



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE EDUCAÇÃO
CURSO DE LICENCIATURA EM PEDAGOGIA**

ALICE OLIVEIRA LOPES

**EDUCAÇÃO, UM PRATO CHEIO DE POSSIBILIDADES: a Alimentação
como tema gerador da prática pedagógica na Educação Infantil**

**João Pessoa
2024**

ALICE OLIVEIRA LOPES

EDUCAÇÃO, UM PRATO CHEIO DE POSSIBILIDADES: a Alimentação como
tema gerador da prática pedagógica na Educação Infantil

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
à Coordenação do Curso de Pedagogia da
Universidade Federal da Paraíba como
requisito para obtenção do título de
Licenciatura em Pedagogia, sob orientação da
Prof^ª. Dr^ª. Nádia Jane de Sousa.

João Pessoa
2024

Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

L864e Lopes, Alice Oliveira.

Educação, um prato cheio de possibilidades: a alimentação como tema gerador da prática pedagógica na educação infantil / Alice Oliveira Lopes. - João Pessoa, 2024.

67 f. : il.

Orientação: Nádia Jane de Sousa.

Trabalho de Conclusão de Curso - (Graduação em Pedagogia) - UFPB/CE.

1. Educação infantil. 2. Alimentação. 3. Prática pedagógica. I. Sousa, Nádia Jane de. II. Título.

UFPB/CE

CDU 373.2(043.2)

ALICE OLIVEIRA LOPES

EDUCAÇÃO, UM PRATO CHEIO DE POSSIBILIDADES: a
Alimentação como tema gerador da prática pedagógica na Educação Infantil

Data de aprovação: 29/10/2024

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Nádia Jane de Sousa
DHP/CE/UFPB) Orientadora

Documento assinado digitalmente
 **NADIA JANE DE SOUSA**
Data: 01/11/2024 13:15:36-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa Dra. Ana Luisa Nogueira de
Amorim (DHP/CE/UFPB)
Examinadora interna

Documento assinado digitalmente
 **ANA LUISA NOGUEIRA DE AMORIM**
Data: 01/11/2024 14:18:54-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Dra. Maria Sonaly
Machado de Lima (DEI/ PMJP)
Examinadora externa

Documento assinado digitalmente
 **MARIA SONALY MACHADO DE LIMA**
Data: 02/11/2024 13:37:32-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

João Pessoa

2024

“Penso com as mãos e os pés, o nariz e a boca”

(Alberto Caeiro)

AGRADECIMENTOS

Este trabalho de conclusão de curso nasceu antes de minha entrada na graduação; nasceu em um Centro de Educação Infantil (CEI) da cidade de São Paulo, quando eu encontrei aqueles bebês e suas mãos pequenas segurando a mamadeira juntamente com quatro professoras incríveis: Elisete, Taina, Dani e Aline, que me ensinaram sobre Educação Infantil. Eu comecei a aprender lá na cozinha do CEI que eu queria ser como elas, potentes pessoas professoras, sorridentes e engajadas com o educar e o cuidar; foi ali que eu aprendi sobre currículo, sobre prática pedagógica, sem necessariamente saber nomear.

Então, meu agradecimento à Cris (diretora, Cristiane Prado), por ter me possibilitado fazer parte da equipe. Eu, que não tinha experiência em uma cozinha dentro de uma instituição escolar, mas que tinha vontade de aprender. À Socorro Donatoni, a cozinheira responsável, ao Alef Lima meu companheiro de trabalho. À Pati Araújo e à Dani Campilongo por elas serem quem são, e acreditarem que nós poderíamos fazer guacamole com crianças pequenas. Eu as trago comigo nesta lembrança no lugar mais bonito, esse momento sem dúvidas me mobilizou para esse trabalho. Pati e Dani são umas de minhas referências de professoras da Educação Infantil que não têm medo de ousadia, pois sabem que ensinar exige coragem, como nos ensina Paulo Freire. Eu fui aprendendo no CEI sobre esses medos e coragens.

Ao mesmo tempo que trabalhava com bebês, eu também produzia o “Comer Cultura”, projeto sociocultural com oficinas culinárias e manifestações culturais ligadas à identidade do povo brasileiro, fruto de outras experiências, mas que me trouxe essa percepção da comida como cultura. Essa investigação permanente, também me trouxe até aqui. Por isso, obrigada Olga Oliveira, William Lima, Felipe Oliveira, Hugo Felix, Edna Oliveira, Geneci Lopes, Maria Aparecida por juntas/os construirmos esse encontro transgeracional que conecta o melhor de nós.

Chegando na Paraíba, eu fui recebida por muita gente, outras pessoas que acreditaram em mim e me possibilitaram viver a cidade: Alessandra Felix, Keven Soares, Evellyn Soares, Edjailson Santos, o meu muito obrigada!

Ao mesmo tempo em que iniciava minha jornada no curso de Pedagogia nessa Universidade Federal da Paraíba, estava em uma cozinha industrial, passei anos por lá, e por lá passaram tantos homens e mulheres que todos os dias estavam fornecendo sua força de trabalho para fazer a máquina girar. Sem eles e elas saberem, a gente frequentemente

exercitava Paulo Freire, afinal “quem ensina aprende ao ensinar. E quem aprende ensina ao aprender” (Freire, 2021, p.25). Uma cozinha é feita de muitas trocas, de muitas mãos, de muitas emoções e calor, uma cozinha tem uma pedagogia própria com regras estabelecidas nas entrelinhas, fora as regras explícitas. Meu agradecimento a vocês que as vezes não entendiam o que uma pessoa cursando Pedagogia fazia em uma cozinha, mas saibam que meu território é esse também. Obrigada, Chef Sidney Coelho, Chef Abhimaél Dutra e Chef Junior Quaresma. Obrigada Paulo, Pascoal, Alysson, Jura, Cícero, Kátia, Daniela, Derilson, Marcos, Rodrigo, Bruna e Márcio.

Na faculdade, entre o sonho e as contradições, tive companheiras/os que me auxiliaram na tarefa que considero revolucionária que é se formar em cientista da Educação. Os momentos que compartilhamos me oferecem elementos teóricos e práticos que levarei comigo por onde for. Obrigada Michele Andrade, Ana Paula Azevedo, Maritonia Souza, Izis Inês, Eunice Souza, Leomarques Alves, Jefferson Rosskopf, Henry Santos, Edenilza Lucena, Áurea da Mata, Cárita Portilho, Roberto Rondon, Maria da Luz, Eduardo Costa, Marinês Kunz, Severino da Silva, Jose Vaz Neto, Lenilton Assis, Vanderlan Pereira, Nádia Sousa, Ana Luisa Amorim. Todos esses nomes assentaram o chão comigo para que minha caminhada por aqui fosse mais leve.

Um agradecimento a Hugo Felix, meu companheiro de todos os dias, pelas conversas, pela paciência e pelas correções ortográficas que também deram forma a esse trabalho.

À minha orientadora Nádia Jane de Sousa por ter aceitado compartilhar comigo esse percurso de sabores e educação. Com seu olhar atento e compromisso, chegamos juntas até aqui.

Às 25 professoras participantes que dedicaram um tempinho para contribuir com essa pesquisa, com a ciência e com a minha formação.

À Secretaria de Cultura e Educação de João Pessoa por ter autorizado que os questionários fossem enviados.

Agradeço a todas e todos na certeza de que, como dizia Guimarães Rosa, os caminhos não acabam, viver é etcétera¹...

¹ Guimarães Rosa, Grande Sertão Veredas (2006).

RESUMO

O presente Trabalho de Conclusão de Curso tem como objetivo geral analisar como a temática Alimentação tem sido utilizada no currículo da Educação Infantil e como é percebida pelas professoras da etapa pré-escola da Rede Municipal de João Pessoa em sua prática pedagógica. Para isso, foi realizado levantamento dos documentos norteadores da EI, buscando analisar se havia menções a temática Alimentação em escala federal e municipal, tais como: *Referencial Curricular Nacional para a Educação Infantil (1998)*; *Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Infantil (2009)*; *Base Nacional Comum Curricular (2018)*; *Diretrizes Pedagógicas da Educação Infantil Município de João Pessoa (2023)* e *Guia Prático para Introdução Alimentar (2024)*. Posteriormente, foi feita a aplicação de um questionário *online* com 18 questões abertas e fechadas para professoras sobre a percepção e utilização da temática Alimentação em sua prática pedagógica. Ao todo foram obtidas 25 respostas de oito polos educativos do município de João Pessoa/PB. Foi percebido que a temática Alimentação é utilizada com frequência, tendo como maior foco as atividades relacionadas ao tema da Alimentação Saudável. Por fim, o estudo apresenta a Alimentação como um direito humano, sendo uma prática social que envolve dimensões do alimento, da cultura e do comer, podendo ser utilizada para criar contextos educativos interessantes a fim de contribuir para que a criança possa se apropriar de maneira mais significativa da Alimentação, afinal é uma prática inerente à vida.

Palavras chaves: educação infantil; alimentação; prática pedagógica; comida e cultura.

ABSTRACT

The present Undergraduate Thesis aims to analyze how the theme of Alimentation has been incorporated into the curriculum of Early Childhood Education and how it is perceived by pre-school teachers in the Municipal Network of João Pessoa in their pedagogical practice. To this end, a survey of guiding documents for Early Childhood Education was conducted to examine whether there were mentions of the Alimentation theme at the federal and municipal levels, such as: National Curriculum Reference for Early Childhood Education (1998); National Curricular Guidelines for Early Childhood Education (2009); National Common Curricular Base (2018); Pedagogical Guidelines for Early Childhood Education in the Municipality of João Pessoa (2023) and Practical Guide for Food Introduction (2024). Subsequently, an online questionnaire with 18 open and closed questions was applied to teachers about their perception and use of the Nutrition theme in their pedagogical practice. In total, 25 responses were obtained from eight educational centers in the municipality of João Pessoa/PB. It was noticed that the Alimentation theme is frequently used, with the main focus on activities related to the theme of Healthy Eating. Finally, the study presents Alimentation as a human right, being a social practice that involves dimensions of food, culture, and eating, and can be used to create interesting educational contexts in order to contribute to the child's more meaningful appropriation of Alimentation, as it is an inherent practice of life.

Keywords: early childhood education; alimentation; pedagogical practice; food and culture.

SUMÁRIO

1.INTRODUÇÃO: MISE PLACE	11
2.INGREDIENTES: CULTURA, ALIMENTAÇÃO, HISTÓRIA, EDUCAÇÃO INFANTIL E MARCOS REGULADORES.....	23
2.1 Ingrediente Principal: Cultura e Alimentação.....	23
2.2 Educação Infantil e a temática da Alimentação: contexto histórico e orientações normativas	28
2.2.1 Ingrediente: Referencial Curricular Nacional para a Educação Infantil (1998).....	33
2.2.2 Ingrediente: Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Infantil (2009)...	34
2.2.3 Ingrediente: Base Nacional Comum Curricular (2018).....	36
2.2.4 Ingrediente: Diretrizes Pedagógicas da Educação Infantil Município de João Pessoa (2023) e Guia Prático para Introdução Alimentar (2024).....	37
3. MODOS DE FAZER OU MODO DE PREPARO: ANÁLISE DE DADOS	42
3.1 Perfil das participantes	42
3.2 Percepções e Usos da Temática Alimentação	45
3.3 Mas eu falei de Alimentação Saudável?.....	55
4. COMENSALIDADE	59
REFERÊNCIAS	63
APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO PARA AS PROFESSORAS.....	67
ANEXO A – CARTA DE ANUÊNCIA.....	69

1. INTRODUÇÃO: MISE PLACE²

Vivemos diante de um cenário global que vem mudando os hábitos alimentares de forma acelerada, impactando a saúde e o desenvolvimento de bebês e crianças por todo o mundo. Estudos realizados pelo Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da USP (NUPENS) afirma que, no Brasil, o consumo de alimentos ultraprocessados, pela população em geral, aumentou 5,5%³ na última década. Contudo, quando destacamos apenas crianças, o dado é mais alarmante, pois 80% das crianças brasileiras de até 5 anos costumam consumir alimentos ultraprocessados com frequência⁴, o que acarreta uma série de complicações em sua saúde. Importante destacar que,

o que se come na infância não tem consequências apenas neste primeiro estágio da vida, mas pode transformar a saúde de uma pessoa a longo prazo. Uma nutrição inadequada nesta fase pode causar doenças que surgem da deficiência nutricional, além de desenvolver sobrepeso e quadros de obesidade (Nupens, 2020).

Dessa forma, há questões urgentes para serem reelaboradas ou resgatadas em uma relação mais equilibrada com a Alimentação, para fomentar diálogos com bebês e crianças acerca da temática. Isso pode contribuir diretamente para a mudança de paradigmas na sociedade e explorar possibilidades para além do debate de forma direta sobre alimentação saudável, sendo esse muitas vezes, o único foco das instituições de Educação Infantil, corroborando a um reducionismo em relação ao tema.

Os Projetos comumente chamados de “Alimentação Saudável” geram equívocos de várias ordens (conceitual, procedimental e atitudinal) quando limitados a ampliação do repertório de alimentos variados, em especial, frutas, verduras e legumes de forma genérica, superficial e estereotipada (teatros com pessoas fantasiadas de frutas, fantoches de legumes, móveis com personificação dos alimentos). (São Paulo, 2022, p. 30).

² Termo em francês utilizado na gastronomia para se referir à organização dos preparos antes de iniciar de fato a receita. Tradução "pôr em ordem, fazer a disposição".

³ Consumo de Alimentos Ultraprocessados aumenta 5,5% em dez anos. Disponível em<
<https://jornal.usp.br/radio-usp/consumo-de-alimentos-ultraprocessados-aumenta-55-em-dez-anos/>>.
Acesso em 07 de mar. de 2024.

⁴ 80% das crianças brasileiras consomem alimentos ultraprocessados com frequência. Disponível em<
<https://www.cnnbrasil.com.br/nacional/80-das-criancas-brasileiras-consomem-alimentos-ultraprocessados-com-frequencia/>>. Acesso em 03 de set. de 2024.

Por isso, o compromisso de aproximar as crianças de toda potencialidade que a temática Alimentação tem, com seus aspectos simbólicos e objetivos, necessita fazer parte da prática pedagógica e dessa forma potencializar as aprendizagens de crianças dentro dos espaços da creche e da pré-escola, contribuindo de forma direta para uma educação alimentar e nutricional de maneira ampla e significativa. Conforme demonstra o *Referencial Curricular Nacional para a Educação Infantil*, os “projetos pedagógicos que envolvam o conhecimento sobre os alimentos, de preparações culinárias cotidianas ou que façam parte de festividades, permite que elas aprendam sobre a função social da alimentação e as práticas culturais.” (Brasil, 1998, p. 55).

Neste sentido, é importante refletir em que lugar a temática Alimentação é utilizada nas práticas pedagógicas da Educação Infantil. Para tanto, busquei pesquisas acadêmicas realizadas nos últimos cinco anos, para assim ter um recorte temporal atualizado das produções científicas relacionadas ao tema em questão.

Ao analisar o repositório de monografias vinculadas ao Centro de Educação da Universidade Federal da Paraíba, dentro do recorte de cinco anos, não foi possível encontrar nenhuma pesquisa. Retirando o filtro de tempo, foram localizados dois trabalhos que discutem a temática Alimentação e Educação Infantil, mas eles não se encontram disponíveis para leitura de forma *online*, sendo o primeiro publicado pelo Centro de Educação do Campus I, João Pessoa – PB, intitulado *Alimentação desequilibrada: consequências no contexto escolar da educação infantil*, com autoria de Célia Maria França Bezerra de Souza (2011), e o segundo vinculado ao Centro de Ciências Aplicadas e Educação do Campus IV – Mamanguape-PB, com o título *Alimentação saudável: desafios na Educação Infantil*, de Rosemary Soares da Silva Moura (2016). No repositório de teses e dissertações do Programa de Pós-graduação em Educação da UFPB, não foi encontrado nenhum trabalho que se aproxime das temáticas.

Com isso, ampliei as buscas para outros repositórios, a exemplo do repositório “Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações”. Ao pesquisar as palavras-chave “educação infantil”, “práticas pedagógicas” e “alimentação” foram encontrados 21 resultados que se aproximam destas palavras em seu título ou assunto. Assim, foram destacados os trabalhos: *Cuidado e Educação de Bebês: As práticas alimentares na creche* (Leite, 2020), que analisou dentro da rotina de uma Escola Municipal de Educação Infantil (EMEI) de Belo Horizonte – Minas Gerais, como ocorriam os processos de alimentação, dos quais a autora analisou pelo viés teórico da Antropologia da Alimentação, em conjunto com observações e entrevistas com as funcionárias da

instituição, demarcando em seu estudo que, durante os horários de alimentação, os processos educativos não eram explorados de maneira pedagógica devido a rotina engessada e a arquitetura do local, tornando esses momentos pouco aproveitados e obtendo resultados rasos diante de toda a sua potencialidade, conforme apresenta a autora.

Em outro trabalho, intitulado: *Educação Infantil e hortas convencionais e/ou agroecológicas: confluências e perspectivas sob o olhar das professoras* (Bandeira, 2022), a pesquisa tem como eixo a investigação da prática pedagógica utilizando as hortas com um foco maior em educação ambiental, porém dialogando com a produção de alimentos e alimentação saudável em uma cidade do interior de São Paulo. *A Educação Alimentar e Nutricional Trilhada nos Caminhos das Culturas da Infância: Um Estudo Pautado Na Pesquisa-Ação* (Rodrigues, 2019) foi outro trabalho encontrado, que examinou, através da pesquisa-ação, crianças de 4 a 5 anos em uma Instituição Municipal de Educação Infantil da cidade de São Paulo, utilizando-se da Sociologia da Infância como aporte teórico. Alguns passos da pesquisa foram a “Casa dos Alimentos” (a pirâmide alimentar) para falar um pouco sobre os tipos de alimentos e suas funções, e posteriormente, a preparação de alguns alimentos em oficinas culinárias, demonstrando que a união dos eixos “nutrição – educação – infância” pode contribuir de maneira significativa para que crianças pequenas também possam estabelecer vínculos com a Alimentação e, por consequência, possibilitar mudanças alimentares, o que é demonstrado por meio de entrevistas realizadas com familiares das crianças após o período de intervenção.

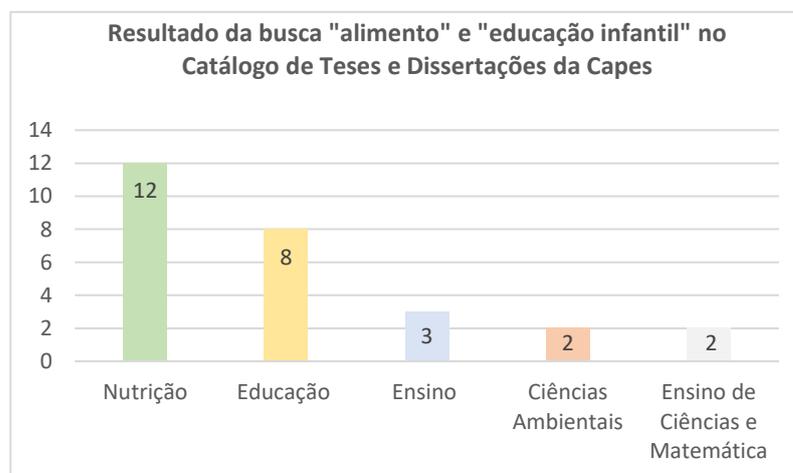
Trocando a combinação de palavras por “educação infantil”, “práticas pedagógicas” e “culinária” no intervalo entre 2019 e 2024, nenhum trabalho foi encontrado, porém, retirando o filtro de tempo aparece uma dissertação intitulada: *Concepções norteadoras da prática pedagógica de professoras da educação infantil e uso pedagógico da culinária: possíveis relações* (Silva, 2012), que investigou a prática pedagógica de duas professoras em uma escola popular da Rede Municipal de Educação de São Carlos – SP. Entretanto, quem utilizou a culinária para realizar as intervenções com as crianças de 6 anos, foi a própria pesquisadora que relacionou a culinária com o projeto desenvolvido pelas professoras regentes de modo a complementar o trabalho em processo realizado com as crianças, a exemplo do projeto “As abelhinhas fazem assim...” que explorava questões relacionadas a vida das abelhas. Para envolver a culinária no projeto, foi investigado o mel, e posteriormente, feito em conjunto com as crianças, uma receita que utilizava o mel como ingrediente principal. Para a pesquisadora, a culinária

foi aparecendo em seu fazer docente como possibilidade prazerosa de aprendizado. Em suas palavras, que merecem destaque:

A culinária só é o foco principal desse estudo porque se tornou uma das grandes paixões minhas e de meus alunos, em nossa sala de aula. Não nos apaixonamos pela técnica em si, pois cozinhar pode ser hostil e enfadonho; nos apaixonamos pelas possibilidades que se abrem à nossa frente, pelo universo de conhecimentos a serem vivenciados de forma viva e prazerosa que nos foi apresentado por meio da culinária. Nesse sentido a culinária é uma parte de uma educação crítica e democrática, promotora de cidadania. (Silva, 2012, p. 89).

Para o Catálogo de Teses e Dissertações da Capes, foi utilizada outra metodologia de filtro na expectativa de ampliar os resultados encontrados. Optando por buscar as palavras “alimento” e “educação infantil”, por exemplo, surgem na primeira busca 39 resultados do período correspondente de 2019 a 2024, sendo a sua maioria trabalhos de programas ligados à nutrição e saúde ou ensino na saúde, como podemos observar no gráfico abaixo:

Figura 1. Gráfico de resultado de busca



Fonte: Elaboração própria, 2024.

Desta forma, é possível observar que as pesquisas da área de Alimentação em uma perspectiva educativa, como prática pedagógica, ainda se apresentam em números incipientes. Ao verificar os títulos, encontramos alguns trabalhos que também estavam no Banco Digital de Dissertações e Teses, fazendo destaque de apenas uma dissertação que contempla o foco dessa pesquisa, intitulada: *A Alimentação como Elemento Essencial para a Aprendizagem e Desenvolvimento Integral da Criança: Questões para o Trabalho Pedagógico na Educação Infantil* (Barros, 2021). Tal pesquisa, que se aproxima do que

proponho discutir neste TCC, utiliza da Teoria Histórico-Cultural para dialogar com os estudos sobre desenvolvimento infantil, defendendo que a alimentação deve ser vista para além de um momento de cuidado com as crianças na educação, e sim, com um potencial de aprendizados, levando em consideração os eixos Educação e Cultura. Durante o texto, é apresentado o que poderíamos ensinar através da alimentação, assim como sugestões de atividades e a importância da formação continuada para oferecer elementos teóricos e metodológicos para professores/as da educação infantil utilizarem o alimento e a alimentação durante suas práticas pedagógicas.

Quando buscado “educação infantil” e “culinária” ainda no Catálogo de Teses e Dissertações da Capes, temos 5 resultados; entretanto, não foi utilizado a faixa de tempo entre 2019 e 2024, já que dessa forma não obtivemos resultados. Destacando um trabalho do ano de 2011, a *Educação Alimentar e Nutricional no Espaço Escolar: Saber, Sabor e Saúde* (Aquilla, 2011), a dissertação, embora não aborde a área da educação infantil, demonstra uma experiência exitosa em municípios de Horizontina e Pinheirinho do Vale, ambos localizados no Estado do Rio Grande do Sul, que utilizam a culinária, cultivo de hortas, merenda pedagógica, encenações teatrais, contação de histórias para uma educação alimentar significativa.

Desta forma, a relevância social e pedagógica dessa pesquisa se dá no sentido de provocar um olhar multidimensional para a temática Alimentação dentro de ambientes pedagógicos como as instituições de educação infantil, que vem sendo pouco discutida nos últimos anos, tornando-se fundamental que sejam abordados desde a primeira infância de forma coerente e consistente para que bebês e crianças tenham a possibilidade de vivenciar de corpo inteiro esse universo cultural das linguagens da comida (Woortmann, 2013), considerando que as crianças também são agentes de cultura que constroem aprendizados significativos e modificam inclusive o mundo ao seu redor, já que, “as crianças não se limitam a internalizar a sociedade e a cultura, mas *contribuem ativamente para a produção e mudança culturais*” (Corsaro, 2011, p. 31, grifos do autor).

Então pensemos: quantos atravessamentos o alimento pode nos proporcionar? Quais deles podem ser benéficos para uma educação de corpo inteiro para bebês e crianças? Como o ato de cozinhar contribui na percepção do mundo, do outro, do eu? Como a etapa da educação infantil, enquanto espaço de socialização e desenvolvimento das crianças, poderá utilizar esse tema transversal para fomentar suas práticas educativas? Quais são as linguagens da comida? Como utilizá-las? Como a Alimentação é percebida dentro de unidades de educação infantil? Todas essas perguntas me provocam e maturam

a questão que norteia esta pesquisa: *Como as professoras da educação infantil de crianças de 4 e 5 anos da Rede Municipal de João Pessoa - PB utilizam e percebem a temática Alimentação em sua prática pedagógica?* Tal questão norteadora considera que “Educação e alimentação são vida e, também, história e cultura! E desde muito pequenos, a alimentação nos conecta com nossa comunidade local e global, conecta-nos com o outro e com a nossa consciência, expandindo nosso olhar” (Dourado, 2015, p. 08).

Na busca da expansão do olhar para ver o mundo por uma ótica multidimensional e não restringir os diálogos sobre Alimentação apenas a pautas ligadas a promoção da saúde; questionando a cozinha como espaço estigmatizado que deve ser ocupado por determinado gênero ou espaço de passagem, devido às dinâmicas da vida contemporânea, que não permitem que os sujeitos desprendem tempo na produção de seu próprio alimento, mas explorando suas contradições e riquezas que podem proporcionar uma educação integral, que nos fazem aprender de corpo inteiro, levando a comida a sério. Assim, essa pesquisa tem como objetivo geral, analisar como a temática *Alimentação* tem sido utilizada no currículo da Educação Infantil e como é percebida pelas professoras em sua prática pedagógica. E por objetivos específicos:

- Verificar as contribuições dos documentos norteadores da Educação Infantil, em relação ao tema da *Alimentação*;
- Investigar as práticas pedagógicas das professoras da educação infantil da Rede Municipal de João Pessoa que utilizam a temática *Alimentação*;
- Identificar e elencar as múltiplas potencialidades pedagógicas do tema gerador *Alimentação*.

Mas de onde partiram esses meus interesses? Imersa desde pequena em uma realidade gustativa de diversas possibilidades, fui cultivada em universos que forneceram e fornecem para mim, até hoje, elementos teóricos e práticos para ser e estar sendo (Freire, 2003) no mundo, como os versos a seguir bem vem apresentar:

Eu fui cultivada em palavras, sonhos, artesanatos, bolos confeitados e alicates.
Fui forjada de fato, no meio de costuras, garrafas pet e bazares.
Minhas estruturas são invencionistas, artistas, eletricitas, criativistas e gambiarras.
Foi com elas que construí minha casa onde faço morada,
com o sonho de poder intervir no mundo
e crescer para passarinha.⁵
Meu ninho tem asas e poesia viva!
(Alice Oliveira – 03/09/2021 – 18:44)

⁵ Parafrazeando Manoel de Barros “Eu queria crescer para passarinho”.

Dessa forma, os temas Comida e Cultura me atravessam antes mesmo de entender o que seus conceitos significam, proporcionando que eu fizesse leituras e intervenções em minha realidade, acompanhando toda a minha trajetória pessoal e profissional, compartilhando com minha família aprendizados palatáveis. Foi por observar e participar do trabalho autônomo de minha mãe em fazer bolos, doces e salgados para encomenda, que fiz o primeiro curso profissionalizante na área de confeitaria e comecei a trabalhar no ramo de Alimentação em um restaurante como garçonne na cidade de São Paulo. Esses foram os primeiros passos para uma trajetória profissional dentro da área na qual eu não imaginava despontar, pois meu sonho de criança era ser professora. Comecei a trabalhar em uma empresa multinacional que fabricava produtos para bolo, e minha chefe, a Sandra Carvalho, era formada em Gastronomia, e vivia me dizendo das vantagens do curso e de como eu iria gostar. Assim, fui aprovada no ano de 2014 pelo ProUni (Programa Universidade para Todos), para cursar Gastronomia. No curso, me encanto ao me deparar com o universo gigantesco do alimento e suas relações no cotidiano, os conhecimentos científicos de disciplinas na faculdade como *Cozinha Brasileira* e *História da Alimentação*, que despertam o interesse em aprofundar-me na temática por meio de leituras, deparando-me com as possibilidades complexas e multidisciplinar do tema. Assim, me aproximo do campo da antropologia e encontro uma perspectiva que considera o alimento como parte da construção da identidade cultural dos indivíduos, afinal: “O modo de se alimentar deriva de determinado pertencimento social e ao mesmo tempo revela.” (Montanari, 2013, p. 125).

Esse repertório possibilitou a elaboração de ações culturais e educativas em um projeto sociocultural intitulado *Comer Cultura é Viver (2016-2017)* e *Comer Cultura Veredas (2017-2018)*⁶, em conjunto com Olga Oliveira, William Lima, Hugo Felix, algumas matriarcas da família, como Edna Oliveira, Maria Aparecida e Geneci Silva, e muitos outros nomes, de forma direta e indireta. O Projeto aconteceu através do incentivo da Secretaria Municipal de Cultura de São Paulo por meio do fomento VAI (Valorização de Iniciativas Culturais) pelo qual o grupo foi contemplado por dois anos consecutivos.

Por se constituir um marco para que ideias antigas fossem concretizadas e compartilhadas com minha comunidade, compartilho um trecho do projeto enviado para

⁶ Comer Cultura é Viver, projeto contemplado pelo Programa para a Valorização de Iniciativas Culturais (VAI), São Paulo – SP. Para saber mais: <<https://www.youtube.com/watch?v=51n3UUTDVOA>> Acesso em: 05 de mar. de 2024

a Secretaria Municipal de Cultura da Cidade de São Paulo, sendo uma breve síntese do primeiro ano das ações:

O nascimento concreto de uma ideia de debater cultura e alimentação nas beiras da cidade. Uma ideia nova? Ousada? Criativa? Não sabemos, mas necessária. Disparamos então em busca de criar um lugar em comum, do qual as pessoas pudessem contar suas próprias histórias em prosa, e comer juntos num ato de comunhão, percorrendo os sabores e saberes do povo brasileiro. Pois além de explorar a sabinça ao nosso redor, trouxemos os elementos e histórias de outros lugares, outras paisagens, tantos e tantos sabores da terra batizada de “Brasil”. Uma verdadeira travessia pelos sertões, aldeias, trilhas, terreiros e campos conhecendo nossas raízes, sementes e frutos. Algo que não podemos parar de conhecer, esta vivência na própria vila que é um pedaço do mundo.⁷ (Comer Cultura, 2017)

Intensamente vivido foi e é o “Comer Cultura”, onde aquela ideia de ser professora começou a ser concretizada, por meio de ação-reflexão-ação de atividades socioculturais e educativas e momentos de comunhão através do alimento que foram acontecendo. O “Comer Cultura” foi o começo de um sonho, mais um sonho daqueles que alimentam e fomentam a caminhada, ocupação de espaços públicos, promovendo encontros transgeracionais, fazendo festas, fazendo peças, comendo cultura. Um convite à cultura, mas também um convite para que eu continuasse nessa trilha de sabores, sendo poeta, artista, e naquele momento, cozinheira, uma cozinheira que compreendeu a comida como cultura, escolhendo a cultura, pois sabia de toda a potencialidade dela, vivenciando na pele, pois “(...) quando escolhemos a cultura como caminho para entendermos o mundo, colocamos este homem vivo e concreto conduzindo as nossas reflexões. A cultura convoca o homem a se humanizar.” (Miranda, 2007, p. 9).

Durante este percurso em 2017, comecei a trabalhar como lactarista em um CEI (Centro de Educação Infantil) na cidade de São Paulo – SP, dentro de uma comunidade periférica cercada de casas de classe média, uma estampa de contradições sociais. Era responsável por preparar os alimentos que seriam oferecidos aos bebês, auxiliando as quatro professoras nos horários das refeições e trabalhando na rotina geral da cozinha. Estava pensando comida como cultura, realizando intervenções na comunidade e agora alimentava bebês em um ambiente de educação formal. “Uau!”

Por lá convivi com várias professoras. O grupo de docentes que trabalhavam com os bebês eram mulheres muito comprometidas e criativas, sem dúvida fonte de inspiração. Fui criando pelos bebês um amor, uma amorosidade que é tão importante para a prática

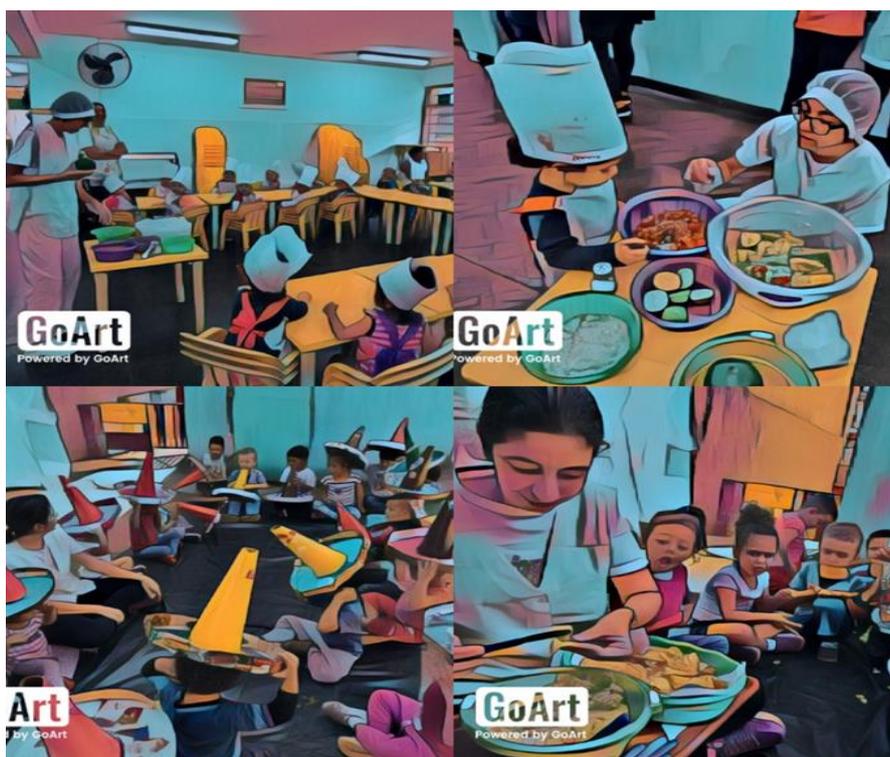
⁷ Trecho de texto enviado para prestação de contas do projeto Comer Cultura, escrito por Alice Oliveira.

educativa, acompanhando de perto a autonomia que as/os pequenas/os estavam adquirindo em segurar a colher, o copo e comer sozinho/a, por exemplo.

Havia dentro da proposta pedagógica da instituição um momento chamado de “culinária com os bebês e crianças”, e quem auxiliava diretamente nessa atividade era a equipe da cozinha, mas as pessoas no geral ficavam tímidas; logo me apropriei dessa oportunidade de desenvolver, propor e mediar essas ações com as turmas de bebês e crianças juntamente com as professoras.

Esse momento de culinária precisava fazer sentido com o projeto que estava sendo desenvolvido nas turmas. Um dos momentos mais marcantes dessas interações ocorreu em diálogo com as professoras Patrícia Araújo e Daniella Campilongo (Mini Grupo I, correspondente a crianças de 3 anos) que estavam trabalhando um livro chamado *Um Cordel para Muitos Chapéus* da Mariane Bigio (2015). O livro aborda a diversidade através dos elementos dos chapéus, e um dos personagens usava um chapéu mexicano. Assim sendo, a proposta para a oficina culinária foi “guacamole!” (como demonstra a figura 2). A princípio, houve resistência por parte da equipe pedagógica, achando a ideia muito ousada, mas resolveram autorizar. O abacate já fazia parte do cardápio da instituição como vitamina na hora do lanche, dessa forma não haveria complicações em relação a matéria prima, assim como tomate, cebola, limão e coentro. No dia, as crianças participaram da feitura do guacamole usando seus próprios chapéus de cozinheiros/as e posteriormente foram para degustação no parque com seus chapéus mexicanos feitos pelas professoras e decorados pelas próprias crianças. A garotada mostrou-se entusiasmada em conhecer o sabor atrelado ao chapéu mexicano, e a ideia de unir comida e cultura se encontrava mais uma vez nos experimentos vivenciados com a turma de maneira a extrapolar a relação com os alimentos fora do horário das refeições, demonstrando a possibilidade de trabalhar a temática alimento em seu fazer pedagógico, possibilitando que as crianças experimentassem fazer cultura, ou melhor, comer cultura.

Figura 2. Hoje tem guacamole!



Fonte: Arquivo pessoal, 2017.

Outro aspecto importante em relação ao período em que estive trabalhando no CEI, foram as formações pedagógicas ofertadas uma vez ao mês na própria instituição. A equipe de apoio como cozinheira, auxiliares de cozinha, auxiliares de limpeza e manutenção, realizavam a formação em conjunto, mas sempre na perspectiva de que todos e todas eram educadores/as exercendo suas funções, inclusive com debates de textos como “Trabalhadores da limpeza e cozinha também são educadores”. Nele, o autor Luis Ribeiro, destaca que, “a partir do momento em que você está interagindo com a criança, você também é um educador, pois se tem as mesmas atenções que o educador que está com a criança” (Ribeiro, 1998, p. 136). Em outros momentos, havia formações com toda a equipe escolar da unidade.

Por meio destas experiências e de vivências dentro de cozinhas em diversos contextos pelas quais trabalhei, fui elaborando internamente o potencial pedagógico do tema Alimentação dentro de uma perspectiva cultural, como já citada anteriormente, escolhendo a cultura como forma de humanização e compreensão do mundo (Miranda, 2007), assim como, escolhendo a educação. Então, como proporcionar momentos educativos por meio da alimentação?

É importante que as ações de EAN⁸ reafirmem a ideia de que a alimentação não diz respeito apenas ao alimento que se come. **Ela envolve valores afetivos, sensoriais e sociais que constroem a própria cultura.** Valorizar as culturas locais é sinônimo de respeito aos diferentes saberes e referências, seja local e/ou regionalmente. Além disso, é importante valorizar a diversidade da comida e do alimento como possibilidade de variabilidade de nutrientes. (Brasil, 2018, p. 21, grifos meus)

Importante destacar que em 2018, houve uma alteração no Art. 26 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, pela Lei nº 13.666/2018, passando a incluir a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) como tema transversal no currículo da educação básica, mesmo que pautado em viés nutricional buscando fomentar a “Alimentação Saudável”.

Os princípios que norteiam a EAN passam pela transdisciplinaridade, multisetorialidade e multiprofissionalismo, considerando a teia complexa em que a Alimentação está inserida, e precisa ser tratada dessa forma, valorizando a cultura alimentar local, tendo a comida, o alimento, como referências, e a culinária enquanto atividade emancipatória (Brasil, 2018). Portanto, buscando “engrossar o caldo” essa pesquisa tem por finalidade dialogar com as linguagens da comida para ser utilizada na prática pedagógica da educação infantil, fomentando a Alimentação enquanto tema gerador.

Seguindo essa direção, esta é uma pesquisa de abordagem qualitativa do tipo exploratório, sendo que:

este tipo de pesquisa tem como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a construir hipóteses. A grande maioria dessas pesquisas envolve: (a) levantamento bibliográfico; (b) entrevistas com pessoas que tiveram experiências práticas com o problema pesquisado; e (c) análise de exemplos que estimulem a compreensão (Silveira; Gerhardt, 2009, p. 35).

Empenhando-se a colocar nesse grande caldeirão elementos para investigar como o tema gerador Alimentação vem sendo percebido e utilizado pelas professoras da rede pública do Município de João Pessoa da Educação Infantil, especificamente professoras de crianças de 4 e 5 anos de idade, levando em consideração que, atualmente, segundo dados da própria Prefeitura municipal, existem 93 unidades⁹ de Centros Municipais de

⁸ EAN, Educação Alimentar e Nutricional.

⁹ Lista de Centros Municipais de Educação Infantil. Disponível em: <https://www.joaopessoa.pb.gov.br/servico/centro-municipal-de-educacao-infantil-cmei/>. Acesso em 20 mai. 2024.

Educação Infantil (CMEIS), divididos em 9 polos educacionais, bem como atendimento de crianças pré-escolares em escolas de Ensino Fundamental. Sendo um universo muito vasto para uma pesquisa realizada enquanto conclusão de curso, foi enviado questionário para 32 unidades de diferentes polos, buscando dialogar com os vários territórios da cidade.

Para a coleta desses dados foi utilizado um questionário semiestruturado, contendo questões abertas e fechadas, visando averiguar a compreensão de como no dia a dia da Educação Infantil a alimentação vem sendo trabalhada na prática pedagógica das professoras do município.

Para a análise e discussão dos dados da pesquisa qualitativa, utilizei as orientações apresentadas por Lozada; Nunes, 2019, p. 205:

1. organizar e preparar os dados para a análise, o que envolve transcrever as informações coletadas dos instrumentos e organizá-las por tipo de dado, conforme a fonte da informação;
2. ler as informações coletadas e refletir sobre o seu significado global, verificando que ideias gerais foram obtidas na coleta de dados;
3. codificar os dados, ou seja, organizar as informações para atribuir significado a elas;
4. gerar, a partir da codificação dos dados, uma descrição geral do local, das pessoas, dos objetos de análise, etc.;
5. informar como a descrição e o tema serão apresentados na escrita dos resultados;
6. realizar a interpretação e extrair o significado dos dados.

Desta forma, este trabalho está dividido em quatro capítulos: o primeiro, que apresenta o problema de pesquisa, minha aproximação com o tema, a metodologia. O segundo, em que se busca demonstrar quais concepções teóricas de Alimentação constroem a perspectiva a qual defendo, bem como uma breve discussão sobre a Educação Infantil, focando no que diz os documentos norteadores acerca do currículo nesta etapa educativa, para elencar as possibilidades pedagógicas que os mesmos propõem, destacando como tratam ou não a temática Alimentação. No terceiro capítulo, apresento a análise dos dados provenientes do questionário aplicado com as professoras da Educação Infantil do Município de João Pessoa, como utilizam e entendem a temática Alimentação em sua prática pedagógica, apresentando as múltiplas potencialidades pedagógicas do tema gerador Alimentação; por último, apresento as considerações finais do trabalho.

2. INGREDIENTES: CULTURA, ALIMENTAÇÃO, HISTÓRIA, EDUCAÇÃO INFANTIL E MARCOS REGULADORES

2.1 Ingrediente Principal: Cultura e Alimentação

Para o nosso percurso entre Alimentação, Currículo, Infâncias e Práticas Pedagógicas, há um conceito basilar que se apresenta como nosso ingrediente principal do qual eu parto: a Cultura. Ela perpassa vários níveis dessa discussão, sendo assim um aporte teórico fundamental por onde devemos iniciar o diálogo. Mas afinal, de que Cultura estamos falando? Conceito discutido e trabalhado pela Antropologia, a Cultura não considera determinismos biológicos e geográficos, mas presume que tudo que o sujeito incorpora em sua vida cotidiana depende de processos de aprendizado transmitidos pelo grupo do qual faz parte, como conhecimentos e comportamentos socialmente transmitidos. E que, com o decorrer do tempo, podem passar por transformações, ou seja, um dos aspectos da Cultura é sua dinâmica (Laraia, 2017).

No campo teórico da Educação, em contextos diferentes, também se fala de Cultura, como na Teoria Histórico-cultural cunhada por Vygotsky, em que o sujeito passa por um processo de humanização através da apropriação da cultura ao interagir com outros indivíduos. No caso das crianças, podemos destacar o papel da professora ou professor, como também de seus pares. Sendo assim, em uma visão vigotskiana a criança é sujeito histórico e cultural, produtor e reproduzidor da Cultura, e tal concepção contribui para o campo da Educação Infantil, passando a ser referência em documentos reguladores como as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Infantil (2010), que apresentam a definição de criança como:

Sujeito histórico e de direitos que, nas interações, relações e práticas cotidianas que vivencia, constrói sua identidade pessoal e coletiva, brinca, imagina, fantasia, deseja, aprende, observa, experimenta, narra, questiona e constrói sentidos sobre a natureza e a sociedade, **produzindo cultura**. (Brasil, 2010, p. 12, grifos meu)

E de currículo:

Conjunto de práticas que buscam articular as experiências e os saberes das crianças com os conhecimentos que fazem parte do **patrimônio cultural**, artístico, ambiental, científico e tecnológico, de modo a promover o desenvolvimento integral de crianças de 0 a 5 anos de idade. (Brasil, 2010, p. 12, grifos meu)

Assim, a Cultura ocupa um lugar de destaque na Educação Infantil, inclusive por contribuições do campo da Sociologia e Antropologia, que, através dos estudos e

pesquisas acerca da Infância enquanto categoria de análise, uma outra concepção de criança é elaborada, e com isso incorporada pela área da Educação, como a citada acima, na qual compreende-se a criança como produtora de cultura.

Seguindo a ideia de que a criança produz e modifica a cultura e o currículo deve oferecer experiências e proporcionar acesso aos conhecimentos do patrimônio cultural que a sociedade dispõe, precisamos dialogar sobre uma diversidade de temas, e um deles, que eu farei destaque, é a Cultura Alimentar. Uma definição defendida por Tainá Marajoara¹⁰, é que a “Cultura Alimentar é o saber, o fazer, o falar, o cuidar e o encantar dos povos”, priorizando a dimensão cultural dessa transmissão de conhecimentos contra um colonialismo alimentar que nos desterritorializa pela boca.

Quando pensamos na cultura alimentar do Brasil, surgem exemplos de pratos característicos como feijoada, moqueca, peixada, cozido, cuscuz; se formos Brasil afora podemos citar: frango com quiabo, virado a paulista, sarapatel, baião de dois, feijão tropeiro, polenta, arroz carreteiro, maniçoba, caruru, tacacá... em uma lista que não acaba por aqui, podemos questionar: o que eles têm em comum? Todos são à base de alimentos *in natura* ou minimamente processados. Contudo, o que se vê é que essa “dieta” passa a ser substituída velozmente por uma alimentação que prioriza alimentos ultraprocessados, nos afastando de nossa cultura alimentar.

Pesquisas recentes feitas pelo Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da USP (NUPENS) apresenta que o consumo de ultraprocessados aumentou 5,5% na última década entre a população geral e 80% de aumento em relação às crianças, sendo esse um dado de uma pesquisa realizada pela Universidade Federal do Rio de Janeiro por meio do Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (2019), demonstrando também uma queda em relação ao consumo de alimentos *in natura*, principalmente frutas e verduras por crianças na faixa de 2 anos. São evidências graves, afinal o consumo de ultraprocessados está associado ao desenvolvimento de vários problemas de saúde e impactam diretamente na manutenção da Cultura Alimentar. A forma como nos alimentamos também demarca nossa identidade, pois conforme afirma Tainá Marajoara: “A manutenção da cultura alimentar é a manutenção da vida”¹¹.

Atualmente, com as mudanças no cenário alimentar em um contexto global, cultivar hábitos alimentares que considerem prioritariamente a cultura alimentar local, em

¹⁰ Cultura Alimentar é muito mais que gastronomia. Tainá Marajoara, TEDxAmazônia. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=PckLkF3w2RU&t=637s>. Acesso em 05 set. 2024.

¹¹ Idem.

uma perspectiva de alimentação mais adequada e saudável, pode ser um desafio, considerando o preço dos alimentos, o tempo disponível para o preparo das refeições, o consumo de *fast food*, o repertório de habilidades culinárias das pessoas, as propagandas dos alimentos ultraprocessados, fontes de informação adequadas, fatores que direcionam o consumo para outros caminhos (Brasil, 2015).

Contudo, há esforços coletivos, como o *Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas* (2012), que pauta a alimentação adequada enquanto um direito humano e faz a defesa de que é necessário considerar nove princípios básicos para ações educativas que promovam uma alimentação mais equilibrada: 1) Sustentabilidade social, ambiental e econômica; 2) Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade; 3) Valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas; 4) A comida e o alimento como referências; Valorização da culinária enquanto prática emancipatória; 5) A Promoção do autocuidado e da autonomia; 6) A Educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos; 7) A diversidade nos cenários de prática; 8) Intersetorialidade; 9) Planejamento, avaliação e monitoramento das ações.

Percebe-se que a dimensão da cultura alimentar, considerando a comida e o alimento enquanto protagonistas e a culinária como prática emancipatória, podem contribuir para uma educação alimentar e nutricional mais significativa do que colocarmos frutas e legumes com olhos e boca para conversarmos com crianças sobre alimentação saudável, o que é comumente feito em instituições de Educação Infantil, a personificação dos alimentos e a descaracterização de frutas e legumes, utilizada como recurso pedagógico como podemos visualizar na imagem a seguir:

Figura 3. Fantoche de frutas



Além disso, o alimento, enquanto eixo norteador, pode nos direcionar para a construção do conhecimento, demonstrando ser um potencial tema gerador, como coloca José Maria Tardin (2015) ao referenciar as produções de Freire, em que o conceito de tema gerador se refere a um “universo mínimo temático” (Freire, 2003, p. 88). Assim, o alimento é um tema interdisciplinar, já que várias dimensões o compõem: “Portanto, diante de um prato com alimentos, podemos nos problematizar profunda e amplamente em nossa jornada humana no planeta Terra e nosso estado de ser social atual.” (Tardin, 2015, p. 95).

Em acordo com Tardin, Elaine de Azevedo em seu artigo *Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos* (2017) faz mais destaque às temáticas que podem ser analisadas pelo viés da Alimentação:

Seja como objeto de análise de fenômenos como a globalização e o poder; investigação de fases evolutivas e processos civilizatórios da sociedade humana; pilar de organização social; ativismo e instrumento de resistência a processos colonialistas; item de informação ou código capaz de gerar diferentes mensagens; potencial simbólico estrutural ou estruturante; construtora de identidades, gêneros e etnias; estratégia de prazer e lubrificação de interações sociais; fomentadora de intolerâncias e divisões sociais; mantenedora de vida ou promotora de problemas de saúde, controvérsias científicas, questionamentos éticos, angústias e riscos socioambientais, a alimentação configura-se como um objeto legítimo de análise social e de compreensão das premissas implícitas do viver em sociedade (Azevedo, 2017, p. 277)

Podemos explorar algumas dessas temáticas em nossos espaços educacionais, levando em consideração a faixa etária das crianças na Educação Infantil, ampliando a discussão de Alimentação.

E já que o “mundo é comida” (Alves, 2011 p. 43) o caminho a seguir pode ser através da mesma e provocar uma educação de corpo inteiro, utilizando a Alimentação como tema gerador. Utilizarei o termo Alimentação enquanto conceito “guarda-chuva”¹², pois é o conceito mais utilizado nos documentos dos marcos reguladores da Educação Infantil. Porém ele se relaciona diretamente com outros conceitos, como “Alimento” e “Comida”, mas que não são sinônimos, pois suas terminologias carregam outros significados. Dessa forma, a concepção de Alimentação vem na perspectiva de Câmara Cascudo (2011) da qual nos apresenta que nenhuma atividade humana é tão importante e permanente como a alimentação. Já o “Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para

¹² Conceito guarda-chuva: palavra que se refere a um grupo de conceitos relacionados

manter uma pessoa viva” (Matta, 1986, p. 22). E “Comida”, é um conceito sempre carregado de uma concepção cultural, sendo fruto de interação e modificação dos sujeitos com a natureza. Dessa forma, comida é sempre cultura (Montanari, 2013) e, concomitante com o pensamento de Montanari, Woortmann (2013) aponta que a comida também tem suas linguagens, regras e demarca um universo simbólico do qual os sujeitos passam a ser identificados em grupos, classe, gênero ou religiosidade.

Para pensarmos sobre Educação Infantil e relações que podem ser estabelecidas entre o universo de cultura, alimentação e currículo, há experiências realizadas e retratadas no livro de Cavallini e Tedeschi (2015), denominado *As Linguagens da Comida: receitas, experiências, pensamentos*, feita nas Creches e Escolas de Infância de Reggio Emilia, localizadas na Itália, onde, após se depararem com o aumento dos índices de obesidade que atingiam crianças, foi construído um projeto pedagógico que buscava fortalecer os laços entre crianças e comida, de forma a conectá-las, e assim, contribuir com o fortalecimento da cultura alimentar local e uma educação alimentar significativa. Essas ações se deram por meio dos espaços da creche e escolas, utilizando principalmente a cozinha e hortas como lugares polissensoriais de trocas, em que a comida dispunha um momento de destaque na perspectiva de condição essencial à vida (Cavallini e Tedeschi, 2015). Apesar da distância geográfica que nos separa da Itália, a experiência demonstra que é possível esse imbricamento.

Em nível de Brasil, um projeto que tem se proposto a dialogar com o chão da escola a fim de fomentar debates sobre alimentação na formação de educadoras/es é o programa Cozinhas e Infâncias do Instituto Comida e Cultura, que se iniciou em 2022, tendo como lema do instituto “criança como sujeito, alimento como objeto e Brasil como espaço”. A proposta geral do programa visa articular a história da alimentação humana de forma decolonial e da cultura culinária brasileira, para incluir a temática Alimentação Adequada e Saudável no currículo, acreditando que o que colocamos no prato impacta o futuro da humanidade, por isso “um convite para uma experiência sensorial e multidimensional sobre o tema da alimentação, navegando por conteúdos que impulsionam à reflexão e ao debate de maneira circular e colaborativa, por meio de aulas expositivas e dialógicas.” (Comida e Cultura, 2024)¹³

Portanto, a defesa que faço aqui é o deslocamento para olhar a temática Alimentação, por um viés também cultural, que proporcione aos bebês e crianças

¹³ Comida e Cultura. Disponível em: <https://www.comidaecultura.org/en>. Acesso em 06 set. 2024

apropriar-se dos conhecimentos sistematizados da humanidade através de um tema cotidiano que é a Alimentação, considerando sua função social e estruturante na sociedade que impacta diretamente a vida de todos os seres vivos. Sua dimensão perpassa diversas áreas do conhecimento, sendo um tema transdisciplinar, ampliando a discussão da alimentação adequada e saudável para além da ingestão de nutrientes ou classes alimentares específicas. Assim, há todo um conjunto que leva em consideração dimensões culturais e sociais para a mudança de padrões alimentares na sociedade, e, sendo pautada inclusive pelo viés pedagógico, explorando a comida enquanto cultura (Brasil, 2015; 2018).

Antes de continuarmos esse percurso precisamos também conhecer a Educação Infantil e seus marcos reguladores em busca das relações entre Alimentação, Infâncias, Currículo, Práticas Pedagógicas e Cultura.

2.2. A Educação Infantil e a temática da Alimentação: contexto histórico e orientações normativas

Acredito que toda/o futura/o pedagoga/o também precisa estar comprometida/o com o ato de pesquisar e compreender o emaranhado que compõe sua realidade atual. Dessa forma, precisamos nos situar entendendo afinal o que é a Educação Infantil, levando em consideração que é de suma importância sabermos em que contexto histórico estamos em relação aos direitos da infância e da educação.

A Educação Infantil, como política pública, alicerçada enquanto espaço de educação e cuidado com intencionalidade pedagógica referenciada para o desenvolvimento de bebês e crianças de 0 a 5 anos, é compreendida como primeira etapa da educação básica. Contudo, nem sempre foi assim; a mesma é fruto da luta principalmente de mulheres trabalhadoras e movimentos sociais para que o Estado passasse a considerar a Educação Infantil um dever do Estado e direito da criança.

Dessa maneira é que a Constituição de 1988, no art. 205, considera a educação um direito de todas/os, e no Art. 208, inciso IV, que é dever do Estado garantir o atendimento de creche e pré-escola para as crianças de 0 a 5 anos (Brasil, 2006). Ademais, no Art. 227, afirma que:

Art. 227: É dever da família, da sociedade e do Estado assegurar à criança, ao adolescente e ao jovem, 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, 2010)

Mesmo com a Constituição Federal de 1988, foi necessário deixar mais explícito que as crianças e adolescentes eram sujeitos de direitos. Dessa forma, o Estatuto da Criança e Adolescente de 1990 foi lançado visando regulamentar de maneira mais específica os direitos já citados na Constituição. Assim, por meio desses documentos legais a criança é reconhecida como sujeito de direitos e um novo paradigma de criança passa a ser estabelecido (Garcia e Souza, 2015).

Passam-se alguns anos e temos uma nova regulamentação da Educação *via Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDBEN) Lei nº 9.394* de 1996. Com isso, a Educação Infantil passa a ser definida como primeira etapa da educação básica, direito da criança e dever do Estado a ser ofertada a crianças de 0 a 6 anos, alterando a responsabilidade da assistência social para as secretarias municipais de educação em fornecer creches e pré-escolas. Nesse momento, as funções cuidar e educar passam a ser orientadoras desta etapa educativa, havendo uma sinalização para que ocorra uma transição em relação a formação das/os profissionais que atuam em todas as etapas da educação, para que tenham formação em nível superior (Cerisara, 2002). Em 2013, houve alterações nesta legislação, sendo a pré-escola não mais facultativa, passando a ser obrigatória para as crianças dessa faixa etária.

Outro ponto, é que o espaço educacional complementaria a ação educativa e de cuidado da comunidade e da família, tendo em vista o desenvolvimento integral da criança de até 5 anos, oferecendo algumas definições e propostas de organização para a Educação Infantil como avaliação do desenvolvimento, carga horária e controle de frequência (Brasil, 2013).

Em virtude do cenário anterior, em 1998 foi lançado o *Referencial Curricular Nacional para a Educação Infantil (RCNEI)* que apresenta objetivos, conteúdos e orientações didáticas a serem utilizadas nas instituições de Educação Infantil brasileira, dividido em três volumes intitulados: 1) Introdução; 2) Formação pessoal e social; 3) Conhecimento do mundo. Os eixos de trabalho abordados no volume dois buscam favorecer o desenvolvimento de identidade e autonomia; já no volume três, os eixos de trabalho visam a promoção de diferentes linguagens através dos objetos de conhecimento: Artes Visuais, Música, Linguagem Oral e Escrita, Natureza e Sociedade, e, Matemática. Segundo uma definição na apresentação do próprio RCNEI, no volume 1: “o **Referencial** é um guia de orientação que deverá servir de base para discussões entre profissionais de

um mesmo sistema de ensino ou no interior da instituição, na elaboração de projetos educativos singulares e diversos.” (Brasil, 1998, p. 9, grifos do autor).

Atualmente o RCNEI se encontra em desuso e substituído por outros documentos legais da Educação Infantil. Para Cerisara (2002), o RCNEI trata-se de um documento que trouxe uma “didatização” para o educar na Educação Infantil, se aproximando do que é ofertado ao ensino fundamental, que frisa os conteúdos de forma separada, disciplinando e aprisionando movimentos de gesto, fala, emoções do corpo infantil, não dando conta da complexidade que a área apresenta. Contudo, houve também aspectos positivos, conforme aponta o trecho a seguir:

a presença de conceitos importantes para a área, uma vez que têm sido considerados princípios que permitem avançar na delimitação da especificidade da educação infantil. São eles, a ênfase em: criança, educar, cuidar, brincar, relações creche-família, professor de educação infantil, educar crianças com necessidades especiais, a instituição e o projeto educativo. (Cerisara, 2002, p. 336)

O *Referencial Curricular Nacional para a Educação Infantil*, portanto, foi uma resposta que tentou atender aos interesses e necessidades de um contexto específico em relação ao trabalho realizado na primeira etapa da educação básica. Com isso, neste estudo destacamos este documento como o único material oficial da Educação Infantil que menciona a Alimentação e suas possibilidades pedagógicas, inserida no volume dois, que trata da formação pessoal e social.

No RCNEI, na apresentação do capítulo referente às “Orientações gerais para o professor”, é afirmado que, para o estabelecimento de vínculos e interações entre adultos e crianças de forma qualificada, é preciso considerar as dimensões da afetividade, confiança, incentivo, elogios e limites. Com quatro subcapítulos: Jogos e brincadeiras; Organizando um ambiente de cuidados essenciais; Organização do tempo; Observação, registro e avaliação formativa, a temática da Alimentação aparece numa seção terciária, inserida no tópico “Dentro de Organizando um ambiente de cuidados essenciais” (Brasil, 1998).

Depois de um hiato de anos, em 2009 é lançado as *Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Infantil* (DCNEI), que estimulou debates e estudos para se pensar no currículo para a Educação Infantil, lançando um documento que trouxe orientações, princípios e fundamentos para o trabalho pedagógico a ser realizada nessa etapa da educação brasileira.

Nesta atmosfera da elaboração de um documento norteador para Educação Infantil, havia perguntas e questionamentos que passavam a fomentar a produção do futuro documento oficial, pensando-se em como formatar um currículo para bebês, crianças pequenas e bem pequenas, onde conhecimentos não fossem hierarquizados como disciplinas ou conteúdos. Desta forma, inicia-se um direcionamento para estruturar as aprendizagens do dia a dia da criança no ambiente educacional com o foco na participação e ação da criança, para que assim, pudesse se configurar no currículo da Educação Infantil, os momentos de cuidado, histórias, brincadeiras e alimentação, interações entre os pares, que foram desenhando novas concepções de currículo, como expõe Barbosa (2009):

espaço do encontro, da interlocução entre as crianças e os professores, tendo como base a articulação de princípios educativos. Nesse encontro se formulam, transmitem e processam conhecimentos explícitos ou conhecimentos que não estão tão evidentes. (Barbosa, 2009, p. 51)

Em sintonia, aponta Oliveira (2010):

O currículo busca articular as experiências e os saberes das crianças com os conhecimentos que fazem parte do patrimônio cultural, artístico, científico e tecnológico da sociedade por meio de práticas planejadas e permanentemente avaliadas que estruturam o cotidiano das instituições. (Oliveira; Cruz, 2010, p.04)

Nesse contexto histórico, com a fixação da Resolução nº 5, de 17 de dezembro de 2009, as *Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Infantil* apresentam uma concepção de currículo em que a criança é o centro do planejamento curricular, conforme assinala o Art. 4º (DCNEI/2009):

As propostas pedagógicas da Educação Infantil deverão considerar que a criança, centro do planejamento curricular, é sujeito histórico e de direitos que, nas interações, relações e práticas cotidianas que vivencia, constrói sua identidade pessoal e coletiva, brinca, imagina, fantasia, deseja, aprende, observa, experimenta, narra, questiona e constrói sentidos sobre a natureza e a sociedade, produzindo cultura. (Brasil, 2009)

Apoiando-se nas DCNEI (2009), com a sinalização que era necessário uma base comum curricular para a Educação Básica em âmbito nacional, após desencontros, tensões políticas e “acordos”, uma nova proposta para estruturar as práticas pedagógicas foi lançada em 2018: a *Base Nacional Comum Curricular* (BNCC), abrangendo em seu texto todas as etapas da Educação: Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino

Médio, apresentando-se “na materialização de um complexo conjunto de avanços e retrocessos” (Barbosa, Flores, 2020, p.81). Assim, a BNCC, foi marcada por um momento histórico de disputas de concepção de sociedade, com movimentos contrários e defensores de tal documento; os contrários questionavam como uma base nacional daria conta de um país continental como o Brasil, enquanto os favoráveis se apoiavam na ideia de que uma base comum pode se partir do local para o global e contribuir para o desenvolvimento e fortalecimento das etapas (Barbosa, Flores, 2020).

Segundo as DCNEI (2009) e a BNCC (2018), o currículo da Educação Infantil, estrutura-se nos eixos interações e brincadeiras, onde bebês e crianças têm direitos de aprendizagem que são: conviver, brincar, participar, explorar, expressar-se e conhecer-se, concretizados a partir de cinco campos de experiência: O eu, o outro e o nós; Corpo, gestos e movimentos; Traços, sons, cores e formas; Escuta, fala, pensamento e imaginação; Espaço, tempo, quantidades, relações e transformações. Assim: “Os campos de experiências constituem um arranjo curricular que acolhe as situações e as experiências concretas da vida cotidiana das crianças e seus saberes, entrelaçando-os aos conhecimentos que fazem parte do patrimônio cultural” (Brasil, 2018, p.40). Do mesmo modo que a DCNEI (2010), a BNCC (2018) não evidencia a Alimentação de forma direta em seu texto, mas aponta que as práticas pedagógicas na Educação Infantil sejam baseadas na intencionalidade pedagógica do/a educador/a, inclusive nas práticas mais associadas aos cuidados pessoais como a alimentação.

Em síntese, o direito à Educação para todas/os só começa a ser pautado na Constituição de 1988 e nesse momento também principia uma percepção da criança como sujeito de direitos, que ganha mais força com a publicação do Estatuto da Criança e do Adolescente em 1990 e com a chegada da *Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional* em 1996, a Educação Infantil converte-se em primeira etapa da Educação Básica. Como uma resposta a esse cenário de “novidades”, o Referencial Curricular Nacional para a Educação Infantil é publicado em 1998, mas, mesmo trazendo em sua nomenclatura a palavra “currículo”, se apresenta apenas como orientações para a etapa educacional, seguido das *Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Infantil* em 2009, com uma resolução de como as propostas pedagógicas e o currículo devem ser organizados na Educação Infantil; em 2018 com o lançamento da *Base Nacional Comum Curricular*, mesmo diante de um cenário marcado por contradições, é o documento oficial, juntamente com as *Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Infantil*, que orientam as práticas pedagógicas.

Diante do exposto, este panorama geral nos apresenta uma breve história de direitos recém adquiridos para as crianças no âmbito das políticas públicas educacionais, verificando que são recentes em termos históricos, baseados em hiatos e avanços para bebês e crianças em nosso país. A partir disso, questiono: “o que os documentos norteadores do currículo para Educação Infantil falam ou não sobre o tema “Alimentação?”. É o que abordarei a seguir.

2.2.1 Ingrediente: Referencial Nacional Comum Curricular para a Educação Infantil (1998)

Como citado anteriormente, o *Referencial Curricular Nacional para a Educação Infantil* (1998), é o único documento que destaca o tema da Alimentação, tendo em seu volume dois, um capítulo intitulado: “Orientações gerais para o professor”, que contém uma seção terciária denominada “Alimentação”, que faz parte do subcapítulo “Organizando um ambiente de cuidados essenciais”; nesse tópico, a temática Alimentação está atrelada ao cuidado, e esse com o ambiente que busca promover o desenvolvimento saudável dos bebês e crianças nas instituições.

Assim, o texto do RCNEI destaca orientações sobre a nutrição infantil, abordando:

- 1) A introdução alimentar para bebês e crianças, bem como recomendações de como ocorre tal processo, levando em consideração as especificidades etárias, cognitivas e culturais, dos/as bebês e/ou crianças;
- 2) Como os ambientes devem ser organizados para as refeições, priorizando locais tranquilos, confortáveis, organizados, bonitos;
- 3) O papel do/a professor/a na mediação desse processo de introdução alimentar, respeito ao paladar e ao desenvolvimento das crianças;
- 4) A parceria que deve ser estabelecida com a família para o percurso da introdução alimentar;
- 5) A alimentação como um mecanismo que propicia a conquista de autonomia. Dessa forma, a perspectiva de alimentação está mais atrelada a dimensão do cuidado sendo mais explorada no documento, considerando essa dimensão nutricional e de desenvolvimento infantil. Entretanto, menciona a alimentação como fonte de aprendizados, como veremos no trecho a seguir:

O ato de alimentar tem como objetivo, além de fornecer nutrientes para manutenção da vida e da saúde, proporcionar conforto ao saciar a fome, prazer ao estimular o paladar e contribuir para a **socialização ao revesti-lo de rituais**. Além disso é fonte de inúmeras oportunidades de aprendizagem. (...) projetos pedagógicos que envolvam o conhecimento sobre os alimentos, de **preparações culinárias cotidianas ou que façam parte de festividades**,

permite que elas aprendam sobre a função social da alimentação e as práticas culturais. (Brasil, 1998, p. 55, grifos meus)

A função social da alimentação e das práticas culturais que a envolvem, precisam ser consideradas nos projetos pedagógicos, ou seja, é necessário a organização dos momentos das refeições e de vivências como lanches coletivos que considerem espaço para a interação entre as crianças, que elas possam conversar entre si, escolher com quem irão se sentar por exemplo, vivenciando a alimentação em sua dimensão social e possibilitando autonomia dos/as pequenos/as e trocas que podem ocorrer ao redor de uma mesa. Assim como as preparações culinárias fornecem momentos de aprendizagens, é preciso que sejam consideradas “a importância da culinária para a educação, pois através dela o professor pode desenvolver à criança o prazer pelo trabalho e a oportunidade pelo tateio de inúmeras experiências” (Silva, 2012, p. 34).

Fundamental que se tenha, para além dos momentos das refeições, práticas pedagógicas para estabelecer diálogos com bebês e crianças sobre o alimento em suas múltiplas dimensões, que podem promover aprendizagens. O RCNEI inclusive, indica como recomendação que as crianças possam ter acesso a conhecer a diversidade alimentar, desenvolver habilidades de comer sozinho/a e fazer escolhas alimentares.

2.2.2 Ingrediente: Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Infantil (2009)

As *Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Infantil* (2009) trazem objetivos, definições e princípios para estruturar a construção e organização de um projeto pedagógico para a Educação Infantil, pensando um currículo que traga as experiências e saberes das crianças articulados com os conhecimentos, saberes e fazeres da humanidade, o que possibilita acesso a diferentes linguagens e vivências. Dessa forma, podemos afirmar que a Alimentação é um desses saberes e fazeres.

Apesar de não apresentar de maneira explícita a utilização do termo Alimentação na garantia de experiências que a criança deve ter, há entrelinhas durante o texto que nos proporcionam esse campo de possibilidades que podem ser explorados com bebês e crianças. Desta maneira, de forma indireta, as DCNEI possibilitam que a temática Alimentação seja parte desse currículo, pois a mesma integra o patrimônio cultural da humanidade, e dialoga com os princípios éticos que orientam o documento, sendo eles:

“da autonomia, da responsabilidade, da solidariedade e do respeito ao bem comum, ao meio ambiente e às diferentes culturas, identidades e singularidades.” (Brasil, 2010, p.16)

Outro aspecto que pode nos proporcionar essa aproximação, é pelo viés da garantia de experiências sensoriais que ampliem o conhecimento do mundo e de si mesmos, contribuindo para que bebês e crianças possam se apropriar da história e cultura de diferentes povos como indígenas, asiáticos, europeus, africanos, americanos, ou seja, podemos vivenciar o mundo todo através da Alimentação.

Por outro lado, o Parecer CNE/CEB 20/2009 que foi elaborado como uma orientação para a implementação das *Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Infantil*, no que tange as condições para a organização curricular, o termo Alimentação se faz presente e mais do que isso, a concepção de que o cuidado é indissociado do educar, o que nos remete a estabelecer processos educativos e experiências que são orientadas em práticas pedagógicas que estejam alicerçadas no respeito da criança e sua dignidade humana:

práticas que respeitam e atendem ao direito da criança de apropriar-se, por meio de experiências corporais, **dos modos estabelecidos culturalmente de alimentação** e promoção de saúde, de relação com o próprio corpo e consigo mesma, mediada pelas professoras e professores, que intencionalmente planejam e cuidam da organização dessas práticas. (Brasil, 2009, p. 9 e 10, grifos meus)

Esse educar, indissociado do cuidado de maneira intencional, favorece aprendizagens não fragmentadas, que podem ser vividas pela totalidade dos sentidos, permitindo que bebês e crianças possam aprender apropriando-se dos conhecimentos produzidos por seu grupo cultural e pela humanidade e a longo prazo tenham autonomia para escolhas alimentares e de autocuidado por exemplo, promovendo qualidade e sustentabilidade em suas vidas. Ou seja, mesmo os momentos em que as crianças se alimentam, que fazem parte das refeições incluídas na rotina oferecidas nas unidades de EI, este tempo e espaço são um momento de promoção de experiências de cuidado e aprendizado para as crianças pequenas, que é promovido pela Alimentação (Brasil, 2009). Mas o foco de investigação nesta pesquisa busca a temática Alimentação para além desses momentos.

2.2.3 Ingrediente: Base Nacional Comum Curricular (2018)

A *Base Nacional Comum Curricular* (2018) também não emprega destaque para o tema da Alimentação, apresentando-o como mais um elemento do cuidado durante o texto:

Essa intencionalidade consiste na organização e proposição, pelo educador, de experiências que permitam às crianças conhecer a si e ao outro e de conhecer e compreender as relações com a natureza, com a cultura e com a produção científica, que se traduzem nas práticas de cuidados pessoais (**alimentar-se**, vestir-se, higienizar-se), nas brincadeiras, nas experimentações com materiais variados, na aproximação com a literatura e no encontro com as pessoas. (Brasil, 2018, p. 38, grifo meu)

Assim, em um dos objetivos de aprendizagem e desenvolvimento, no “Campo de experiência: corpo gesto e movimento” para crianças pequenas de 4 a 5 anos e 11 meses, a palavra alimentação é citada, apontando a necessidade de: “(EI03CG04) Adotar hábitos de autocuidado relacionados à higiene, **alimentação**, conforto e aparência” (Brasil, 2018, p.47, grifo meu).

Mesmo que o cuidado seja algo inseparável do educar para uma prática educativa significativa, nesse trabalho estamos examinando os documentos norteadores em busca de outras possibilidades que vão além dessa dimensão, que possibilitem aprendizados utilizando a Alimentação, para além do cuidado.

Dessa forma, podemos destacar que, ao orientar que a prática pedagógica possibilite às crianças contato com a diversidade e a construção de suas identidades pessoal, social e cultural, a BNCC da Educação Infantil aponta que “é preciso criar oportunidades para que as crianças entrem em contato com outros grupos sociais e culturais, outros modos de vida, diferentes atitudes, técnicas e rituais de cuidados pessoais e do grupo, costumes, celebrações e narrativas (Brasil, 2018, p.40).

Estas oportunidades pelas quais as crianças devem passar podem ser orientadas pela temática Alimentação por exemplo, afinal ela é um campo de muitas possibilidades. Outro objetivo de aprendizagem e desenvolvimento que pode ser atrelado a alimentação é (EI01ET01) do “Campo de experiências: espaços, tempos, quantidades, relações e transformações” para bebês de (zero a 1 ano e 6 meses), que destaca a necessidade das crianças de “Explorar e descobrir as propriedades de objetos e materiais (odor, cor, sabor, temperatura).” Um outro objetivo, do mesmo campo de experiências, desta vez destinado às crianças bem pequenas (1 ano e 7 meses a 3 anos e 11 meses), aponta a importância de

“compartilhar, com outras crianças, situações de cuidado de plantas e animais nos espaços da instituição e fora dela. (EI02ET03)” (Brasil, 2018, p.51).

2.2.4 Diretrizes Pedagógicas da Educação Infantil Município de João Pessoa (2023) e Guia Prático para Introdução Alimentar (2024)

As *Diretrizes Pedagógicas da Educação Infantil do Município de João Pessoa* são orientações feitas pelo Departamento de Educação Infantil (DEI) com propósito de guiar os/as profissionais que atuam com crianças de zero até 05 (cinco) anos e 11 (onze) meses de idade na organização de seu trabalho, espaços e tempos pedagógicos.

(...) essas orientações têm como objetivo apontar um norte para que educadores(as) concebam e planejem, como protagonistas do ato de cuidar-educar, ações pedagógicas que favoreçam a aprendizagem e o desenvolvimento infantil, com base nas especificidades de cada fase que caracteriza a infância. (João Pessoa, 2023, p.6)

Assim, o município de João Pessoa concebe o currículo baseado nos documentos oficiais nacionais como as DCNEI e a BNCC, comungando com os seguintes princípios basilares do trabalho na Educação Infantil: a Dimensão cuidar e educar; os Eixos interações e brincadeiras; Princípios éticos, políticos e estéticos; Direitos de aprendizagem e desenvolvimento e campos de experiências.

O documento orienta que, para a organização do trabalho pedagógico, as instituições de Educação Infantil do município devem realizar: o planejamento anual, que após organizado, deve ser seguido no sentido espiralado, ou seja, não precisa ser estático o caminho que será percorrido durante aquele ano com os bebês e as demais crianças; projetos bimestrais que estruturam um tema para os projetos e a partir dele buscar formas criativas e pertinentes à realidade daquela unidade para o desenvolvimento das crianças; plano diário, que descreve de modo articulado com o plano anual e o projeto bimestral, como as atividades serão realizadas, diariamente, pelas professoras em sua sala de referência; rotina, que é o fio condutor das unidades, a fim de estabelecer o funcionamento do dia-a-dia, e a avaliação, que são os relatórios individuais das crianças, o portfólio das crianças e o relatório bimestral das atividades pedagógicas das unidades que é um registro institucional (João Pessoa, 2023).

Com estas indicações, o documento orienta que todo o planejamento precisa ter intencionalidade pedagógica e dialogar com a realidade de cada unidade, considerando a criança o centro do planejamento.

O documento também apresenta atribuições dos profissionais da educação infantil e o calendário anual. Neste calendário, há eventos comuns para todas as unidades, como: a semana do brincar, semana do bebê, semana do meio ambiente, semana da educação para a vida, festejos juninos nas unidades, festival de arte da 1ª infância, semana da criança e semana da alimentação saudável.

Façamos o destaque que a temática da Alimentação se encontra como tema a ser abordado durante uma semana nas unidades, podendo ser tratado de forma sistematizada nos planos diários, dialogando com os projetos bimestrais e o plano anual.

Além disso, outro documento relevante apresentado pelo DEI é o “Guia Prático para Introdução Alimentar (2024)”¹⁴, produzido pela Divisão de Alimentação Escolar, elaborado pelas nutricionistas Brenda Cabral e Tatiany Alves, do qual apresenta sete capítulos: 1) Seletividade alimentar; 2) Participação da criança no preparo dos alimentos; 3) Introdução alimentar complementar; 4) O que não pode faltar no prato?; 5) De olho na safra das frutas; 6) Sucos na alimentação infantil; 7) Receitinhas saudáveis.

Não fica evidente se o documento foi elaborado para as famílias ou para as unidades de Educação Infantil, pois não contém uma apresentação, mas expõe temáticas fundamentais a serem refletidas em ambos os ambientes, familiar e/ou escolar, por uma Alimentação que considere as etapas do desenvolvimento infantil, contribuindo para esse momento de descobertas que é a introdução alimentar.

Um aspecto evidenciado pelas nutricionistas é a participação da criança na realização de preparos culinários simples que pode contribuir para a diminuição da seletividade alimentar, sendo uma atividade que traz benefícios significativos para o relacionamento dos/as pequenos/as com a alimentação, podendo “desenvolver a criatividade e a percepção dos alimentos saudáveis, criar bons hábitos alimentares na infância, ajudar as crianças a estarem mais abertas a experimentar novos sabores e criar memórias afetivas” (João Pessoa, 2024, p.6).

No decorrer de seus capítulos, o guia apresenta de forma sucinta alimentos que devem ser adotados no período de introdução alimentar, segundo a faixa etária, junto com

¹⁴ O Guia foi elaborada na semana do bebê de 2024, a semana do bebê é uma ação criada pela UNICEF com o objetivo de assegurar atenção adequada a primeira infância e colocar essa pauta na agenda prioritária dos municípios.

a família, seguido do tópico “Quais alimentos devem ser evitados na introdução alimentar?”, demonstrados por balões em uma das páginas do documento. Nestes balões aparecem as seguintes palavras: alimentos industrializados, embutidos, mel, chás, refrigerantes e sucos, café puro ou com leite, água de coco, entre outros com excesso de sal, açúcar e gordura. Entretanto, não apresentam explicações do porquê os referidos alimentos não devem ser consumidos e tão pouco utilizam a nomenclatura “ultraprocessados” para categorizar alimentos que são apresentados na lista, o que poderia ser explorado de maneira educativa, visando ampliar o repertório do/da leitor/a, por ser uma discussão que impacta diretamente a introdução alimentar de forma geral, pois os alimentos ultraprocessados também são hiper palatáveis¹⁵ e podem causar além do vício, a dessensibilização do paladar.

Além disso, evidenciam como os sucos naturais podem ser ambíguos durante o processo de introdução alimentar, pois ao mesmo tempo que fornecem possibilidades de complementar a alimentação com fontes de vitaminas e minerais, que fortalecem o sistema imunológico, pode dificultar na aceitação de frutas, bem como proporcionar menor sensação de saciedade e menos estímulos ao conjunto de músculos da boca, por isso devem ser utilizados com cautela após a criança completar um ano (João Pessoa, 2024).

Por fim, concluem com uma citação sobre a importância da alimentação saudável na infância e a oferta de variedade de alimentos nutritivos, afinal: “a alimentação saudável na infância é capaz de favorecer o desenvolvimento infantil, aumentar a imunidade, melhorar a aprendizagem e o sono, além de proporcionar muitos benefícios que podem refletir durante toda a vida (João Pessoa, 2024, p. 11).

As unidades de Educação Infantil são espaços em que bebês e crianças passam boa parte do seu dia e têm a função de contribuir para a educação destes, juntamente com as famílias. Essa responsabilidade compartilhada na educação das crianças também perpassa a Alimentação, ou seja, muitas vezes a possibilidade de as crianças vivenciarem experiências sensoriais alimentares ocorre nas instituições educativas, e é lá que elas constroem e adquirem determinados hábitos, como por exemplo o gosto, pois conforme aponta Montanari (2013) o gosto é social e culturalmente construído. Dessa forma, os lugares em que convivemos contribuem diretamente para as nossas escolhas alimentares.

¹⁵ Alimentos que foram produzidos com gordura, sódio, açúcar e carboidratos e outros aditivos químicos alimentares, que os tornam mais palatáveis.

Em síntese, as informações abordadas neste capítulo demonstram que os marcos legais da Educação Infantil aqui apresentados, indicam a Alimentação como elemento basilar da rotina, sendo mais atrelado a dimensão do cuidado, e nas entrelinhas, possibilitam eixos que podem orientar ações em que a Alimentação colabore para as práticas pedagógicas para além dos momentos das refeições, e é esse o intuito desta pesquisa.

Dessa forma, é importante salientar que o binômio cuidar e educar como parte indissociável na prática educativa, é o que orienta as rotinas nas instituições de Educação Infantil. Com isso, os momentos das refeições também são momentos de aprendizagens do meio social, de troca entre os pares, de apropriação da cultura, de autocuidado. É necessário então contemplar o horário da alimentação como parte dos planejamentos e possibilitar que as crianças possam experienciar um tempo e espaço para as aprendizagens que advém dessa rotina. Segundo Barros (2021), as aprendizagens que ocorrem nesse período de alimentação podem passar despercebidas por parecerem apenas rotineiras ou sem intencionalidade, mas há uma série de aprendizados e desenvolvimento que ocorrem nesse momento:

É interessante ressaltar que na hora das refeições (café da manhã, almoço, lanche e janta) é possível programar os elementos da rotina integrando tanto necessidades fisiológicas como a cultural e social e organizar o espaço de maneira apropriada, comum a todas as crianças da mesma faixa etária. Nesse momento, é importante deixar que participem, ajudando a arrumar o ambiente por meio do brincar, desde que saibam que será o momento de alimentar-se, devendo ser recolhidos os brinquedos e que a professora verbalize claramente sobre esse momento educativo que será realizado – da alimentação (Barros, 2021, p. 43)

Porém, há desafios postos quanto ao horário das refeições em relação à rotina e que tal espaço seja conscientemente organizado para fomentar práticas pedagógicas. E um dos elementos deste desafio é o próprio tempo, e agora, falo de um lugar de quem trabalhou em uma cozinha de instituição de Educação Infantil. Todos os nossos horários são cronometrados; o relógio dita o tempo em que as crianças “podem” ficar no refeitório para se alimentar pois em seguida virá outra turma, e outra e outra, ou elas terão que sair do refeitório para a hora da “atividade”, para ir até o solário, para tomar banho, para dormir...“a alimentação faz parte dessa rotina escolar, e acaba, por vezes, sendo determinante com relação aos horários que as outras atividades deverão iniciar e terminar” (Barros, 2021, p. 42). Por ter essa percepção do tempo das refeições que uma de minhas escolhas foi olhar para a Alimentação além desse momento da rotina.

Por outro lado, as Diretrizes Pedagógicas da Educação Infantil do Município de João Pessoa trazem em seu calendário a Semana da Alimentação Saudável como temática a ser trabalhada nas unidades, demonstrando um compromisso com o tema, mas de maneira geral não há respaldo ou orientação evidente para a temática nos documentos de nível federal. Diante disso, questiono: as professoras/es consideram tais orientações? Como percebem o tema?

É sobre isso que trato no capítulo a seguir, já que apresento o resultado do estudo exploratório realizado no município de João Pessoa com professoras da Educação Infantil, especificamente Pré-escola.

3. MODOS DE FAZER OU MODO DE PREPARO: ANÁLISE DE DADOS

3.1 Perfil das participantes

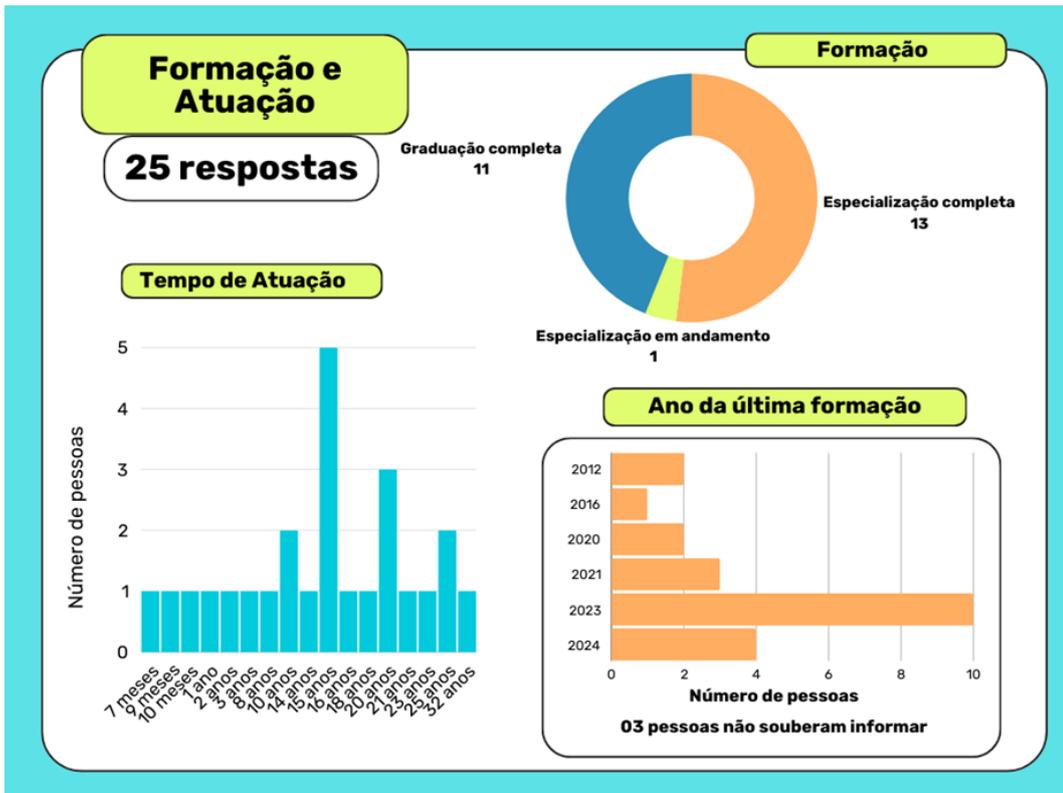
O objetivo geral desta pesquisa é compreender como a temática Alimentação tem sido utilizada no currículo da Educação Infantil e como é percebida e utilizada pelas professoras da rede municipal de João Pessoa em suas práticas pedagógicas. Para atingir tal objetivo, a pesquisa foi dividida em duas etapas: 1) levantamento bibliográfico dos documentos norteadores da EI, em escala federal e municipal apresentadas no capítulo anterior e; 2) a aplicação de um questionário *online* com 18 questões abertas e fechadas (como consta no apêndice A).

Para que fosse possível a aplicação do questionário *online*, obtive, por meio da Secretaria de Educação e Cultura de João Pessoa (SEDEC), uma carta de anuência que autoriza, para fins acadêmicos, a coleta dos dados. Assim sendo, enviei via *e-mail* o questionário para 32 unidades escolares obtendo 25 respostas as quais serão apresentadas a seguir, dividindo em três momentos: o perfil das professoras, a percepção em relação a temática e experiências realizadas.

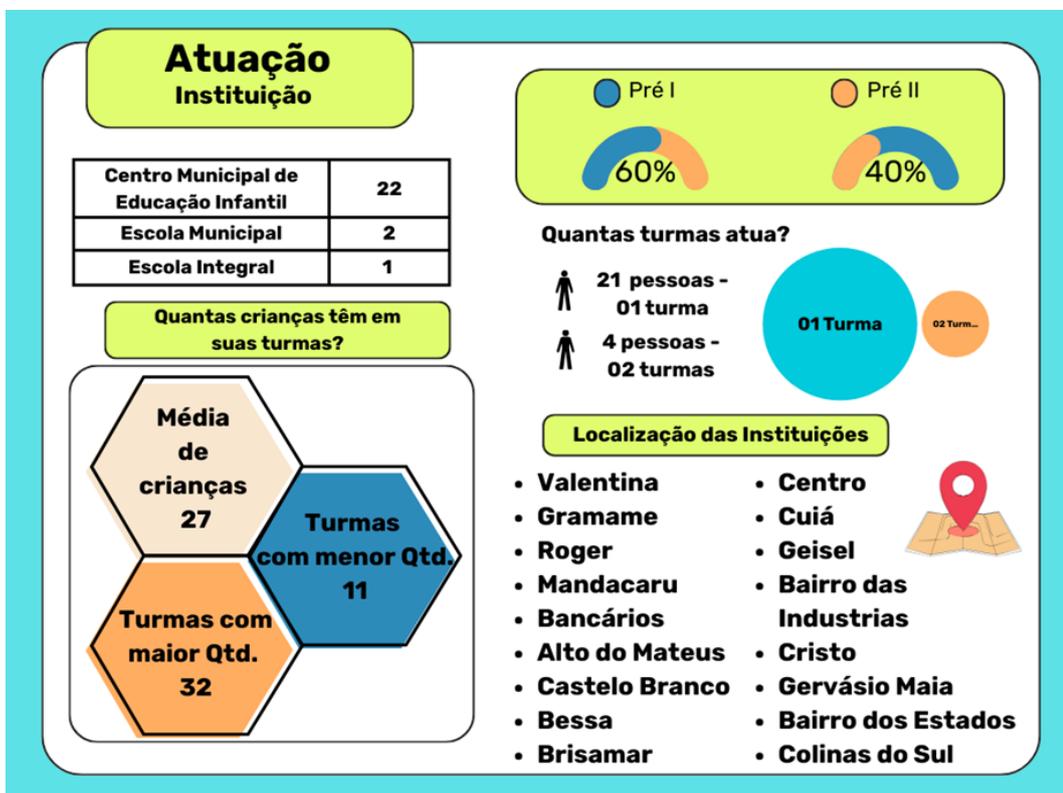
Dessa maneira, neste capítulo poderemos “ouvir” as vozes de quem está todos os dias com crianças pequenas de 4 a 5 anos e 11 meses, as professoras da etapa Pré-escola e suas percepções. Começarei apresentando o perfil das professoras¹⁶ participantes que contribuíram com a pesquisa por meio de dois infográficos:

¹⁶ Neste trabalho utilizarei o termo professora, assim como outros pronomes no feminino, já que a Educação Infantil de João Pessoa é majoritariamente feita por mulheres.

Figura 4 e 5. Perfil das professoras



Fonte: Elaborado através dos dados da pesquisa, 2024.



Fonte: Elaborado através dos dados da pesquisa, 2024.

Obtive respostas de vários pontos de João Pessoa, o que contribui para ter um panorama de como a temática da Alimentação vem sendo tratada por várias regiões da cidade. Dos nove polos pelos quais se dividem as instituições educacionais existentes, oito participaram, assim distribuídos: Polo 1 - Bancários e Castelo Branco (3 respostas); Polo 2 – Cristo (1 resposta); Polo 3 - Alto do Mateus (2 respostas); Polo 4 -Valentina, Geisel, Cuiá (5 respostas); Polo 5 - Centro e Roger (3 respostas); Polo 6 - Mandacaru, Bairro dos Estados, Brisamar e Bessa (5 respostas), Polo 7 - Bairro das Indústrias (1 resposta) e Polo 8 - Gramame, Colinas do Sul e Gervásio Maia (5 respostas). Tendo maior número de respostas dos Polos 4, 6 e 8.

Participaram dessa pesquisa 25 professoras, sendo 22 que atuam nos Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI) com atendimento integral, duas em Escola Municipal, com atendimento parcial e uma em Escola Integral. Recebi a contribuição majoritária de professoras de Pré-escola I (crianças de 4 anos a 4 anos e 11 meses) que representam 60% das respostas e 40% referentes a Pré-escola II (crianças de 5 anos a 5 anos e 11 meses). No tocante as turmas, 21 das professoras participantes atuam em uma única turma e 4 em duas turmas, as classes são compostas de 27 crianças em média, apresentando variação de no mínimo 11 crianças pequenas e no máximo 32 crianças pequenas.

Em relação ao tempo de atuação, temos professoras bastante experientes, com 32 anos de atuação na Educação Infantil, assim como professoras com 7 meses, que estão iniciando sua experiência nas turmas de EI. No geral, a grande maioria atua há mais de 10 anos. No que se refere à formação, todas possuem formação superior, 13 delas com especialização concluída e uma com especialização a concluir; o ano de conclusão da graduação varia de 2012 a 2024, demonstrando que a formação continuada é algo fundamental para a prática educativa, da qual grande parte se debruça.

Ainda sobre formação, perguntei no questionário se ao longo da trajetória profissional docente, as professoras tiveram acesso a textos ou participaram de debates sobre as possibilidades de práticas pedagógicas com a temática Alimentação. Apenas quatro professoras participantes responderam que não, as outras 21 afirmaram que é um tema frequentemente debatido em formações realizadas nas unidades, quando estudantes universitários ou profissionais de outras áreas que visitam as instituições contribuem também, na pós-graduação. Uma delas afirma que durante a graduação: *“Tive a oportunidade durante a graduação, em uma disciplina na qual a temática foi abordada”*

(P4)¹⁷. Muitas respostas reforçam que na Semana de Alimentação Saudável, que faz parte do calendário da Educação Infantil do Município de João Pessoa, é realizado momento de troca de aprendizagens em relação à temática: “*Sim, anualmente com os projetos sobre alimentação saudável na instituição*” (P3)¹⁸.

3.2 Percepções e Usos da Temática Alimentação

No que tange a percepção das professoras em relação às práticas pedagógicas com a temática Alimentação e sua importância para e na Educação Infantil, em uma escala de 1 a 5, (onde 1 = desimportante e 5 = super importante), 21 responderam ser super importante e 4 importante. Todas afirmaram que a temática se encontra presente no planejamento ou em projetos desenvolvidos nas instituições. Em relação à frequência do uso da temática Alimentação, 16 afirmaram ser frequente, 5 muito frequente e 4 ocasionalmente, demonstrando que mesmo que o currículo oficialmente não pautar o assunto, ele é utilizado nas rotinas enquanto possibilidade para a prática pedagógica nas instituições de Educação Infantil em João Pessoa, fazendo parte constante do planejamento dessas unidades.

Quando questionadas sobre “quais campos de experiência da BNCC podem ser abordados através do eixo alimentação com as crianças?”, pergunta de múltipla escolha, na qual as professoras poderiam marcar mais de uma opção, houve empate entre: O eu, o outro e o nós, e, Traços, sons, cores e formas, com 19 indicações, seguido de Corpo, gestos e movimentos, e, Escuta, fala, pensamento e imaginação, 18 indicações, enquanto Espaço, tempo, quantidades, relações e transformações 15 indicações.

Desse modo, as professoras participantes, por meio de sua percepção e vivências, demonstram através do questionário, que a Alimentação pode ser atrelada a todos os campos de experiência, uns mais que os outros. Afinal, podemos conhecer o “O eu, o outro e o nós” em vivências com a diversidade alimentar, já que um prato de comida ou uma fruta traz consigo a história de seu território; no campo de experiência “Traços, sons, cores e formas”, há um convite às linguagens artísticas, pois podemos pensar em tintas naturais, quadros que retratam alimentos, desenho e pintura de observação a partir de um alimento, canções ou mesmo produções artísticas e culturais que as crianças podem

¹⁷ As falas das professoras participantes foram replicadas tal qual o questionário.

¹⁸ A sigla “P” acompanhada de número refere-se à professora participante, ex.: “Professora 1, Professora 2, Professora 3...”

realizar utilizando a Alimentação como tema gerador. Além desses, o campo de experiência “Corpo, gestos e movimentos” pode se apresentar enquanto momento de explorar os sentidos e experienciar o mundo através dele, com degustações e vivências sensoriais que possibilitam a construção de memórias gustativas, pois paladar e olfato são ferramentas significativas para o acionamento de memórias. Um exemplo que ilustra isso é o filme *Ratatouille*¹⁹ que em uma das cenas, após o crítico gastronômico comer o icônico *ratatouille*, o personagem é transportado para as suas memórias de infância.

A temática da Alimentação também pode estar presente no campo de experiência “Escuta, fala, pensamento e imaginação”. Comida, Alimento e Alimentação são protagonistas ou utilizados em enredos de muitos livros infantis que precisam ser selecionados por nós pedagogas/os com muita criteriosidade para compartilhar com as crianças pequenas, levando em consideração a faixa etária, a abordagem feita no livro, a qualidade da obra, para que não caia em estereótipos ou ideias do senso comum. Ou o uso de brincadeiras cantadas como: “Vai começar... a brincadeira... da comida... brasileira...”.

O campo de experiência menos indicado foi: “Espaço, tempo, quantidades, relações e transformações”. Contudo, pode-se atrelar o cultivo de vegetais, hortaliças e frutas, a germinação de uma planta (em um vasinho com sementes de coentro, por exemplo, tal processo também irá ocorrer) a esse campo de experiência. Por isso me valho das palavras da própria BNCC que descreve esse campo de experiência para pensarmos que a Educação Infantil “(...) precisa **promover experiências** nas quais as crianças possam fazer observações, manipular objetos, investigar e explorar seu entorno, levantar hipóteses e consultar fontes de informação para buscar respostas às suas curiosidades e indagações” (Brasil, 2018, p. 43, grifos meus).

Depois desse panorama que temos da percepção da temática Alimentação e sua importância na visão das professoras participantes, vamos a alguns exemplos que foram compartilhados por elas de como vem utilizando a Alimentação em sua prática pedagógica.

¹⁹ *Ratatouille*. Direção: Brad Bird. Produção: *Pixar Animation Studios*. Estados Unidos: *Disney/Buena Vista*, 2007.

Em uma questão de múltipla na qual as professoras poderiam marcar mais de uma opção, apresentava 13 possibilidades de trabalhar a temática Alimentação, as professoras sinalizam quais delas já foram utilizadas em suas turmas, como podemos observar no gráfico a seguir:

Figura 6. Gráfico atividades realizadas



Fonte: Elaborado através dos dados da pesquisa, 2024.

As atividades mais citadas foram: oficina culinária e piquenique com 19 indicações, degustação com 16 indicações, e leitura de livros infantis com a temática Alimentação, com 14 indicações.

As habilidades culinárias, segundo o *Guia de Alimentação para a População Brasileira* (2015), podem fazer parte do currículo das instituições, e felizmente neste universo de pesquisa realizada, essa prática tem sido incorporada nas unidades de Educação Infantil de João Pessoa por meio de oficinas culinárias.

Ao pensar culinária, devemos pensar na potência dessa prática social que pode ser realizada em grupos, fomentando a possibilidade de crianças pequenas viverem experiências de contato direto com alimentos e observar suas transformações. Dessa forma, podemos relacionar inclusive com o campo de experiência “Espaço, tempo,

quantidades, relações e transformações” da BNCC, pois é uma atividade em que todos esses aspectos podem ser observados: um alimento *in natura* que vai para o fogo ou é misturado com outros ingredientes passa por processos de modificação. A culinária também integra o campo dos patrimônios culturais da humanidade e precisa ser transmitida de geração para geração, pela manutenção da cultura, dos saberes e fazeres; o enfraquecimento dela acaba favorecendo o consumo de alimentos ultraprocessados. Por isso, ao valorizar esta prática social corrobora-se com a proteção de tradições culinárias. Uma das professoras compartilha a conexão entre cultura, tradição e oficina culinária, como demonstro no trecho a seguir:

Trabalhando a cultura regional, onde a música das festividades juninas foi "Maria tá peneirando", aproveitamos para conhecer a comida típica, como, Tapioca e sua origem, e principalmente sua qualidade nutricional. Assim, as crianças literalmente puseram as mãos na massa para aprender a fazer esse alimento, em seguida degustaram. (P3)

A relação entre a Festa Junina e práticas pedagógicas que utilizam o Alimento foram mencionadas em outros momentos conectando a oportunidade de crianças realizarem preparações e degustações de comidas típicas.

Outro aspecto fundamental, é que a culinária também pode ser compreendida enquanto ferramenta emancipatória. Mesmo que as crianças não preparem sozinhas seu alimento, é importante o incentivo da participação ativa das crianças nos momentos de preparo dos alimentos, pois é estimulada a autonomia das mesmas e posteriormente suas escolhas alimentares. Diante disso, com o devido cuidado de não querer reduzir a prática das professoras, não podemos reduzir a oficina culinária a preparação exclusiva de salada de frutas com as crianças, prática citada algumas vezes nas respostas do questionário: “*Ainda com relação às frutas, realize uma “oficina” de salada de frutas para ensinar a receita dessa sobremesa aos pequenos. Sugira que eles separem as frutas por tamanho e cores. (P13)*”, “*As crianças fizeram uma salada de frutas, foi muito construtivo onde aprenderam a importância das frutas na sua alimentação diária*” (P25).

Nesse sentido, a oficina culinária pode ser utilizada para ampliar o repertório de conhecimento das crianças, proporcionando à elas formas de aguçar a curiosidade para aceitar novos alimentos e ampliar seu repertório alimentar; tais práticas também possibilitam a interação entre pares e com a professora, o protagonismo das crianças, gerando autonomia, acesso aos bens culturais da humanidade e momentos de observação das transformações dos alimentos, que ao final podem ser degustados ou utilizados em piqueniques.

A degustação e os piqueniques, são bastante utilizados nas práticas pedagógicas de nossas participantes, como demonstra os exemplos a seguir:

A partir de vivências voltadas para a degustação no intuito de propiciar uma relação/aproximação das crianças com as frutas. Em algumas aulas, fizemos um momento de degustação de frutas. Neste momento, as crianças estiveram vendadas e sentiram o cheiro, a textura e provaram as frutas ali dispostas. Tivemos cerca de 6 opções frutas. (P4)

Em um piquenique com várias frutas, as crianças enfiavam as frutas em palitos de churrasco e se deliciaram e diziam papai só compra banana. Ah! ainda trabalhamos os sentidos” (P15), “Nossas vivências na alimentação são com rodas de conversas com apresentação de alimentos saudáveis e não saudáveis. Realizamos culinárias e em seguida as crianças degustação” (P22), “Trabalhamos a importância da alimentação saudável com rodas de conversa e vídeo e realizamos um piquenique. (18)

Recentemente trabalhei a parlenda FEIJÃO COM ARROZ, foi trabalhado os nutrientes dos alimentos que estava sendo oferecido no cardápio do dia, onde abrimos um diálogo para as crianças se expressarem, com degustação de alimentos que já estavam prontos, assim estamos tendo uma boa aceitação no cardápio do Cmei. (P11)

Piquenique e degustação apresentam uma finalidade em comum: são momentos para que as crianças comam fora da rotina de alimentação das unidades, com seus horários estruturados. Dessa forma, precisam ser compreendidos como vivências sistematizadas intencionalmente em que a organização de tempos e espaços, que faz parte da prática da Educação Infantil, possa promover experiências de contextos interessantes.

O piquenique, por exemplo, deveria ser priorizado pelas professoras em ser realizado em área externa, podendo ser um momento a explorar outros ambientes da unidade, organizado inclusive por temáticas, podendo ser relacionado a brincadeiras de faz de conta, por exemplo. Sendo assim, um tempo e espaço de interações entre as crianças onde iriam sentar-se juntas em volta de um tecido, comendo livremente, e tendo uma vivência com o alimento de forma agradável. Contudo, foi mais citado nas respostas das participantes como momento para comer frutas, e não houve especificidade do local onde é geralmente realizado.

As degustações podem ser feitas na sala de vivência, nas rodas de conversa ou como brincadeiras sensoriais de adivinha. É importante destacar que a apresentação dos alimentos pode contribuir para o interesse das crianças, sendo a degustação uma aliada

para promover a melhor aceitação por parte da turma em relação ao cardápio das refeições da instituição, como demonstrou a professora participante número 11, que conectou a parlenda “feijão com arroz”, uma tradição da cultura oral brasileira, com a degustação e obteve resultados satisfatórios com as crianças pequenas.

Além disso, outro uso da linguagem verbal, que recebeu quantidade significativa de indicações (14), foi a leitura de livros infantis que abordam a temática da Alimentação. O contato com a literatura e diversidade de gêneros textuais possibilita para as crianças maneiras de se apropriarem da linguagem (oral e escrita) potencializando seu desenvolvimento, por isso é fundamental nos atentarmos para a qualidade e variedade que serão ofertadas para as crianças, tendo referências, para que esses momentos de interação, utilizem a literatura por exemplo. É importante lembrar que os livros “são aliados potentes para enriquecer a linguagem que dirigimos às crianças cotidianamente e para criar contextos de interação que possam utilizar o vocabulário e as estruturas linguísticas que estão conhecendo” (Sepúlveda e Teberosky, 2016, p. 85).

Não só os livros, mas também há outras oportunidades para o campo da linguagem verbal, que podem partir do tema gerador Alimento, como cadernos e livros de receita por exemplo (no questionário recebeu 4 indicações), ou leitura de poemas. As crianças pequenas precisam ter acesso à leitura e à escrita como práticas sociais contextualizadas e vivenciadas em sua rotina na Educação Infantil para que tenham experiências sociais e culturais, sendo a interação, mediação e atuação dos adultos fundamental para esse processo (Goulart e Mata 2016).

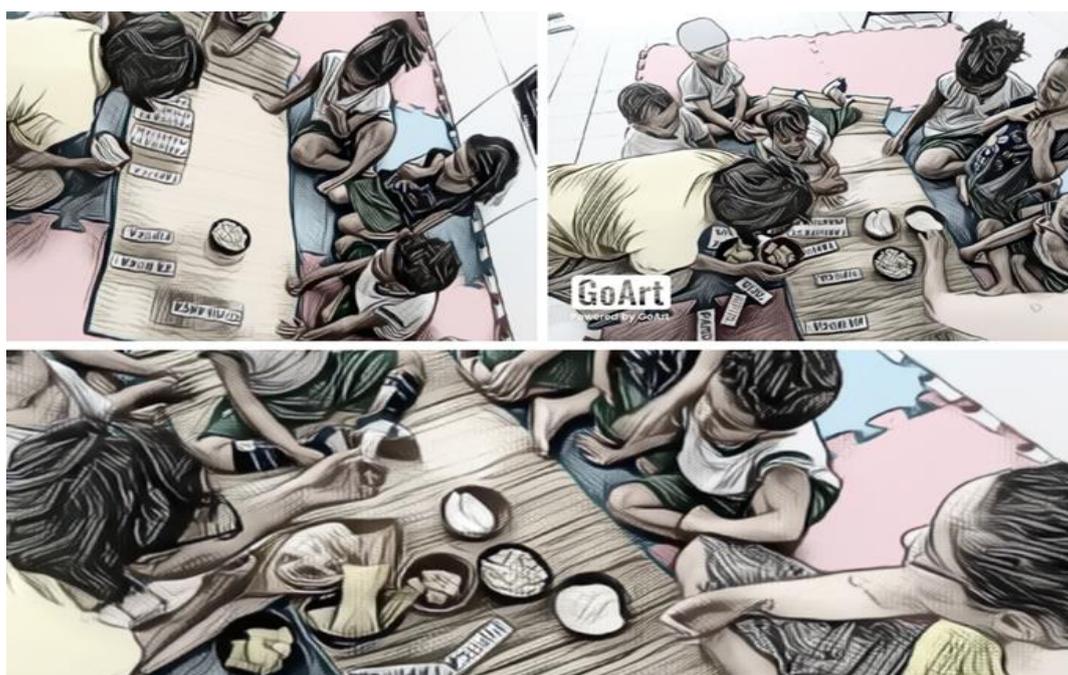
Por isso, como não houve menção direta de nenhuma atividade nesse sentido pelas professoras participantes, compartilho a seguir um breve relato de experiência vivenciada no Estágio Supervisionado II – Educação Infantil, realizado em uma turma de infantil III, onde trabalhei o tema Alimentação através do poema Comilança²⁰, que faz parte do livro *Poeminhas da Terra* de Márcia Leite (2016). A atividade consistia primeiro, na leitura do poema que apresenta diversos alimentos que fazem parte da dieta alimentar da população indígena. Em seguida, apresentação dos alimentos dispostos em uma esteira de palha, para que as crianças pudessem “comer” o poema. Neste sentido, o meu objetivo foi, por meio de uma experiência estética e gustativa, que as crianças bem pequenas pudessem conhecer e reconhecer determinados alimentos que fazem parte da nossa cultura

²⁰ “Comilança” Na boca: pipoca, tapioca, farinha de mandioca, paçoca de amendoim, pamonha, biju, aipim.

alimentar, utilizando o poema como recurso da mediação, transformando-o em um poema comestível, como relato a seguir:

(...) chegou minha vez de fazer a vivência com as crianças, que sentaram na mesinha, e mostrei para elas a capa do livro do poema, perguntando se elas conheciam ou sabiam o nome daquelas pessoas na capa. Elas disseram que não e eu perguntei se não eram parecidas com as imagens dos cartazes da sala. Falei brevemente dos povos originários e que eles têm uma alimentação que por nós também é bastante conhecida. Apresentei o poema e convidei as crianças para se sentar em volta da esteira. Comecei a mostrar os alimentos e perguntar quem conhecia cada um, se já tinha comido, se gostavam e assim foram interagindo respondendo às perguntas. Surgiu que a pamonha era do vovô, todo mundo queria um pote de pipoca para si. E o auge foi quando umas delas me perguntou: "mas quando a gente vai comer?" Essa quebra de paradigma me fez pensar que a gente planeja algo com uma estética, com conceitos e tal. Mas o maior interesse para as crianças é o fazer, são as ações, a mão na massa, mas nesse caso a mão na boca. Fiquei um segundo sem saber o que dizer e em seguida liberei a comilança. (Lopes, p.12, 2023)

Figura 7. Comilança



Fonte: Arquivo Pessoal, 2023

No que se refere às atividades relacionando a temática Alimentação e brincadeiras, havia três alternativas que receberam menos de dez indicações: brincar de comidinha (7); brincar de mercado (6) e brincar de feira (6). Isso me causou surpresa, pois do ponto de vista da facilidade de materiais e espaços necessários para realização, demandam poucos elementos, além de que a EI tem como eixo estruturante as interações e brincadeira onde

brincar deve ser levado a sério e encarado como prioridade, pois na brincadeira a criança consegue fazer representações do universo simbólico que vivencia, sendo intrínseco ao desenvolvimento infantil. Segundo Soares,

Brincando a criança conhece o mundo, se apropria dele, o internaliza e aprende a conviver com as leis que o regem e o organizam. O ambiente ao seu redor é um grande laboratório e os objetos variados colocados à sua volta geram as condições necessárias para que se auto desafie, explore, investigue, aprenda, desenvolva sua inteligência e construa sua personalidade (Soares, 2020, p. 30).

Houve, contudo, duas menções ao brincar em umas das questões abertas: *“Brincar de identificar frutas e legumes (mais saborosos) através de tato e olfato” (P13)* e uma experiência relatada que surgiu de uma demanda da realidade, em que as crianças excluem certos alimentos como as frutas, conforme mostra o relato a seguir: *“na minha turma desse ano, as crianças têm restrição à frutas. Realizei então, uma feira livre com frutas, Legumes, preços, banca de feita, etc. Nesta ocasião, as crianças degustaram todas as frutas e participaram com alegria e entusiasmo” (P9).*

Importante destacar que o deslocamento das frutas para um cenário de feira livre possibilitou às crianças uma experiência diferente de acesso ao alimento, despertando interesse em prová-los. Isso também pode ocorrer com atividades para além dos muros da unidade, visitando uma feira livre, um mercado público ou uma horta, que são espaços que podem ser utilizados como mobilizadores de experiências. No entanto, a partir do número reduzido de escolhas desses quesitos pelas participantes, estas possibilidades são pouco desfrutadas, sendo poucas as visitas à horta (5 indicações), à feira (3 indicações) e ao mercado (1 indicações), não havendo, em nenhuma das respostas dissertativas, exemplos compartilhados.

Enveredando por esse território da horta, do cultivo de alimentos, do plantio em escalas diferentes, como vasos ou pequenos canteiros, havia duas alternativas de possibilidades pedagógicas no questionário: plantio de vegetais, hortaliças ou frutas em vasos (7 indicações) e cultivo de uma horta (7 indicações), com pouca adesão à essas práticas e sem apresentação de exemplos nas respostas dissertativas por parte das participantes.

As possibilidades que podem ser exploradas com hortas são diversas, como estabelecer vínculos das crianças com a terra e com o meio ambiente, proporcionando experiências alimentares que sejam fruto dessa manipulação: plantar, cuidar e colher, ressignificar alimentos que por vezes as crianças apresentam resistência em consumir.

Conforme assinala o documento Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional para Educação Infantil:

A horta amplia as ações de educação ambiental e alimentar, proporcionando reflexões sobre as dimensões dos padrões de produção, importância da água, consumo dos alimentos, das relações humanas, sociais, econômicas e culturais. Há oportunidades de aprender sobre o processo de decomposição dos alimentos não utilizados, a produção do húmus como fertilizante natural para a horta. (São Paulo, 2020, p. 46)

Nas Creches e Escolas de Infância Reggio Emilia por exemplo, a horta faz parte das práticas pedagógicas, sendo compreendida como um espaço fundamental para compor a educação alimentar e a retomada da relação crianças-mesa-terra para que elas tenham responsabilidade e consciência com tudo que é vivo, o tempo de espera, da colheita, o cansaço do trabalho, e inclusive da possibilidade de insucesso do cultivo, momentos que podem ouvir histórias, aprender práticas e técnicas do manejo de uma horta, fazer escolhas coletivas para pensar o espaço e a disposição do que será plantado (como ilustra a figura 8 a seguir), construindo conhecimento por esse contato direto com os alimentos que proporcionam, sendo vivenciado de forma empírica o ciclo da vida (Cavallini e Tedeschi, 2015).

O aspecto da comida enquanto cultura foi pouco encontrado nas vivências compartilhadas pelas professoras participantes, mas gostaria de destacar uma situação mencionada pela professora (07): *“trabalhando a cultura afro fizemos feijoada”*. Importante destacar que a feijoada é um prato icônico da culinária brasileira, mas há

Figura 8. Ilustração de uma horta



dissensos em relação a sua origem, já que historiadores como Câmara Cascudo (2011) apontam que a feijoada pode ser considerado o primeiro prato brasileiro, que veio de adaptações de preparos europeus a base de feijões que ganharam outros ingredientes. Contudo, o que quero ressaltar é a importância da atividade da professora de trabalhar elementos da cultura afro-brasileira utilizando a feijoada, o que deve ser apresentado como uma prática positiva, pois ela trabalha a questão do alimento enquanto Cultura através de um patrimônio cultural.

A exemplo dessa vivência gustativa da feijoada, utilizada como ferramenta para fomentar o diálogo em relação a cultura afro-brasileira, é possível fazer o mesmo exercício para falar de outras culturas, inclusive em escala mundial, considerando que a Alimentação pode ser uma maneira de contato com a diversidade, e que por meio da comida de um determinado local podemos conhecer um pouco mais da sua Cultura, enunciando e revelando características identitárias (Montanari, 2013).

Outro difusor da Cultura são as festividades brasileiras, festas e folgedos que muitas delas são atreladas a comidas típicas ou celebrações em volta do Alimento, como as festas juninas e festas da colheita, por exemplo. Por esse motivo, em uma das questões do questionário, busquei compreender se havia alguma data comemorativa em que a alimentação era mais utilizada na instituição e como isso era realizado. As datas citadas foram: Festa Junina, Páscoa, Semana da Criança, Semana do Bebê e Semana da Alimentação Saudável, sendo essa a mais citada. Uma professora participante afirmou que não trabalha com datas específicas.

Por conseguinte, deslocar a Alimentação como um foco central para as práticas pedagógicas, utilizando-a enquanto prática social cheia de entrecruzamentos, corresponde a não tratá-la por um único eixo, mas sim, como potencial tema gerador que pode se desdobrar em uma série de saberes e fazeres desde a Educação Infantil, promovendo experiências significativas.

Dessa forma, ao longo deste capítulo foram analisadas diversas propostas de vivências que podem ser realizadas com crianças pequenas, apresentando múltiplas potencialidades pedagógicas utilizando o tema gerador Alimentação: oficina culinária, piquenique, degustação, leitura de literatura infantil que abordam Alimentação, alimento ou comida, as brincadeiras cantadas e as de faz de conta, visita a horta, mercado e feira, plantio de hortaliças, frutas e legumes em diversos contextos como vasos, hortas e canteiros, livro de receitas, poemas, tintas naturais, quadros que retratam alimentos, desenho e pintura de observação a partir de um alimento, canções ou mesmo produções

artísticas e culturais que as crianças podem realizar utilizando a Alimentação como tema gerador. Para pensarmos nessas ações é fundamental conhecer a realidade da qual as crianças estão inseridas para promover diálogos com sua cultura local, mas também atividades que proporcionem aos sujeitos uma expansão dos conhecimentos de diferentes naturezas, como orientam os documentos norteadores da EI.

3.3 Mas eu falei de Alimentação Saudável?

Durante as respostas dissertativas do questionário, houve 45 menções da palavra “saudável”, associadas a “alimentação saudável”, “comida saudável”, “prato saudável”, “hábitos saudáveis” e “semana da alimentação saudável”. Fica evidente que as professoras participantes associam práticas pedagógicas relacionadas à Alimentação à ideia de Alimentação Saudável. Vejamos alguns exemplos de respostas:

Em vivências sobre alimentação saudável, na conscientização dos nutrientes (dente, corpo, cabelo) (P8).

Esse tema é importante demais, pois ajuda a proteger contra má nutrição, em todas as suas formas. Utilizo a temática todas as sextas-feiras, envolvendo a experimentação de alimentos e práticas que estimulem o aprendizado e hábitos saudáveis (P14).

Essa temática da alimentação saudável, é um projeto enriquecido, pois abrange tudo que faz parte de uma boa alimentação saudável (P21).

A alimentação saudável da a possibilidade das crianças degustarem frutas de diversas cores sabores (P19).

Pude inferir que o termo “Alimentação Saudável” citado nas respostas, parte da perspectiva que deve ser abordado com frequência com as crianças pequenas, por questões de saúde e desenvolvimento infantil. É evidente que diálogos sobre Alimentação Saudável são fundamentais para ocuparem os planejamentos e práticas pedagógicas na Educação Infantil, pois devemos considerar que “Planejar é um ato político e pedagogicamente intencional” (Santos, 2021, p. 264,). Contudo, devemos superar a barreira estabelecida no senso comum de que Alimentação Saudável se restringe a ingestão de alguns alimentos em detrimento de outros, que temos alimentos bons e ruins,

alegres e tristes, como podemos observar na imagem a seguir, num exemplo de atividade direcionada para Educação Infantil que é comumente utilizado e foi citado em uma das respostas dissertativas, que acaba por vezes a descaracterizar os alimentos e reduzir a classificação alimentar de maneira binária:

Figura 9. Exemplo de atividade



Fonte: Reprodução da internet, 2024.

As atividades citadas pelas professoras participantes pelas quais elas costumam dialogar a temática da Alimentação Saudável, partem de uma diversidade de possibilidades como: rodas de conversa, vídeos, atividades de colagem, classificação de alimentos em “saudáveis” e “não saudáveis”, músicas, danças, apresentação de fantoches, feira, receitas, preparo de pratos saudáveis, culinária, pesquisa, cartazes, piqueniques e degustações, sendo esses momentos relevantes para reforçar a importância da Alimentação Saudável, principalmente no consumo de frutas, assim como apresentá-las para as crianças (esse exemplo foi o mais citado).

Dessa forma, ao chamar atenção para a alimentação saudável, que foi muito citada no questionário pelas professoras participantes, eu teço uma crítica à maneira como estamos socializando a temática Alimentação com crianças pequenas, muito focada em uma Alimentação que é enunciada como saudável. Ressalto que a alimentação saudável é importante e deve ser um assunto presente nas unidades de Educação Infantil, no

entanto, como já citado aqui anteriormente nesta pesquisa, a alimentação saudável é baseada em erros conceituais, atitudinais e procedimentais dos quais é necessário ficarmos mais atentas/os, como por exemplo, a redução em categorizar alimentos em “saudáveis” e “não saudáveis” e representações de alimentos personificados. Logo, a conquista de hábitos saudáveis pode ser a consequência de aprendizados mais significativos em relação a temática Alimentação, que precisam estar pautados nas concepções que apresentarei a seguir.

Primeiro é necessário que nós pedagogas/os tenhamos repertório teórico e metodológico para abordar diferentes temáticas com as crianças pequenas. Dessa forma, essa Alimentação, que adjetivam como saudável, precisa ser compreendida em sua complexidade. Uma definição que remonta essa teia de intercessões é a concepção apresentada no *Guia Alimentar para a População Brasileira (2015)* que utiliza a terminologia Alimentação Adequada e Saudável, considerando as dimensões do alimento, do comer e da cultura enquanto um direito humano que está inserido em um sistema alimentar social e em um ambiente sustentável, que também é defendida nos já citados documentos: *Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas (2012)* e *Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional (2018)*.

Dessa maneira, Alimentação vai além da ingestão de nutrientes ou alimentos isolados, mas sim de combinações, pois o conjunto de alimentos combinados formam um padrão alimentar, os modos de comer, ou seja, comer junto, comer à mesa, em ambientes limpos e organizados, comer com regularidade, podendo prestar atenção no que se come sem se preocupar com outras atividades simultaneamente (inclusive essa é a prática que deveria ocorrer nas unidades de Educação Infantil), e, das preparações culinárias que dialoguem com as dimensões culturais e sociais da qual o sujeito faz parte. Esses elementos tornam a Alimentação um momento mais prazeroso também. Essa combinação é o que precisamos compreender como Alimentação Adequada e Saudável que parte das dimensões biológicas, sociais e culturais que impactam nos hábitos alimentares dos indivíduos.

Neste sentido, ao olharmos a Alimentação em um panorama mais abrangente, poderemos criar contextos educativos interessantes para contribuir com o desenvolvimento de hábitos alimentares mais adequados. Por fim, é importante considerar também neste processo, a concepção da criança enquanto sujeito ativo e produtor de cultura, e o impacto que ela pode causar ao se apropriar de maneira significativa da Alimentação.

4. COMENSALIDADE

Comensalidade, em linhas gerais, é um fenômeno social que envolve três aspectos: o ato de comer, a forma de comer e o que representa para os indivíduos. A palavra tem origem no latim “*mensa*”, que significa “conviver à mesa”, sendo então uma característica fundamental para a Alimentação. Dessa forma, trago o termo para iniciar estas considerações finais, pensando no percurso que fizemos até aqui e que agora poderemos desfrutar, de sentarmos juntos e propor a continuidade desses caminhos, ou melhor, desses preparos.

Iniciando com a *mise place*, pude elencar os motivos que me trouxeram a essa mesa, começando por um cenário global onde os hábitos alimentares vem mudando e impactando na nossa relação individual e coletiva com a Alimentação, por vezes reduzindo toda uma complexidade a abrir pacotes e embalagens de alimentos ultraprocessados que estão sendo consumidos em todas as idades, inclusive crianças pequenas e muito pequenas. Por outro lado, eu possuía um repertório vivencial tanto na esfera profissional como pessoal de uma relação próxima com os debates de Alimentação e Cultura. Uma experiência decisiva em um Centro de Educação Infantil na cidade de São Paulo que me trouxe a “fome” de estudar Pedagogia. E aqui estou eu, buscando conectar dois universos de repertório aparentemente distintos, das quais eu possuía muitas perguntas para fazer, mas que, para a presente pesquisa busquei por compreender como a temática Alimentação tem sido considerada no currículo da Educação Infantil e como é percebida pelas professoras da rede municipal de João Pessoa, bem como utilizada em sua prática pedagógica, queria saber o que outras pessoas pensavam sobre o assunto.

E para realizar tal preparo, foram necessários alguns ingredientes, como as concepções teórico-metodológicas das quais me baseio em relação ao tema Alimentação, Cultura, concepção de criança e a compreensão da presença da temática Alimentação no currículo através dos documentos norteadores da Educação Infantil. Por isso, foram utilizados os documentos federais como: *o Referencial Curricular Nacional para a Educação Infantil* (1998); as *Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Infantil* (2009); a *Base Nacional Comum Curricular* (2018); e documentos municipais: *Diretrizes Pedagógicas da Educação Infantil Município de João Pessoa* (2023) e *Guia Prático para Introdução Alimentar* (2024).

Depois de ter os ingredientes, fui em busca de modos de preparo, ou seja, formas que outras pessoas, no caso professoras de Educação Infantil do município de João Pessoa

da etapa Pré-escola, compreendem e utilizam a temática em sua prática pedagógica. Foram 25 professoras participantes da pesquisa que contribuíram com minha investigação, respondendo um questionário de forma *online*. Então, por fim, o que vou colocar à mesa? O resultado e aprendizagens dessa busca, abriu bem mais o meu apetite em explorar o campo da Alimentação e Educação Infantil.

Os documentos norteadores da EI, de forma geral, não evidenciam a temática Alimentação fora do horário que faz parte da rotina das refeições, não dando a ela destaque, e com isso a temática é mais associada a dimensão do cuidado quando citada. Entretanto, o RCNEI (1998), que já é um documento que foi substituído, apontava que no planejamento pedagógico era necessário incluir a temática da Alimentação considerando-a sua função social e prática cultural. No âmbito do município de João Pessoa, as *Diretrizes Pedagógicas da Educação Infantil* (2023) reservam em seu planejamento uma semana para que a temática da Alimentação Saudável seja evidenciada em todas as instituições. Por outro lado, por meio do questionário, pude inferir dois cenários: professoras que costumam trabalhar o tema para além dessa semana e as que se limitam a abordar a temática de forma intencional apenas na semana da Alimentação Saudável.

Abre-se aqui uma reflexão sobre o uso das datas comemorativas de maneira geral na Educação Infantil e não apenas no município de João Pessoa. As datas comemorativas carregam algumas questões que merecem ser repensadas, segundo Ostetto (2000), uma vez que acabam por transformar as professoras em meras repetidoras, que anualmente naquela data fazem a mesma atividade, por vezes promovendo práticas descontextualizadas e de maneira superficial, para atender a demanda posta no calendário, que se transformam em pretextos de desenvolver determinadas atividades e habilidades para as crianças. Então, estabelecer uma semana da Alimentação Saudável tendência de alguma forma as professoras a elaborarem o tema dentro dessa perspectiva?

A pesquisa evidenciou que a temática da Alimentação vem sendo trabalhada na prática pedagógica do município de João Pessoa, com maior foco na Alimentação adjetivada de saudável, por meio de uma diversidade de atividades citadas pelas professoras participantes, mas principalmente com degustações e piqueniques que proporcionam o contato com frutas, essencialmente. Houve poucos exemplos que consideravam a Alimentação em outra lógica.

Há que se considerar que para a realização do planejamento de práticas pedagógicas significativas para as crianças pequenas, é necessário que nós pedagogas/os

tenhamos um arcabouço de referências diversas, conhecimento dos documentos, das legislações e também saberes e fazeres que consigam articular acúmulos já sistematizados na humanidade, tendo um olhar panorâmico sobre as temáticas das quais iremos tratar visando a qualidade desses conhecimentos, que sem dúvida é um grande desafio que está posto (Santos, 2021), e que precisa ser encarado com seriedade atrelado da consciência que se faz necessária a uma formação constante e continuada.

Ao pensarmos especificamente nas temáticas da Alimentação Saudável por exemplo, há um número de equívocos conceituais que precisam ser superados, não só nas instituições de Educação Infantil, mas na sociedade como um todo. O próprio termo “Alimentação Saudável”, que, nos documentos de referência, apontam como Alimentação Adequada e Saudável. Esses mesmos documentos referenciam a Alimentação como um direito humano, sendo uma prática social que envolve dimensões do alimento, da cultura e do comer. Essas dimensões podem ser utilizadas para criar contextos educativos interessantes em uma perspectiva reflexiva e transversal a fim de contribuir com que a criança possa se apropriar de maneira mais significativa da Alimentação, criando uma interferência para a construção de outros hábitos alimentares e manutenção da cultura alimentar.

No que tange a contribuição desse trabalho para o encerramento do meu percurso formativo no curso de Pedagogia, o compreendo primeiro como um desejo alimentado há anos, de me debruçar no entrecruzamento de Alimentação e Educação Infantil e poder coroar em um banquete, minha primeira formação em Gastronomia com a formação de Pedagogia. A pesquisa também me possibilitou o exercício de ter um contato mais próximo com os documentos norteadores da Educação Infantil e sua história, como também com os marcos de referência da Educação Alimentar e Nutricional que pautam a concepção multidisciplinar da temática Alimentação.

Outra questão, foi a reflexão sobre a função social das professoras e professores e seu papel fundamental na socialização e mediação dos conhecimentos sistematizados, sejam eles quais forem, que precisam estar alinhados com uma intencionalidade pedagógica, com o compromisso de construir formas de estar no mundo que considerem a sustentabilidade, a diversidade, na construção de outros mundos possíveis (Gadotti, 2017).

As 25 professoras participantes dessa pesquisa atingem 652 crianças pequenas com suas práticas pedagógicas. Conseguimos visualizar o impacto disso em uma relação em cadeia? Para uma relação com a Alimentação mais significativa, sei bem que as

professoras têm muitas responsabilidades, mas estamos falando de uma ação inerente a vida que é a Alimentação.

Dessa forma, acredito que a formação continuada é uma grande aliada para que possamos ter momentos de ação e reflexão, trocas de experiências e saberes entre os pares. Durante meu processo de formação inicial, tive a oportunidade de participar de projetos de extensão que trabalhavam a formação continuada, primeiro em uma escala menor, apenas com duas professoras de quinto ano com as temáticas de Educação para não violência e para os direitos, e posteriormente, com uma escala maior na formação continuada da etapa da Educação Infantil, ambas as experiências realizadas no município de João Pessoa-PB.

Neste sentido, assumo o compromisso de continuar contribuindo com a formação continuada e especificamente gostaria de trilhar um caminho em relação ao tema da Alimentação enquanto prática social e cultural na Educação Infantil, assim como outras pesquisas científicas e na produção de materiais da referida temática, como a outros documentos relacionados a Educação Infantil que não foram citados nesta pesquisa; bem como as seguintes questões: se a Alimentação está atrelada a dimensão do cuidado, como as professoras lidam com esse momento que precisa ser educativo também, e as/os funcionários/as da cozinha? Quais relações se estabelecem entre as crianças e o cardápio e as rotinas alimentares? Já são reflexões para próximos preparos culinários acadêmicos.

Para fecharmos a composição dessa mesa, resgato a palavra Cultura. É nela que se conecta o emaranhado dessa pesquisa, pois eu queria saber como a Alimentação vinha sendo percebida e utilizada, mas já carregava comigo as concepções de Comida como Cultura que revelam a identidade, sabedorias, modos de ser e estar no mundo de um povo. Então, se as crianças são produtoras de Cultura e a Educação é uma forma de possibilitar que elas tenham acesso aos conhecimentos sistematizados pela humanidade, nosso papel enquanto pedagogas/os é de proporcionar experiências para os bebês, as crianças pequenas e bem pequenas, nas quais elas possam desenvolver sua percepção pelo mundo em espaços acolhedores e diversos por meio de produção de sentidos e da criação de significados. Por fim, a Alimentação é literalmente um prato cheio para isso, podendo enriquecer o currículo e a experiência educacional na Educação Infantil. Mas precisa ser apresentada em sua forma complexa, contextualizada e cultural, assim, quem sabe, possamos pensar como Alberto Caeiro: com as mãos e os pés, o nariz e a boca²¹.

²¹ Poema o guardador de rebanho, Alberto Caeiro.

REFERÊNCIAS

ALVES, Rubem. **Educação dos Sentidos e mais**. ed. Campinas, São Paulo: Verus, 2011.

AQUILLA, Rosemeri. **A Educação Alimentar e Nutricional no Espaço Escolar: Saber, Sabor e Saúde**. 2011. 97 p. Dissertação (Mestrado em Educação nas Ciências) – Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí, 2011.

AZEVEDO, Elaine. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 19, n. 44, p. 276-307, jan./abr. 2017.

BANDEIRA, Viviane Andrade. **Educação infantil e hortas convencionais e/ou agroecológicas: confluências e perspectivas sob o olhar das professoras**. 2022. 89 p. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2022. Disponível em: <https://repositorio.ufscar.br/handle/ufscar/16989>.

BARBOSA, Maria Carmen Silveira; FLORES, Maria Luiza Rodrigues. Base Nacional Comum Curricular: garantia ou ameaça à consolidação da identidade da Educação Infantil? **Conjectura: Filos. Educ.**, Caxias do Sul, RS, v. 25, 2020, p. 73-110.

BARROS, Priscila Cordeiro Soares. **A alimentação como elemento essencial para a aprendizagem e desenvolvimento integral da criança: questões para o trabalho pedagógico na Educação Infantil**. 2021. 114 p. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Estadual de Londrina, Londrina, 2021.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, DF: Presidente da República, [2016]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em 14 ago. 2024.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CEB nº 5/2009. Diretrizes curriculares nacionais para a educação infantil**. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 18 dez de 2009

BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto. **Referencial curricular nacional para a educação infantil**. Secretaria de Educação Fundamental Brasília: MEC/SEF, 1998. V. 1

BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto. **Referencial curricular nacional para a educação infantil**. Secretaria de Educação Fundamental Brasília: MEC/SEF, 1998. V. 2

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Brasília, 2012.

BRASIL. **Práticas Cotidianas na Educação Infantil – Bases para Reflexão sobre as Orientações Curriculares**. Projeto de Cooperação Técnica MEC / Universidade

Federal do Rio Grande do Sul para Construção de Orientações Curriculares para a Educação Infantil. Brasília, MEC/Secretaria de Educação Básica/ UFRGS, 2009. Disponível em http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/relat_seb_praticas_cotidianas.pdf. Acesso em: jul. 2024.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. **Lei nº 9.394/1996. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional**. Brasília, DF: Diário Oficial. 23 dez 1996

BRASIL. **Estatuto da Criança e do Adolescente**. Lei 8.069/90. São Paulo, Atlas, 1991.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social– MDS. **Princípios e Práticas da Educação Nutricional**. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SESAN. Brasília, 2018.

BRASIL. Ministério da Educação. **Base Nacional Comum Curricular**, 2018.

BRASIL. Ministério da Educação. **PARECER CNE/CEB Nº 20/2009** de 11 de novembro de 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. Secretaria da Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.

CAVALLINI, Ilaria; TEDESCHI, Maddalena. adaptação, DOURADO, Marília; PICERNI, Cristiane Mara Cedra. tradução: BONINI, Thais Helena. **As Linguagens da Comida: receitas, experiências, pensamentos**. 1. Ed. São Paulo: Phorte, 2015.

CERISA. Ana Beatriz. O Referencial Curricular Nacional Para a Educação Infantil no Contexto das Reformas. **Educação & Sociedade**, Campinas, vol. 23, n. 80, setembro/2002, p. 326-345

CNN Brasil. **80% das crianças brasileiras consomem alimentos ultraprocessados com frequência**. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/nacional/80-das-criancas-brasileiras-consomem-alimentos-ultraprocessados-com-frequencia/>. Acesso em: 03 set. 2024.

COMER CULTURA (2017). **Projeto para realização de ação cultural não publicado**. Apresentado a Secretária Municipal de Cultura da Cidade de São Paulo, Programa de Valorização de Iniciativas Culturais.

CORSARO, William A. **Sociologia da Infância**. 2. ed., Porto Alegre: Artmed, 2011.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. 36. ed. Rio de Janeiro: Paz & Terra, 2003.

GADOTTI, Moacir. Paulo Freire e a Educação Popular. **PROPOSTA**, Revista Trimestral de Trabalho da Fase. n.113, p.21-27, jul./set.2007.

GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo. (org.). **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

GOULART, Cecília; MATA, Adriana Santos da. Linguagem oral e linguagem escrita: concepções e inter-relações. *In*: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, SECRETARIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA. **Linguagem oral e linguagem escrita na educação infantil: práticas e interações**. 1. ed. Brasília: MEC/SEB, 2016. p. 43-79.

JOÃO PESSOA. (PB). Diretrizes **Pedagógicas da Educação Infantil Município de João Pessoa**. 2023.

JOÃO PESSOA. (PB). **Guia Prático para Introdução Alimentar**. 2024.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 28. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2017.

LEITE, Deise Bruna Massena. **Cuidado e Educação de Bebês: As práticas alimentares na creche**. 2020. 173 p. Dissertação (Mestrado em Educação) - Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2020.

LOPES, Alice Oliveira. **Estágio Supervisionado II – Educação Infantil, Relatório Final**. 2023.

LOZADA, Gisele; NUNES, Karina S. **Metodologia científica**. Porto Alegre: SAGAH: Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788595029576. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595029576/>. Acesso em: 16 abr. 2024.

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

MIRANDA, Danilo dos Santos. “cultura” (o humano) “e” (a diversidade) “alimentação” (a educação). *In*: MIRANDA, Danilo dos Santos; CORNELLI, Gabriele (Org.). **Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais**. São Paulo, SESC, 2007. p. 7 -14.

MONTANARI, Massimo. **Comida Como Cultura**. 2.ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2013.

NUPENS. **Por que alimentos ultraprocessados não são boas opções para crianças – e o que podemos fazer a respeito disso**. Disponível em<<https://www.fsp.usp.br/nupens/por-que-alimentos-ultraprocessados-nao-sao-boas-opcoes-para-criancas-e-o-que-podemos-fazer-a-respeito-disso/>>. Acesso em 07 de mar. 2024.

OLIVEIRA, Zilma de Moraes Ramos. O Currículo na Educação Infantil: O que propõem as novas Diretrizes Nacionais? *In*: SEMINÁRIO NACIONAL: CURRÍCULO EM MOVIMENTO – PERSPECTIVAS ATUAIS, 1, 2010, Belo Horizonte, **Anais**, p. 1-14.

OSTETTO, Luciana Esmeralda. Planejamento na Educação Infantil: mais que atividade, a criança em foco. *In*: OSTETTO, Luciana E. (Org.). **Encontros e encantamentos na**

educação infantil: partilhando experiências de estágio. Campinas, SP: Papyrus, 2000, p. 175-200.

RIBEIRO, Luis. Trabalhadores da limpeza e cozinha também são educadores. In: ROSSETI – FERREIRA, Maria Clotilde *et al.* (Org). **Os fazeres na Educação Infantil**. 11 ed. São Paulo: Cortez, 1998. c. 40 p. 135-137.

RODRIGUES, Livia Bernardes. **A Educação Alimentar e Nutricional Trilhada nos Caminhos das Culturas da Infância: Um Estudo Pautado na Pesquisa-Ação**. 2019. 195 p. Dissertação (Mestrado em Educação) - Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Estadual Paulista, Presidente Prudente, 2019.

SANTOS, Marlene de Oliveira. Planejamento narrativo na educação infantil. In: **Debates em educação**. v. 13, n. 33, p. 262-286, set./dez. 2021.

SÃO PAULO (SP). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. Coordenadoria de Alimentação Escolar. **Orientação Normativa de educação alimentar e nutricional para Educação Infantil**. – 2. ed. São Paulo: SME / COPED / CODAE, 2022.

SEPÚLVEDA, Angélica; TEBEROSKY, Ana. As crianças e as práticas de leitura e de escrita. In: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, SECRETARIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA. **Crianças como leitoras e autoras**. 1. ed. Brasília: MEC/SEB, 2016. p. 59-90.

SILVA, Leilany Fernandes Rodrigues Arruda da. **Concepções norteadoras da prática pedagógica de professoras da educação infantil e uso pedagógico da culinária: possíveis relações**. 2012. p.107. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Federal de São Carlos, São Carlos.

SOARES, S. **Vínculo, movimento e autonomia: educação até 3 anos**. 2ª edição. São Paulo: Editora Omnisciência, 2020.

SOUZA, Renata Kerr de. GARCIA, Edelir Salomão. Um Novo Olhar: A Criança como Sujeito de Direito no Campo da Legislação e dos Documentos que Regem a Educação. **Perspec. Dial.: Rev. Educ. e Soc.**, Naviraí, v. 2, n. 3, jan.-jun. 2015, p. 75-91.

TARDIN, José Maria. Alimentação Escolar, PNAE e agroecologia In: MST. **Alimentação Saudável: Um Direito de Todos!** Jornada Cultural Nacional. 1. ed. São Paulo: MST, 2015. 95- 100.

TEDX TALKS. **Cultura alimentar é muito mais do que gastronomia | Tainá Marajoara | TEDxAmazônia**. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=PckLkF3w2RU>>. Acesso em: 06 set. 2024.

WOORTMANN, Ellen F. A Comida como Linguagem. **Habitus**. Goiânia, v. 11, n.1, p. 5-17, jan./jun. 2013

APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO PARA AS PROFESSORAS

Este formulário destina-se à produção de dados para subsidiar uma das etapas da pesquisa do Trabalho de Conclusão de Curso da estudante, Alice Oliveira Lopes, vinculada ao Centro de Educação da Universidade Federal da Paraíba. Intitulado "Pedagogia dos Sentidos: A Alimentação como tema gerador da prática pedagógica na Educação Infantil", orientado pela professora Dra. Nádia Jane de Souza, com a anuência da Secretaria de Educação e Cultura do Município de João Pessoa. O objetivo geral da pesquisa consiste em dialogar sobre como as professoras da educação infantil de crianças de 4 e 5 anos da Rede Municipal de João Pessoa - PB utilizam e percebem a temática Alimentação dentro de sua prática pedagógica.

Desde já agradeço a sua participação!

Alice Oliveira Lopes

1. Qual a sua formação acadêmica?
 - Graduação (em andamento)
 - Graduação (completa)
 - Especialização (em andamento)
 - Especialização (completa)
 - Mestrado (em andamento)
 - Mestrado (completo)
 - Doutorado (em andamento)
 - Doutorado (completo)
2. Qual o ano de conclusão de sua última formação?
3. Quanto tempo atua como professora na/da Educação Infantil?
4. Em quantas turmas você atua?
5. Quantas crianças têm em suas turmas?
6. Em que turma atua na Educação Infantil?
 - Pré-escola I (4 anos a 4 anos e 11 meses)
 - Pré-escola II (5 anos a 5 anos e 11 meses)
7. Qual o bairro está localizado a unidade em que você trabalha?
8. Você atua em um CMEI ou Escola?
9. Em uma escala de 1 a 5, (onde 1 = desimportante e 5 = super importante) sinalize o quanto as práticas pedagógicas com as temáticas alimentação e alimento são importantes para e na Educação Infantil.

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

10. A temática Alimentação está presente no seu planejamento ou em projeto desenvolvidos dentro da instituição?
 - Sim
 - Não

11. Com que frequência?
 - Muito frequente
 - Frequente
 - Ocasionalmente
 - Raramente
 - Nunca

12. Fale uma experiência de como você utilizou a temática alimentação na sua prática pedagógica ou nos projetos desenvolvidos com sua turma:

13. Quais atividades abaixo já realizou com as crianças dentro da instituição? (questão de múltipla escolha)
 - Oficina culinária
 - Visita ao mercado
 - Visita a feira
 - Visita a uma horta
 - Plantio de vegetais, hortaliças ou frutas em vasos
 - Produção e cultivo de uma horta
 - Degustação
 - Piquenique
 - Livro de receita
 - Brincar de mercado
 - Brincar de feira
 - Brincar de comidinha
 - Leitura de livros infantis que tragam a Alimentação como temática
 - Outros:

14. Quais campos de experiência você acredita que podem ser abordados através do eixo alimentação com as crianças? (questão de múltipla escolha)
 - O eu, o outro e o nós
 - Corpo, gestos e movimentos
 - Traços, sons, cores e formas
 - Escuta, fala, pensamento e imaginação
 - Espaço, tempo, quantidades, relações e transformações

15. Há alguma data comemorativa em que a alimentação é mais utilizada na instituição que você atua? Se sim, qual data?
16. Como?
17. Ao longo de sua trajetória profissional docente, você teve acesso a textos ou participou de debates sobre as possibilidades de práticas pedagógicas com a temática alimentação? Se sim, quando e como isso aconteceu?
18. Gostaria de fazer algum comentário?

ANEXO A – CARTA DE ANUÊNCIA²²

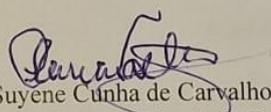

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PESSOA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PESSOA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA
DIRETORIA DE ENSINO, GESTÃO E ESCOLA DE FORMAÇÃO

CARTA DE ANUÊNCIA

Declaramos para os devidos fins que, concordamos que a estudante pesquisadora do Curso de Pedagogia da Universidade Federal da Paraíba - UFPB, **Alice Oliveira Lopes**, realize aplicação de questionário online às professoras da rede municipal vinculadas à etapa Educação Infantil, especificamente pré-escola, em duas unidades escolares, por polo, da Rede Municipal de Ensino, o projeto de pesquisa como Trabalho de Conclusão de Curso - TCC, intitulado: **“PEDAGOGIA DOS SENTIDOS: A ALIMENTAÇÃO COMO TEMA GERADOR DA PRÁTICA PEDAGÓGICA NA EDUCAÇÃO INFANTIL”**, sob a orientação da Profa. Dra. Nádia Jane de Sousa (CE/UFPB), o projeto tem como objetivo geral: compreender como a temática Alimentação está sendo utilizada no currículo da Educação Infantil e como é percebida pelas professoras em sua prática/fazer pedagógico e os objetivos específicos: Verificar as contribuições dos documentos norteadores da Educação Infantil no eixo temático Alimentação; Investigar as concepções e práticas pedagógicas das professoras da educação infantil da Rede Municipal de João Pessoa que utilizam a temática Alimentação; Identificar e elencar as múltiplas potencialidades pedagógicas do tema gerador Alimentação. A autorização está condicionada ao comprometimento do(a) pesquisador(a) em utilizar os dados e materiais coletados exclusivamente para fins da pesquisa.

João Pessoa, 14 de agosto de 2024


Clévia Suyene Cunha de Carvalho
Diretora de Ensino, Gestão e Escola de Formação

**DIRETORIA DE ENSINO, GESTÃO E ESCOLA
DE FORMAÇÃO · 83 3213-5518**
Rua Diógenes Chianca, 1777 Água Fria
João Pessoa-PB CEP: 58053-900

²² O título da pesquisa sofreu alteração no decorrer do processo.