ALVES-MAZZOTTI, Alda Judith. **A “revisão da bibliografia” em teses e dissertações: meus tipos inesquecíveis – o retorno.** In: BIANCHETTI, Lucídio; MACHADO, Ana Maria Netto. *A bússola do escrever: desafios e estratégias na orientação de teses e dissertações.* Florianópolis: Ed. Da UFSC; São Paulo: Cortez, 2002, p. 25 – 41.

AMARO, Lúcia Elena Matos. **“Tem repetição, professora?...” Um estudo sobre a prática da merenda escolar e seus significados.** 2002. 87 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Faculdade de Educação, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 2002. Disponível em: <<http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/2673/000374863.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 01 Mar. 2015.

BARBOSA, Maria Carmen Silveira; HORN, Maria da Graça Souza. **Projetos Pedagógicos na Educação Infantil.** Porto Alegre: Grupo A, 2008. 128 p.

BENETTI, Fábila; et al. **Educação nutricional para pré-escolares em uma escola de ensino fundamental da região norte do Rio Grande do Sul.** Revista Perspectiva, v. 32, mar., p. 105 – 114. 2008.

Blog gostos e delícias. **Comida colorida e imaginativa para crianças.** Disponível em: <<http://gostosedelicias.blogspot.com.br/2012/06/comida-colorida-e-imaginativa-para.html>> Acesso em: 01 Out. 2015.

BONA, Fabiano Dalla. **À moda da elite.** Revista de história da biblioteca nacional, ano 10, n. 115, p. 18-22, abril, 2015.

BRAGA, Vivian. **Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação.** Saúde em revista, Piracicaba, SP, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil.** Brasília, DF: Senado Federal, 1988.

BRASIL. **Portaria Interministerial n° 1.010, 2006.** Diário Oficial da República Federativa do Brasil, DF, 8 maio. 2006. Disponível em:
<https://www.fnnde.gov.br/fndelegis/action/UrlPublicasAction.php?acao=abrirAtoPublico&sgl_tipo=PIM&num_ato=00001010&seq_ato=000&vlr_ano=2006&sgl_orgao=MEC/MS>
Acesso em: 11 Abr. 2015

BRASIL. **Resolução n° 38, de 2009.** Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 jul. 2009. Disponível em:
<[file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/res038_16072009%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/res038_16072009%20(2).pdf)>. Acesso em: 11 Abr. 2015.

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, 2014. 156 p.

CANESQUI, Ana Maria. **Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação.** In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 23-47.

CANTON, Katia. **A cozinha encantada dos contos de fadas: 23 receitas cheias de magia e fáceis de fazer.** 1. Ed. São Paulo: Companhia das Letrinhas, 2015.

CAVALLINI, Ilaria; TEDESCHI, Maddalena. **As linguagens da comida: receitas, experiências, pensamento.** São Paulo: Phorte, 2015.

CECANE, Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar. **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.** São Paulo: Unifesp, 2010.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DANIEL, Junbla Maria Pimentel; CRAVO, Veraluz Zicarelli. **Valor social e cultural da alimentação.** In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 57-68.

Escola Villare de Educação Infantil. **Cores, aromas e sabores: novas possibilidades no processo de descoberta e experimentação.** São Paulo, 2º semestre de 2013.

Escola Villare de Educação Infantil. **Do limoeiro à limonada**. São Paulo, 1º semestre de 2015.

FERREIRA, Ana Maria do Amaral; HOLLAND, Cecília Vasconcelos; FARIA, Márcia Penteadado de Oliveira. **Alimentação da criança**. In: SANTOS, Lana Ermelinda da Siva dos. Creche e pré-escola: uma abordagem de saúde. São Paulo, SP: Artes Médicas, 2004. p. 115 – 130.

GUIMARÃES, Daniela de Oliveira. **Relações entre crianças e adultos no berçário de uma creche pública na cidade do Rio de Janeiro: técnicas corporais, responsividade, cuidado**. 2008. 222 f. Dissertação (Doutorado em Educação) – Programa de Pós-Graduação em Educação, Departamento de Educação do Centro de Teologia e Ciências Humanas da PUC-Rio. 2008. Disponível em: <<http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/cp076292.pdf>>. Acesso em 5 Jun. 2015.

HOLLAND, Cecília Vasconcelos. **A creche e o seu papel na formação de práticas alimentares**. 1999. Dissertação (Mestrado) – Curso de Pós-Graduação Interunidades em Nutrição Humana Aplicada, Universidade de São Paulo, 1999.

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

KASS, Wiliam. Facebook de Wiliam Kass. Disponível em: <<https://www.facebook.com/wkass2?fref=photo>>. Acesso em: 01 Out. 2015.

KOERICH, Josiély; SILVA, Janine Gomes da. **‘Comida de alma’**: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC. Revista Santa Catarina em História, Florianópolis, SC, v.8, n.1, p. 18-39. 2014.

LESSA, Juliana Schumacker. **O espaço alimentar e seu papel na socialização da infância: o caso de uma creche pública**. 2011. 207 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Programa de Pós-Graduação em Educação, Universidade Federal de Santa Catarina. 2011. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/95440/295798.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 01 Mar. 2015.

LOCKMANN, Adriana; et al. **Jogos de ensinar: instrumentos de ensino e aprendizagem na educação alimentar**. Porto Alegre: Nova Prova, 2010. 108 p.

LUMARE, Alessandro. **La storia che avanza**. Bazzano, BO, Itália: Artebambini, 2013. 36 p.

MARTINS FILHO, Altino José. **Minúcias da vida cotidiana no fazer-fazendo da docência na educação infantil**. 2013. 306 f. Tese (Dourado em Educação) - Programa de Pós-Graduação em Educação, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 2013. Disponível em: <<http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/72780/000886247.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 20 Mar. 2015.

MACIEL, Maria Eunice. **Identidade cultural e alimentação**. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 49-56.

MARINS, Silvia Sanches. **Percepções maternas sobre a alimentação de pré-escolares que frequentam instituição de educação infantil**. 2005. 122 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Enfermagem, Departamento de Programa de Pós-graduação da Escola de Enfermagem, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2005. Disponível em: <<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/7/7133/tde-14122005-142138/pt-br.php>>. Acesso em: 02 Mar. 2015.

MEIRELLES, Renata. **Cozinhando no quintal**. São Paulo: Terceiro Nome, 2014.

MIELNICZUK, Vivia Braga de Oliveira. **Gosto ou necessidade? Os significados da alimentação escolar no município do Rio de Janeiro**. 2005. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2005.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MONTE, Cristina M. G.; GIUGLIANI, Elsa R. J. **Recomendações para alimentação complementar da criança em aleitamento materno**. *Jornal de pediatria*, v. 80, n. 5, p. 131-141, 2004.

MUSSIO, Bruna Roniza; TEO, Carla Rosane Paz Arruda; REZER, Ricardo. **O comer e a comida: percepções de professores sobre a alimentação escolar**. In: *Colóquio Internacional de Educação, IV. Anais...*, Santa Catarina: Unoesc, 2014. v. 2, n. 1, p. 937 – 947.

RIAL, Carmem Sílvia Morais. **Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade**. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 87-100.

RICHTER, Ana Cristina; VAZ, Alexandre Fernandez. **Sobre a tutela dos corpos infantis na rotina alimentar da creche.** Cadernos de pesquisa, v. 41, n. 143, p.486-501. mai./ago. 2011.

SANTANA, Elvira Rodrigues de; SILVA, Darcilene Fiuza da. **Uma abordagem socioantropológica do alimento como identidade cultural da Bahia.** In: Seminário alimentação e cultura na Bahia, 1. Anais... Bahia: Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS), 2012.

SASSAKI, Raphael. **Escola democrática usa assembleia para decidir de comida e currículo.** Folha de São Paulo, 2015. Disponível em:
<[http://www1.folha.uol.com.br/educacao/2015/09/1682051-escola-alternativa-usa-
assembleia-para-decidir-de-cardapio-a-curriculo.shtml](http://www1.folha.uol.com.br/educacao/2015/09/1682051-escola-alternativa-usa-assembleia-para-decidir-de-cardapio-a-curriculo.shtml)>. Acesso em: 19 Set. 2015.

VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestão ao envelhecimento.** Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2008.

WISNIEWSKI, Maurício. **O comer consciente: perspectivas para a educação alimentar na infância.** 2007. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pesquisa e Pós-graduação da Universidade Estadual de Ponta Grossa. Ponta Grossa, 2007.