

**INTERSEÇÕES ENTRE ALIMENTAÇÃO E EDUCAÇÃO NA ESCOLA:  
A SAÚDE ESTÁ NA MESA**

**INTERSECTIONS BETWEEN FOOD AND EDUCATION IN SCHOOLS:  
THE HEALTH IS ON THE TABLE**

**Juliana Dias Rovari Cordeiro<sup>1</sup>, Fernanda Silva Portronieri<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio de Janeiro/COPPE/IQ/IM/História das Ciências, das Técnicas e Epistemologia (HCTE), [juliana@malaguetacomunicacao.com.br](mailto:juliana@malaguetacomunicacao.com.br)

<sup>2</sup>Universidade Federal do Rio de Janeiro/Núcleo de Tecnologia Educacional para a Saúde/ Educação em Ciências e Saúde, [nutrisfer@yahoo.com.br](mailto:nutrisfer@yahoo.com.br)

**RESUMO**

Abordar o tema alimentação na escola não é uma tarefa fácil. Mas a escola emerge como um elemento chave no processo de Educação Alimentar e Nutricional, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). No entanto, falar sobre alimentação é ir muito além de nutrientes, pois está intrinsecamente relacionada com a cultura dos indivíduos, prazeres e preferências alimentares, que remetem às suas histórias de vida. Há de se considerar, ainda, os inúmeros discursos sobre alimentação em saúde em voga na mídia responsáveis por engrossarem o caldo desta discussão. Diante disso, o presente artigo busca elucidar as interseções entre a alimentação e a educação, indicando as possibilidades de diálogo e construção da saúde na escola a partir de uma experiência positiva de uma dissertação de mestrado que resultou num livro de aplicação de atividades de alimentação, educação em saúde e nutrição no cenário escolar.

**Palavras-chave:** Alimentação, Educação em saúde, Educação Alimentar e Nutricional

**ABSTRACT**

Talk about the food in school is not easy. But the school emerges as a key element in the Food and Nutrition Education process, with the National Programme of Food in School (PNAE, in portuguese). However, talking about food is not restricted to nutriente. It's deeply connected with the culture of individuals, pleasures and food preferences that refer to their life stories. We have to consider the numerous speeches about food and health in vogue in the media. This article seeks to elucidate the intersections between food and education, showing the possibilities of dialogue and construction about health in school from a positive experience of a dissertation which resulted in a book by applying supply activities, education, health and nutrition in school environment.

**Key words:** Food, Helth Education, Food and Nutrition Education

**INTRODUÇÃO**

Abordar a alimentação na escola não deveria se restringir a um ensino dedicado à cultivar apenas hábitos saudáveis; numa visão que coloca o alimento como nutriente, e a

responsabilidade nos ombros do sujeito que come. A escola é produtora de sentido e instituição cultural (CARRANO, 2009; PÉREZ, 1999). Portanto, é necessário ampliar os olhares para o valor da Alimentação Escolar. Esta é uma poderosa ferramenta para também matar a fome de conhecimento, renovando o entendimento sobre o comportamento em relação à comida, que está ligado ao modo de produção econômica, social e cultural.

Desde 2009, a Lei de Alimentação Escolar (11.947) oficializa o olhar cultural do comer e inclui a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no processo de ensino-aprendizagem, que deve perpassar o currículo escolar. A legislação estimula o respeito às tradições alimentares e à preferência alimentar local saudável; o desenvolvimento biopsicossocial; e amplia a presença de outros profissionais na escola, com proposta interdisciplinar e intersetorial. Determina também que, ao menos 30% da compra de alimentos para a refeição escolar, venha da agricultura familiar local, tendo sido produzidos de forma agroecológica ou orgânica.

À legislação supracitada soma-se uma nova resolução (Nº26 de 17/06/2013) que será de grande importância para instituir o devido lugar da comida na escola. O alimento passa a ser considerado “ferramenta pedagógica” para as ações de EAN, que deve ser “transdisciplinar, intersetorial, multiprofissional, de prática contínua e permanente” (art. 13). Outro ponto importante é estimular a formação de pessoas envolvidas direta, ou indiretamente, com a alimentação. Dinamizar o currículo; promover metodologias inovadoras para o trabalho pedagógico; e estimular o desenvolvimento de tecnologias sociais, voltadas para o campo da Alimentação Escolar são algumas das recomendações da resolução. Falar de alimentação e educação, portanto, é olhar para o indivíduo e a sociedade. Comer e conhecer estão entrelaçados no processo de aprendizado para a vida, e na construção da cidadania.

Saber o que se come, diz respeito à identidade, autonomia e consciência crítica para deliberar sobre o que se coloca no prato e participar das tomadas de decisões sobre o sistema alimentar moderno. É o caso, por exemplo, do debate sobre os transgênicos, pautado por controvérsias que colocam em xeque as implicações e compromissos entre ciência e democracia. O Brasil é o segundo maior produtor de transgênicos, com soja, milho e algodão, ocupando 40,7 milhões de hectares, segundo estudo da consultoria

Céleres . Já o diálogo com a sociedade, sobre a positividade ou negatividade de seu uso, encontra dificuldades para avançar.

Além do exemplo da transgenia, há ainda inúmeros fatores que influenciam o que Fischler (1995) chama de Paradoxo do Omnívoro: diante de tantos discursos acerca de alimentação, paralelo à oferta de alimentos processados e industrializados cada vez maiores, ao uso de agrotóxicos e à ditadura do corpo magro, como escolher o que comer? Como ter autonomia diante de tantas possibilidades culinárias no que diz respeito ao auto cuidado, a ética e justiça social, sem deixar de lado o prazer na comensalidade?

Diante destas considerações, o presente artigo visa apontar a interseção entre alimentação e educação, a partir de alguns pontos que nortearam o desenvolvimento da dissertação de mestrado intitulada “O lugar da comida na escola: interseções com alunos futuros professores sobre alimentação, cultura e sociedade”; e o fruto mais imediato desta experiência, um livro que pretende auxiliar na prática de atividades na escola que avancem na Educação em Saúde e EAN. O livro “Interseções de Alimentação e Arte: reflexões sobre escola, cultura e sociedade”, em fase de validação, pretende trazer uma contribuição para as abordagens sobre alimentação na escola, especialmente para as classes de formação de professores.

Trata-se de uma proposta pedagógica em que a comida e o comer são apresentadas como centrais no aprendizado social (MINTZ, 2001) por serem atividades vitais e essenciais, embora rotineiras. Partindo desta centralidade, empreende-se a abordagem interdisciplinar a fim de construir caminhos para compreender as relações entre homem-natureza; indivíduo e sociedade; consumidor e cidadão. Assim, espera-se engajar cidadãos em busca de autonomia e participação social nas decisões pessoais e coletivas referentes ao sistema alimentar moderno.

### **COMER E APRENDER**

A pesquisa, a qual se baseia o artigo, foi realizada em 2012 com “alunos futuros professores” do terceiro ano do curso Normal, modalidade do Ensino Médio, numa escola estadual do Rio de Janeiro. Durante seis meses foram realizados dez encontros quinzenais, com duração de três horas, dentro da disciplina Laboratório Pedagógico – Vida e Natureza. O caminho metodológico foi fundamentado na pesquisa participativa, fazendo uso de noções da Pesquisa Ação Participativa, combinando os seguintes

ingredientes: dados quantitativos, participação, debate, diálogo, entrevistas livres, oficinas criativas, escrita reflexiva e observação. A pesquisa teve também natureza participante, na medida em que a pesquisadora exerceu o papel de mediadora ao longo de todo o processo. Os dados obtidos foram, em grande medida, construídos pelas atividades propostas e reavaliadas em campo com a turma formada por 26 alunas e um aluno, com idades entre 16 e 21 anos, residentes no município de Duque de Caxias.

A Pesquisa Ação Participativa oferece um espaço de transformação constante. Três atributos são utilizados para distinguir esta modalidade de pesquisa da convencional: compartilhar a “posse” do projeto de pesquisa; analisar problemas sociais da comunidade-base; e ação orientada para a comunidade. Na relação entre teoria e prática, há uma intenção de encantar, engajar e mudar (KEMMIS & MCTAGGART, 2005, p. 560). Tal qual essa relação, a cozinha também encanta e engaja, e é um lugar de transformações.

A proposta metodológica “Interseções de Alimentação e Arte: reflexões sobre escola, cultura e sociedade” foi desenvolvida a partir de encontros criativos divididos em dez eixos temáticos, sendo cinco relacionados às manifestações artísticas e sua relação com a comida (Cinema, Poesia, Literatura, Culinária e Artes Plásticas); dois associados às áreas de conhecimento (Nutrição e Ciência); e três direcionados às implicações sociais e culturais (Memória, Cultura e Sociedade).

Nestas temáticas acrescentamos questões pertinentes, tais como: Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA); integração dos saberes disciplinares; valorização dos conhecimentos não científicos; reestruturação dos sistemas de produção, distribuição e consumo de alimentos; e Alimentação Escolar como espaço pedagógico de sociabilidade; Ciência, Tecnologia e Sociedade; Obesidade e doenças crônicas; e Segurança Alimentar e Nutricional.

Convidamos especialistas para enriquecer a discussão e as atividades. Ao final dos encontros, oferecíamos uma degustação, e a receita era relacionada com o tema. Para apresentar a comida como objeto de múltiplas dimensões e central no aprendizado social (MINTZ, 2001), foi necessário apontar o sentido da experiência, característica da cotidianidade (KOSIK, 1976). Reunimos leituras interdisciplinares, que colaboraram para repensar a relação com a alimentação e sua centralidade na vida social.

O interesse era acessar as compreensões sobre o comer ligadas à identidade, cultura e memória na interseção do conjunto de conteúdo apresentado pela pesquisadora, com o conjunto de conhecimento prévio dos alunos. O que chamamos de interseção é o ponto em que os participantes apresentam suas criações, opiniões e reflexões a respeito da relação entre educação, saúde, cultura e sociedade, a partir da multidimensionalidade do alimento (FISCHLER, 1995). Foram realizadas oficinas de poesia, literatura, comunicação, culinária, ciência, além de ricos debates e experiências relatadas num caderno de campo por cada participante.

Os encontros começavam com uma apresentação elaborada em power point sobre o tema. Após a explanação, sempre buscando estimular a participação dos alunos, era proposta uma oficina criativa, como aula de culinária, produção de poesias, roteiro para teatro e chamada para um suposto telejornal de alimentação e cultura. Outra fonte de coleta de dados, que consideramos relevante foi o caderno de campo. O objetivo foi configurar a qualidade de participantes e, portanto, deveriam estar atento aos acontecimentos a sua volta e relacioná-los com a pesquisa, à medida do possível. As observações dentro e fora da sala de aula deveriam ser articuladas na forma escrita. Os cadernos se constituíram em espaço para o processo de construção de conhecimento sobre a alimentação e educação. Freire (1998) aponta que as relações entre pensar, fazer, escrever, ler, linguagens e realidade são impossíveis de separar, de dicotomizar, pois há uma solidariedade mútua.

### **ALIMENTAÇÃO E POESIA: MEMÓRIAS CULINÁRIAS PARA O APRENDIZADO SOCIAL**

A Interseção Alimentação e Poesia foi uma das mais expressivas em sala de aula, e comentada nos cadernos de campo. Por isso, a utilizaremos como exemplo neste artigo, pois o conjunto das experiências da pesquisa participante permitiu a construção da proposta metodológica, apresentada sob a forma de um livro que reúne saberes, vivências e ideias para as ações de EAN. A relação entre comer e escrever poemas apareceu como um assunto novo, mas se revelou familiar, quando os estudantes colocaram a “mão na massa”. Após um “sarau culinário” com Carlos Drummond de Andrade, Vinícius de Moraes e Cora Coralina, passamos para a oficina de escrita criativa.

A proposta foi escrever um poema utilizando a identidade gastronômica, escolhida no primeiro dia de aula para os representarem na série de encontros. Com os textos dos 27 alunos, podemos nos deleitar com a riqueza de conteúdo que expressaram sobre o alimento. O que essa força criativa pode nos ensinar quando pesamos no lugar da comida na escola? A poética e a estética do comer afloraram. O cotidiano – maçã, cenoura, morango - vira inspiração. Surgem reflexões sobre o alimento que nutre o corpo e alma; a arte culinária; o sabor; a fome e a abundância. Separamos um dos trabalhos, que apontam para essa diversidade de assuntos digeridos.

**Poema do açaí**

Em tigela ou cuia  
Toma-se esse suco roxo  
Dele se usa tudo  
Até mesmo o caroço  
Negro como a noite  
Numa chuva de granola  
Quando vai em minha boca  
Minha vida se adoça.  
Confesso por ti meu gosto  
Aos teus atrativos me entrego  
É fruto de mil encantos  
Sou louca por ti não nego.  
Tua cor, ah! Como me atrai  
Linda, forte e vibrante  
Vinho vivo, cor alegre  
Açaí, que bem que você me faz (Açaí)

Com estas oficinas criativas abrimos o baú culinário das recordações dos jovens. Buscar sentido em comer, cozinhar e compartilhar as refeições se faz urgente num tempo em que o indivíduo se sobrepõe ao coletivo, e as refeições em casa são compartimentadas e herméticas, assim como as pedagogias que segmentam o conhecimento. Faz sentido acessar a memória gustativa para refletir sobre a contemporaneidade; convocar os poetas, educadores, artistas e literários para ampliar a visão e os significados sobre o comer.

Nos cadernos de campo, a degustação foi o fio condutor para relatar as reflexões sobre os encontros, sendo que esta era a última parte da aula. Mesmo que não fosse citada no começo, esteve presente em todas as descrições. Alguns cadernos trazem o índice, ou o título, pelas degustações servidas (broa de milho, bolo de abobrinha, bolo de cenoura com calda de chocolate, bolo de maçã, tapioca, pipoca, legumes assados, suco da luz,

maionese, bolo de chocolate com castanha, e cupcake de frango) ao invés das temáticas (memória, cinema, poesia, literatura, nutrição, culinária, cultura, sociedade, ciência e artes plásticas).

Harmonizamos as comidas com o conteúdo. Assim, o bolo de abobrinha foi pensado para o encontro de poesia porque tem ingredientes que é preciso sensibilidade para perceber; o de maçã está equilibrado com o símbolo da nutrição, comer corretamente; a pipoca com o filme; e assim por diante. Toda aula eles pediam a receita para preparar em casa. O que eles comeram em sala de aula ficou na memória, não passou despercebido. Ao contrário, retornou carregado de significados. No caderno, uma das participantes anotou:

Com este projeto aprendi que devo olhar os alimentos com outro olhar. A alimentação é um fator muito importante na vida do ser humano. Este projeto foi muito importante também para o meu enriquecimento de conhecimento. Também tivemos acesso a alguns alimentos, como suco da luz e legumes assados no forno do refeitório (Banana).

A degustação compartilhada nos encontros foi levada para a casa, dividida com a família, como podemos compartilhar no relato:

A tapioca é gostosa para quem gosta. Eu não gosto, mas foi legal no dia em que a professora Juliana falou sobre a tapioca. A tapioca pode ser recheada com vários sabores. Pode ser doce ou salgada. No dia, eu não comi e até a chef Margarida Nogueira me perguntou o porquê. Falei que não gostava, mas ensinei minha mãe outro tipo de recheio para ela fazer para minha família. Foi muito bom (Cereja).

### **ALIMENTAÇÃO E EDUCAÇÃO: INTERSEÇÕES**

Diante de todo o material deste trabalho de campo, reafirmou-se o pensamento do antropólogo norte-americano Sidney Mintz: “os hábitos alimentares são veículos de profunda emoção”. Para o autor, as atitudes em relação à comida são aprendidas cedo e bem. Na visão de Mintz, esse comportamento alimentar é nutrido por adultos afetivamente “poderosos”, que conferem um poder sentimental duradouro. Assim, ele explica que o lugar onde crescemos e as pessoas com quem convivemos vão aos poucos construindo um material cultural. Esse material dá forma ao nosso comportamento alimentar que “se liga diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social” (2001, p. 31). A maneira como nos alimentamos revela constantemente a cultura em que estamos inseridos.

No entanto, ao longo dos anos os hábitos alimentares podem mudar completamente. E

essa mudança desvela as facetas do comer, pois para Mintz esse comportamento pode, simultaneamente, ser o mais flexível possível e o mais arraigado de todos os costumes. “Há uma estranha congruência entre conservadorismo e mudança que nos acompanha no estudo da comida”, explica. Apesar das evidentes mudanças no gosto e nas preferências de cada pessoa, a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar, e algumas das formas sociais aprendidas, talvez permaneçam para sempre em nossa consciência, como sugere o antropólogo. Para comprovar sua tese, ele cita a Madeleine de Proust como o caso mais famoso.

O francês Marcel Proust atribuiu ao olfato e paladar o poder de convocar o passado. O escritor do clássico “Em busca do tempo perdido” dedicou à Madeleine, bolinho de limão em forma de concha, e ao chá o resgate de sua memória de infância. Essa experiência marca a vida do autor de maneira indelével, pois ele retoma com vigor o seu exercício da escrita. Antes desse encontro gustativo, sua carreira estava fadada ao fracasso. A descrição de Proust sobre esse momento testemunha o quanto a memória está ligada ao que comemos:

“Mas no mesmo instante em que aquele gole, de envolta com as migalhas do bolo, tocou o meu paladar, estremei, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, isolado, sem noção da sua causa. Esse prazer logo me tornou indiferente às vicissitudes da vida (...)” (1982, p. 31).

Na recém-lançada obra póstuma “O Cozinheiro do Rei” (2013) encontramos a força da experiência proustiana num menino índio, de aproximadamente 5 anos, chamado Pedro Karaí. Se Proust revive com Madeleines na França, Karaí renasceu com mingau de tapioca com farinha de peixe na tribo dos Mongoyós, à beira do Rio de Contas, no sertão da Bahia.

Em uma brincadeira rotineira de pular no rio, o menino bateu com a cabeça numa rocha. Ficou desacordado, perdeu os sentidos e vivenciou a morte de perto. Ele também estava num momento crítico, entre a vida e a morte, tal qual Proust, quando alguma coisa que ele não via, “exalava um cheiro delicioso que penetrava as narinas e lhe enchia a boca de água”. A receita que mudou o olhar de Karaí foi preparada por sua mãe, um desses adultos “poderosos”, citados por Mintz, que marcou o filho com um poder sentimental duradouro. Remete também à comida como medicamento, o cuidado e o amor expressos

numa refeição preparada especialmente para alguém. Na descrição do índio, identificamos também características do conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), ao falar sobre o acesso a alimentos de qualidade, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde (MALUF, 2007, p. 17).

A narrativa é rica, poética e emocionante, como a de Proust, só que com a comida brasileira, o que remete implacavelmente a nossa identidade social, confirmando a tese de antropólogo: comida é memória; comida é cultura. A mandioca, considerada pelo folclorista Câmara Cascudo (1963), Rainha do Brasil, foi o elemento de ligação com a memória do pequeno índio, trazendo uma nova perspectiva sobre o que significa comer e, assim como no caso do escritor francês, marcou sua trajetória radicalmente.

A seguir, o relato de Karaí, o qual consideramos nossa genuína experiência proustiana, que merece ser compartilhada em ambientes de aprendizagem sobre alimentação:

“Minha mãe trazia nas mãos uma cuia de cabaça cheia de alguma coisa que eu não via, mas que exalava um cheiro delicioso, que me penetrava as narinas e me enchia a boca de água. Quando ela colocou em frente à minha boca, erguendo-me o pescoço para que pudesse nela encostar meus lábios, a visão da superfície cinzenta e brilhante me encheu os olhos de lágrimas. O mingau de tapioca com farinha de peixe, feito com todo o cuidado sobre as brasas de uma fogueira do dia anterior, escorreu por minha boca, acariciando-me a língua e revestindo de delícias as paredes da minha garganta. Entrou por meu organismo a dentro, enchendo meu estômago de alegria e paz, fazendo-me perceber, pela primeira vez na vida, o que era a fome e sua satisfação. Pensei, com minha cabeça de menino índio, que a coisa mais bela da vida era dar de comer a quem tem fome.

Nunca havia sentido apetite (...). Mas de repente me interessava muito esse fenômeno estranho, que cresce como uma dor e uma falta, e se esgota não apenas pela quantidade, mas principalmente pela qualidade mais difícil de reter: o sabor. Misto de cheiro e paladar, com grande influência da visão que dela se tenha, a comida é o sabor aprisionado, que se libera gradativamente em contato com o nosso corpo, enchendo de prazer cada um de nós, até que a falta de novo se instale em cada um, e de novo precise ser preenchida (...). De uma maneira determinada, tudo estava incluído no cheiro, na visão e no gosto daquele mingau de tapioca com farinha de peixe, primeira inclusão de meu corpo em um universo no qual viveria minha vida e do qual extrairia, em doses às vezes díspares, às vezes insuportáveis, o terror e a felicidade que a todos acompanham nossa viagem pelo mundo”. (2013, p. 29-30).

Ao trazer essas experiências para o contexto da EAN, devemos nos lembrar do diálogo entre Proust, Karaí e Mintz. As experiências proustianas se repetem permanentemente,

em diferentes cenários culturais. Esse adulto, responsável por transmitir o material cultural comestível, pode ser representado por diversos atores sociais, como a família (pai, mãe, avós e tias); merendeiras; cozinheiros; nutricionistas; e professores. Só não deveria ser representado por indústrias alimentícias que estão de olho nessa relação duradoura, somente pelo lado do consumo.

No documento Manifesto pela Educação (SLOW FOOD, 2010) destacamos alguns princípios que se alinham com a experiência proustiana, e podem servir de inspiração para colocar em prática o sabor do conhecimento pela comida e pelo comer. Para o Slow Food, a educação:

“é um caminho íntimo, que envolve a dimensão cognitiva, experiencial, afetiva e emocional; alimenta-se do contexto no qual se encontra, valorizando memória, saberes e culturas locais; desenvolve a consciência de si mesmo, do próprio papel e das próprias ações; e promove mudanças, gerando pensamentos e comportamentos novos e mais responsáveis”.

O manifesto também dialoga com as ideias de Freire ao afirmar que o aprendizado é com o corpo inteiro. Mintz, Proust, Karáí, postos numa mesma mesa, nos mostram a centralidade de alimentação para o indivíduo e a sociedade; e como os sentimentos que nos alimentam são capazes de acessar a realidade e, por vezes, transformá-la.

Destacamos essas duas vivências, uma na vida real; outra na ficção, com a finalidade de compor um paralelo com os encontros criativos, que serviram para a construção da proposta metodológica “Interseções de Alimentação e Arte: reflexões sobre escola, cultura e sociedade” (CORDEIRO, 2013) onde buscou-se despertar a curiosidade. Freire (1998) nos orienta que num processo educativo é importante manter a curiosidade epistemológica, uma espécie de alarme para práticas cotidianas, que se naturalizam e, portanto, não são mais questionadas. O autor cita fatos do dia a dia para ilustrar a automatização da prática docente e justificar que as relações entre a prática e o saber da prática são indicotomizáveis, mas no contexto concreto, prático, não atuamos o tempo todo epistemologicamente curiosos:

“O ideal na nossa formação permanente está em que nos convençamos de, e nos preparemos para, o uso mais sistemático de nossa curiosidade epistemológica” (1998, p. 70).

Extrapolando os ensinamentos de Freire para uma Educação em Saúde e Educação Alimentar e Nutricional há de se ponderar os dois lados do comportamento em relação à

alimentação, seja o mais tradicional e que revela as relações mais profundas com as raízes culturais; seja o lado mais propenso a novos aprendizados e experiências, mesmo que remetam à momentos enraizados no passado. A educação deve passar por aí, nessa interseção. Considerando o indivíduo como um todo, estimulando sua curiosidade, apontando para novas discussões acerca dos problemas existentes e de possíveis alternativas mais saudáveis e prazerosas.

## CONCLUSÃO

Tendo em vista as demandas da Lei de Alimentação Escolar e uma análise da interseção entre alimentação e educação, identificamos a necessidade de estreitar e evidenciar os elos por meio da interdisciplinaridade. É relevante e pertinente considerar a memória, o afeto e os sentidos ao elaborar propostas pedagógicas para EAN, seja no refeitório ou na sala de aula. Buscamos com esse artigo compartilhar uma proposta metodológica que está em processo de validação, mas que é fundamentada em pesquisas e extensão sobre Alimentação e Escola, realizadas pelo Observatório da Educação (NUTES/UFRJ) há mais de 8 anos. Tal empreitada caminha no sentido de ampliar o conhecimento sobre Educação em Ciências e Saúde para projetos pesquisa, extensão e ensino, onde olhares e saberes possam se encontrar numa mesma mesa, tendo como prato principal o comer e suas representações, a saúde, com prazer.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES, R. **Variações sobre o prazer: santo Agostinho, Nietzsche, Marx e Babette**. 1ª edição. São Paulo: Editora Planeta, 2011.

\_\_\_\_BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Lei 11.947, de 16 de junho de 2009.

\_\_\_\_BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução Nº26 de 17 de junho de 2013.

\_\_\_\_BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. KOSIK, Karel (1976). *Dialética do concreto*. Rio de Janeiro, Paz e Terra.

CARRANO, P. C. R. Identidades Culturais juvenis e escolas: arenas de conflitos e possibilidades. **Diversia**, Nº1, CIDPA Valparaíso, Abril 2009, pp. 159-184.

CORDEIRO, Juliana Dias Rovari. O LUGAR DA COMIDA NA ESCOLA: interseções com alunos futuros professores sobre alimentação, cultura e sociedade. Dissertação (Mestrado em Educação em Ciências e Saúde) - Núcleo de Tecnologia Educacional para a Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2013.

- FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro – El gusto, lacocina y elcuerpo**. Barcelona: Editora Anagrama, 1995.
- FONSECA, 2001. O desprezo pelas merendeiras. *Jornal O Globo*, 01/08/211.
- FREIRE, Paulo. **Professora sim, Tia não: Cartas a quem ousa ensinar**. São Paulo: Editora Olho d' água, 1998.
- GARCIA, M. A. A. Saber, agir e educar: o ensino-aprendizagem em serviços de saúde. **Rev. Interface – Comunicação, Saúde e Educação**. v.5, n.8, p.89-100, 2001.
- MALUF, J, S, R. **Segurança alimentar e nutricional**. Petrópolis (RJ): Editora Vozes, 2007.
- KEMMIS, S. ;MC TAGGART, R. Participatory action research – communicative action and the public sphere. In N. Denzin & Y. Lincoln (Eds.), **Handbook of qualitative research** (3rd ed., p. 559-60). Califórnia, Estados Unidos: Ed. Sage Publications, 2005.
- KOSIK, K. **Dialética do concreto**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1976.
- \_\_\_\_MIDIA NEWS. Área com transgênicos no país deve crescer 25,8% nos próximos dez anos, disponível em <http://www.midianews.com.br/conteudo.php?sid=4&cid=187288>. Acesso em 31/01/2014.
- MINTZ, S. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n °47 p 31-42. 2001.
- PÉREZ, G. A. **La cultura escolar em la sociedad neoliberal**. Madrid: Ed. Morata, 1999.
- PROUST, M. **No Caminho de Swann**. Trad. Mário Quintana. São Paulo: Ed. Abril Cultural, 1982.
- ROBIN, M. **O mundo segundo a Monsanto**. Trad.: Cecília Lopes e Georges Kormikiaris. São Paulo: Radical Livros, 2008.
- RODRIX, Z. **O cozinheiro do rei: as aventuras e desventuras de Pedro Karaí Raposo, entre o Rio de Contas e a Corte de 1773-1823**. São Paulo: Editora Madras, 2013.
- SILVEIRA, J, F, M, J; BUAINAIN, M, A. Resultados de avaliação de impactos: reducionismos e economiscismos à larga. In: **Transgênico: sementes da discórdia**, pp 57-74. São Paulo: Editora SENAC SP, 2007.
- \_\_\_\_SLOW FOOD. Centralidade do Alimento. Terra Madre, Torino, Itália. 2012. Disponível em <http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/a-centralidade-do-alimento-carlo-petrini.pdf> .
- \_\_\_\_SLOW FOOD. Manifesto pela Educação. VII congresso Nacional, Albano Terme, 16 de maio de 2010. Disponível em <http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/711-manifesto-slow-food-pela-educacao>.
- TARDIF, M; LESSARD, C; LAHAYE, L. Os professores face ao saber: esboço de uma problemática do saber docente. **Revista Teoria & Educação**, v 4, p. 215-233. Porto Alegre, 1991.