

**A ALIMENTAÇÃO NO CONTEXTO DE CONVIVÊNCIA COM O SEMIÁRIDO:
RELATO DE EXPERIÊNCIA****FOOD IN THE CONTEXT OF COEXISTENCE WITH THE SEMI-ARID REGION:
EXPERIENCE REPORT****LA ALIMENTACIÓN EM EL CONTEXTO DE VIDA EM LA REGIÓN SEMIÁRIDA:
RELATO DE EXPERIENCIA**Francisco Nunes de Sousa Moura¹Maria Greycenny Vieira da Silva²José Arimatea Barros Bezerra³

RESUMO: O artigo objetivou relatar, por meio de uma experiência docente, acerca dos distintos aspectos dos alimentos no semiárido. Realizou-se palestras com alunos do 6º ano ao 9º ano de três escolas do município de Ipaporanga, utilizando *slide* com apresentação de distintas características da alimentação e *Qr code* com verdades e mitos. A coleta de dados se deu por meio de observações e anotações; e as análises aconteceram a partir das respostas e reações dos alunos. Os temas seguiram sobre o conceito de alimentação; a necessidade de variar, equilibrar e balancear os alimentos; os aspectos da fome no Brasil; os alimentos de cultura indígena e africana; e a origem das principais frutas consumidas pelos brasileiros, além dos mitos e verdades. Eles demonstraram surpresa ao conhecer os diversos aspectos, sentidos e significados atribuídos à alimentação, o que demonstra a relevância de conhecer mais sobre os seus espaços de convivência, o semiárido.

Palavras-chave: Fome; Alimentação saudável; Transversalidade.

ABSTRACT: *The article aimed to report, through a teaching experience, about the different aspects of food in the semi-arid region. Lectures were held with students from the 6th to the 9th grade of three schools in the municipality of Ipaporanga, using a slide with the presentation of different characteristics of food and a QR code with truths and myths. Data collection took place through observations and notes; and the analyzes took place from the students' responses and reactions. The topics followed on the concept of food; the need to vary, balance and balance food; aspects of hunger in Brazil; indigenous and African culture foods; and the origin of the main fruits consumed by Brazilians, in addition to myths and truths. They were surprised to learn about the different aspects, senses and meanings attributed to food, which demonstrates the relevance of knowing more about their living spaces, the semi-arid region.*

Keywords: *Hunger; Food; Cross theme.*

RESUMEN: *El artículo tuvo como objetivo informar, a través de una experiencia docente, sobre los diferentes aspectos de la alimentación en la región semiárida. Se realizaron charlas con estudiantes de 6º a 9º año de tres colegios de la ciudad de Ipaporanga, utilizando una*

¹ Doutorando e Mestre em Educação. Universidade Federal do Ceará. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8745-5010>. E-mail: nunes.moura@alu.ufc.br

² Especialista em Docência em Biologia e Práticas Pedagógicas pela Faculdade Única (MG). Prefeitura Municipal de Ipaporanga (PMI) ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-3451-280X> E-mail: cenny2016@gmail.com

³ Pós-doutor em História pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). Doutor em Educação Brasileira pela Universidade Federal do Ceará (UFC). Universidade Federal do Ceará (UFC). ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8276-3834> E-mail: josearimatea@ufc.br

diapositiva con la presentación de diferentes características de los alimentos y un código Qr con verdades y mitos. La recolección de datos se realizó a través de observaciones y notas; y los análisis se realizaron en base a las respuestas y reacciones de los estudiantes. Los temas continuaron sobre el concepto de alimentación; la necesidad de variar, equilibrar y equilibrar los alimentos; aspectos del hambre en Brasil; alimentos culturales indígenas y africanos; y el origen de las principales frutas consumidas por los brasileños, además de mitos y verdades. Expresaron sorpresa al conocer los diferentes aspectos, sentidos y significados atribuidos a la comida, lo que demuestra la relevancia de conocer más sobre sus espacios de vida, la región semiárida.

Palabras clave: Hambre; Alimentación saludable; Transversalidad.

Introdução

O clima semiárido brasileiro corresponde a, pelo menos, algumas porções dos estados da região Nordeste e de Minas Gerais. É caracterizado pelas baixas precipitações pluviométricas, o que resulta em condições quentes e secas (Correia *et al.* 2011). Tais características, em geral, resultam em percepções equivocadas de uma região pobre e sem frutos, ou seja, inacessível de convivência exitosa e de qualidade. Porém, o semiárido possui potencialidades e fragilidades a serem trabalhadas e ensinadas nos diversos espaços educacionais, visto que estes conhecimentos facilitam a convivência com as suas especificidades (Silva, 2011).

Desta maneira, emerge a “educação contextualizada para convivência com o semiárido”, em que ele passa a ser foco de estudo nos espaços educacionais, como forma de fortalecer o pertencimento local/regional. Especificamente no município de Ipaporanga, interior do estado do Ceará – aproximadamente 400 km de Fortaleza - e *lócus* desta pesquisa, houve a aprovação da lei nº 353, em 2015, na qual as etapas e modalidades de ensino municipal se voltam para o estudo sobre o semiárido, perpassando pelos múltiplos componentes curriculares (Ipaporanga, 2015).

Vale ressaltar que ao aderir à política de “educação contextualizada para convivência com o semiárido”, as escolas não deixam de trabalhar os objetos de conhecimento propostos em documentos normativos curriculares, pois ela é somada a tais objetos e recursos metodológicos para facilitar a internalização de saberes. No intuito de melhor guiar as características sobre o semiárido, são lançadas temáticas específicas para trabalho nos semestres anuais, tendo em 2023.1 a proposição de trabalho sobre as “histórias, memórias e narrativas da alimentação do semiárido”.

A delimitação da supracitada proposta, assim como em anos anteriores, aconteceu conforme particularidades espaço-temporais atuais, sendo que no primeiro semestre do ano

corrente, os assuntos sobre a alimentação e a fome estiveram em destaque. Isso foi acrescido com o tema “fraternidade e fome” da campanha da fraternidade, escolhido na Conferência Nacional dos Bispos do Brasil (CNBB, 2023); pelos relatórios do aumento da fome no Brasil, atingindo 33 milhões de brasileiros (Penssan, 2022); e, em demais casos, haver o aumento dos índices de sobrepeso e obesidade (Brasil, 2022). Assim, estas realidades demonstram que a educação não pode ficar alheia e “fechar os olhos” aos problemas sociais.

Ao se falar de educação alimentar e nutricional (EAN)⁴ nos espaços escolares, busca-se atender, a partir das heterogêneas metodologias, os diversos aspectos da alimentação (Moura *et al.* 2020), assim como integralizar a legislação e normativa de transversalidade deste tema educacional (Moura; Leite; Bezerra, 2022). Todos esses processos colaboram na reversão dos dados insatisfatórios referentes às condições alimentares e nutricionais dos brasileiros.

Diante ao apresentado, diversas ações da educação municipal de Ipaporanga são realizadas para acolher e ensinar à temática em realce nas escolas, sendo que uma delas incidiu na realização de palestras a turmas de 6º ano ao 9º ano sobre múltiplas características dos alimentos. Neste sentido, objetivou-se no presente trabalho relatar, por meio de uma experiência docente, as ações educacionais vivenciadas por alunos de Ipaporanga acerca da EAN, em múltiplos âmbitos de vida.

Trajetória Metodológica

Este texto, de abordagem qualitativa, trata-se de um relato de experiência docente acerca de palestras ministradas sobre o tema “histórias, memórias e narrativas da alimentação no semiárido”, com alunos do 6º ano ao 9º ano do ensino fundamental de três escolas municipais de Ipaporanga/CE. Os profissionais destas instituições de ensino realizaram convites aos palestrantes e, portanto, foram selecionadas para a pesquisa. Os dados foram obtidos a partir do registro de anotações das respostas e reações dos alunos, oriundas de perguntas e observações.

Um total de 385 discentes participou das palestras. Eles foram divididos por turmas, em espaço específico e que não ultrapassasse um quantitativo de 50 partícipes, gerando 11 turmas para palestras e atendendo a necessidade de maior interação. Os instrumentos pedagógicos consistiram no projetor para transmissão do *slide* com as principais informações, bem como um cartão contendo informes de mitos e verdades referentes à alimentação, criptografados em *Qr code*.

⁴ A EAN incide em uma área do conhecimento com práticas educativas para as pessoas terem uma alimentação saudável e adequada.

Para realização das palestras, foram disponibilizados 110 minutos (correspondentes a duas horas-aula), sem especificidade de disciplinas, visto que se trata de um tema integrador, transversal e que atende à uma política pública do município de Ipaporanga/CE. Relacionada à temática da palestra, seguida por uma linha de raciocínio, os palestrantes iniciaram com questionamentos sobre os alimentos que mais gostam; da necessidade de se alimentar todos os dias; dos alimentos que gostariam de ter nas refeições; e de qual refeição consideram mais saudável, conforme exemplo de Moura *et al.* (2020), demonstrado no próximo item do texto. Assim, fez-se a sondagem prévia de saberes dos alunos sobre alimentação saudável.

Após as informações prévias, teve-se o seguimento da palestra com explanações sobre os nutrientes; processamento dos alimentos; situação da fome no Brasil (dados e motivos); explanação dos programas de combate à fome; exemplificação dos alimentos de origem indígena e africana, bem como foi apresentado o ranqueamento das 20 frutas apontadas como favoritas pelos brasileiros e os seus respectivos continentes e/ou países de origem. Por fim, realizou-se uma dinâmica de mito ou verdade para tiragem de dúvidas e esclarecimentos sobre algumas curiosidades quanto à alimentação e à nutrição.

Resultados e Discussões

Como uma melhor forma de estruturar a presente análise, organizou-se os dados a partir da divisão da palestra. Assim, o presente tópico encontra-se estruturado em dois subtópicos, intitulados em: “a EAN em contexto de informações prévias dos alunos” e “os diversos aspectos da EAN na realidade dos discentes”, os quais foram apresentados a seguir.

A EAN em contexto de informações prévias dos alunos

Os palestrantes iniciaram o momento com a intenção de aproximar o processo alimentar do público envolvido na ação. Neste formato, eles indagaram aos partícipes das palestras “quais os alimentos vocês mais gostam de consumir?” Após alguns segundos para lembrar, houve o momento de escuta, em que as respostas mais citadas, conforme observações, foram o cuscuz, o baião de dois com ovo, a galinha caipira, o feijão com arroz, a pizza e o sanduíche. Em alguns casos, os alunos justificaram tal escolha por serem os alimentos mais consumidos e em outras situações por lembrarem de momentos com amigos e familiares.

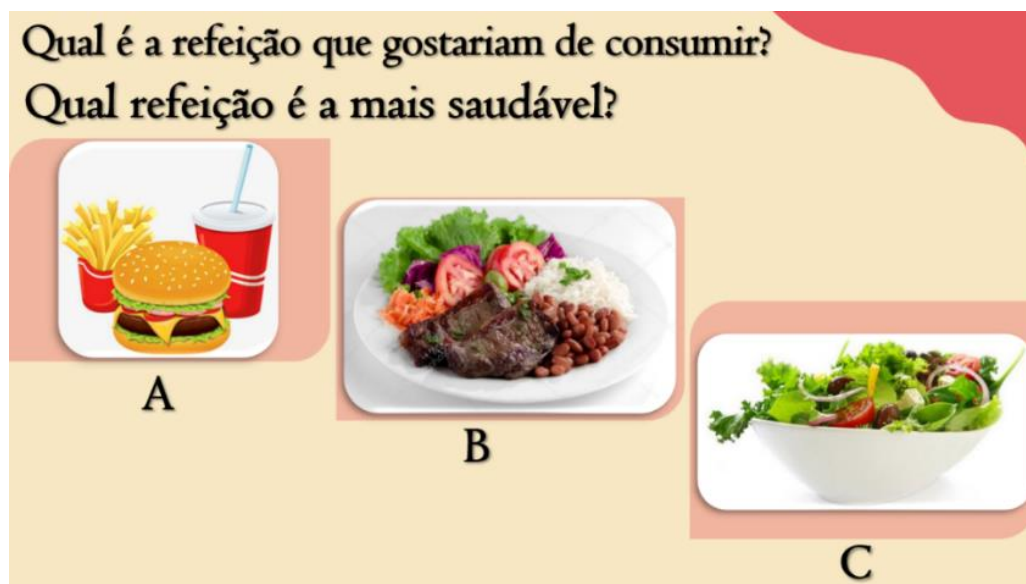
Com base no relato dos alunos foi possível debater sobre o sentido dos alimentos na vida das pessoas, pois eles trazem memórias e significados do contexto de cada indivíduo no semiárido. A partir das características múltiplas dos alimentos, torna-se possível realizar a

construção da cultura alimentar local/regional, visto que fazem parte dos seus cardápios e perpassam as gerações (Vinha, 2017).

Após a primeira pergunta e as reflexões pelos palestrantes, seguiu-se com o questionamento de “por que precisamos nos alimentar todos os dias?”. Tal indagação levantou várias opiniões e hipóteses dos alunos que, em sua maioria, responderam: “a necessidade de matar a fome”; “como uma forma de obter energia”; e “para não passar mal (ex.: desmaiar, ter dor de cabeça, dentre outros sintomas)”, sendo estas respostas presentes em todas as turmas. Apenas em três delas tiveram alunos com associação da “relevância da alimentação para o ‘bom’ funcionamento do corpo”, em que se aproxima com a resposta biológica da indagação realizada.

Posterior ao presente momento, os alunos foram indagados com mais dois questionamentos. Estes foram adaptados da experiência de Moura *et al.* (2020), em que foram apresentadas três opções de prato com alimentos (em formato de figura) para os alunos responderem “qual das refeições gostam mais de consumir?” e “qual das refeições eles consideram mais saudável?”. A figura 1, retirada do *slide*, apresenta as três opções de refeições e as perguntas realizadas pelos palestrantes.

Figura 1. Lâmina do *slide* com os três tipos de refeição e as indagações aos alunos



Fonte: Os autores. No prato A contém batata frita, *hamburger* e refrigerante; no prato B há feijão, arroz, salada e carne; e no prato C possui apenas salada.

Em suas respostas à primeira pergunta, uma minoria de alunos respondeu a letra A, enquanto a opção B foi selecionada pela maioria. A respeito do prato C, apenas em duas turmas (um total de seis alunos) o escolheu como alimento que mais gostaria de consumir. As

justificativas dos discentes estiveram associadas ao sabor (prato A); por consumir na maioria das vezes (refeição B); e por considerar como mais saudável (prato C). Tais respostas e explicações são essenciais para compreender a escolha dos alimentos pelos alunos. Isso é relevante para construção dos hábitos alimentares, os quais acontecem de forma individual e coletiva (Brasil, 2012).

No que tange à indagação do prato considerado mais saudável, houve mudanças na opinião do público presente. Embora a maioria de votos tenha permanecido no prato B, justificado pela variabilidade de alimentos, a refeição A não recebeu votos em nenhuma das turmas ao passo que o prato C obteve um maior número de votos, quando comparado com a pergunta anterior. Assim, observa-se que os alimentos ganham perspectivas diferentes conforme às perguntas sobre eles.

As respostas dos alunos podem estar ligadas ao fato da instigação de saladas em dietas restritivas, replicada de forma cultural, situação semelhante visualizada na experiência de Moura *et al.* (2020). Ademais, a falta de escolha no prato A, no decorrer da segunda pergunta, pode ser fruto de vivências das ações contextualizadas nas escolas, pois, como política pública, a educação contextualizada para convivência com o semiárido possui oito anos e contemplou temas voltados à alimentação.

Realizadas as perguntas, os palestrantes compararam os resultados com os partícipes, demonstrando as divergências de opiniões entre a escolha do prato A e do prato B mediante questionamentos diferenciados. Importa salientar que as respostas foram construídas de forma coletiva com os alunos, sendo abordadas no próximo subtópico com as várias perspectivas que circundam a EAN.

Os diversos aspectos da EAN na realidade discente

O segundo momento da palestra iniciou com a explanação do conceito biológico da alimentação. Assim, os palestrantes conceituaram, de forma simplória, como “um processo de reposição dos nutrientes”. Para melhor compreensão, eles realizaram analogias com a distribuição de água em um bebedouro para todos da sala de aula e o uso da energia contida na bateria do notebook, em que ambos os processos acabariam e, desta maneira, necessitariam de reposição, sendo no caso do corpo humano suprida pelos alimentos. Assim, os discentes compreenderam a relevância da alimentação para manutenção dos processos vitais.

O próximo passo incidiu no relato dos nutrientes contidos nos alimentos. Eles foram divididos conforme os grupos energéticos (carboidratos e lipídios), construtores (proteínas) e reguladores (vitaminas e sais minerais), sendo dialogada a sua função e os alimentos ricos nos

respectivos nutrientes. Cabe salientar que os palestrantes enfatizaram sobre nenhum alimento ser rico em todos os nutrientes, bem como é possível encontrar vários nutrientes em um alimento, mudando apenas a quantidade.

Após as descrições, o questionamento sobre a refeição mais saudável, contida na exemplificação da figura 1, retornou. A partir das informações acerca dos grupos nutritivos, a maioria de alunos optou assertivamente pelo prato B, no qual justificaram que a variabilidade de alimentos contemplava, em quantidade, os nutrientes faltosos nos demais, permitindo visualizar internalização dos assuntos nutritivos. Na contramão das respostas anteriores, dois alunos ainda afirmaram que a salada seria considerada como saudável, segundo informações ouvidas.

Este momento foi refletido com todos os discentes, abordando os nutrientes contidos nos alimentos. Neste quesito, relatou-se aos alunos a importância de uma alimentação variada, balanceada e equilibrada para atender as necessidades nutricionais do corpo, o que foi exibido no prato B e não se observa no prato C. Neste sentido, explanou-se sobre o ato de comer saudável colabora na alimentação do corpo e da mente, os quais ficam fortificados para a aprendizagem (Alves; Cunha, 2020).

Outro ponto conversado com os alunos consistiu no processamento dos alimentos. Diferenciou-se os alimentos *in natura*, minimamente processados, processados e ultra processados. Abordou-se que os alimentos perdem os nutrientes conforme os processamentos que sofrem, sendo que quanto mais processados, menos nutrientes contém. Para melhor exemplificar aos alunos, exibiu-se a figura 2.

A partir da exemplificação da imagem, os alunos observaram a diferenciação do processamento dos alimentos, além da sua interligação com a perda de nutrientes. Em seus relatos, observou-se surpresa pelos partícipes da palestra, pois os alimentos ultra processados costumavam ser consumidos no dia a dia, o que pode ser refletido a partir das interligações com os assuntos anteriores, acerca dos nutrientes. Assim, em uma das turmas houve falas associativas de uma discente com a figura 1, à qual relatou identificar os motivos do prato A não ter sido considerado como saudável, o que demonstra interligação com as falas sobre o processamento dos alimentos.

Figura 2. Lâmina do *slide* acerca das diferenças de processamento dos alimentos



Fonte: produzido pelos autores, com imagem salva do blog Ifope Educacional.

Posterior às descrições nutricionais e processamento dos alimentos, os palestrantes abordaram a fome no Brasil. Eles iniciaram com a definição da falta do consumo de alimentos para realização de atividades inerentes à vida e, em seguida, abordaram quanto as principais reações do corpo, a longo prazo, nesta situação. Tudo isso aconteceu de forma dialogada, questionando-se as percepções e informações prévias dos alunos, em que junto aos palestrantes chegaram aos conceitos descritos.

Em complemento às informações anteriores, os palestrantes relataram quanto as causas da fome, impulsionada pelas desigualdades sociais do Brasil; a pandemia da COVID-19; a guerra entre a Ucrânia e a Rússia; e as mudanças climáticas. Tal realidade possibilitou aos alunos visualizarem diversos contextos que contribuíram para as situações de fome em 33 milhões de brasileiros, segundo relatório VIGISAN (Penssan, 2022). A partir disso, continuou-se com o diálogo acerca do retorno do Brasil ao mapa da fome (posição 67º do ranking), condição crítica em um país que produz e exporta alimentos em alta escala.

Dialogou-se também sobre as formas de combate à fome, sendo escolhidos os programas de esfera federal, estadual e municipal mais conhecidos pelo público. A princípio, elencou-se a cozinha comunitária presente no município de Ipaporanga/CE. Houve relato quanto ao quantitativo de famílias beneficiadas e a história da sua construção, seguindo do programa vale gás, criado pelo governo cearense no período da pandemia da COVID-19 e que

auxilia no cozimento dos alimentos, situação difícil para as famílias vulneráveis no tempo em realce. Os discentes reagiram de forma positiva às informações, pois conheciam tais programas.

Em consequente, relatou-se dois programas de esfera federal, o antigo auxílio Brasil (atual Bolsa Família), além do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O primeiro incidiu na sua definição, a participação do governo federal e os valores, em reais, repassados pela esfera responsável. Enquanto o segundo, tratou-se da sua definição, do seu histórico de implementação, percepção no Brasil e, por fim, os valores transferidos pelo governo federal a cada estudante, por dia letivo.

Os partícipes demonstraram surpresa com o baixo valor repassado pelo governo federal, pois justificaram que não poderiam investir tanto na alimentação escolar. Destaca-se que os palestrantes, no decorrer de suas falas, deixaram claro que a apresentação dos programas não se tratava de uma forma de caracterização negativa a eles ou às pessoas que os recebiam, circunstância enfatizada por Bezerra (2009). A intenção consistiu em exibir alguns programas que contribuem para a aquisição de uma alimentação saudável, além da valorização dos alimentos locais e culturais, o que é benéfico para envolver as populações aos processos alimentares.

Na etapa seguinte da palestra, exemplificou-se os alimentos de origem indígena e africana, como uma forma dos alunos conhecerem a origem de alguns dos alimentos mais consumidos pelos brasileiros e no semiárido. Para isso, foram apresentadas imagens do cuscuz, da canjica, da cocada, da paçoca, dentre outros. Ao passo das apresentações, realizou-se a explanação teórica dos alimentos, a saber: o pirão foi comentado quanto a cultura dos indígenas em não desperdiçar comida, o que fez aproveitar o caldo da carne ou do peixe misturado à farinha de mandioca.

Em todas as turmas, a maioria dos discentes reagiu de forma positiva às imagens e às histórias dos alimentos. Eles comentaram fazer parte das suas refeições e que eram saborosos, embora uma minoria de alunos, em algumas turmas, relatasse não gostar. Assim, os alunos constroem os seus hábitos alimentares conforme as suas relações sociais (família, amigos, trabalho, dentre outros), em distintos períodos do tempo de vida – criança, adolescente, adulto e idoso (Vinha, 2015).

Em continuidade ao relato de origem dos alimentos, os palestrantes fizeram uma dinâmica com os partícipes sobre a origem das vinte frutas mais consumidas pelos brasileiros. Com o uso de um mapa, disponibilizado nas informações do Instituto Brasil África (IBRAF) e da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), os palestrantes

realizaram uma dinâmica de perguntas sobre as frutas que surgiram no Brasil, tendo as três opções sistematizadas conforme as figuras 3, 4 e 5.

Figuras 3, 4 e 5 - Lâminas do *slide* sobre o surgimento dos alimentos



Fonte: Os autores.

Neste procedimento, os discentes foram indagados quais das frutas listadas em cada figura teriam surgido no Brasil e, posteriormente, apresentava-se as respostas. Referente a maioria de votos, os alunos selecionaram na figura 3, 4, e 5, respectivamente, as frutas manga, melancia e banana e justificaram a escolha por serem os alimentos mais comuns dos seus consumos. Isso exemplifica uma das relações entre os alimentos e as definições criadas pelas pessoas.

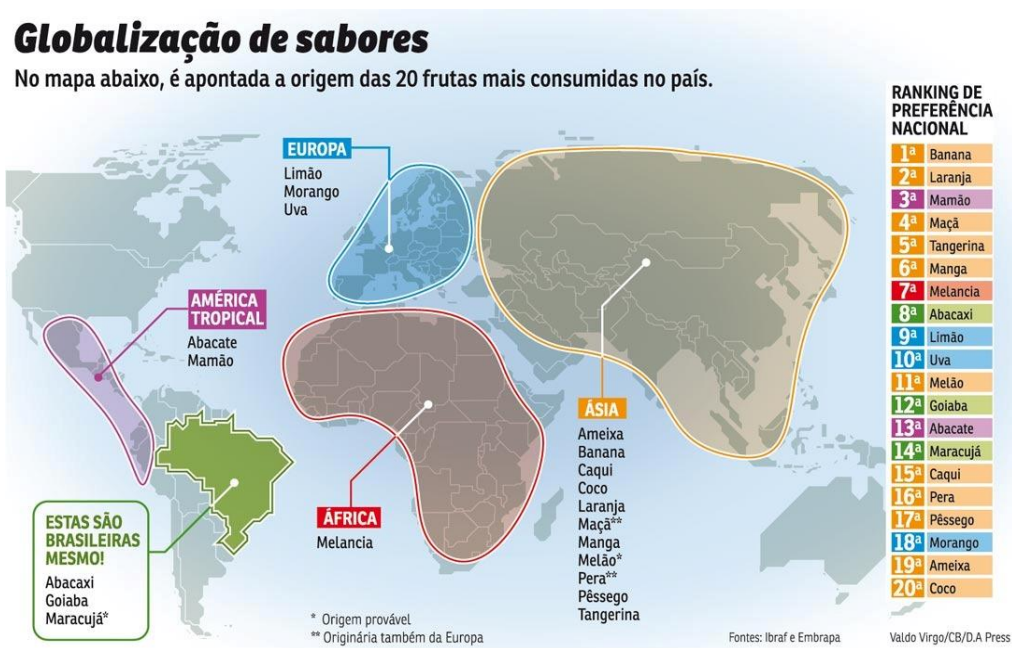
Diante ao exposto, os discentes relataram surpresa nas respostas finais, pois o abacaxi e o maracujá são alimentos menos consumidos por eles, enquanto a goiaba seria fornecida em períodos de tempo do ano. Desta maneira, observa-se que os alunos associaram seu consumo com a abundância de frutas na região, sendo a que eles possuem mais contato. Ademais, isso se torna interessante para que conheçam a regionalidade/origem das frutas que gostam.

Para finalizar a abordagem do surgimento dos alimentos, os ministrantes da palestra apresentaram a figura 6. Ela apresenta o ranqueamento das vinte frutas mais consumidas pelos brasileiros, bem como os países da sua origem. Isso permite que eles possam visualizar as suas frutas de maior consumo e comparar a nível Brasil, além de saberem a sua origem ao longo dos continentes.

Ao visualizar o mapa, os palestrantes realizaram algumas reflexões com os alunos. *A priori*, destacou-se que as opções dos discentes estão relacionadas com a preferência nacional, sendo que duas das frutas escolhidas de origem brasileira (banana e melancia) se encontram entre as dez de maior preferência pelos pesquisados do Brasil. Os alunos visualizaram que frutas

originárias do Brasil tiveram menos escolhas pelos pesquisados, possivelmente justificado pela falta de acesso.

Figura 6. Mapa da globalização de sabores



Fonte: IBRAF e EMBRAPA.

Após a apresentação da figura 6 e finalização do *slide*, os palestrantes realizaram uma dinâmica com os alunos, na qual utilizou-se *Qr Code*. A ideia consistiu na realização de mitos e verdades sobre a alimentação e, para isso, fez-se a produção de algumas imagens com informes para dinamizar com os discentes.

Realizou-se *upload* das imagens em um *site* de construção de *Qr Code* para que pudesse criptografá-las. Em seguida, efetuou-se a impressão das dez imagens, as quais foram coladas aleatoriamente abaixo de algumas cadeiras e retiradas pelos alunos que as ocupavam, quando solicitado. As figuras 7 e 8 exemplificam os modelos.

Figura 7. Verso do cartão



Fonte: os autores.

Figura 8. Frente do cartão (*Qr Code*)

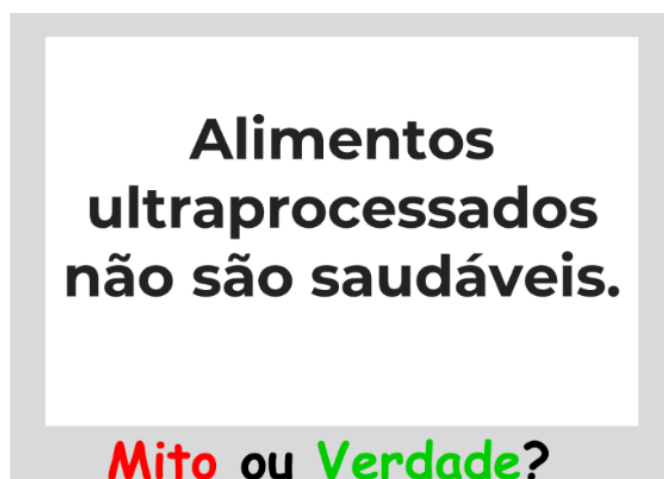


Fonte: os autores.

Encontrados os *Qr Code*, solicitou-se aos discentes que os levassem para leitura no dispositivo leitor, no qual estava conectado ao projetor e, assim, foi possível transmitir a exibição para as turmas. A partir da leitura pelo dispositivo, os alunos foram questionados se a afirmação consistia em mito ou verdade.

Assim, realizou-se uma revisão sobre os assuntos dialogados na palestra, além de introduzir novos informes, a saber: “comida vegana é sinônimo de alimentação saudável”; “suco de limão emagrece”, dentre outras afirmações. A figura 9 exemplifica uma das perguntas realizadas aos alunos e que foi trabalhada com eles durante a palestra.

Figura 9. Exemplo de imagem com mito ou verdade



Fonte: os autores.

Neste momento, efetuou-se a leitura das proposições de mito ou verdade e, em seguida, a votação com os alunos para saberem as suas opiniões. A revelação de cada resposta foi refletida junto aos alunos. Desta maneira, retornou-se as explanações quanto aos tipos de processamento dos alimentos e a perda de nutrientes, o que fez ponderarem acerca das suas respostas, seja para alteração ou corroboração.

Pontua-se que as metodologias aqui descritas contribuem para caracterizar os alimentos em distintos aspectos e atender diversas áreas do conhecimento (Fridrich; Loss; Loro, 2023). Assim, saber sobre as especificidades de cada alimento colabora na manutenção da cultura local, desde a preparação até a colheita dos alimentos (Teixeira; Campos, 2021). Isso ajudou na construção e internalização de saberes pelos alunos, pois consistiu em um processo dialogado.

Considerações finais

A aquisição de hábitos alimentares saudáveis é essencial para se mudar o perfil de sobrepeso ou obesidade, predominantes no Brasil, além de apreender saberes sobre as principais causas da fome. Ao se contextualizar com o semiárido, busca-se uma adequação de conhecimentos que atenda de forma exitosa a convivência do público-alvo.

A partir das palestras, observa-se que os alunos possuem saberes prévios acerca dos exemplos de alimentação saudável, necessitando apenas de algumas ponderações quando se adere dietas/refeições restritivas. Ademais, os diversos assuntos colaboram para entendimento da relevância e de adesão de uma alimentação que seja variada, equilibrada e balanceada, como uma forma de valorizar a cultura, o ambiente, os nutrientes, dentre outros componentes dos alimentos.

Diante ao exposto, os alimentos passam a ser (re)conhecidos em sentidos e significados pelos alunos. Isso acontece devido às múltiplas abordagens adotadas, as quais perpassam também pelas áreas de conhecimento, a saber: linguagens e códigos (leitura e interpretação dos informes); matemática (uso de números para expressar *rankings* e quantidades da situação de fome no Brasil); ciências da natureza (informes nutricionais); e ciências humanas e ensino religioso (história, sentidos e significados dos alimentos e origem das frutas). Todo esse processo demonstra a amplitude de saberes que rodeiam a alimentação e, em consequência, a vida das pessoas e dos seus espaços de convívio.

Vale ressaltar que durante a atividade, a contextualização do semiárido esteve presente na associação dos variados assuntos trabalhados, sendo que a partir dos saberes, espera-se mudanças de comportamentos. Outrossim, devido ao tempo, optou-se por realizar “pinceladas” de propostas temáticas a serem trabalhadas em sala de aula, pois o aprofundamento aconteceu no decorrer do primeiro semestre de 2023. Assim, colaborou-se para introduzir as práticas educativas da EAN nas escolas, entendendo-a como essencial na qualidade de vida das pessoas e da sociedade.

No formato de informes, utilizados para a palestra, optou-se por romper o paradigma nutricional, predominante na educação, e demonstrar os variados caracteres da alimentação, em especial, na realidade do público envolvido, ou seja, no semiárido. Isso possibilitou também em dar outra roupagem no modelo de ensino que possui ênfase no tradicional (foco apenas na exposição de informações, sem diálogo e reflexões) e instigar a construção de conhecimentos, o que torna os alunos protagonistas da internalização de saberes e sujeitos críticos e reflexivos das suas decisões alimentares, nos aspectos individuais e coletivos.

Referências

- ALVES, G. M.; CUNHA, T. C. O. A importância da alimentação saudável para o desenvolvimento humano. **Humanas Sociais & Aplicadas**, Campos dos Goytacazes, v. 10, n. 27, p. 46-62, 2020.
- BEZERRA, J. A. B. Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar. **Revista Brasileira de Educação**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 40, p. 103-115, 2009.
- BRASIL. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012.
- BRASIL. **Estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2021**. Ministério da Saúde – VIGITEL, 2022.
- CNBB. Conferência Nacional dos Bispos do Brasil. **Fraternidade e Fome**. Campanha da fraternidade, 2023.
- CORREIA, R. C. *et al.* A região semiárida brasileira. In: VOLTOLINI, T. V. (org.). **Produção de caprinos e ovinos no Semiárido**. Embrapa Semiárido, 2011, p. 21-48.
- FRIDRICH, T. F. P.; LOSS, A. S.; LORO, A. P. Educação alimentar e nutricional na pedagogia: uma atividade interdisciplinar. **Revista Eletrônica Científica Ensino Interdisciplinar**, Mossoró, v. 9, n. 29, p. 276-287, 2023.
- IPAPORANGA. **Lei nº 353, de 26 de agosto de 2015**. Define as diretrizes básicas da política municipal de Educação Contextualizada e de educação do campo, e dá outras providências. Secretaria Municipal de Educação, 2015.
- MOURA, F. N. S. *et al.* Comer para ficar forte e crescer: a educação alimentar e nutricional em sequência didática. **Revista Ciência e Desenvolvimento**, Vitória da Conquista, v. 13, n. 1, p. 41-65, 2020.
- MOURA, F. N. S.; LEITE, R. C. M.; BEZERRA, J. A. B. "Comer é um ato que vai além de nutrir o corpo": a Educação Alimentar e Nutricional em políticas educacionais transversais. **Debates em Educação**, Alagoas, v. 14, n. 34, p. 302-323, 2022.
- PENSSAN. Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. **II inquérito nacional sobre insegurança alimentar no contexto da pandemia da COVID-19 no Brasil – VIGISAN**, 2022.
- SILVA, A. P. Educação contextualizada, transposição didática, e complexidade: um começo de conversa. In: REIS, E. S.; CARVALHO, L. D. (org.). **Educação contextualizada: fundamentos e práticas**. BA: Embrapa Semiárido, 2011, p. 21-44.
- TEIXEIRA, R. N.; CAMPOS, R. T. Agricultura familiar e a crise hídrica no Sertão Cearense. **Rev. Pemo**, Fortaleza, v. 3, n. 3, p. e337172, 2021.

VINHA, T. P. Saberes e sabores do alimento: um breve resgate pela história. **Revista Interfaces da Educação**, Parnaíba, v. 6, n. 17, p. 289-311, 2015.

VINHA, T. C. P. Um breve percurso histórico e cultural do alimento: Questionamentos sobre consumo alimentar, cultura e educação. **Revista Eletrônica de Educação**, São Carlos, v. 11, n. 1, p. 277-290, 2017.

Enviado em: 26/10/2024.

Aceito em: 25/02/2024.

Publicado em: 21/07/2024.