



DIANE OLIDIA TIMOTHEO DA SILVA

**PERCURSO INTERATIVO PARA A PROMOÇÃO DA
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA
ESCOLA DO CAMPO NO ESTADO DO MATO GROSSO
DO SUL**

**LAVRAS – MG
2025**

DIANE OLIDIA TIMOTHEO DA SILVA

**PERCURSO INTERATIVO PARA A PROMOÇÃO DA EDUCAÇÃO
ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA ESCOLA DO CAMPO NO ESTADO
DO MATO GROSSO DO SUL**

Projeto Técnico apresentado à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação do Mestrado Profissional em Desenvolvimento Sustentável e Extensão, para a obtenção do título de Mestre.

Dr. Thiago Rodrigo de Paula Assis
Orientador

**LAVRAS – MG
2025**

DIANE OLIDIA TIMOTHEO DA SILVA

**PERCURSO INTERATIVO PARA A PROMOÇÃO DA EDUCAÇÃO
ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA ESCOLA DO CAMPO NO ESTADO
DO MATO GROSSO DO SUL**

**INTERACTIVE PATHWAY FOR THE PROMOTION OF FOOD AND
NUTRITION EDUCATION IN A RURAL SCHOOL IN THE STATE OF MATO
GROSSO DO SUL**

Projeto Técnico apresentado à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do programa de Pós-Graduação do Mestrado Profissional em Desenvolvimento Sustentável e Extensão, área de concentração em Desenvolvimento Sustentável e Extensão, para obtenção do título de mestre.

APROVADA em 28 de agosto de 2025.

Dr. Thiago Rodrigo de Paula Assis UFLA

Dr. Lucas Guedes Vilas Boas UFLA

Dra. Raquel Lopes Sinigaglia Caribé Grando - Externo à Instituição

Dr. Thiago Rodrigo de Paula Assis
Orientador

**LAVRAS – MG
2025**

**Ficha Catalográfica elaborada pelo Sistema de Geração
de Ficha Catalográfica da Biblioteca Universitária da UFLA, com
dados informados pelo(a) próprio(a) autor(a).**

Silva, Diane Olidia Timotheo da.

Percurso interativo para a promoção da educação alimentar e nutricional em uma escola do campo no estado do Mato Grosso do Sul / Diane Olidia Timotheo da Silva. - 2025.

128 p. : il.

Orientador: Thiago Rodrigo de Paula Assis

Dissertação (Mestrado Profissional) - Universidade Federal de Lavras, 2025.
Bibliografia.

1. Agricultura familiar. 2. Currículo. 3. Segurança alimentar e nutricional. 4. Escola do campo. I. de Paula Assis, Thiago Rodrigo . II. Universidade Federal de Lavras. III. Título.

Dedico este trajeto de estudo teórico e a execução deste projeto técnico do Mestrado Profissional em Desenvolvimento Sustentável e Extensão à memória de minha mãe, que sempre me dizia: ‘Estude! O estudo te conduzirá a lugares distantes...’. Esse ‘distante’ aludia às possibilidades que o conhecimento poderia proporcionar, oportunidades que, em seu tempo, lhe foram negadas. Uma jornada que me permitiu alçar voos altos e, ao retornar, contemplar de perto, conhecer e interagir com a comunidade escolhida para o desenvolvimento deste projeto.

AGRADECIMENTOS

Agradeço ao Projeto Rural Sustentável - Cerrado, realizado em parceria com a Universidade Federal de Lavras - UFLA, que viabilizou este curso de Mestrado Profissional. O Projeto Rural Sustentável - Cerrado é financiado pela Cooperação Técnica aprovada pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID), com recursos do Financiamento Internacional do Clima do Governo do Reino Unido, tendo o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) como beneficiário institucional. O Instituto Brasileiro de Desenvolvimento e Sustentabilidade (IABS) é o responsável pela execução e administração do projeto.

Aos gestores do município de Bandeirantes - MS, juntamente com a Secretaria Municipal de Educação (SEMED), onde sou professora do quadro efetivo, agradeço pela anuência concedida para participar de todas as etapas do Programa de Pós-Graduação do Mestrado Profissional em Desenvolvimento Sustentável e Extensão.

À minha família, expresso minha gratidão pelo apoio incondicional e pela compreensão em aguardar meu retorno ao nosso lar. Às amigas do trabalho, agradeço por todo o apoio e incentivo desde o início deste projeto.

À Universidade Federal de Lavras – UFLA/MG e ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável e Extensão, manifesto minha gratidão pela oferta do curso de Mestrado Profissional em Desenvolvimento Sustentável e Extensão. Em especial, expresso minha gratidão ao meu orientador, Professor Dr. Thiago Rodrigo de Paula Assis, pelo acompanhamento dedicado e pelas valiosas contribuições em todas as etapas do curso. Aos demais professores e aos novos amigos da turma, manifesto minha admiração, respeito e apreço pelas vivências compartilhadas.

Não importa com que faixa etária trabalhe o educador ou a educadora. O nosso é um trabalho realizado com gente, miúda, jovem ou adulta, mas gente em permanente processo de busca.
(Paulo Freire, p.141, 2022).

RESUMO

Este trabalho teve como objetivo promover a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para a valorização da alimentação escolar por meio de atividades interdisciplinares e transversais, com base nas disciplinas (geografia, história e ciências) que compõem o componente curricular “Terra Vida e Trabalho”, em uma Escola do Campo. Visou a construção de um Projeto Técnico de Extensão Universitária para a execução junto às educadoras, estudantes e famílias da Escola Municipal José de Anchieta POLO, em sua extensão “Sala Matão”, localizada em um assentamento rural no município de Bandeirantes - MS. A metodologia adotada foi participativa e qualitativa. Foi realizado um diagnóstico, por meio de entrevistas com base em questionários semiestruturados, os quais foram aplicados com as educadoras, pais ou responsáveis pelos estudantes e com os estudantes. O produto técnico foi o planejamento e execução do percurso interativo, de forma contextualizada com a realidade local, a alimentação escolar e a agricultura familiar da região. Sua construção ponderou os dados do diagnóstico, os componentes curriculares, seus conteúdos e os princípios da EAN. A consolidação se deu com a execução das seguintes ações: reflexão sobre o ato de comer bem, aulas de campo em propriedades de agricultores familiares, elaboração de receita, palestra com a nutricionista, atividades de leitura, escrita e produção, e interação com a família na *feira verdinha*. As atividades pedagógicas promoveram a valorização da alimentação escolar vinda da agricultura familiar, apresentaram a origem dos alimentos, a importância da valorização dos produtos locais, a produção sustentável e o consumo de alimentos diversificados e regionais. As ações planejadas e executadas com a interação dos participantes condizem com as premissas da EAN, e permitiram reflexões dos participantes sobre escolhas alimentares saudáveis, com dimensões socioculturais, biológicas e ambientais. Os resultados indicaram um impacto positivo da EAN na visão dos participantes, sendo sugestivo a continuidade nesta extensão escolar e possibilidades da implantação da metodologia do percurso na unidade POLO da escola.

Palavras-chave: Agricultura Familiar; Currículo; PNAE; Segurança Alimentar e Nutricional; Escola do Campo.

ABSTRACT

This study aimed to promote Food and Nutritional Education (FNE) for the valorization of school meals through interdisciplinary and cross-cutting activities, based on the disciplines (geography, history, and science) that constitute the "Terra Vida e Trabalho" (Land, Life, and Work) curricular component, in a Rural School setting. It sought the construction of a University Extension Technical Project for execution alongside educators, students, and families of the José de Anchieta POLO Municipal School, at its "Sala Matão" extension, located in a rural settlement in the municipality of Bandeirantes - MS. The adopted methodology was participatory and qualitative. A diagnosis was carried out through interviews based on semi-structured questionnaires, which were applied to educators, parents/guardians, and students. The technical product was the planning and execution of the interactive pathway, contextualized with the local reality, school meals, and family farming in the region. Its construction considered the diagnostic data, the curricular components, their contents, and the principles of FNE. Consolidation occurred through the execution of the following actions: reflection on the act of eating well, field trips to family farming properties, recipe development, a lecture with a nutritionist, reading, writing, and production activities, and interaction with the family at the *"feira verdinha"* (small green market). The pedagogical activities promoted the valorization of school meals sourced from family farming, presented the origin of the foods, the importance of valuing local products, sustainable production, and the consumption of diversified and regional foods. The planned and executed actions, with participant interaction, align with the premises of FNE and allowed participants to reflect on healthy eating choices, encompassing sociocultural, biological, and environmental dimensions. The results indicated a positive impact of FNE on the participants' vision, suggesting continuity in this school extension and possibilities for implementing the pathway methodology in the school's POLO unit.

Keywords: Family Farming; Curriculum; PNAE; Food and Nutritional Security; Rural School.

INDICADORES DE IMPACTO

O projeto técnico do Mestrado Profissional em Desenvolvimento Sustentável e Extensão resultou em impactos sociais, tecnológicos, econômicos e culturais relevantes junto a educadores, estudantes e famílias de uma comunidade escolar rural. As ações executadas, que envolveram reflexão sobre o ato de comer, aulas de campo em propriedades familiares, elaboração de receitas, palestra com nutricionista e a "*Feira Verdinha*" promoveram a valorização da alimentação escolar vinda da agricultura familiar, a compreensão da origem dos alimentos e o consumo de produtos regionais e sustentáveis. A metodologia adotada foi participativa e qualitativa, focada na construção de um percurso interativo e contextualizado, que se alinha aos princípios da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e aos ODS (nº 1, 2, 3 e 4). Principais Impactos foram: o social com o fortalecimento da articulação entre escola e comunidade, promovendo a construção de competências individuais e coletivas; promoção da reflexão crítica sobre escolhas alimentares saudáveis, com dimensões socioculturais e biológicas e o engajamento ativo dos participantes no debate sobre alimentação e PNAE. O Impacto Econômico se deu por meio da valorização da produção local da agricultura familiar, com a contribuição para a sustentabilidade social e econômica da região, ao incentivar o consumo de produtos locais. O Impacto Cultural: Valorização da cultura alimentar local e dos hábitos alimentares regionais, compilação de histórias familiares ligadas à produção de alimentos (memória alimentar). O Impacto Tecnológico/Metodológico: A aplicação da metodologia participativa e a sistematização de dados por meio de questionários semiestruturados demonstram a eficácia de tecnologias de pesquisa e intervenção pedagógica contextualizadas. O sucesso das ações sugere a implantação da metodologia do percurso em outras unidades escolares do município, os resultados indicaram um impacto positivo da EAN na visão dos participantes, sugerindo a continuidade do projeto com foco em temas como agroecologia e sustentabilidade.

IMPACT INDICATORS

The technical project developed within the Professional Master's Program in Sustainable Development and Extension yielded significant social, technological, economic, and cultural impacts among educators, students, and families of a rural school community. The executed actions which involved reflection on the act of eating, field trips to family farming properties, recipe development, a lecture delivered by a nutritionist, and the "*Feira Verdinha*" (Green Fair) promoted the valuation of school meals sourced from family farming, fostered an understanding of food origins, and encouraged the consumption of regional and sustainable products. The adopted methodology was participatory and qualitative, focused on constructing an interactive and contextualized pathway, aligning with the principles of Food and Nutritional Education (EAN) and the Sustainable Development Goals (SDGs 1, 2, 3, and 4). Principal Impacts Observed: Social Impact: Strengthening the articulation between the school and the community, promoting the construction of individual and collective competencies; promoting critical reflection on healthy food choices with sociocultural and biological dimensions; and active participant engagement in the debate on nutrition and the PNAE. Economic Impact: Valuation of local family farming production, contributing to the social and economic sustainability of the region by incentivizing local consumption. Cultural Impact: Valuation of local food culture and regional eating habits, alongside the compilation of family histories related to food production (food memory). Technological/Methodological Impact: The application of the participatory methodology and the systematization of data through semi-structured questionnaires demonstrate the efficacy of contextualized pedagogical research and intervention technologies. The success of the actions suggests the implementation of this pathway methodology in other schools within the municipality, with results indicating a positive impact of EAN on participants' views, suggesting project continuity focusing on themes such as agroecology and sustainability.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	13
2 PROBLEMA DE PESQUISA	14
3 OBJETIVOS	16
3.1 Objetivo geral	16
3.2 Objetivos específicos	16
4 JUSTIFICATIVA	16
5 REFERENCIAL TEÓRICO	18
5.1 A Educação Básica, o Currículo e a Escola do Campo	18
5.2 O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e a Agricultura Familiar	21
5.3. Segurança Alimentar e Nutricional (SAN): contexto histórico e conceito	25
5.4 A Segurança Alimentar e Nutricional e o Desenvolvimento Sustentável	29
5.5. A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) ligada à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)	31
6 METODOLOGIA.....	37
6.1. Local de pesquisa e motivo da escolha.....	37
6.2 Procedimentos, Técnicas de pesquisa, amostragem e forma de interpretação dos dados.....	42
6.2.1 Entrevistas	42
6.2.2 Observação participante	43
6.2.3 – Análise documental	44
6.2.4 Análise dos dados	46
6.3 Coleta de informações realizado para o alcance de cada objetivo específico	47
a) Diagnosticar as fragilidades e potencialidades da escola para promover atividades de Educação Alimentar e Nutricional para a valorização da alimentação escolar:.....	47

b) Conhecer as famílias dos estudantes, a forma de permanência no campo e seus hábitos alimentares:	47
6.4 Avaliação do projeto técnico	50
7. RESULTADOS	50
8. PLANEJAMENTO DO PERCURSO INTERATIVO PARA A PROMOÇÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA ESCOLA DO CAMPO NO ESTADO DO MATO GROSSO DOS SUL.....	64
8.1 Descrição de cada uma das ações realizadas:	68
8.1.1 .Roda de conversa com a Merendeira.....	68
8.1.2 Descrição da execução do percurso 1ª aula de campo	70
8.1.3 Palestra com a nutricionista:.....	74
8.1.4 Reflexão sobre o ato de comer	76
8.1.5 2ª aula de campo:	77
8.1.6 Dinâmica e interação com as famílias	81
9. AVALIAÇÃO DO PROJETO:	84
10. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	87
REFERÊNCIAS	89

1 INTRODUÇÃO

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) configura-se como um campo do conhecimento que demanda prática contínua e permanente, ostentando caráter transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional. Objetiva-se, por meio da EAN, promover a adoção autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAA) (Brasília, MDS, 2012).

No contexto brasileiro, a EAN é compreendida como uma ação estratégica para a consecução da Segurança Alimentar e Nutricional e a salvaguarda do DHAA. Em consonância com o Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010, a EAN é estabelecida como uma diretriz da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), abrangendo diversos campos de ação e articulando o sistema alimentar a outras políticas públicas. Conforme a Lei nº 11.947/2009 (BRASIL, 2009) a define como uma ação de promoção da alimentação adequada e saudável, e a Lei nº 13.666/2018 (BRASIL, 2018) a estabelece como uma abordagem transversal, a ser integrada ao currículo escolar da Educação Básica.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) visa garantir o direito à alimentação escolar e a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, assegurando igualdade de acesso, respeito às diferentes faixas etárias e a promoção da saúde (Brasil, 2024). Uma parcela da alimentação escolar provém da agricultura familiar, e o programa orienta a execução de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para estudantes de todas as etapas da Educação Básica.

Para o desenvolvimento da EAN nas unidades escolares, de forma transversal, transdisciplinar e interdisciplinar, os conteúdos e habilidades de aprendizagem devem ser articulados e relacionados aos diferentes saberes, integrando temas ligados à alimentação, cultura, história, geografia, entre outros.

O desenvolvimento do projeto técnico de extensão universitária foi realizado na Escola Municipal José de Anchieta, em sua extensão “Sala Matão”. Esta unidade atende à Educação Infantil (pré-escola) e ao Ensino Fundamental (do 1º ao 5º ano) e está localizada a 47 km da cidade de Campo Grande (MS), no assentamento rural “Matão”. A escola atende estudantes residentes no campo, alguns com moradia fixa em lotes do assentamento Matão ou no Assentamento Vida Nova, enquanto outras famílias estão temporariamente na região. O percurso conciliou estratégias favoráveis à criação de um

contexto/ambiente promissor à adoção de hábitos alimentares saudáveis e promoveu a valorização da alimentação escolar proveniente da agricultura familiar.

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) possui grande relevância na Educação Básica, estando intrinsecamente relacionada à segurança alimentar e nutricional. Seus princípios fundamentais residem na importância da associação com situações práticas da realidade e no desenvolvimento de experiências concretas.

O projeto de pesquisa executado no âmbito do Mestrado Profissional ofertado em parceria pelo Projeto Rural Sustentável – Cerrado em parceria com a Universidade Federal de Lavras – UFLA, em sua segunda edição, com a temática voltada as mudanças climáticas e a agropecuária de baixa emissão de carbono no bioma cerrado, foi desenvolvido junto a unidade escolar e contribuiu significativamente para a educação alimentar e nutricional, permitindo o reconhecimento da classificação dos alimentos *in natura*, *minimamente processados* e *ultra processados*, bem como a compreensão da importância das escolhas alimentares saudáveis. Ademais, promoveu-se a valorização da cultura alimentar local e a sustentabilidade social, ambiental e econômica, favorecendo o bom desempenho dos estudantes na aprendizagem escolar.

2 PROBLEMA DE PESQUISA

O território dos participantes é o ponto de partida considerado para a execução deste projeto, a fim de conhecer como as pessoas deste espaço estão estabelecidas, quais são suas condições econômicas, sociais e culturais, bem como a relação e as condições atuais da alimentação e nutrição. Para tanto é essencial que as pessoas envolvidas sejam protagonistas de suas escolhas e mudanças, e para isso, a motivação e a informação são importantes. A possibilidade de diálogos precisa ser contextualizada com a realidade local, permitir uma participação ativa, crítica e consciente dos participantes, os quais compreendem as vantagens para si e para os demais à sua volta.

A problemática se relaciona aos princípios necessários para a execução de ações de EAN, buscou associar situações práticas por meio do desenvolvimento de experiências concretas, as quais se relacionam aos princípios da EAN, com o conhecimento da aquisição de parte dos alimentos da merenda escolar por meio do PNAE, a sensibilização em conjunto com as educadoras, a comunidade escolar, ligando a importância da Educação Alimentar e Nutricional a vida dos estudantes e comunidade.

A problematização se relaciona a investigação de quais as possibilidades para a promoção coletiva e multissetorial da Educação Alimentar e Nutricional em uma Escola do Campo, relacionando de forma contextualizada com a realidade local, a alimentação escolar vinda da agricultura familiar da região com os componentes curriculares e seus conteúdos?

O projeto técnico buscou diagnosticar as fragilidades e potencialidades da Escola Municipal José de Anchieta, em sua extensão “Sala Matão”, para a promoção de atividades de Educação Alimentar e Nutricional, relacionando-as de forma contextualizada com a realidade local e com a alimentação escolar proveniente da agricultura familiar da região.

O produto do projeto técnico é o planejamento e a execução do percurso interativo com ações de EAN na unidade escolar, realizado nas aulas da disciplina “Terra, Vida e Trabalho¹” de forma interdisciplinar. Este percurso colaborou para a construção de competências individuais e coletivas entre a comunidade, a escola e outros profissionais, atores sociais relevantes. O percurso conciliou estratégias favoráveis à criação de um contexto/ambiente promissor à adoção de hábitos alimentares saudáveis e promoveu a valorização da alimentação escolar proveniente da agricultura familiar.

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) possui grande relevância na Educação Básica, estando intrinsecamente relacionada à segurança alimentar e nutricional. Seus princípios fundamentais residem na importância da associação com situações práticas da realidade e no desenvolvimento de experiências concretas.

A implementação do projeto contribuiu significativamente para a educação alimentar e nutricional, permitindo o reconhecimento da classificação dos alimentos em *in natura*, *minimamente processados*, *processados* e *ultraprocessados*, bem como a

¹ Eixo Terra-Vida-Trabalho, é um componente curricular conforme a RESOLUÇÃO/SED Nº 2.501, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2011, e descrito no Capítulo I Dos Princípios Teórico-Metodológicos: Art. 4 o As escolas do campo terão, na sua Proposta Pedagógica, os eixos temáticos Terra-Vida-Trabalho e os fundamentos das diversas áreas de conhecimento norteadores de toda a organização curricular interdisciplinar, abrangendo as disciplinas e seus conteúdos, bem como outras atividades escolares que venham enriquecer a formação dos estudantes, relacionando-os entre si e atendendo à realidade comum.

compreensão da importância das escolhas alimentares saudáveis. Ademais, promoveu-se a valorização da cultura alimentar local e a sustentabilidade social, ambiental e econômica, favorecendo o bom desempenho dos estudantes na aprendizagem escolar.

3 OBJETIVOS

3.1 Objetivo geral

Para responder à pergunta de pesquisa, este projeto tem como objetivo geral Promover a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para a valorização da alimentação escolar por meio de atividades interdisciplinares e transversais, com base nas áreas do conhecimento como Geografia, História e Ciências que compõem a disciplina “Terra Vida e Trabalho”, em uma Escola do Campo.

3.2 Objetivos específicos

- a) Diagnosticar as fragilidades e potencialidades da escola em promover atividades de Educação Alimentar e Nutricional para a valorização da alimentação escolar;
- b) Conhecer as famílias dos estudantes, a forma de permanência no campo e seus hábitos alimentares;
- c) Investigar se os estudantes conhecem como se dá o percurso da compra da alimentação escolar até o acesso deles e suas preferências alimentares;
- d) Planejar e executar um percurso interativo junto a equipe pedagógica, com atividades interdisciplinares para a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) visando a valorização da alimentação escolar.

4 JUSTIFICATIVA

O projeto técnico apresentou relevância social, científica, política e cultural, com a pretensão de contribuir de maneira colaborativa e positiva para a promoção coletiva e multissetorial da Educação Alimentar e Nutricional contextualizada com a realidade local, a alimentação escolar e a agricultura familiar da região, integrando os componentes curriculares e seus conteúdos.

Os instrumentos usados no diagnóstico oportunizaram o conhecimento da forma de permanência dos estudantes e suas famílias no campo, seus hábitos alimentares e como

vinha ocorrendo a atuação pedagógica para a Educação Alimentar e Nutricional nesta unidade escolar, bem como de qual maneira seria possível contar com a participação da comunidade escolar para o planejamento interativo para a execução com os estudantes e professoras.

O projeto apresentou oportunidades de colaborar para o desenvolvimento de ações escolares que dialogassem, junto aos gestores, educadores e comunidade escolar, fazendo uso dos princípios e elementos que caracterizam a EAN no contexto escolar, por meio da participação social. Houve a possibilidade de inserção de diversas abordagens no trato das questões ambientais e valorização das produções de alimentos da agricultura familiar, cuidados com a natureza e a alimentação adequada e de qualidade.

Considerando a escola do campo e suas peculiaridades, o desenvolvimento do projeto nesta unidade reconheceu e valorizou suas características, priorizando o fortalecimento do currículo e a transversalidade junto às áreas de conhecimento, por meio da disciplina “Terra, Vida e Trabalho”, de forma integradora e participativa. Dentre as estratégias de EAN, o percurso interativo ajudou a fortalecer os hábitos regionais culturais e alimentares, por meio da valorização da alimentação escolar fornecida pela agricultura familiar. Houve a possibilidade de propostas pedagógicas para a inclusão de vivências na prática, visando a ligação da Agricultura Familiar à Educação Alimentar e Nutricional no contexto da unidade escolar pesquisada.

A disciplina “Terra, Vida e Trabalho”, presente no Currículo da Educação Básica do Estado de Mato Grosso do Sul, busca integrar conhecimentos relacionados ao meio ambiente, à produção de alimentos, ao desenvolvimento sustentável e às relações de trabalho dos agricultores familiares, especialmente no contexto das escolas do campo. O objetivo é garantir que a educação oferecida nas áreas rurais seja relevante para a vida dos estudantes, contribuindo para que permaneçam e desenvolvam suas comunidades.

O tema do projeto em consonância com a disciplina visa conectar o currículo escolar com a comunidade e as realidades da vida rural, promovendo a valorização da agricultura familiar e dos produtos locais. As atividades pedagógicas devem ser desenvolvidas de forma interdisciplinar, articulando os conteúdos das diferentes disciplinas com os temas relacionados à alimentação, cultura, história e geografia da região.

A proposta curricular enfatiza a importância das atividades fora do ambiente escolar para complementar o aprendizado em sala de aula, incentivando a participação dos estudantes em projetos e ações que promovam o desenvolvimento sustentável da

comunidade. Durante o percurso de estudos teóricos e práticos do Mestrado Profissional em Desenvolvimento Sustentável e Extensão, enquanto mestranda do curso, foi possível evidenciar a ligação da proposta com base nas estratégias para o desenvolvimento rural sustentável, a segurança alimentar e a preservação ambiental, alinhando-se aos ODS da Organização das Nações Unidas (ONU).

A agricultura familiar é vista como promotora de um sistema alimentar mais justo, sustentável e resiliente. Ao propor um projeto de EAN visando a valorização da alimentação escolar com ligação com a alimentação vinda da agricultura familiar, surgiu a oportunidade para o desenvolvimento junto à comunidade escolar, a qual ocorreu de forma colaborativa entre os participantes.

A proposta do projeto contribuiu para a execução de atividades educativas no ambiente escolar, mostrando aos estudantes a origem e classificação dos alimentos, a importância da valorização dos produtos locais, a forma de produção sustentável e o consumo de alimentos diversificados e regionais, os quais contribuem para uma alimentação equilibrada e saudável.

As ações buscaram fortalecer a presença da comunidade na instituição, de modo que os participantes, estudantes e professoras, entre outras pessoas, pudessem se apropriar do tema e de suas possibilidades, desenvolvendo habilidades e fortalecendo a atuação da comunidade escolar. Acreditava-se que, na conclusão do percurso, as experiências vivenciadas impulsionaram o trabalho pedagógico e a aprendizagem dos estudantes com a EAN e valorizou a alimentação escolar produzida pelos agricultores familiares da região.

O projeto oferece possibilidades de continuação, com atuação da EAN de forma interdisciplinar e transdisciplinar implementando temas como: cuidados com o planeta, saúde, alimentação saudável, valorização do modo de vida, sucessão familiar dos agricultores familiares, elevando a autoestima e o sentimento de pertencimento dos estudantes, educadores e comunidade do campo.

5 REFERENCIAL TEÓRICO

5.1 A Educação Básica, o Currículo e a Escola do Campo

A Educação Básica no Brasil, segundo a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (BRASIL, 1996), é constituída por três etapas: Educação infantil, Ensino Fundamental e Ensino Médio, sendo obrigatória a partir dos 4 (quatro) anos. O documento normativo é a Base Nacional Comum Curricular (BNCC-2018). O documento afirma:

A Educação Básica deve visar à formação e ao desenvolvimento humano global, o que implica compreender a complexidade e a não linearidade desse desenvolvimento, rompendo com visões reducionistas que privilegiam ou a dimensão intelectual (cognitiva) ou a dimensão afetiva (Brasil, 2018, p.14).

Reconhece os estudantes como sujeitos de aprendizagens, e a escola como espaço de acolhimento e respeito às diferenças e diversidades, de forma democrática e inclusiva, reafirmando a educação integral:

Independentemente da duração da jornada escolar, o conceito de educação integral com o qual a BNCC está comprometida se refere à construção intencional de processos educativos que promovam aprendizagens sintonizadas com as necessidades, as possibilidades e os interesses dos estudantes e, também, com os desafios da sociedade contemporânea. Isso supõe considerar as diferentes infâncias e juventudes, as diversas culturas juvenis e seu potencial de criar novas formas de existir (Brasil, 2018, p.14).

Atualmente, a educação formal exige das instituições a construção de currículos que orientem e fomentem a promoção de valores à vida, contemple o convívio social e coletivo, uma educação para formação ética dos estudantes. Para tanto, deve considerar as temáticas contemporâneas, conforme o currículo do estado de Mato Grosso do Sul:

Essas temáticas devem ser inclusas no currículo e visam contemplar as características regionais e locais do Estado de Mato Grosso do Sul, estabelecendo links entre a cultura, a economia e os sujeitos que formam o Estado, além de ser ponto de fortalecimento das diversas comunidades, como também de partida para as discussões que englobem diversos temas do momento atual. Para tanto, o trabalho pedagógico deverá partir da interdisciplinaridade, da contextualização e da transversalidade (SED/MS, 2020, p.34).

Este projeto, intitulado “Percurso Interativo para Educação Alimentar e Nutricional (EAN), em uma Escola do Campo no estado do Mato Grosso do Sul”, foi desenvolvido vinculado ao trabalho pedagógico para uma escola de educação do campo. Está de acordo com a Lei Nº 13.666, de 16 de maio de 2018, que altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (LDB), a qual inclui o tema da educação alimentar e nutricional no currículo escolar.

O estudo buscou dar visibilidade à Educação Alimentar e Nutricional - EAN, relacionando com os temas locais, mais próximos à realidade dos estudantes, mantendo uma relação direta com o público da unidade escolar. A flexibilidade do tema está imersa nas diversas áreas do conhecimento e buscou contribuir para uma educação na qual os estudantes e educadores participam coletiva e ativamente da construção de valores sociais, ampliam conhecimentos, habilidades e atitudes.

O Sistema Federal reconhece as particularidades locais da escola do campo, destacando a necessidade de adequar a educação e o calendário escolar às especificidades da vida rural, conforme a LDB Lei n.º 9394/96, nos Artigos 3, 23, 27, 28 e 61. Essa adequação visa garantir a diversidade sociocultural e o direito à igualdade, definindo diretrizes operacionais para a educação rural, promovendo a inclusão e a equidade.

Em consonância com a BNCC, o Estado de Mato Grosso do Sul assegura a Educação do Campo:

No que tange ao Estado de Mato Grosso do Sul, a Deliberação CEE/MS n. 7111, de 16 de outubro de 2003, que dispõe sobre o funcionamento da Educação Básica nas escolas do Campo, assegura que a educação do campo seja pautada nas seguintes concepções: formação humana, como direito; pensada a partir da especificidade e do contexto do campo e de seus sujeitos; relação com o meio ambiente (agroecologia); adequação dos currículos à realidade do campo; respeito à regionalidade (cultura); valorização dos educadores do campo; construção coletiva (comunidade/escola). (SED/MS, 2017, p.28).

A organização do currículo para a Educação Básica do Campo na Rede Estadual de Ensino no Estado do Mato Grosso do Sul, para as etapas do ensino fundamental e do ensino médio, foi estabelecida por meio da resolução/SED n.º 2.501, de 20 de dezembro de 2011, conforme o Capítulo I, que trata dos Princípios Teóricos e Metodológicos, apresentado a seguir:

Art. 4º As escolas do campo terão, na sua Proposta Pedagógica, os eixos temáticos Terra-Vida-Trabalho e os fundamentos das diversas áreas de conhecimento norteadores de toda a organização curricular interdisciplinar, abrangendo as disciplinas e seus conteúdos, bem como outras atividades escolares que venham enriquecer a formação dos estudantes, relacionando-os entre si e atendendo à realidade da comunidade (SED/MS, 2011).

Ainda sobre a resolução, a mesma destaca a importância de contextualizar o ensino, promovendo um diálogo direto com a realidade dos estudantes do campo.

Adicionalmente, a resolução enfatiza a relevância de atividades escolares complementares à formação dos estudantes, como projetos comunitários, atividades culturais, práticas agrícolas e outras iniciativas que fortaleçam a ligação entre a escola e a comunidade local. Essas ações visam à formação integral e à preparação dos estudantes para atuarem de forma crítica e engajada em suas comunidades (SED-MS, 2011).

Para trabalhos pedagógicos voltados as temáticas ligadas à escola e à comunidade, deve-se considerar a Base Nacional Comum Curricular (BNCC), que engloba 15 temas contemporâneos "que afetam a vida humana em escala local, regional e global" (Brasil, 2017, p. 19). Os Temas Contemporâneos Transversais são divididos em seis Macroáreas Temáticas: meio ambiente, ciência e tecnologia, multiculturalismo, cidadania e civismo, economia e saúde.

A realização do projeto técnico, na perspectiva de extensão universitária, junto ao ensino da educação básica, fez se necessário o uso de diferentes técnicas de compartilhamento do conhecimento, proporcionando um ambiente de participação e interação dialógica entre os educadores, estudantes e comunidade.

5.2 O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e a Agricultura Familiar

Esta seção tem a intenção de descrever brevemente o contexto histórico do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e apresentar abordagens relacionadas à caracterização da Agricultura Familiar como impulsionadora da sustentabilidade alimentar e ambiental, bem como sua relação com o programa e a segurança alimentar e nutricional.

Segundo Cesar (2023), na década de 1940, estudiosos observaram que, no Brasil, a desnutrição e a carência nutricional se apresentavam fortemente, apontando a necessidade de um programa para ofertar alimentação nas escolas como uma solução para o problema no país.

Em 1950, surgiu o programa chamado de “Merenda Escolar”, como uma ação de tomada de responsabilidade pública nacional. Em 1955, passou a ser chamado de “Campanha Nacional de Merenda Escolar”, período em que o Brasil recebeu muitas doações de alimentos industrializados de outros países, como o leite em pó. Naquela época, o principal objetivo era oferecer a alimentação escolar. No ano de 1979, o programa “Merenda Escolar” passou a ser chamado de “Programa de Alimentação Escolar” (Cesar, 2023).

A garantia da obrigatoriedade da oferta da alimentação escolar e a responsabilidade da União, Estados e Municípios foram firmadas com a Constituição Federal de 1988. Até 1993, o programa manteve caráter centralizado pelo Governo Federal (Brasília), que era o responsável pelos cardápios, licitações, análise dos produtos e logística de distribuição aos estados e municípios. De acordo com Cesar (2023), em 1994, ocorreu a descentralização do programa de alimentação escolar, e o Governo Federal passou a fazer o repasse dos recursos financeiros aos estados e municípios, os quais se tornaram responsáveis pela garantia da oferta da alimentação nas escolas.

O PNAE passa por um novo avanço no ano de 2006, obtendo grandes melhorias na alimentação escolar e no alcance dos objetivos. A partir de então, passa a ser exigido um profissional nutricionista como responsável técnico do programa. Entre os avanços, observa-se a implantação da Lei 11.947/2009, a qual determina que no mínimo 30% do recurso financeiro repassado pelo FNDE para os estados e municípios sejam utilizados para a aquisição de gêneros alimentícios produzidos por agricultores familiares.

Com amparo da referida lei, o PNAE se caracteriza como um importante instrumento para a garantia de Segurança Alimentar e Nutricional, com o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. A oferta de alimentação escolar é para todos os estudantes da educação básica do país, matriculados em escolas públicas, comunitárias ou filantrópicas.

O programa é voltado à aquisição obrigatória de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar, com a comercialização pelo mercado institucional, via procedimento administrativo, que pode ser individual ou coletivo. Ele também orienta a execução de ações de Educação Alimentar e Nutricional aos estudantes de todas as etapas da educação básica, garantindo o direito à alimentação escolar, visando a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social (Brasil, 2024).

Quanto aos critérios de qualidade da alimentação vinda da agricultura familiar, o tempo entre a colheita e o consumo dos alimentos faz a diferença, conforme os autores:

No caso do Pnae os critérios previamente associados à qualidade nem sempre estão presentes nos produtos da agricultura familiar,

como tamanho e beleza externa dos alimentos. Entretanto, na interação entre escolas, agricultores e mediadores, vão sendo percebidos outros fatores, como maior “frescor” dos alimentos que possuem menor tempo entre a colheita e o uso para a alimentação, o sabor dos alimentos, que pode ser mais acentuado, a maior durabilidade, entre outros. (Assis et al, 2019, p. 558).

O recurso recebido pelos estados e municípios do Governo Federal é calculado com base no total de estudantes indicado pelo Censo Escolar do ano anterior. O valor do recurso leva em conta a modalidade de ensino e o tempo de permanência dos estudantes na escola (integral ou parcial). Os repasses são realizados em 10 parcelas, nos meses de fevereiro a novembro, para 200 dias letivos. A fiscalização é realizada pela comunidade, pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE), pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas, pela Controladoria Geral e pelo Ministério Público (Brasil, 2009). Para garantir a alimentação segura e de qualidade em caráter suplementar, os estados e municípios devem complementar com recursos próprios (Brasil, 2023).

O portal do Ministério da Educação - MEC apresenta o PNAE como um exemplo bem-sucedido de política pública na área de alimentação escolar, atendendo diariamente 47 milhões de estudantes no Brasil.

O estímulo à participação de Agricultores Familiares no fornecimento da alimentação escolar é um desafio, porém possui um propósito positivo para ambos os lados, pois garante a oferta de uma alimentação saudável aos estudantes da rede municipal de ensino e fortalece a agricultura familiar da região. Conforme Assis et. al:

O Pnae é uma política pública de grande vulto, e a institucionalização da compra da agricultura familiar para a alimentação escolar traz grandes potencialidades para o desenvolvimento local e para pensar um sistema alimentar mais sustentável, reconectando produtores e consumidores e valorizando os hábitos e a cultura alimentar de cada lugar (Assis et al, 2019, p. 591).

A aquisição da alimentação escolar ofertada nas redes municipais e estaduais de ensino é um processo consolidado e descentralizado. Os gestores municipais e estaduais devem elaborar cardápios adequados às peculiaridades locais, com o apoio de um profissional de nutrição. A compra deve ser realizada por meio de chamadas públicas, seguindo as seguintes prioridades: grupo de projetos locais, grupo de projetos da região imediata, grupo de projetos da região intermediária, grupo de projetos do estado e grupo de projetos do país (PNAE, 2022). Porém, conforme os autores:

(...) muitos municípios têm enfrentado dificuldades para a operacionalização das compras junto à agricultura familiar. Para a resolução desses desafios, a atuação conjunta dos diversos atores envolvidos tem sido importante, com ênfase no papel das organizações da agricultura familiar na interação com os atores do poder público para o aprendizado em relação à política pública. (Assis et al., 2019, p. 58).

Para Silva:

(...) devido à relação que existe entre agricultores familiares, com a ideia de segurança alimentar e nutricional, as compras institucionais representam uma nova oportunidade de acesso ao mercado, como a comercialização dos produtos agropecuários por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Silva, 2020, p. 833).

De acordo com Triches et al (2012, p. 4), “nesse processo, passa também a ser trabalhada de um ponto de vista diferente (de baixo para cima) a governança, ao buscar ordenar novas formas de dispositivos organizacionais sugeridos pela dinâmica social da comunidade”. Os autores afirmam:

Primeiramente, parte-se do pressuposto de que nenhuma prática nova surge sem que, com ela, traga confrontos, dificuldades, barreiras, pressões. O novo não nasce com prévia aquiescência, ao contrário, seu surgimento é motivo de desconforto, pois interfere na ordem, no hábito, desestruturando-os. A interação dos atores leva a uma constante mobilização de regras e recursos para interferirem nos processos para modificá-lo segundo os seus interesses (Triches et al., 2012, p. 02).

O presente assunto vem ao encontro com as responsabilidades dos gestores municipais, revelando um cenário de desafios para as políticas públicas:

Neste contexto, cabem novos desafios que vão desde o entendimento dos processos de produção com foco na qualidade até o acesso aos mercados. Os mercados institucionais do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) são um meio de aproximar a produção do consumo, aliando o incentivo à produção de base familiar à melhoria nos aspectos nutricionais (De Paula et al, 2014, p. 35).

O texto de Introdução à Agricultura Familiar, apresentado no portal Conviva Educação (2017, p. 2), esclarece que a “parceria da alimentação escolar com a agricultura

familiar tem promovido importantes transformações dentro das escolas”, uma ação que estimula a valorização das produções e da economia local, por meio da oferta diária de alimentos saudáveis e com vínculos regionais nas redes públicas brasileiras.

A Agricultura Familiar é uma atividade econômica regulamentada pela Lei 11.326/2006, que considera agricultores e agricultoras familiares como pessoas que exercem práticas no meio rural, seguindo os seguintes critérios: uso de mão de obra predominante da família, a responsabilidade de dirigir a propriedade seja da própria família, com renda predominantemente vinda das atividades econômicas do estabelecimento e a propriedade deve ter uma área de até quatro módulos fiscais. Também são considerados Agricultores Familiares: assentados de reforma agrária, quilombolas, indígenas, silvicultores, pescadores e outros (Brasil, 2006). A organização da produção da agricultura familiar é diferenciada:

(...) os agricultores familiares contam com a mão de obra da família como principal fator de produção, fazendo com que a unidade familiar tente buscar um equilíbrio entre trabalho e consumo, visando satisfazer as suas necessidades (Silva et al, 2020, p. 835).

A FAO afirma que a agricultura familiar é impulsionadora do desenvolvimento sustentável, favorece a eliminação da fome e suas diferentes formas de desnutrição. Ela representa mais de 90% da agricultura mundial, sendo responsável por 80% da produção de alimentos no mundo, e relaciona essa forma de agricultura ao aumento da sustentabilidade ambiental, à preservação e restauração da biodiversidade e dos ecossistemas. Além disso, fornece alimentos nutritivos e tradicionais, mantendo um contexto histórico-cultural nas áreas rurais (FAO, 2019).

5.3. Segurança Alimentar e Nutricional (SAN): contexto histórico e conceito

Atualmente, no Brasil, compreende-se o seguinte conceito de SAN, conforme a Lei 11.346/2006 – LOSAN:

A Segurança Alimentar e Nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambientais, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Brasil, 2006, art.3º).

Esse entendimento foi afirmado na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), aprovada pelo Congresso Nacional e sancionada pelo Presidente da República em 15 de setembro de 2006.

No contexto histórico, o termo Segurança Alimentar teve suas primeiras observações na Europa durante a Primeira Guerra Mundial (1914-1918). Ligado a segurança nacional, o termo passou a ser usado para designar a capacidade de um país de produzir seus próprios alimentos, evitando a vulnerabilidade a embargos, cercos ou boicotes por razões políticas ou militares (Brasil, 2013). Este conceito, no entanto, foi constituído a partir do final da Segunda Grande Guerra Mundial (1945), quando o aumento da produção de alimentos no mundo cresceu muito além do aumento da população.

Contudo, a redução da fome e da desnutrição não acompanhou o mesmo ritmo. Essa situação ocorreu apesar dos avanços significativos na produção do país, porém, as estruturas sociais e econômicas não permitiram o acesso aos alimentos por toda a população. Isso se deve a algumas razões, como a distribuição desigual de renda e terra, a desigualdade social e a propriedade privada dos meios de produção, características do sistema capitalista, o qual visa apenas o lucro e não o atendimento às necessidades básicas das pessoas.

Esse contexto histórico marcou o início das discussões e ações em prol da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), visando garantir o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade em quantidade suficiente + Esse período foi marcado pelo fortalecimento e pela criação de organismos internacionais como a Organização das Nações Unidas (ONU) e a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura – FAO, que entendem o acesso ao alimento de qualidade como um direito humano e acreditavam que a segurança alimentar seria garantida por mecanismos de mercado.

O conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), no entanto, está em constante construção e relaciona-se a diferentes interesses e diversos aspectos sociais, culturais, políticos e econômicos, motivo pelo qual a concepção é assunto debatido por diversos segmentos da sociedade brasileira e mundial. À medida que a história da humanidade avança, também se modifica a organização social e as relações de poder em uma sociedade (Abrandh, 2013, p. 11).

Pode-se observar essa evolução no breve histórico da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) abaixo, adaptado de Spinelli (2020):

- 1930: Primeiras manifestações no Brasil em prol da Segurança Alimentar, embora as políticas públicas tenham sido expressas mais tarde.
- 1945: Criação de organismos internacionais dedicados à questão alimentar, como a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e a Organização Mundial de Saúde (OMS).
- 1948: Inclusão dos temas pobreza e fome, entre outros.
- 1950: Período pós-Segunda Guerra Mundial, com o enfrentamento da fome e da desnutrição. Surgem manifestos que relacionam instituições como FAO, OMS e Fundo das Nações Unidas para a Infância (UNICEF) com a ideia de diminuir a má nutrição.
- 1960: Os organismos passam a destacar programas de nutrição infantil, educação nutricional e suplementação alimentar.
- 1963: Surge o Programa Mundial de Alimentação, criado pela ONU, para ajuda alimentar e necessidades emergenciais, além do fortalecimento dos países em suas atuações em prol do combate à fome crônica e à desnutrição.
- 1974: A Conferência Mundial de Alimentação, organizada pela FAO, aponta a crise e a escassez mundial de alimentos, bem como a alta dos preços.
- 1980: Crescem as discussões sobre a Segurança Alimentar quanto ao acesso aos alimentos pelos indivíduos e coletivamente e à disponibilidade de renda, com a chamada liberação comercial.
- 1982: A 8ª sessão do Comitê de Segurança Alimentar Mundial da FAO define o objetivo final da Segurança Alimentar: assegurar que todas as pessoas tenham, em todo momento, acesso físico e econômico aos alimentos que precisam, com o propósito de assegurar a produção alimentar adequada e a estabilidade no fluxo dos alimentos, garantindo o acesso aos que necessitam.
- 1986: O assunto sobre Segurança Alimentar ganha força com a realização da Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição, que propõe a adição do termo “nutricional” à abordagem da Segurança Alimentar. Nesse momento, também foi proposta a formação de um conselho, com uma política e um sistema de estratégia para a Alimentação e Nutrição, em nível nacional, estadual e municipal.
- 1988: A alimentação foi incluída como direito social fundamental, por meio da Emenda Constitucional n.º 64/1988, em seu artigo 6º, um marco importante na garantia de direitos sociais no país.

- 1996: Instituição de uma comissão tripartite pelo governo federal, envolvendo representantes do governo, da sociedade civil e da iniciativa privada, para elaborar o “Relatório Nacional Brasileiro” a ser apresentado à Cúpula Mundial de Alimentação.
- 2003: Por meio do Fórum Brasileiro SAN, o termo “Segurança Alimentar e Nutricional” é formalizado.
- 2004: O enfoque socioeconômico e para a saúde foram referendados na II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.
- 2006: Criação da Lei n.º 11.346 de 15 de setembro de 2006, Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com visão de política pública intersetorial, consagrando os princípios do Direito Humano à Alimentação Adequada e da Soberania Alimentar.

O conceito de SAN, considera dois dados diferentes e complementares, conforme o autor:

É importante perceber que esse entendimento articula duas dimensões bem definidas: a alimentar e a nutricional. A primeira se refere aos processos de disponibilidade (produção, comercialização e acesso ao alimento) e a segunda diz respeito mais diretamente à escolha, ao preparo, ao consumo alimentar e sua relação com a saúde e com a utilização biológica do alimento. Abrandh (2013, p.13).

Compreendendo as dimensões da vida humana e suas diferentes fases, bem como os impactos globais associados a grupos sociais e países, as expressões mais graves de insegurança alimentar são a fome e a desnutrição.

Nos últimos 20 anos, o sobrepeso e a obesidade também se manifestaram, tornando-se um problema de saúde pública. As manifestações de insegurança alimentar entre os indivíduos e grupos sociais estão relacionadas a três fatores principais: classe social (renda), gênero (geracional) e raízes étnicas (raciais).

Os mais pobres são os mais expostos à insegurança alimentar, devido à dificuldade de acesso aos alimentos, à falta de trabalho ou à baixa renda, às restrições de disponibilidade de bens e à sustentabilidade dos modos de produção (Spinelli, 2020, p. 8).

A FAO afirma que a segurança alimentar e nutricional é alcançada quando todas as pessoas têm acesso físico, social e econômico a alimentos seguros, nutritivos e suficientes para atender às suas necessidades alimentares e preferências culturais. Visando a garantia do direito humano à alimentação, a SAN está diretamente ligada à erradicação da fome e à nutrição adequada (FAO, 1996).

5.4 A Segurança Alimentar e Nutricional e o Desenvolvimento Sustentável

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) possui forte ligação com a adoção de práticas inovadoras e mais sustentáveis para atividades agrícolas. A sustentabilidade, juntamente com as políticas públicas, tem sua trajetória ligada a três pilares: desenvolvimento econômico, ambiental e social, pilares esses atualmente associados ao pilar da governança. Segundo Caporal e Costaber (2004, p. 30), a sustentabilidade é um “conceito complexo que engloba problemas da relação homem-natureza e suas associações, requerendo a incorporação de novas variáveis, incluindo dimensões ecológicas e éticas (valores, justiça social etc.)”.

No ano de 2000, a Organização das Nações Unidas (ONU) estabeleceu os Objetivos do Milênio, com o engajamento de 191 países, termo que ficou estabelecido como Objetivos de Desenvolvimento do Milênio (ODM), com o cumprimento previsto para 15 anos. Conforme a figura 1 a seguir:

Figura 01. Objetivos de Desenvolvimento do Milênio.



Fonte: Portal Brasil, Mapa do Site.

Em 2015, surgiu a Agenda 2030 e seus 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. Nesse momento, os estados-membros da ONU reuniram-se novamente em congresso para o Desenvolvimento Sustentável, buscando um objetivo mais tangível e

mais comprometedor para todos os países, com a fixação de data para o cumprimento dos objetivos identificados ao longo dos últimos anos (Marques, 2019).

Com a previsão de execução da agenda até 2030, visa-se a promoção do desenvolvimento sustentável, buscando contemplar as necessidades presentes sem comprometer a capacidade das futuras gerações de cuidar de suas próprias necessidades. Isso é essencial para garantir que recursos naturais, ecossistemas e sistemas econômicos sejam preservados para o futuro (Nações Unidas, 2015).

A abaixo, são apresentados os ODS, disponíveis no site do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística:

Figura 02. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).



Fonte: Brasil, 2015.

Essa agenda estabelece um conjunto abrangente de 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) e 169 metas associadas, a serem alcançadas até o ano de 2030, conforme o site:

A principal visão por trás da Agenda 2030 é criar um futuro mais sustentável, equitativo e próspero para as pessoas e o planeta. Ela reconhece que os desafios globais, como pobreza, desigualdade, mudanças climáticas, degradação ambiental, paz e justiça, estão interconectados e que soluções integradas são necessárias para enfrentá-los (Nações Unidas, 2015).

Os ODS abrangem áreas como erradicação da pobreza, fome zero, saúde e bem-estar, educação de qualidade, igualdade de gênero, água limpa e saneamento, energia acessível e limpa, trabalho decente e crescimento econômico, indústria, inovação e infraestrutura, redução das desigualdades, cidades e comunidades sustentáveis, consumo e produção responsáveis, ação contra a mudança global do clima, proteção da vida

marinha, proteção da vida terrestre, paz, justiça e instituições eficazes, e parcerias para atingir os objetivos (Brasil, 2015).

Segundo Raworth (2012, p. 7), “qualquer visão sobre o desenvolvimento sustentável adequado para o século XXI deve reconhecer que a erradicação da pobreza e a promoção da justiça social estão intrinsecamente ligadas a garantir a estabilidade ecológica e renovação”.

5.5. A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) ligada à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)

Entre as diversas áreas, como Saúde, Educação, Assistência Social e outros setores, a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é concebida como um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que contribui para assegurar a SAN e o DHAA, à medida que busca a autonomia dos indivíduos, focada em hábitos alimentares saudáveis (Brasil, 2012).

O PNAE e a EAN estimulam a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo. As ações pedagógicas podem fomentar a criação de hábitos alimentares saudáveis, favorecendo a aprendizagem de forma ativa entre estudantes, com a construção coletiva de saberes, junto à comunidade e em diferentes espaços sociais, promovendo a saúde e a qualidade de vida dos mesmos (Brasil, 2010).

No propósito de práticas multiprofissionais para o desenvolvimento da EAN, a resolução nº 465/2010 do Conselho Federal de Nutricionistas especifica as atribuições do profissional de nutrição para atuar nas unidades públicas de educação. Nas atribuições obrigatórias e complementares, observam-se, no capítulo I, as atividades técnicas relacionadas às atribuições do profissional de nutrição, no artigo 3º, parágrafo quarto:

IV. Propor e realizar ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência ecológica e ambiental, articulando-se com a direção e com a coordenação pedagógica da escola para o planejamento de atividades com o conteúdo de alimentação e nutrição (Brasil, 2010).

Para o desenvolvimento de ações de EAN nas escolas, com o apoio de nutricionistas, a EAN deve ser integrada ao currículo escolar das diversas disciplinas, de forma contínua e vinculada ao mundo real dos estudantes. O objetivo é incentivar a

exploração, o pensamento crítico e criativo sobre os diferentes temas relacionados à alimentação e nutrição, alimentação escolar, a SAN, as culturas alimentares e o meio ambiente (FAO, 2017).

Conforme a resolução CD/FNDE nº. 6/2020, Capítulo II:

Art. 14 É de responsabilidade da SEDUC, da Prefeitura Municipal e da escola federal, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, mediante atuação coordenada dos profissionais de educação e do responsável técnico e demais nutricionistas, a inclusão da educação alimentar e nutricional – EAN no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa de maneira transversal o currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas e habilidades que promovam modos de vida saudáveis, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.

§ 1º Para fins do PNAE, considera-se EAN o conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo (Brasil, 2020, cap. II, art. 14, § 1º, p.6).

Os princípios da EAN no processo de ensino e aprendizagem, articulados às políticas públicas nas diversas áreas do conhecimento, devem ser pensados em diferentes âmbitos, abordando questões estruturais como o modo de produção do alimento, seu abastecimento, o acesso a alimentos adequados e saudáveis, práticas alimentares e possíveis mudanças.

As abordagens educativas e pedagógicas adotadas devem privilegiar os processos ativos, que incorporem os conhecimentos e práticas populares, contextualizadas nas realidades dos indivíduos, suas famílias e grupos, e que possibilitem a integração permanente entre a teoria e a prática (Brasil; Marco de Referência Nutricional e Alimentar, p. 27, 2015).

Atuações interdisciplinares e transdisciplinares são importantes na Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Quando contextualizadas, as ações e o posicionamento colaboram para o entendimento da complexidade do tema abordado e ajudam nas intervenções e execução de atividades integradoras e eficazes. A interdisciplinaridade está relacionada à integração de diferentes disciplinas, permitindo abordagens mais amplas de um determinado tema e facilitando uma visão total do problema e soluções adequadas.

Enquanto a transdisciplinaridade é mais ampla, indo além das disciplinas, com uma abordagem unificada que considera os diversos fatores e aspectos (culturais, sociais, econômicos e ambientais) que influenciam o objeto de estudo.

As ações da EAN apresentam nove princípios que estão na figura 3 a seguir, disponibilizada no Caderno “Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional, (p.18, 2018):

Figura 03. Os nove princípios para as ações de EAN.



Fonte: Brasil 2018.

Os nove princípios para a ação da EAN precisam ser associados com situações práticas da realidade, vinculados ao desenvolvimento de experiências concretas, com a possibilidade de relacionar os diferentes princípios, permitindo que uma mesma experiência possa se articular com vários princípios. A EAN faz parte do conjunto de ações de implementação para a aquisição de alimentos por meio do PNAE, com a sensibilização em conjunto com os gestores e a comunidade escolar, conduzidas a estudantes, educadores, diretores escolares, merendeiras e famílias, evidenciando a importância da Segurança Alimentar e Nutricional, bem como o Direito Humano à Alimentação Adequada (Brasil; MDS, 2018).

A intersetorialidade na EAN requer uma estratégia de comunicação e mobilização social, com a articulação intersetorial nos setores públicos da saúde, assistência social, segurança alimentar e nutricional, educação, agricultura, desenvolvimento agrário,

abastecimento, meio ambiente, esporte e lazer, trabalho e cultura; nas esferas Federal, Estadual, Municipal, Local e Regional” (Brasil, 2018, p.32).

O planejamento das ações de EAN precisa ser participativo, levando em conta os atores envolvidos. Isso requer refletir e dialogar sobre questões importantes, para registrar as ações que se pretende realizar. É um momento para a organização dos recursos necessários e a descrição das orientações para a execução de atividades atrativas, as quais garantirão experiências satisfatórias. Dessa forma, a comunidade se manterá envolvida e fortalecida, com parceiros colaborando ativamente em todos os processos (Brasil, 2018).

A baixo a figura 4 apresenta os aspectos do planejamento de ações de EAN, que representam os caminhos a percorrer, segundo o caderno de Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional (2018, p. 39):

Figura 4. Aspectos do planejamento de ações de EAN.



Fonte: Brasil. 2018.

A figura aponta possíveis caminhos para um planejamento de mobilizações para a EAN, com o intuito de buscar respostas para os sete questionamentos: por quê? Com quem? Onde? Sobre o quê? Como? Quando? Como avaliar? Refletir sobre essas questões é fundamental para traçar os caminhos. Na visão apresentada pelo Caderno de Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional (2018, p.15), “Precisamos pensar: por

que comemos o que comemos? Como aquele alimento chegou ali no nosso prato? Quem produziu? Como e onde produziu? Enfim, é mais complexo do que simplesmente ter a informação sobre o que é saudável”.

A interação entre os sujeitos envolvidos se dá pelo diálogo, o qual permite trocar saberes, fazer questionamentos e encontrar respostas coletivas, com uma escuta sensível e acolhedora que possibilita ver e estar no mundo com diferentes olhares e entendimentos, tanto do ponto de vista científico quanto popular e técnico. Entre as diversas possibilidades de planejar uma ação de EAN, o acesso a uma produção agroecológica faz parte do percurso para a promoção da alimentação adequada (Brasil, 2018).

A escolha dos alimentos pelas pessoas possui impactos positivos ou negativos, dependendo da disponibilidade e do abastecimento de alimentos saudáveis ou não, assim como do desperdício e do descarte dos resíduos das produções. Em um projeto de EAN, para a construção de uma identidade alimentar alinhada com os preceitos de sustentabilidade e da totalidade do sistema alimentar, o uso do repertório culinário do território potencializa a descoberta dos sentidos, das técnicas, dos conhecimentos e da marca de cada lugar, ligando-os a memórias e afetos.

O território dos participantes é o ponto de partida a ser considerado para a execução de um projeto, a fim de conhecer como as pessoas deste espaço estão estabelecidas, quais são suas condições econômicas, sociais e culturais, bem como a relação e as condições atuais da alimentação e nutrição. É essencial que as pessoas envolvidas sejam protagonistas de suas escolhas e mudanças, e para isso, a motivação e a informação são importantes. A possibilidade de diálogos contextualizados com a realidade local permite uma participação ativa, crítica e consciente dos participantes, os quais compreendem as vantagens para si e para os demais à sua volta.

A troca de experiências e boas práticas em educação alimentar e nutricional nos programas de alimentação escolar foi tema do Congresso Internacional promovido pela FAO e o FNDE, em 2017, durante o Congresso Internacional de Alimentação Escolar: caminhos para a educação alimentar e nutricional, realizado em Brasília (FAO, 2017). Em relação à saúde, às doenças e à fome, o Brasil é um exemplo mundial na implantação de políticas públicas e metodologias, onde as escolas são espaços privilegiados para a junção comunitária entre o desenvolvimento social e econômico de qualidade e sustentável.

Para a promoção de ambientes alimentares saudáveis e sustentáveis no Brasil, as ações de EAN contam com dispositivos norteadores, disponibilizados pelo site do Governo Federal, entre eles: o Marco de Educação Alimentar e Nutricional (2012) para

as políticas Públicas, o Guia Alimentar para População Brasileira e a Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade.

A escola é um espaço potencial para a EAN, sendo instituída como um dos eixos de atuação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com o propósito de promover a alimentação saudável nas escolas por meio da inclusão do tema nos currículos escolares e do engajamento de diversos atores e governos. As recomendações são voltadas para o estímulo ao consumo de comida de verdade e a valorização dos alimentos culturalmente tradicionais e locais, com incentivo ao fortalecimento da agricultura familiar para a comercialização de suas produções para a alimentação escolar pelo mercado institucional do PNAE (Brasil, 2017, 2024).

Para o desenvolvimento da EAN nas unidades escolares, em formato transversal e transdisciplinar junto ao currículo, devem-se articular os conteúdos e habilidades de aprendizagem, relacionando-os aos diferentes saberes, com os temas ligados à alimentação, à cultura, à história, à geografia e outros.

Na execução da prática, as atividades pedagógicas requerem recursos educacionais ativos e problematizadores, podendo envolver aulas dialogadas, brainstorming (a tempestade de ideias); seminários, dramatização; teatro de fantoches; competições; oficinas culinárias, produção de livros de receitas; atividades com uso de hortas comunitárias e escolares; visitas guiadas entre outras possibilidades (Brasil, 2012; MDS, 2018).

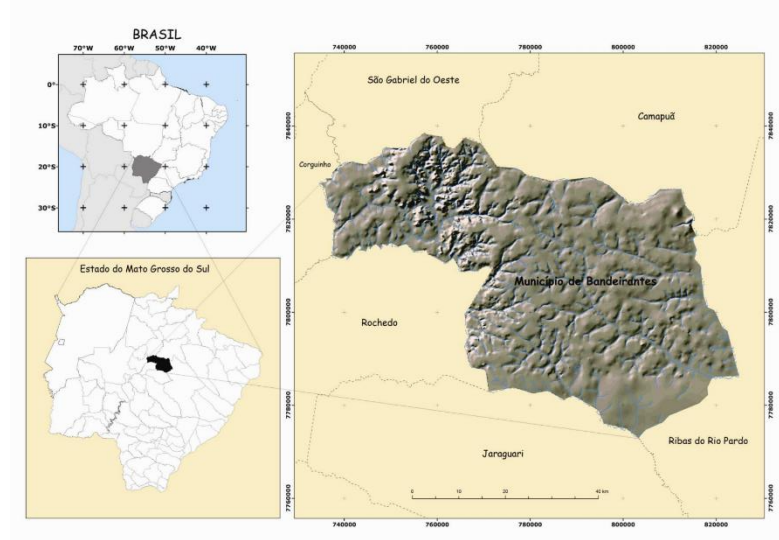
Inúmeras são as possibilidades da execução de ações de EAN, podendo ser em diferentes ambientes, os quais a escola é um espaço social adequado, podendo ser uma abertura para o fortalecimento das relações com os estudantes e comunidade, onde o principal público são os estudantes, os quais estão em formação integral. O desenvolvimento de um projeto de EAN poderá ser crucial para a ampliação dos conhecimentos acerca da importância da alimentação adequada, de valor nutricional e afetivo. Um percurso planejado para a realização de atividades que valorize a comunidade, o seu modo de ser, possibilite trocas de conhecimentos, ampliando conhecimentos, articulando a teoria a experiências práticas poderá influenciar positivamente a valorização da alimentação escolar, com escolhas alimentares e atitudes favoráveis a vida e o meio ambiente.

6 METODOLOGIA

6.1. Local de pesquisa e motivo da escolha

O projeto foi realizado no município de Bandeirantes, o qual é localizado no bioma cerrado, na mesorregião centro norte do Estado de Mato Grosso do Sul e conta com uma área de 3.357,926 km², sendo distante 58 km da capital Campo Grande, com uma população de 7.940 pessoas (IBGE, Censo 2022). O campo apresenta grande potencial agrícola, nos últimos anos teve grande ampliação nas áreas de produção de soja, milho e sorgo e vem se destacando com grandes produções, favorecendo a implantação de empresas de insumos, e introduzindo plantações de eucaliptos para matéria-prima da celulose e a suinocultura. Também conta com a presença da agricultura familiar, com vários produtores e produtoras, muitos vivem nos assentamentos (AGRIPIJA, AGROBAN, PIRAPARQUE, Nova Alvorada, Nova Esperança, Matão, Roda Viva e Vida Nova). A localização do município de Bandeirantes apresentado a seguir:

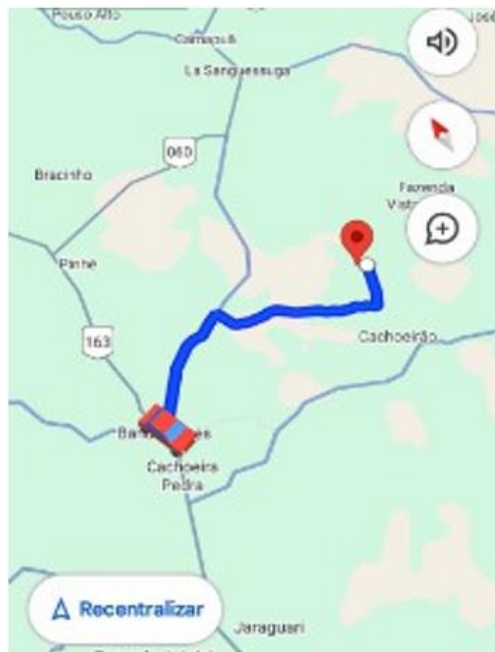
Figura 05. Localização do município de Bandeirantes no Estado de Mato Grosso do Sul.



Fonte: Pereira et al. (2012, p.11).

A unidade escolar escolhida para o desenvolvimento do projeto técnico é a comunidade do campo localizada no assentamento “Matão”, extensão da Escola Municipal José de Anchieta, a qual fica a 47 km distante da cidade. O local foi cedido ao município para o funcionamento da extensão escolar e é uma área da Associação do assentamento. A localização está apresentada conforme na figura 6 a seguir:

Figura 06. Trajeto da cidade de Bandeirantes - MS ao assentamento Matão.



Fonte: Google Maps, (2025).

O espaço contém três prédios, duas casas são utilizadas para as instalações da escola como: salas, secretaria escolar, cozinha, banheiros e um pátio grande. A terceira casa funciona uma Unidade Básica de Saúde. A região é considerada de difícil acesso, pela distância e estradas ruins em períodos de chuva.

A melhor maneira para a comunicação local é com o uso da internet, por mensagem no Whats App, mesmo assim o acesso ao sinal é fraco e não há rede de telefone fixo. As imagens abaixo mostram o ambiente da extensão:

Figura 07. Salas de aula da pré-escola, 1º, 2º ano, secretaria escolar, cozinha e varanda (refeitório) e banheiros.



Fonte: da autora, trabalho de campo, (2025).

Figura 08. Sala de aula do 3º, 4º e 5º ano.



Fonte: da autora, trabalho de campo, (2025).

Figura 09. Pátio da unidade escolar.



Fonte: da autora, trabalho de campo, (2025).

O corpo docente da unidade escolar é composto por uma diretora, que atende a escola Polo e a Extensão, onde a mesma acompanha o trabalho com apoio da coordenadora pedagógica, com visitas agendadas e comunicação direta com os funcionários por mensagens no grupo de Whats App ou individualmente, conforme a demanda.

A coordenadora pedagógica acompanha os planejamentos das professoras e o desenvolvimento dos estudantes, age como um “elo” de ligação entre o polo e extensão, subsidiando as demandas de materiais pedagógicos e a organização de eventos. São três

professoras regentes, as quais também são responsáveis por todas as disciplinas do currículo, tendo os planejamentos organizados para cumprimento na escola em dois dias da semana, momento em que as professoras ficam na escola até as 14:30 e a cada 15 dias, nas terça-feira, no período vespertino se reúnem na cidade para planejar com a coordenadora pedagógica, em uma sala na Secretária Municipal de Educação ou na casa da própria coordenadora.

Para a manutenção da limpeza a extensão possui duas funcionárias de zeladoria, responsáveis pela limpeza das salas, banheiros e pátio; uma merendeira escolar a qual prepara as refeições, cuidando do armazenamento dos alimentos, da limpeza e organização da cozinha; um motorista responsável pela linha exclusiva dos estudantes da referida unidade, ficando com o transporte a disposição no pátio até o final das aulas; uma monitora de ônibus, a qual acompanha o trajeto de ida e volta dos estudantes, enquanto aguarda o horário a mesma colabora com a manutenção da limpeza do espaço externo e acompanha o recreio dos estudantes.

A unidade contou com o total de 30 estudantes matriculados no ano letivo de 2024 e neste corrente ano de 2025 a unidade escolar conta com 26 estudantes matriculados, sendo pré-escola I: 1, pré-escola II: 4, 1ºano: 5, 2º ano: 4, 3º ano: 3, 4º ano: 6 e 5ºano: 3.

No ano de 2021 o município fez adesão ao projeto Rural Sustentável Cerrado (PRS Cerrado²), apresentado em reunião online, junto a equipe pedagógica da Secretaria Municipal de Educação e o grupo de articuladores do projeto. Na época o Jogo Coopera Cerrado, com a proposta integrada ao currículo escolar e em consonância com a equipe técnica e Secretário Municipal de Educação foi indicado a “Escola Municipal José de Anchieta – Polo e extensão”, porém, o projeto foi desenvolvido somente nas turmas da extensão “Sala Matão”.

A metodologia do jogo é a cooperação em grupo, com ações de Popularização da Produção Rural Sustentável e de Baixa Emissão de Carbono; a equipe cumpriu ações estabelecidas por etapas, entre elas a construção de uma horta escolar, com aulas de campos em unidades demonstrativas parceiras do projeto e intercâmbio com outras equipes de estudantes de outros municípios. Os estudantes e educadores se envolveram

² PRS CERRADO: Programa de Capacitação: Popularização nas Escolas. [Brasília/DF]; 2023. Disponível em: <https://www.ruralsustentavel.org/programadecapacitacao/popularizaconasescolas/>. Acesso em: [01 de outubro de 2025].

ativamente e conquistaram um prêmio com valor em dinheiro, o qual foi aplicado em recursos pedagógicos para a extensão.

Na época, eu como integrante da equipe gestora da rede municipal de educação do município, exercendo a função de professora formadora pude acompanhar esse percurso, no qual houve a oportunidade de participar do processo seletivo para o Mestrado Profissional do PRS Cerrado, ofertado em parceria com a Universidade Federal de Lavras – UFLA/MG, pelo Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável e Extensão e o Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia da Produção Animal.

Por meio da inscrição, conforme o edital e aprovação em processo seletivo, resultou na conquista de uma vaga no curso de Mestrado Profissional em Desenvolvimento Sustentável e Extensão, sendo uma grande oportunidade para minha vida pessoal e profissional.

A escolha da unidade para a execução do projeto técnico a ser desenvolvido no mestrado considerou a mesma linha de pensamento da escolha do projeto Coopera Cerrado, por ser uma escola do campo, com forte ligação com as temáticas a serem abordadas, pois possui sua diversidade e características de comunidades dos assentamentos e agricultores familiares, e merece um olhar especial, quanto ao tema Educação Alimentar e Nutricional com a ligação por meio da valorização da alimentação escolar vinda da agricultura familiar aos estudantes da extensão escolar. A minha ligação direta com a comunidade se dá pelo vínculo de professora formadora da SEMED e indireta com a comunidade local, tenho tios e primos moradores da região, e os sogros agricultores familiares de outro assentamento.

As aulas presenciais no curso de mestrado despertaram em mim maior proximidade com as comunidades do campo aqui da região, até mesmo concretizei investimentos pessoais em uma pequena chácara, na qual junto a minha família visualizamos possibilidades de executar alguns dos conhecimentos adquiridos nas aulas práticas e materiais teóricos apresentados durante os estudos presenciais e online das disciplinas do mestrado. Uma trajetória de estudo e troca do conhecimento com professores doutores e colegas profissionais de diversas áreas de conhecimento, reafirmando a escolha desta comunidade escolar para o desenvolvimento do projeto, uma possibilidade que se deu por meio da ligação com a educação.

6.2 Procedimentos, Técnicas de pesquisa, amostragem e forma de interpretação dos dados

A Metodologia do trabalho teve sua vertente na metodologia qualitativa e participativa, com a perspectiva de conhecer a comunidade por meio de coleta de dados para análise dos indivíduos e o ambiente à sua volta, a instituição e o local onde está localizada. Com etapa exploratória, observação participativa, entrevistas e questionários, para análise e tratamento dos dados levantados e registrados durante o processo de diagnóstico, para realizar um tratamento colaborativo junto à unidade escolar. Minayo reforça esta vertente metodológica da pesquisa qualitativa como parte da realidade social:

A Pesquisa qualitativa responde a questões muito particulares. Ela ocupa, nas Ciências Sociais, com um nível de realidade que não pode ou não deveria ser quantificado. Ou seja, ela trabalha com o universo dos significados, dos motivos, das aspirações, das crenças, dos valores e das atitudes. Esse conjunto de fenômenos humanos é estendido aqui como parte da realidade social, pois o ser humano se distingue não só por agir, mas por pensar sobre o que faz e por interpretar seus semelhantes (MINAYO, 2009, p.21).

Para a realização do projeto técnico foram utilizadas as seguintes técnicas: visitas e observação participante, entrevistas com roteiros semiestruturados, com diferentes objetivos, e análise documental. Participaram da pesquisa 09 (nove) pais e responsáveis pelos estudantes; 03 (três) professoras, 01 (uma) diretora escolar, 01 (uma) coordenadora pedagógica, 01(uma) nutricionista responsável pela alimentação escolar e 11 (onze) estudantes da turma multisseriada do 3º, 4º e 5º ano do ensino fundamental, somando o total de 26 participantes.

6.2.1 Entrevistas

Entre os procedimentos e técnicas utilizadas a entrevista na perspectiva qualitativa foi usada como instrumento para os diagnósticos. Apoiada na realidade empírica (conduzida simplesmente pela experiência) de forma complexa, porém objetiva, onde seguiu-se uma série de fatores previamente estabelecidos, como a apresentação do projeto, seus objetivos e documentação de termo de consentimento (TCLE) e assentimento.

As entrevistas ocorreram como fios condutores, os quais apontaram significativos dados, os quais permitiram a validação dos resultados. Na busca de contextualizar o comportamento dos sujeitos, aproxima-se aos sentimentos, às crenças e valores de forma explícita, permite o acesso a dados sobre o passado recente ou distante. A interação e a

confiança é o elemento balizador da entrevista, uma ação que requer comportamentos de trocas mútuas de confiança entre o entrevistado e o entrevistador. A ação que requer a definição de um objetivo, como ponto de partida permitindo que o entrevistado discorra sobre o assunto, sucedendo em dados para a pesquisa em um momento flexível, com discurso natural entre os sujeitos (Rosa; Arnoldi, 2024).

Foi utilizada a entrevista semiestruturada, com um conjunto de questões básicas, e o recurso de gravação de áudios, vídeos e fotografias. Os convites para a participação das entrevistas foram normatizados com a apresentação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido -TCLE e assentimento, com a assinaturas dos participantes, conforme as normas da universidade para a participação no projeto, realização de entrevistas e registros de gravações, filmagens e fotografias.

6.2.2 Observação participante

A observação participante firmou se como um instrumento de minha imersão como pesquisadora no ambiente pesquisado, foi possível participar e interagir ativamente no contexto junto aos participantes. Com realização de observações, registro de fotografias e análise de documentos em campo, busquei respostas para as perguntas geradoras da problemática do estudo, procurando retratar a realidade da unidade escolar analisada.

Em uma investigação específica conforme Paula et al. (2019, p. 184), “... um pesquisador analisa certo aspecto de determinada situação educacional, recolhendo informações que ele próprio transforma diretamente em texto, aplicando sobre os métodos de análises textuais disponíveis atualmente”. É uma técnica que permite um entendimento mais profundo e contextualizado do caso estudado, favorece a coleta de dados valiosos e significativos.

A observação participante se deu durante as visitas à unidade escolar, com o acompanhamento e observação da rotina da instituição, momento que propiciou a criação de vínculos afetivos e de confiança com o grupo e comunidade, permitiu conhecer o ambiente e suas dependências, com apresentação do projeto na unidade escolar.

Foram realizadas reuniões junto a coordenação e direção, onde definimos a programação da logística de datas, horários e transporte para a reunião de apresentação do projeto aos pais, estudantes e funcionários e realização das entrevistas para o diagnóstico e planejamento para as demais etapas do projeto.

A partir das observações realizadas nos momentos de interações em campo, ocorridas durante as reuniões junto as educadoras e coordenadora pedagógica, foram realizadas anotações e registros de imagens, as quais contribuíram para a produção textual das observações e análise das visitas.

6.2.3 – Análise documental

Os materiais analisados foram repassados pela coordenadora pedagógica, a qual explicou como esses documentos orientam o trabalho na instituição. Primeiramente, o PPP (Projeto Político Pedagógico) da escola, que apresenta particularidades da organização da escola do campo. O município não possui Conselho de Educação próprio e segue as orientações da SED/MS, bem como o calendário escolar e o currículo do Estado do Mato Grosso do Sul, o qual é construído com base na BNCC.

O currículo orienta e direciona o planejamento pedagógico, conforme as disciplinas e etapas, com habilidades e orientações de ações a serem planejadas e executadas com os estudantes, durante o estudo foi realizado a leitura do Currículo de Mato Grosso do Sul versão 2020, com atenção na sessão que orienta o trabalho de Educação Alimentar e Nutricional e as práticas que apresentam as disciplinas e suas habilidades, documento analisado e usado para o planejamento do percurso junto as educadoras, com base nas habilidades essenciais para as turmas de 3º, 4º e 5º ano do Ensino Fundamental.

O PPP da escola apresenta o trabalho pedagógico de acordo com o currículo de forma flexível, busca contemplar os componentes curriculares e/ou área de conhecimento específica por meio da interdisciplinaridade, contextualização e transversalidade, com os temas contemporâneos incluídos para a complementação do currículo. De forma diversificada, visa contemplar características regionais e locais da comunidade, da cultura, da economia e dos estudantes.

Os temas contemporâneos devem atender às seguintes temáticas: o estudo da história e cultura afro-brasileira e indígena, direitos das crianças e dos adolescentes, educação em direitos humanos, educação ambiental, educação para o trânsito, educação alimentar e nutricional, educação fiscal, saúde, sexualidade e gênero, vida familiar e social, respeito, valorização e direitos dos idosos, cultura sul-mato-grossense e diversidade cultural, superação de discriminações e preconceitos como racismo, sexismo, homofobia e outros, e a cultura digital.

Os planejamentos das professoras são realizados semanalmente e registrados em uma tabela do Word, contemplando o cronograma de aulas semanais, conforme a matriz curricular.

As sequências didáticas e projetos fazem parte das metodologias de trabalho pedagógico da escola. Atualmente, a escola também participa de projetos nos quais recebe assessorias pedagógicas de instituições parceiras, como o Programa A União faz a Vida, Educação Financeira pela instituição SICREDI, AGRINHO, SEBRAE e PROERDI, e Saúde na Escola com parceria entre a educação e a saúde.

A escola, como todo o município, faz parte do Compromisso Nacional Criança Alfabetizada (CNCA), ação que envolve as formações continuadas para professores, coordenadores e diretores. As orientações e formações são realizadas pela equipe técnica da SEMED do município.

O Regimento Escolar, em sua apresentação, aborda a criação e a localização da Escola Municipal José de Anchieta – Polo e sua extensão “Sala Matão”, bem como sua finalidade, princípios e objetivos, as etapas atendidas e os objetivos da Educação do Campo. Descreve as modalidades de oferta de ensino, as quais compreendem a Educação Infantil, o Ensino Fundamental, a Educação de Jovens e Adultos e a Educação Especial na Educação Inclusiva.

O regimento também descreve a organização dos agrupamentos da escola e, por ser do campo, considera as especificidades conforme o quantitativo de demanda, classificações e de espaço, onde as turmas podem ser constituídas por agrupamentos multisseriados do 1º (primeiro) ao 5º (quinto) ano, do 6º (sexto) ao 9º (nono) ano do ensino fundamental, quando necessário, nunca com mais de 20 alunos. Também foi analisado a matriz curricular da escola, a qual verifica se que são 2 aulas semanais destinadas a disciplina Terra, Vida e Trabalho.

A leitura do Regimento e do PPP oportunizou conhecer melhor a localização e a organização da escola e de sua extensão. As análises no currículo trouxeram tranquilidade quanto ao tema escolhido para o projeto, uma vez que este está previsto no currículo da escola do campo como um dos temas transversais: “Educação Alimentar e Nutricional”, sem impedimentos para o desenvolvimento com os estudantes.

O projeto em campo iniciou no mês de março do ano de 2025, com a apresentação oficial na data de 27 de março, entre 28 de março a 04 de abril foi realizado a análise documental da escola, as visitas de observação participante e entrevista com a coordenadora e diretora, no período de 09 de abril a 16 de maio foi realizado as entrevistas

com as professoras, nutricionista, com os pais e responsáveis pelos estudantes e com os estudantes. Em 15 de abril aconteceu a reunião de planejamento do percurso interativo junto as professoras e coordenadora, a execução das atividades planejadas junto aos estudantes se deu entre 13 de maio a 18 de junho de 2025.

6.2.4 Análise dos dados

Segundo Minayo (2007, p.80 e 81) a análise e interpretação de informações geradas em pesquisa qualitativa é o momento de o pesquisador buscar finalizar o trabalho, apoiado no material coletado e articulando esse material aos propósitos da pesquisa e à fundamentação teórica, considerando tanto a análise como a interpretação de todo o processo. A interpretação se dá no momento em que: “conseguirmos realizar uma síntese entre: as questões da pesquisa; os resultados obtidos a partir da análise do material coletado, as interferências realizadas e a perspectiva teórica adotada” (Minayo, 2007, p. 9).

O método qualitativo foi considerado para o projeto, pois permite análise e interpretação de particularidades distintas, com amostras por instrumentos adequados aos participantes, de forma flexíveis, favoreceram a participação e o entendimento dos resultados apresentados, sem ter a intensão de quantificá-los. Para as descrições das entrevistas os nomes dos participantes não foram identificados, mantendo preservado a identidade de cada um.

Ao concluir as entrevistas, roda de conversa e observação participante foi realizado o parecer do diagnóstico, por meio da transcrição dos dados e informações obtidas, com análise e interpretação qualitativa. O diagnóstico contribuiu com elementos para a realização do planejamento junto a equipe pedagógica, com ações colaborativas de educação Alimentar e Nutricional, com a definição de atividades interdisciplinares alinhadas ao currículo e executadas junto aos estudantes.

6.3 Coleta de informações realizado para o alcance de cada objetivo específico

a) Diagnosticar as fragilidades e potencialidades da escola para promover atividades de Educação Alimentar e Nutricional para a valorização da alimentação escolar:

Para a construção do diagnóstico foi usado os seguintes instrumentos de coleta de dados: Observação participante, entrevistas com as educadoras, entrevistas com as famílias e roda de conversa com os estudantes.

O diagnóstico foi feito com base nas observações realizadas nos momentos de interações em campo, foram feitas anotações e registros de imagens as quais contribuíram para a escrita desta análise, para o relatório também foram realizadas entrevistas com as educadoras, com o objetivo de diagnosticar as fragilidades e potencialidades da escola na promoção de atividades de Educação Alimentar e Nutricional, as entrevistas realizadas com as educadoras forneceram dados que permitiram conhecer melhor e entender como o trabalho é realizado na instituição. Os apontamentos foram considerados na articulação e sugestão de ações educativas, as quais contribuíram com o trabalho pedagógico com a temática EAN.

As entrevistas foram realizadas com um total de seis profissionais, sendo três professoras da extensão “Sala Matão”, uma coordenadora pedagógica, uma diretora da escola e uma nutricionista. As entrevistas foram conduzidas com base em um questionário semiestruturado, contendo doze questões elaboradas para direcionar as entrevistas com as professoras, coordenadora e diretora. Para a entrevista com a nutricionista, foi utilizado um questionário específico com quinze questões.

b) Conhecer as famílias dos estudantes, a forma de permanência no campo e seus hábitos alimentares:

Para conhecer as famílias dos estudantes foram realizadas entrevistas, com apoio de um roteiro semiestruturado com 19 (dezenove) questões, os convidados a participarem foram os pais ou o responsável pelos estudantes. Para as entrevistas esperava se uma média de 10 (dez) participantes, porém 09 pessoas participaram. Os objetivos das entrevistas visaram evidenciar a forma de permanência das famílias no campo, seus hábitos alimentares e suas considerações quanto a alimentação escolar vinda da agricultura familiar e de que maneira podem contribuir junto a escola para ações de EAN junto as educadoras e os estudantes.

c) Investigar se os estudantes conhecem como se dá o percurso da compra da alimentação escolar até o acesso deles e suas preferências alimentares:

Com o objetivo de levantar os conhecimentos dos estudantes sobre a alimentação escolar, seus gostos e preferências alimentares de forma contextualizada, foram utilizados alguns dos produtos da agricultura familiar servidos na escola, sendo expostos aos estudantes em uma mesa na sala para direcionamento de roda de conversa, um diálogo para ouvir 12 (doze) estudantes da turma multisseriada do ensino fundamental, sendo do 3º ano 03 (três), 4º ano 03(três) e do 5º ano 06 (quatro). Porém na roda de conversa foi possível conversar com 11 (onze) estudantes, período em que uma estudante do 5º ano estava com faltas consecutivas.

Por meio de perguntas abertas em relação a origem da alimentação exposta, o processo de cultivo, e o percurso desses alimentos até a refeição servida na escola, conforme o questionário semiestruturado o qual contém 12 questões, as quais foram direcionadas ao grupo de estudantes durante a roda de conversa, as respostas foram anotadas e gravadas pela pesquisadora. Não foi obrigatório que todos os estudantes respondessem a todas as questões abordadas. Ao final da roda de conversa foi entregue aos estudantes uma folha para registro por escrita ou desenho dos alimentos que mais gostam e os alimentos que não gostam. Foi convidado as demais turmas da educação infantil, 1º e 2º ano para apreciar a exposição dos alimentos e feito uma dinâmica a com música “Comida brasileira” de Fábio Iuras, apreciaram a música no som, depois cantaram e com atenção desenvolveram os comandos conforme o combinado. Para finalizar foi servido milho cozido representando um alimento da agricultura familiar.

d) Planejar um percurso interativo junto a equipe pedagógica, com atividades interdisciplinares para a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) visando a valorização da alimentação escolar:

A partir do diagnóstico, e análise documental do PPP da escola, com o levantamento das habilidades essenciais da BNCC e Currículo de Referência do Estado do Mato Grosso do Sul, foi possível propor e contribuir para o planejamento de um percurso formativo de EAN.

Esta etapa foi realizada junto à equipe pedagógica, momento em que foram definidas as atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para aulas no espaço da escola e espaço externo, de forma transversal e interdisciplinar, considerando o eixo temático Terra, Vida e Trabalho e considerando alguns conteúdos de língua portuguesa e matemática.

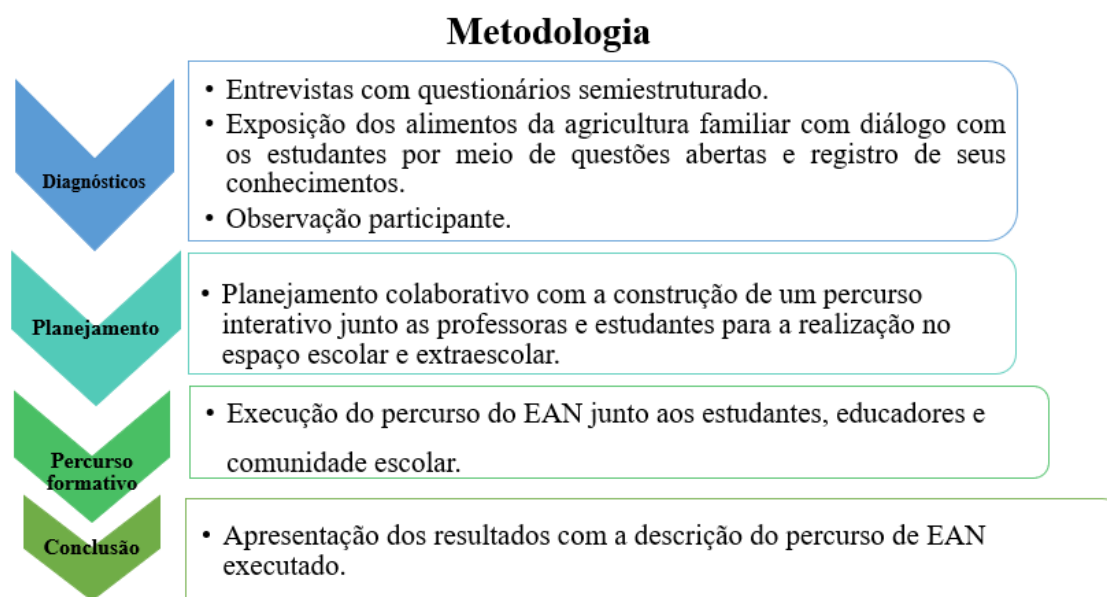
Com uma reunião de alinhamento junto a equipe pedagógica, foi apresentado as considerações do diagnóstico realizado por meio das entrevistas. Foi um processo de diálogo, onde foi proposto a construção de um percurso com atividades a serem realizadas, considerando as diferentes etapas dos estudantes, com base nas habilidades previstas no currículo e disciplinas que compõem o eixo temático.

Levando em conta as possibilidades para a realização de atividades interdisciplinares, o percurso interativo contou com ações de EAN, as quais foram desenvolvidos para a valorização da alimentação escolar vinda da agricultura familiar.

Após o planejamento do percurso interativo foi executado um conjunto de ações que podem vir a ser implementadas no Projeto Político Pedagógico - PPP da escola, tanto para a extensão como para a unidade escolar polo.

Em síntese, a metodologia foi composta por 4 etapas (diagnóstico, planejamento de percurso interativo e execução do percurso junto aos estudantes, colaboradores e comunidade e conclusão), conforme a figura representada a seguir:

Figura 10. Esquematização das etapas da metodologia.



Fonte: da autora, trabalho de campo, (2025).

A interação da escola com as famílias e comunidade, foi de suma importância para a organização do tempo de vivências dentro do espaço escolar e extraescolar, bem como as atividades propostas e realizadas juntamente com as educadoras e estudantes.

Por meio da construção e execução de um percurso colaborativo entre os meses de março a julho de 2025, com atividades interdisciplinares foi possível conhecer a realidade da comunidade local, promover a educação alimentar e nutricional e estimular

o interesse dos estudantes, professores e a comunidade envolvida sobre a importância e a valorização da alimentação escolar vinda da agricultura familiar.

6.4 Avaliação do projeto técnico

Para formalização da avaliação do projeto, foi decidido junto a equipe pedagógica da escola a aplicação de dois questionários, um para as educadoras e um para os estudantes. As questões foram elaboradas pela pesquisadora, impressa e aplicada em sala com os estudantes das turmas do 3º, 4º e 5º. Os questionários contaram com questões de múltipla escolha e espaço para registro pessoal por escrita ou desenho. A avaliação do projeto para as educadoras foi impressa e entregue as mesmas para responderem, assim obtendo a visão das mesmas sobre o projeto desenvolvido.

7. RESULTADOS

A apresentação oficial do projeto a comunidade escolar ocorreu no dia 27 de março de 2025, durante uma visita de acolhimento na escola. Estiveram presentes o Prefeito Municipal, a Secretária Municipal de Educação, a Diretora escolar, educadoras, pais e estudantes.

Em conversa junto a coordenação e direção, foi possível ajustar e definir a programação da logística de datas, horários e transporte para a reunião de apresentação do projeto aos pais, estudantes e funcionários e realização das entrevistas diagnósticas e planejamento para as demais etapas do projeto.

Os textos a seguir apresentam o resultado do desenvolvimento das etapas do trabalho realizado em campo.

a) As fragilidades e potencialidades da escola na promoção de atividades de Educação Alimentar e Nutricional

- Análise das observações participante:

O espaço físico da instituição possui um pátio amplo, com muitas árvores frutíferas, as quais fazem boa sombra, um espaço gramado e ao fundo na divisa de uma reserva de mata. As funcionárias da zeladoria mostraram o local onde era a horta escolar (2022), também apontaram dificuldades para a continuação da horta no espaço, foi possível visualizar e registrar com fotos os motivos relatados por elas, os quais levaram a desativação da horta, entre eles a intensa infestação de formigas cortadeiras,

com caminhos que vêm também da reserva. Outro motivo apontado e constatado é o espaço aberto, a cerca com o tempo foi danificada e o gado de vizinhos entram e saem livremente, pisoteando e pastando tudo o que encontram no pátio.

As funcionárias e a cozinheira comentaram que na horta, nela haviam muitas coisas plantadas, como cheiro verde, couve e alface e complementavam a alimentação escolar. Neste ano de 2025 o espaço foi gradeado, plantaram ramas de mandioca e sementes de abobrinha, mas não tiveram resultados positivos devido aos fatos mencionados das formigas cortadeiras e o gado na imagem a baixo:

Figura 11. Registro da presença das formigas cortadeiras.



Fonte: da autora, trabalho de campo (2025).

- **Análise das entrevistas com as educadoras:**

Todas as educadoras atuam há mais de 10 anos em suas profissões. Quanto ao tempo de atuação na escola, a coordenadora e a professora de pré-escola atuam há mais de três anos nesta extensão. Já as professoras das turmas do ensino fundamental e a diretora iniciaram este ano nessas funções nesta unidade escolar. Somente a professora da pré-escola vive no campo, tem ligação com a vida no campo e se considera agricultora familiar. Neste momento, as demais afirmam que a ligação se dá apenas com a escola.

O entendimento sobre o que é Educação Alimentar e Nutricional (EAN) entre as educadoras está diretamente ligado à alimentação que as crianças recebem com a

orientação da nutricionista e envolve as professoras e estudantes pelo trabalho pedagógico voltado para abordar e apresentar aos estudantes a importância para a saúde, com ações que visam despertar o interesse e a vontade dos estudantes de experimentar e até mesmo passar a aceitar melhor os alimentos servidos na escola e em suas casas.

Sobre a alimentação saudável, as educadoras referem-se aos alimentos retirados da própria terra, sem agrotóxicos e com o mínimo de fertilizantes, priorizando o uso de produtos naturais. A educação alimentar e nutricional é vista como uma forma de cuidar da nossa alimentação, tornando-a mais saudável, utilizando recursos próprios da natureza.

As professoras afirmam que a educação alimentar e nutricional acontece de forma articulada com as áreas do conhecimento, nas aulas de eixo temático e nos conteúdos de ciências, utilizando a metodologia de projetos e outras disciplinas do currículo.

A coordenadora pedagógica comenta que, no ano de 2022, foi realizado um trabalho em parceria com o Projeto Coopera Cerrado, em colaboração com a Secretaria Municipal de Educação e o PRS Cerrado. Nesse período, foi trabalhado o tema da horta, e as crianças aprenderam sobre o manejo das plantas, compostagem, reciclagem, cuidado com o meio ambiente e a produção de alimentos, além do uso de elementos da natureza, como sementes, para confecções artísticas, como quadros. Durante o projeto, também realizaram interação com outras escolas de outros municípios.

A coordenadora ressaltou a importância do tema do projeto para o trabalho com os estudantes e sugeriu parcerias com a nutricionista para a realização de palestras e visitas de campo, para que os estudantes conheçam melhor a realidade e a funcionalidade da produção dos alimentos. Acredita que muitas famílias não trabalham com a agricultura familiar por falta de conhecimento dos documentos e recursos necessários para trabalhar a terra, bem como dos "padrões", como a documentação exigida para vender para a alimentação escolar.

Sobre a alimentação oferecida na escola e os conhecimentos das professoras sobre como se dá a relação da produção, a compra e o percurso desses alimentos até a chegada à escola para a alimentação dos estudantes, elas consideram que é de qualidade e sabem que parte desses alimentos, como frutas, verduras e legumes, vêm de produtores da agricultura familiar, enquanto outros vêm dos mercados convencionais. Os alimentos chegam à secretaria de educação uma vez por semana, e são transportados no ônibus escolar para a unidade escolar.

A coordenadora acredita que a questão do trajeto e a condição do tipo de transporte acabam interferindo na qualidade dos alimentos até a chegada às escolas. Ela diz: “Temos

os cardápios, mas há situações em que é preciso ser flexível para não desperdiçar os alimentos. Um exemplo é a alface, que às vezes é entregue na terça-feira e está previsto para ser consumida na quinta- feira. Ao chegar, a cozinheira percebe, pela aparência do alimento, que precisa ser usada com urgência. Às vezes, é preciso fazer uma adaptação no cardápio, e isso precisa ser feito para manter a qualidade”.

Quanto à relevância do tema do projeto, a professora do 3º, 4º e 5º ano do ensino fundamental disse: “Eu acredito que a agricultura familiar vai ajudar muito os alunos a entenderem um pouquinho do espaço onde eles vivem, com quem eles convivem e também a formar até uma profissão, por que não!? E, no futuro, a garantir uma renda para a família”. A professora apontou a possibilidade de trabalhar receitas, alimentos in natura e processados, a matéria-prima, o que pode ser transformado, bem como atividades de leitura, escrita e produção e outras na prática, como experimento de plantio, construção de uma horta e visitas a uma horta.

A professora do 1º e 2º ano do ensino fundamental vê a possibilidade de o tema contribuir para a valorização da alimentação escolar conectada com a produção da agricultura familiar da região e aponta possibilidades de um projeto, com apoio da comunidade, e diz: “Nós temos muito apoio das famílias”.

A professora da pré-escola pensa na retomada da horta pedagógica e diz: “O espaço é ótimo, dá para os próprios estudantes produzirem seus próprios alimentos, e os pais são bem participativos, podem contribuir com a mão de obra, as sementes, mudas e a experiência deles com o plantio, e isso pode auxiliar bastante”.

A diretora informou que na escola polo foi possível dar continuidade ao projeto da horta escolar e pretende implantá-lo novamente na extensão, pois considera o trabalho de educação alimentar e nutricional e vê possibilidades favoráveis para o trabalho pedagógico, somando como um recurso para as aulas do eixo temático “Terra, Vida e Trabalho” e contribuindo para as aprendizagens dos estudantes. Para essa ação, acredita ser necessário buscar parcerias com a gestão municipal e outros profissionais da comunidade. Este ano, já encaminhou ofício à Secretaria de Educação e à prefeitura pedindo recursos para cercar o pátio da extensão e, até o momento, aguarda resposta.

Para possíveis atividades extraescolares na instituição, as professoras afirmam contar com a Secretaria de Educação para disponibilizar o transporte escolar para os estudantes e professoras, e a maioria dos pais colaboram e apoiam a realização de atividades, concedendo autorizações para aulas passeio.

Durante as entrevistas, algumas pessoas da comunidade foram indicadas como

possíveis parceiros para colaborarem com o projeto: uma produtora da agricultura familiar, que faz entrega pelo PNAE para a merenda escolar; uma das funcionárias da escola, que tem horta em sua casa e faz vendas na comunidade, com residência próxima à unidade escolar; e a nutricionista que atende a escola, também indicada como possibilidade para contribuir com uma palestra para os estudantes, educadoras e a comunidade, explicando o trabalho dela e sobre a alimentação escolar.

- Análise da entrevista com a nutricionista responsável pela alimentação escolar:

Em entrevista com a nutricionista responsável pela alimentação escolar, que ocorreu no mês de abril de 2025, a mesma afirmou ser possível fazer uma ligação entre a educação alimentar e nutricional e a alimentação vinda da agricultura familiar por meio de palestras, dinâmicas e atividades com jogos.

Os produtos vindos da agricultura familiar disponíveis no cardápio escolar são, em sua maioria, frutas e verduras, além do pão caseiro que é entregue. São fornecidos, principalmente, folhas (alface, cheiro verde), milho verde (que tem uma grande produção) e ponkan. O pão é entregue uma vez por semana.

Os alimentos, em sua maioria, são bem aceitos pelos estudantes, exceto as folhas, cujo consumo é menor. Acredita-se que isso é uma característica geral entre os estudantes os quais não aceitam bem a rúcula e o espinafre.

As orientações às cozinheiras são realizadas pela própria nutricionista, a qual prepara o cardápio dos alimentos enviado via e-mail e WhatsApp. Realizam reuniões, momentos de troca de experiências e orientações são transmitidas. Se houver pratos novos, são apresentados a elas para serem preparados. No caso dos alimentos não bem aceito em forma de salada, são modificados no cardápio, incorporando-os ao arroz, à carne ou ao feijão para incentivar o consumo pelas crianças. Na escola, são servidas duas refeições aos estudantes da rede municipal: o café da manhã e o lanche/almoço.

A nutricionista afirmou, identificar muitos benefícios no consumo da alimentação proveniente da agricultura familiar, primeiramente por se tratarem de alimentos naturais, sem uso de agrotóxicos na produção, seguindo o conceito "do campo à mesa". Além desse benefício, há o aspecto de favorecer o pequeno produtor, que realiza a venda para o seu sustento.

A nutricionista relatou que trabalha a Educação Alimentar e Nutricional nas escolas quando possível, pois é a única para atender mais de cinco escolas, com uma média de 1.400 alunos no total. No entanto, quando convidada e havendo

disponibilidade, o trabalho é realizado por meio de palestras e vídeos, nos quais são apresentados os alimentos considerados adequados. É dessa forma que o trabalho de educação nutricional é conduzido.

Quanto ao questionamento sobre se a escola e a alimentação escolar podem influenciar positivamente os hábitos alimentares dos estudantes, a nutricionista afirma que sim, considera essa influência, até porque eles se alimentam na escola e levam as informações para casa, como: “Mãe, pai, hoje eu comi tal coisa”, relatando o que comeram na escola, “Eu comi alface na escola e a senhora podia comprar para nós comermos em casa?”. Ela acredita que essa é uma forma de levar essa escolha de alimento para o ambiente familiar.

Para o desenvolvimento do planejamento e execução de um percurso interativo para a realização de atividades que visem à promoção da educação alimentar e nutricional na escola do campo, a nutricionista se colocou à disposição, afirmando: “Sim, pode contar comigo!”.

A nutricionista descreve que a logística de entrega dos alimentos da agricultura familiar para o PNAE é realizada semanalmente. Os produtos são entregues toda semana na secretaria de educação, de acordo com a produção disponível, e a distribuição é feita para todas as escolas. A organização dos agricultores familiares é feita pela associação; nos dois últimos anos, essa tem sido a forma de organização. Anteriormente, havia a associação e mais dois ou três produtores individuais, que posteriormente se uniram, e agora tudo é feito pela associação. A nutricionista não possui informações sobre se algum dos agricultores familiares possui parentesco com os estudantes da escola pesquisada.

De acordo com a entrevistada, o município tem apresentado uma evolução nas compras da agricultura familiar nos últimos três anos. Em 2024 e 2025, quase 100% do recurso federal está sendo utilizado com a agricultura familiar. Nos anos de 2021 e 2022, durante a pandemia, foram utilizadas cestas de produtos da agricultura familiar, entregues às famílias das crianças da educação infantil. Em 2023 e 2024, alguns produtos foram inseridos, incluindo o pão caseiro, o que também aumentou a produção.

Para participar do projeto, a nutricionista sugere que os próprios produtores participem, mostrando o processo de produção, a educação nutricional relacionada à alimentação saudável e suas qualidades. Compreender como é a produção é uma forma de valorizar a sua importância. Em sua visão, a produção de alimentos da agricultura familiar está diminuindo, e ela observa: “Os filhos dos produtores já não estão mais

produzindo; muitos querem estudar, alguns querem deixar a vida rural e não estão dando continuidade na produção de alimentos”. Ela complementa: “não se trata de forçar eles a permanecerem no campo no futuro, mas de fazer com que os estudantes vejam a importância desses produtores no dia a dia, tanto para eles quanto para a cidade, pois acabam tendo um recurso maior e a qualidade dos alimentos produzidos; tudo isso influencia”. Para finalizar, a nutricionista se colocou à disposição para participar das ações de execução do projeto.

Em síntese, com base nas informações coletadas, foram identificadas como potencialidade para a promoção de ações de Educação Alimentar e Nutricional na escola: consideração das professoras pelo tema; apoio das famílias, SEMED e comunidade; possibilidade de execução de atividades em aulas extraescolares; indicação de pessoas para participação das ações.

b) como fragilidades: a impossibilidade da construção da horta escolar no momento, devido ao pátio aberto que dá acesso livre a gado, a presença das formigas cortadeiras e a falta de recursos financeiros para a resolução destas questões

- Análise sobre as famílias dos estudantes, a forma de permanência no campo e seus hábitos alimentares:

Entrevistas com os pais e responsáveis:

As entrevistas foram conduzidas com base no roteiros semiestruturados, os participantes convidados foram os pais ou responsáveis pelos estudantes das turmas de 3º, 4º e 5º ano, com o objetivo de evidenciar a forma de permanência das famílias no campo, seus hábitos alimentares e suas considerações quanto à alimentação escolar proveniente da agricultura familiar, bem como a forma como poderão contribuir junto à escola para ações de EAN (Educação Alimentar e Nutricional) junto às educadoras e aos estudantes.

Foram convidadas 10 pessoas representantes das famílias dos estudantes porem foram realizadas 09 (nove) entrevistas, e as idades dos participantes variam entre 28 anos a 62 anos. O grau de escolaridade das famílias são: 06 (seis) pessoas com o ensino fundamental incompleto, 01 (uma) pessoa que cursou até o 8º ano incompleto e 02 pessoas com o ensino superior incompleto. Entre os entrevistados, duas pessoas são responsáveis pelos netos, uma delas com dois netos, sendo um no 4º ano e outro no 5º ano, e a outra com um neto no 4º ano.

A estadia das famílias na região: 07 (sete) pessoas informaram que residem entre

10 e 15 anos, e duas pessoas informaram que chegaram ao assentamento há pouco tempo, há cerca de dois e um ano.

As famílias se identificam como agricultores familiares, e uma delas confirma ser agricultora familiar e comerciante, pois vende os produtos cultivados em sua chácara. O trabalho nas propriedades é realizado por membros das famílias, como esposo e esposa. Em um caso, a senhora vive sozinha com o neto e é a única que trabalha na terra, outra mãe vive com seus filhos na chácara junto a avó.

A renda das famílias é complementada com outros recursos obtidos com o trabalho fora das propriedades. Em três casos, as mulheres trabalham na prestação de serviços na própria escola, e em um caso, o esposo se dedica totalmente à propriedade, enquanto nos demais, os esposos trabalham em fazendas próximas, na lida de gado e ordenha de leite. Outra entrevistada realiza prestação de serviços na comunidade como cabeleireira, e seu esposo trabalha em uma fazenda de lavoura de soja. A avó, que vive sozinha com o neto, recebe ajuda dos filhos que trabalham na cidade. Desta forma, as famílias se organizam para trabalhar fora para complementar a renda e também cuidar das próprias chácaras.

Todos informam participar da associação do assentamento local, porém afirmam que a mesma não tem realizado reuniões e nenhuma atividades há um bom tempo.

Sobre a participação em programas do governo, sete pessoas informaram participar do Bolsa Família e duas não participam. Uma pessoa informou que participa do mercado institucional do PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), com a entrega de produtos de sua propriedade para a assistência social do município.

Os participantes afirmam que em suas propriedades há produção de alimentos (verduras, mandioca, frutas, leite, queijo, ovos, frango, porco) para o consumo da família, e também comercializam os produtos. As práticas de agricultura mencionadas pelas famílias foram a adubação das plantas com esterco de animais (gado), cobertura da terra com palhada (folhas e grama) e uso de caldas preparadas em casa, em vez de utilizarem agrotóxicos fortes para o controle das pragas nas plantações.

Ao serem questionados se já pensaram em produzir alimentos para vender para a alimentação escolar pelo mercado institucional PNAE, vários relataram que sim, e as dificuldades apontadas foram a documentação. Uma pessoa afirma: “é muita burocracia”. Outra disse: “tenho buscado, mas sempre tem alguma coisa faltando, ou é o prazo que já passou. Já consegui participar do PAA e estou na busca de participar do PNAE”. E ainda: “Como se diz, se abrir a porta para a gente entrar, a gente entrega!”.

Outra entrevistada afirmou: “Mas a questão é a burocracia, que é para você entrar nesses programas para entregar. A gente com muito custo conseguiu entrar nesse do PAA. A gente demorou cinco anos tentando entrar. E a gente só conseguiu entrar porque às vezes muita gente conseguia entrar e não conseguia fechar a cota para um valor”.

Sobre o trabalho pedagógico da professora de seu(a) filho(a), e se ela já trabalhou em algum momento com atividades de Educação Alimentar e Nutricional na escola, três pessoas, que são responsáveis pelos estudantes e também trabalham na instituição, observam que a professora acompanha a alimentação dos estudantes e sempre os incentiva a experimentar as saladas, mas não sabem informar sobre atividades específicas em sala de aula.

As mesmas três pessoas (duas das mães e uma avó) demonstraram ter conhecimento sobre a alimentação oferecida na escola, a relação de produção, compra dos alimentos do cardápio e o percurso dos alimentos até a alimentação dos estudantes. Uma delas relata: “A escola recebe as mercadorias, frutas, legumes, e vem muita coisa da agricultura familiar aqui para a escola. Só que, devido ao tempo e ao transporte, muita coisa já não chega com boa qualidade, pois o percurso é muito longo.”

No geral, todos afirmaram considerar que a escola e a alimentação escolar podem influenciar positivamente nas escolhas de alimentos e na construção dos hábitos alimentares dos estudantes. Uma mãe afirma que a alimentação escolar vinda da agricultura familiar é considerada mais saudável do que a do mercado convencional, devido à forma de produção dos alimentos, a mesma acredita que no geral, as mercadorias vêm das grandes lavouras e são produzidas à base de muitos agrotóxicos, enquanto na agricultura familiar a produção é agroecológica, o que é totalmente diferente. A importância se dá no sentido do produto ser produzido com melhor qualidade, pois a produção é feita sem ou com o mínimo de veneno.

A educação alimentar e nutricional é trabalhada em casa, considerando a pouca compra de alimentos industrializados e o preparo das refeições com o que colhem na propriedade.

As famílias informaram que a alimentação é diversificada, com produtos da região. Apenas uma pessoa informou que há preferências diferentes, com características de origem italiana, e a família costuma fazer polenta com molho de frango todos os finais de semana.

Para a realização de atividades de enriquecimento da educação alimentar e

nutricional na escola, todas as famílias se colocaram à disposição. Três pessoas se dispuseram a receber visitas dos estudantes para apresentar sua propriedade e plantações, e as demais se colocaram à disposição para irem à escola para participar de atividades quando convidadas.

Para promover a EAN de forma a valorizar a alimentação escolar vinda da agricultura familiar, alguns sugeriram ensinar a plantar e conhecer uma horta. Um pai sugeriu a criação de uma horta escolar, e uma avó mencionou a importância de falar das pessoas idosas que têm disposição para cultivar a terra, expressando preocupação com o futuro, pois não vê jovens interessados nessa atividade. Todos os participantes afirmaram autorizar os estudantes a participar do projeto.

Segue imagens dos momentos de entrevistas com as famílias dos estudantes:

Figura 12. Entrevista com uma mãe de estudante.



Fonte: da autora, trabalho de campo (2025).

Figura 13. Entrevista com uma avó de estudante.



Fonte: da autora, trabalho de campo (2025)

c) Investigar se os estudantes conhecem como se dá o percurso da compra da alimentação escolar até o acesso deles e suas preferências alimentares:

A Roda de conversa com os estudantes teve como objetivo levantar os conhecimentos dos estudantes sobre como se dá o percurso da compra da alimentação escolar, seus gostos e preferências alimentares de forma contextualizada, alguns dos produtos da agricultura familiar servidos na alimentação dos estudantes foram utilizados para uma exposição, visando direcionar a roda de conversa para ouvir 12 (doze) estudantes da turma multisseriada do ensino fundamental, conforme a descrição:

- 3º ano: quantidade de estudantes: 03, sexo: masculino, idade: 9, 10 e 11 anos;
- 4º ano: quantidade de estudantes: 06, sexo: masculino, idade: 09, 10, 11 e 13 anos;
- 5º ano: quantidade de estudantes: 04, sexo: 01 masculino, 03 feminino, idade: 11, 13 e 14 anos.

Por meio de perguntas abertas em relação à origem da alimentação exposta, ao processo de cultivo e ao percurso desses alimentos até a refeição servida na escola, conforme o questionário semiestruturado, o qual contém 12 questões direcionadas ao grupo de estudantes durante a roda de conversa, as respostas foram gravadas pela

pesquisadora, não sendo obrigatório que todos os estudantes respondam a todas as questões.

Durante a roda de conversa com os estudantes, ao serem questionados sobre a origem dos alimentos usados nos preparos dos lanches servidos na escola, alguns responderam que estes provêm da pecuária e outros do mercado. Um dos estudantes do 4º ano relata: “Após a colheita dos alimentos nas fazendas e o transporte por caminhão, a prefeitura realiza a compra e os traz para a escola”. Quanto aos responsáveis pela escolha e compra dos alimentos, um respondeu que a responsabilidade é da prefeitura, outro que é do prefeito, e a maioria concordou com os colegas.

A turma afirmou não ter conhecimento sobre quem planta as verduras, legumes e frutas servidas no lanche. Informaram que são servidas duas refeições na escola: o café da manhã e o lanche. Um dos estudantes do 4º ano afirmou que a alimentação é de qualidade, pois “a tia da cozinha verifica tudo antes de cozinhar para os estudantes”, outro estudante do 3º ano também comentou: “a comida é boa e tem verduras de qualidade e a tia da cozinha faz muita comida boa”.

Todos concordaram que a alimentação é de qualidade, embora não souberam informar os caminhos percorridos pelos alimentos até chegarem à escola. Com observação nos alimentos expostos, a maioria dos estudantes conseguiram perceber que estes são provenientes da agricultura familiar da região, embora um estudante tenha mencionado que a maçã também é da região.

Ao questionar o grupo sobre se a alimentação escolar influencia e traz benefícios na aprendizagem, uma estudante do 4º ano respondeu: “Há benefícios em ter lanche todos os dias quando chegamos à escola, pois precisamos nos alimentar para pensar e estudar; sem alimentação não conseguimos”. Outra estudante do 5º ano também concorda e diz: “Quando chegamos, recebemos o café da manhã, entramos e estudamos, depois já sentimos fome; se não comermos, ficamos com fome e desanimados. Com o lanche, ficamos alimentados e conseguimos estudar bem”.

Sobre o trabalho pedagógico da escola, foi perguntado aos estudantes se, durante este ano ou em anos anteriores, já haviam estudado sobre educação alimentar e nutricional. Uma estudante do 5º ano relatou que se lembra de que, em anos anteriores, a escola possuía uma horta, momento em que participaram da plantação e trabalharam com caixas de minhocas. Também afirmou que no ano passado (2024), houve um projeto em que os alunos deveriam elaborar uma receita utilizando milho, e diversas receitas foram criadas. Este ano, ela acredita que a escola não dispõe de recursos para retomar projetos

semelhantes. Outro estudante do 3º ano mencionou que já estudaram sobre as frutas e que havia melancia.

Ao perguntar ao grupo se a educação alimentar e nutricional é abordada por suas famílias em casa, a maioria respondeu que é a mãe quem orienta sobre a necessidade de consumir alimentos benéficos para a saúde. Um dos estudantes do 4º ano afirmou que a alimentação servida na escola é semelhante à preparada em sua casa, pois sua avó é a cozinheira da escola e prepara os alimentos da mesma forma em casa. Outro estudante do 3º ano relatou que em casa consomem mais carne, arroz e feijão, e a salada não é um acompanhamento diário. Uma das estudantes do 5º ano mencionou que em sua casa consomem muitas verduras, pois possuem uma horta e seus pais vendem e utilizam os produtos na alimentação, embora nem todos os alimentos sejam de seu agrado.

Alguns dos estudantes apresentaram sugestões para aprimorar a alimentação escolar. Para o café da manhã, mencionam que são servidos pão, biscoito e, em alguns dias, vitamina de banana. No entanto, o pão que vem da cidade é armazenado no freezer e necessita ser aquecido; se fosse entregue diariamente ou preparado na escola, a qualidade seria superior. Em alguns dias, é servido biscoito; a inclusão de suco ou frutas no café da manhã também ficaria melhor. Um dos estudantes do 3º ano sugeriu que a escola poderia dispor de uma estufa para armazenar o pão, similar às encontradas nas lanchonetes da cidade. Ao final da roda de conversa, foi entregue aos estudantes uma folha para registros escritos ou desenhos dos alimentos de suas preferências e daqueles que não apreciam.

Após os registros, foi realizada uma dinâmica com a turma, utilizando a música “Comida Brasileira”. Os alunos ouviram a música e, em seguida, participaram de uma brincadeira que exigia atenção: só era permitido bater palma quando a letra da música mencionasse o nome de um alimento. O estudante que batesse palma ao ouvir o nome de objetos que não fossem alimentos era eliminado da brincadeira. Para este momento, as demais turmas da educação infantil, 1º e 2º ano, foram convidadas a apreciar a exposição dos alimentos e a participar da dinâmica com a música. Neste dia, foi servido milho verde cozido para degustação dos estudantes e professoras, apresentado como um dos alimentos provenientes da agricultura familiar da região.

Em resumo, sobre o conhecimento dos estudantes sobre como se dá o percurso da compra da alimentação escolar até o acesso deles e suas preferências alimentares:

- somente 01 (um) estudante indicou que a compra dos alimentos é feita

pelo prefeito;

- os estudantes não tem conhecimento do recurso do PNAE e nem quem de fato é o responsável pelas compras da alimentação escolar e apresentaram poucos conhecimentos sobre o percurso e dos alimentos a escola e a refeição servida a eles;
- as preferências alimentares dos estudantes foram registradas por desenho e escrita dos “alimentos que mais gosto”: pizza, chocolate, lanche, bolo de aniversário, salsicha, carne, frango, saladas e frutas diversas.
- as rejeições alimentares dos estudantes também foram registradas por desenho e escrita dos “alimentos que não gostam”: fígado de gado, abobrinha, beringela, quiabo, bucho de gado, língua de boi, beterraba, maxixe e pimentão.

Abaixo algumas imagens das ações realizadas:

Figura 14. Exposição de alimentos da agricultura familiar usados do preparo a alimentação dos estudantes.



Fonte. da autora, trabalho de campo (2025).

Figura 15. Diálogo com as estudantes sobre os produtos expostos.



Fonte: da autora, trabalho de campo, (2025).

Figura 16. Diálogo com os estudantes sobre os produtos expostos.



Fonte. da autora, trabalho de campo, (2025).

8. PLANEJAMENTO DO PERCURSO INTERATIVO PARA A PROMOÇÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA ESCOLA DO CAMPO NO ESTADO DO MATO GROSSO DOS SUL

O campo da EAN é transdisciplinar, multissetorial e multiprofissional, sendo

assim, para o planejamento do percurso interativo foi considerado a disciplina Terra, Vida e Trabalho, de forma interdisciplinar com as disciplinas de ciências, história e geografia, e transdisciplinar com os conteúdos de língua portuguesa e matemática, bem como a participação da nutricionista e de membros da comunidade.

Na data de 15 de abril do ano de 2025, em reunião de planejamento do percurso interativo junto com as professoras e coordenadora, foram analisadas as datas e as aulas, e também a busca por parcerias para a execução das atividades. Ficou decidido, em conjunto com as professoras e a coordenadora pedagógica, que o percurso seria executado diretamente com as turmas do 3º, 4º e 5º ano, e as turmas do 1º e 2º ano e pré-escola seriam incluídas como participantes em algumas das ações.

Momento em que foram definidas as atividades que contemplassem os objetivos do projeto, ambos alinhados ao campo de conhecimento e conceito da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), o qual se trata da promoção e proteção da alimentação adequada e saudável em conformidade com as dimensões de maneira articulada e integrada a aspectos alimentares, nutricionais, agrícolas, humanos, sociais, culturais, econômicos, educacionais e psicológicos.

Com base nos conhecimentos dos sujeitos estabelecidos nesta comunidade rural, foi possível conhecer um pouco sobre suas condições econômicas, sociais e culturais, bem como as possíveis inter-relações com a comunidade para o desenvolvimento prático do projeto. As observações foram realizadas em torno do perfil da comunidade escolar, o trabalho, a renda, seus conhecimentos sobre o circuito de produção, comercialização e aquisição de alimentos consumidos pelos estudantes da unidade escolar, bem como o modo de vida e os saberes locais sobre a EAN.

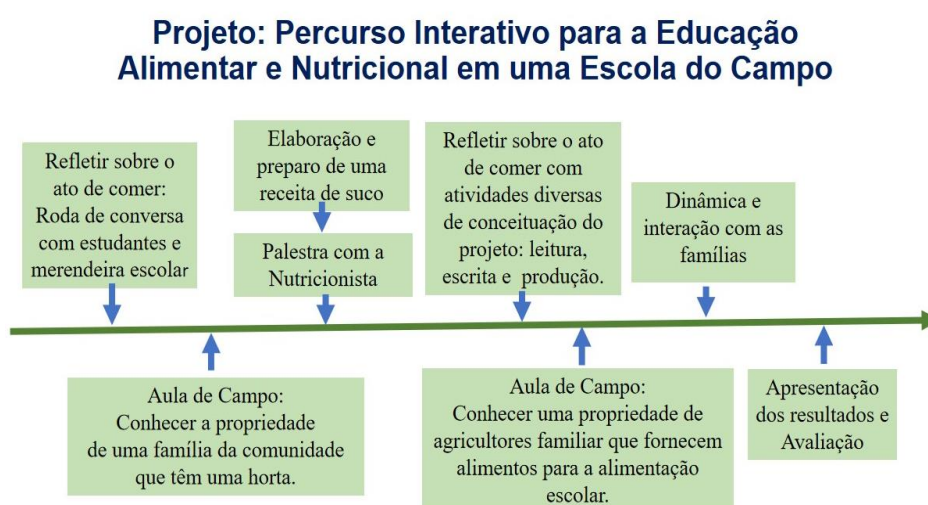
Para o reconhecimento do território, foi reunido os parceiros e em conjunto foram pensadas diversas ações de EAN, como: refletir sobre o ato de comer, com atividades de conceituação do projeto, incluindo leitura, produção de escrita, roda de conversa com a cozinheira da escola e os estudantes; aulas de campo para conhecer agricultores familiares da região; palestra com a nutricionista responsável pela alimentação escolar; classificação de alimentos por *in natura*, *processados* e *ultraprocessados*; leituras e produção de texto (lista de produtoras da agricultura familiar; produção de escrita de suco); preparo de receita; momento de dinâmica e interação com as famílias.

Durante a atividade diagnóstica com os estudantes, muitos demonstraram entusiasmo com o diálogo e interesse em falar, inclusive manifestando o desejo de que visitássemos suas casas. No entanto, esclarecemos que não dispúnhamos de tempo

suficiente para visitar todas as residências, foi decidido, portanto, escolher a família de um dos estudantes para a visita, com a participação dos demais em um momento de partilha de fotos e vídeos, proporcionando a cada um a oportunidade de compartilhar um pouco de sua vida, de sua família e do ambiente em que vivem.

A seguir, apresenta-se as ações executadas com os estudantes em conjunto com as professoras:

Figura 17. Esquema do percurso interativo.



Fonte: da autora, trabalho em campo, (2025).

As ações de mobilização buscaram atender as premissas da EAN, as quais oportunizaram a reflexão sobre escolhas alimentares saudáveis com atenção às dimensões sociocultural, biológica e ambiental por meio de atividades pedagógicas participativas e lúdicas.

A roda de conversa com a cozinheira, visou promover a compreensão da importância da alimentação saudável e da origem dos alimentos, valorizando o trabalho da merendeira escolar e incentivando o diálogo e a reflexão sobre hábitos alimentares e o papel da alimentação na saúde e bem-estar os cuidados e o preparo das refeições.

As aulas de campo surgiram como recursos problematizadores e acolhedores, nos quais estudantes e adultos, por meio do diálogo, puderam realizar questionamentos, levantaram hipóteses, compartilharam experiências por meio do conhecimento do território que faz parte do circuito de produção e comércio dos alimentos adquiridos com recursos do PNAE para parte dos alimentos servidos na alimentação escolar.

A palestra com a nutricionista abordou com os estudantes e adultos o que é uma alimentação saudável, para a compreensão do papel central da alimentação e suas dimensões na vida humana. Tem como objetivo estimular uma reflexão sobre as práticas alimentares cotidianas, para promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. E articular a promoção do autocuidado, a educação para um processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos, em articulação com os princípios da EAN. Conforme o Ministério da Saúde (2018, p. 15), é preciso refletir “por que comemos o que comemos? Como aquele alimento chegou ali no nosso prato? Quem produziu? Como e onde produziu? Enfim, é mais complexo do que simplesmente ter a informação sobre o que é saudável”.

A dinâmica e interação com a família, foi pensada para proporcionar um encontro de diferentes saberes: culturais, científicos, populares e técnicos, permitindo a apresentação dos estudantes dos tipos de alimentos produzidos nas famílias. Um momento lúdico para oportunizar a participação dos estudantes e suas famílias, com a apresentação de alimentos produzidos por eles.

Esta ação visou a valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões, considerou a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas, e a comida e o alimento como referências de valorização da culinária local enquanto prática emancipatória.

O percurso interativo favorece a troca de saberes, incentivando a reflexão e a criticidade dos participantes em um contexto social e vem de encontro com a frase de referência de Paulo Freire (2022, p. 47): "Saber ensinar não é transferir conhecimento, mas criar as possibilidades para a sua própria produção ou a sua construção."

Para a apresentação dos resultados e a avaliação, visa-se a construção de um folder com as ações, seus objetivos e algumas imagens para a divulgação na comunidade. As professoras e a coordenadora pedagógica consideraram que a avaliação deva ser elaborada e realizada por meio de formulário impresso com questões de múltipla escolha, pois acreditam que a comunidade possa ter dificuldades para acessar e participar por meio de um link do Google Meet, principalmente os estudantes menores, que ainda não possuem aparelho celular. Para a construção da avaliação, foi agendada uma reunião com a coordenadora pedagógica e as professoras para definirmos os critérios do percurso a serem avaliados.

O planejamento realizado junto a equipe pedagógica da unidade escolar para contemplar as ações do percurso interativo com os estudantes foi realizado com base no currículo do

Estado de Mato Grosso do Sul, registrado em um quadro contendo a ação, as disciplinas, habilidades, objetivos e a descrição de cada ação, encontra-se disponibilizado no apêndice “E” do projeto.

8.1 Descrição de cada uma das ações realizadas:

8.1.1 .Roda de conversa com a Merendeira

Em 13 de maio (sexta-feira), foi conduzida uma roda de conversa com estudantes do 3º, 4º e 5º ano e a merendeira escolar, tendo como eixos temáticos a Higiene e Alimentação, a Oralidade e o Trabalho e Cotidiano. O objetivo central da atividade foi promover a compreensão da importância da alimentação saudável e da origem dos alimentos, valorizando a função da merendeira e estimulando a reflexão crítica sobre os hábitos alimentares e seu impacto na saúde e bem-estar.

Durante o encontro, a merendeira compartilhou informações detalhadas sobre seu trabalho na preparação dos pratos servidos na escola. A interação foi marcada por um ambiente de respeito e afeto, evidenciado pelo vínculo familiar entre a profissional e dois dos participantes (um do 4º e outro do 5º ano), sendo a merendeira avó dos estudantes. Os alunos tiveram a oportunidade de relatar suas experiências pessoais, estabelecendo um paralelo entre a alimentação ofertada na escola e a consumida em seus lares.

No que tange às questões nutricionais, um questionamento direcionado à ausência de suco diário no cardápio gerou um esclarecimento por parte da merendeira. Ela explicou que a composição do menu segue rigorosamente as orientações da nutricionista, justificando a restrição de sucos devido à adição de açúcar, sendo as frutas oferecidas como complemento em dias específicos. Ressaltou-se, ainda, a moderação no uso de sal e óleo no preparo, em conformidade com a legislação, visando a prevenção de problemas de saúde.

Adicionalmente, a conversa abordou a aceitação dos alimentos. Muitos estudantes expressaram aversão a certos itens do cardápio; contudo, a merendeira revelou estratégias de incorporação desses vegetais em outros preparos, garantindo seu consumo sem resistência. Exemplos citados foram a inclusão de maxixe picado na farofa de carne moída e o uso de espinafre em farofas, feijões ou molhos.

A profissional detalhou suas responsabilidades institucionais, que incluem o cuidado com a cozinha, o armazenamento adequado dos insumos e o cálculo preciso das quantidades para evitar desperdício. Diferentemente do contexto doméstico, onde sobras

podem ser reservadas, na escola a prioridade é a oferta de alimentos frescos para assegurar a segurança alimentar. A merendeira também atua no monitoramento da aceitação dos alimentos, reportando as preferências e aversões à nutricionista para o desenvolvimento de novas receitas.

Os procedimentos de higiene foram enfatizados, incluindo a lavagem frequente das mãos antes e após o manuseio de diferentes tipos de alimentos, bem como o uso obrigatório de touca para prevenir a contaminação. Os estudantes manifestaram interesse na inclusão de bolo no cardápio; a merendeira informou que a solicitação seria submetida à nutricionista, visto que a legislação restringe a preparação a bolos simples, sem recheios ou coberturas, devido ao alto teor de açúcares.

A duração da roda de conversa foi estritamente controlada para não comprometer o horário de serviço do lanche. Ao final, em um gesto de reconhecimento pela participação, a merendeira foi presenteada pela professora e pelos estudantes com um pano de prato bordado e bicos de crochê, acompanhado de expressões de gratidão. Posteriormente, em sala de aula, a atividade foi complementada com a leitura da lista de produtos da agricultura familiar e do cardápio semanal, cujos materiais impressos foram organizados em cartazes e afixados na parede da sala. A seguir um registro com a merendeira e os estudantes:

Figura 18. Conversa com a merendeira.



Fonte. da autora, trabalho de campo, (2025).

8.1.2 Descrição da execução do percurso 1ª aula de campo

A primeira visita de campo foi definida durante o planejamento do percurso interativo, com o objetivo de promover a articulação entre o conhecimento prático e a dimensão social da família de agricultores. A mãe de uma estudante do 5º ano, que também é funcionária da escola, aceitou receber a turma em sua propriedade. A atividade foi precedida pela elaboração e envio de um pedido formal de autorização aos pais ou responsáveis, além da solicitação de permissão à direção escolar e à Secretaria de Educação para a utilização do transporte escolar.

No dia 21 de maio, a saída da escola ocorreu às 7h40, com a chegada à propriedade dez minutos depois. Os estudantes foram calorosamente recebidos pelos pais da aluna e demonstraram grande interesse pelas esculturas decorativas presentes no pátio. Em seguida, foram conduzidos à horta, onde o produtor realizou uma apresentação das plantas, promovendo a identificação e o aprendizado dos alunos.

A atenção dos estudantes foi capturada pela cobertura de sombrite, cuja função o produtor explicou: proteger os canteiros do sol intenso, manter a umidade do solo e prevenir ataques de pássaros, especialmente nos cultivos de alface e rúcula. Foi mencionado também o uso de uma barreira vegetal, configurando um "quebra-vento" natural, para proteção contra ventos fortes e insetos. Em resposta à indagação de um aluno do 3º ano sobre a frequência da irrigação, o produtor detalhou que o processo ocorria no início da manhã e no final da tarde, utilizando água captada de uma roda d'água localizada em outra propriedade com um pequeno riacho. Questionado sobre a produção de mudas, a mãe informou que, embora algumas sementes fossem plantadas localmente, a maior parte das mudas de alface e couve era adquirida por encomenda na cidade.

Posteriormente, o grupo foi direcionado à plantação de abobrinhas, também resguardada por um "quebra-vento". A observação de frutos caídos levou o produtor a explicar a necessidade de adubação devido à deficiência de nutrientes no solo. Ele falou sobre o processo reprodutivo, diferenciando as flores "macho" e "fêmea", e esclareceu que a polinização realizada pelas abelhas é essencial para o desenvolvimento dos frutos. Durante o percurso, os alunos colheram acerola e amora, e observaram um exemplar de mamoeiro, cuja mãe relatou ter cultivado a partir de sementes de um fruto adquirido via compra da alimentação escolar.

Ao serem questionados sobre a comercialização da produção, a agricultora

informou que os produtos são enviados semanalmente à cidade por meio do ônibus da agricultura familiar, com a colheita e organização realizadas na noite anterior ou na madrugada para entrega à Secretaria de Assistência Social, via Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). O pai destacou a importância de sua motocicleta para a logística de entregas no assentamento. Os estudantes também demonstraram curiosidade pelas esculturas do quintal. A visita foi encerrada com agradecimentos à família, que presenteou a turma com um kit de mudas (salsinha, cebolinha e couve) e uma caixa de abobrinhas para serem distribuídas na escola. As principais ações durante a visita envolveram observação atenta, diálogo contínuo e a comparação de pontos de vista sobre o manejo da terra e a organização do trabalho familiar. Apresento a seguir alguns dos registros da aula de campo:

Figura 19. apreciação da horta.



Fonte. da autora, trabalho de campo, (2025).

Figura 20. Aula de campo 1- diálogo com o agricultor familiar: a importância das plantas corta vento.



Fonte: da autora, trabalho de campo, (2025).

Figura 21. Figura. Aula de campo 1- diálogo sobre as diferenças entre as flores da abóbora e sua polinização.



Fonte: da autora, trabalho de campo, (2025).

Figura 22. Aula de campo 1 - Estudantes colhendo acerola.



Fonte: a autora, trabalho de campo, (2025).

Figura 23. Aula de campo 1- despedida com recebimento de abobrinhas e mudas de couve, cebolinha e salsinha para as crianças levarem para suas casas.



Fonte: da autora, trabalho de campo, (2025).

8.1.3 Palestra com a nutricionista:

A atividade de palestra, realizada em 22 de maio, teve como público-alvo estudantes, professoras, demais funcionários e mães, e foi ministrada pela nutricionista responsável pela alimentação escolar do município. O objetivo central foi promover a conscientização crítica sobre alimentação saudável, valorizando o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a agricultura familiar como pilares da nutrição escolar, em consonância com os princípios da Educação Alimentar e Nutricional (EAN).

A atividade foi iniciada com uma dinâmica interativa, previamente combinada com os estudantes e a professora do 3º ao 5º ano. Com o auxílio da cozinheira, os alunos prepararam e distribuíram três receitas de sucos para os demais alunos (1º e 2º ano), pré-escola e adultos, utilizaram os seguintes ingredientes: cenoura, beterraba, couve, laranja, limão, maracujá e melão. Os participantes foram incentivados a adivinhar os ingredientes, gerando um momento de descontração e interação, sendo o suco de maracujá com maçã e melão o preferido pela maioria das pessoas que experimentaram os sucos.

Em seguida, a nutricionista iniciou sua apresentação formal, usou uma música para apreciação, introduzindo os temas centrais. Utilizando apoio de slides, ela discorreu sobre a função dos alimentos no organismo humano e os nutrientes essenciais, incentivando a análise dos pratos de refeições e a tomada de escolhas alimentares saudáveis com foco em produtos regionais. A apresentação detalhou o funcionamento do mercado institucional do PNAE, confirmando a garantia de recursos para a merenda e a porcentagem de aquisição proveniente da agricultura familiar, o que assegura renda à comunidade e qualidade alimentar aos estudantes. Foram também apresentadas as características, o modo de vida e os métodos de produção sustentável dos agricultores familiares.

A palestra prosseguiu com a explanação sobre a qualidade dos alimentos adquiridos pelo PNAE (manejo e transporte) e a organização do cardápio escolar. Um ponto crucial abordado foi a classificação dos alimentos, apresentada em uma tabela colorida: verde para alimentos in natura e minimamente processados, amarelo para processados e vermelho para ultraprocessados. A profissional destacou, ainda, o impacto positivo do PNAE no fortalecimento da comunidade produtora e na obtenção de renda, finalizando com a caracterização dos agricultores familiares e o cultivo sustentável com mínimo uso de agrotóxicos.

Ao término, a nutricionista sugeriu a coleção de livros “Nutriamigos” e indicou

duas atividades para serem realizadas em aulas futuras, sendo uma delas focada em rever o conhecimento sobre a classificação de alimentos pelas cores verde, amarelo e vermelho. A atividade cumpriu o objetivo de promover a escuta qualificada e a recuperação de ideias principais, além de localizar informações explícitas relevantes para a nutrição humana e a compreensão do trabalho na comunidade. Segue algumas fotografias da palestra da nutricionista:

Figura 24. Palestra com a Nutricionista.



Fonte: da autora, trabalho de campo, (2025).

Figura 25. A importância do PNAE a agricultura familiar e a alimentação escolar.



Fonte: da autora, trabalho de campo, (2025).

8.1.4 Reflexão sobre o ato de comer

Em 27 de maio, em sala de aula, foi realizada uma atividade com o objetivo de proporcionar reflexão crítica e conceitual sobre o ato de comer como fenômeno social, cultural e histórico, articulando os saberes adquiridos sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a Agricultura Familiar com o reconhecimento dos espaços de sociabilidade e a memória alimentar. A atividade envolveu uma roda de conversa com os estudantes do 3º, 4º e 5º ano, complementada pela produção textual e uma dinâmica prática de identificação de alimentos com base na classificação apresentada pela nutricionista (alimentos in natura, processados e ultraprocessados).

Durante o debate, os alunos demonstraram compreensão ao classificar corretamente os alimentos da agricultura familiar expostos na sala como pertencentes à categoria verde, reconhecendo-os como saudáveis para consumo diário. Paralelamente, promoveu-se um diálogo aprofundado sobre o trabalho do agricultor familiar, abordando a organização do trabalho em família, as metodologias de cultivo, o manejo do solo e da água, e os cuidados logísticos no transporte dos alimentos.

A interação demonstrou o interesse dos estudantes em compartilhar conhecimentos sobre a produção alimentar em seus lares, culminando na sugestão democrática de organizar uma feira para apresentar as produções familiares. Por meio de votação aberta, a atividade foi nomeada "Feira Verdinha", com data marcada para 18 de junho, para a qual foram elaborados e enviados convites impressos às famílias, solicitando a exposição e venda (simulada) de produtos, sementes ou mudas.

O modelo do convite está apresentado na imagem a seguir:

Figura 26. Convite enviado as famílias dos estudantes.



Fonte: da autora, trabalho de campo, (2025).

Nesta mesma data, foi elaborado e enviado o comunicado de autorização para a segunda aula de campo. O documento detalhou o título, objetivo, data e endereço da visita, reiterando que a atividade ocorreria no horário regular de aula. Para preparar os estudantes para a visita, foi exibido um vídeo no qual a agricultora anfitriã compartilhava sua história e apresentava sua chácara, local do próximo percurso interativo. Os registros textuais e a aplicação prática da classificação de alimentos encontram-se anexados ao projeto.

8.1.5 2ª aula de campo:

A segunda aula de campo foi planejada com o objetivo de promover a articulação entre o conhecimento prático, a dimensão social da agricultura familiar e a alimentação escolar, permitindo aos estudantes a compreensão in loco do ciclo produtivo dos alimentos, desde o manejo do solo até a organização do trabalho familiar, valorizando a produção local para a segurança alimentar e nutricional. A organização da atividade envolveu a elaboração e o envio de um comunicado impresso aos pais e responsáveis, detalhando a participação da escola no projeto de mestrado. A Secretaria Municipal de Educação autorizou o uso do ônibus para o transporte dos estudantes, professoras e funcionários administrativos, e a visita ocorreu no dia 04 de junho. Acompanharam o transporte dos alunos, participando da aula de campo, a nutricionista, a coordenadora da escola e a autora desta atividade.

Ao chegarem à chácara, a turma foi calorosamente recebida pela proprietária e seu esposo, além de um vizinho que também fornece produtos da agricultura familiar para a merenda escolar via PNAE. Após as apresentações e uma breve roda de conversa, o grupo iniciou a observação no quintal do vizinho, onde foram apresentadas plantações de mamão, bananeiras, um pomar de ponkan, uma plantação de capim-cidreira e a horta.

Durante a caminhada, os estudantes fizeram diversas observações e questionamentos, recebendo informações sobre o cultivo de hortaliças, o preparo de canteiros, a cobertura com grama e o uso de sombrite para proteger as plantas de pássaros e manter a umidade do solo. Um ponto de notável encantamento foi um pequeno mamoeiro, cujo produtor explicou ter obtido sucesso em um experimento de corte e reinserção do tronco em posição mais baixa, resultando em frutificação. Os alunos colheram e degustaram ponkan, e o produtor esclareceu que a fruta não é fornecida diariamente à escola por ser sazonal.

Na segunda etapa do passeio, a turma visitou a horta da Senhora Valdirene, onde continuou o processo de observação e questionamento. A produtora demonstrou um canteiro com infestação de lagartas, explicando que o tratamento estava sendo realizado com uma calda à base de detergente, isenta de agrotóxicos. A horta apresentava diversidade de folhosas e tubérculos, incluindo couve, alface, rúcula, beterraba e rabanete. Parte dos estudantes participou da colheita desses vegetais, que seriam utilizados no preparo da salada do almoço.

A produtora apresentou a área de usinas solares, explicando que a propriedade é quase autossustentável, pois a empresa responsável pela usina aluga o espaço e fornece toda a energia elétrica necessária para a família, incluindo o funcionamento do freezer utilizado para o armazenamento de mandiocas.

O lugar possui um pátio muito agradável, com sombras e balanços, além de um gramado para jogar bola. Os estudantes aproveitaram o espaço para brincar antes do almoço. Por fim, foi servido um delicioso almoço, com um cardápio diversificado, com saladas, arroz colorido com frango, milho verde e cenoura, farofa e sucos naturais de maracujá e limão, momento especial compartilhado entre os estudantes, educadores e a família que os recebeu. Na despedida, os visitantes (estudantes e educadores) receberam mudas de hortelã para levarem para suas casas.

A visita proporcionou a comparação de modos de vida, a identificação do trabalho rural e a observação de técnicas de sustentabilidade e manejo de recursos naturais.

A seguir alguns registros da aula de campo:

Figura 27. Aula de campo 2 - observação da cobertura do solo para manter a unidade dos canteiros.



Fonte: da autora, trabalho em campo, (2025).

Figura 28. Aula de campo 2 - diálogo com a agricultora familiar: apreciação da experiência fazer um novo pé de mamão usando o topo da planta.



Fonte: da autora, trabalho em campo, (2025).

Figura 29. Aula de campo 2 - Colheita para o almoço feita pelos estudantes.



Fonte: da autora, trabalho em campo, (2025).

Figura 30. Aula de campo 2 – energia solar e fonte de renda, economia e auxílio para abastecimento de água da família.



Fonte: da autora, trabalho em campo, (2025).

Figura 31. Aula de campo 2 – estudantes apreciando a hortelã que ganharam.



Fonte: da autora, trabalho em campo, (2025).

8.1.6 Dinâmica e interação com as famílias

A atividade "Feira Verdinha" foi inserida no percurso interativo com o objetivo de desenvolver nos estudantes a compreensão sobre a origem dos alimentos e a relevância da agricultura familiar, explorando a comunicação escrita na elaboração de cartazes com nomes de produtos e preços, o raciocínio lógico-matemático por meio de transações simuladas de compra e venda, e a valorização das relações sociais e culturais inerentes à produção alimentar.

A organização da feira, realizada no pátio da escola em 18 de junho, envolveu a participação ativa de estudantes, professoras e as famílias, configurando-se como um espaço de troca e compartilhamento de saberes que fortaleceu os vínculos entre a escola e a comunidade. Com o apoio comunitário, os estudantes das turmas do 3º, 4º e 5º ano adquiriram camisetas para a ocasião. As famílias foram convidadas a comparecer e trazer produtos, sementes ou mudas cultivados em suas propriedades para exposição e comercialização simulada.

Para a estruturação da atividade lúdica, foi oferecido suporte com dinheiro de faz de conta, tecidos para a montagem das bancas, além de papéis e canetinhas para o registro dos nomes e preços dos produtos. Os estudantes, em conjunto com a professora, optaram por preparar um suco com produtos da região: couve, limão e hortelã, com a ajuda da cozinheira, o qual foi servido na feira a um valor simbólico de R\$ 5,00.

Após o momento do lanche, todos os participantes da organização e estudantes das demais turmas, professoras, funcionárias, mães e avós, receberam uma quantia em dinheiro de faz de conta para realizar as vendas e compras. Os alunos vendedores foram divididos em grupos por bancas e receberam valores iniciais para gerenciar o troco das transações. Durante a simulação, eles realizaram a soma dos produtos e calcularam o troco, vendendo os itens por unidade ou maço.

As professoras e mães atuaram no acompanhamento e apoio na conferência dos cálculos e na devolução dos trocos aos clientes. Um indicativo do engajamento foi a iniciativa de alguns estudantes de uma banca, que, ao esgotarem seus produtos, passaram a comprar em outras bancas para revender, demonstrando espírito empreendedor e desejo de continuidade da atividade.

Ao final, cada grupo somou o montante arrecadado, e as mães e professoras auxiliaram na conferência dos valores. Todos os envolvidos participaram da organização

do pátio, recolhendo os materiais e garantindo a limpeza do espaço. Para encerrar a "Feira Verdinha", a turma presenteou todos os participantes com um kit contendo os ingredientes e a receita impressa do suco preparado, para que pudessem replicar a atividade em casa com suas famílias.

A atividade foi concluída com grande satisfação geral, sendo um momento memorável de aprendizado prático que abordou ortografia (com a escrita dos nomes e preços), modos de vida, resolução de problemas matemáticos e a valorização das fontes orais e da sociabilidade comunitária. Segue os registros da Interação dos estudantes com as famílias na “Feira Verdinha” realizada no pátio da escola:

Figura 32. Banca de sementes.



Fonte: da autora, trabalho de campo, (2025).

Figura 33. Mãe do estudante acompanhando a soma e volta do troco.



Fonte: da autora, trabalho de campo, (2025).

Figura 34. Momento de compra e venda.



Fonte: da autora, trabalho de campo, (2025).

Figura 35. Exposição de produtos diversos.



Fonte: da autora, trabalho de campo, (2025).

Figura 36. Conferência do caixa.



Fonte: da autora, trabalho de campo, (2025).

9. AVALIAÇÃO DO PROJETO:

Descrição da avaliação das professoras:

Para a avaliação, foram realizadas cinco perguntas abertas, visando coletar as percepções das professoras. Em síntese, o texto a seguir apresenta as respostas obtidas para cada questão.

A primeira questão abordou as contribuições das atividades para o aprendizado dos estudantes sobre a importância da alimentação saudável e a valorização da alimentação escolar proveniente da agricultura familiar. As respostas das professoras foram as seguintes:

A professora do 1º e 2º ano registrou que os estudantes demonstraram grande entusiasmo com as atividades do projeto, tendo a oportunidade de conhecer a importância da alimentação saudável e passando a valorizar os alimentos provenientes da própria comunidade, que são disponibilizados na escola.

A professora do 3º, 4º e 5º ano observou que os estudantes se mostraram mais participativos em suas casas, demonstrando interesse pela produção de alimentos em pequenas hortas domésticas e, conseqüentemente, consumindo mais alimentos saudáveis.

A professora da pré-escola relatou que, por meio da visita à horta, as crianças passaram a valorizar o que é plantado em seu próprio espaço. Recebeu, inclusive, uma fotografia do pé de hortelã que as crianças receberam durante o passeio e que está sendo cultivado por elas.

O segundo questionamento investigou a interdisciplinaridade entre as habilidades e os objetivos, buscando verificar se estes foram contemplados nas atividades planejadas e executadas. As respostas das participantes foram as seguintes:

A professora do 1º e 2º ano afirmou que conseguiu inserir o percurso nas disciplinas e habilidades apresentadas no currículo SED - MS/BNCC, alcançando avanços na aprendizagem dos estudantes.

A professora do 3º, 4º e 5º ano confirmou que os objetivos do projeto foram alcançados por meio das atividades realizadas, como a palestra com a nutricionista, que abordou a temática da alimentação saudável e o consumo adequado de cada alimento, respeitando suas classificações, e a visita às hortas das famílias que cultivam alimentos saudáveis. Considerou o resultado alcançado com os estudantes como espetacular.

A professora da pré-escola observou que as atividades propostas se mostraram relacionadas com a realidade dos estudantes, que participaram com entusiasmo e criatividade. As famílias colaboraram ativamente, por meio da participação na *Feira Verdinha* e do envio de mudas de plantas, como maracujá, mamão, manga, abacaxi, cebolinha, e sementes de quiabo, maxixe e abóbora.

A terceira questão abordou a relevância do tema Educação Alimentar e Nutricional no trabalho pedagógico desenvolvido com os estudantes:

A professora do 1º e 2º ano considerou o tema de grande importância no contexto escolar, uma vez que contribui diariamente para a formação de hábitos saudáveis e conscientes desde a infância.

A professora do 3º, 4º e 5º ano destacou a grande relevância do tema, uma vez que as ações do percurso proporcionaram uma reflexão sobre a importância da alimentação saudável, incentivando e favorecendo a aceitação dos estudantes aos alimentos disponibilizados na alimentação escolar.

A professora da pré-escola acredita que o tema contribui para o desenvolvimento físico, emocional, social e cognitivo dos estudantes, favorecendo a criação de hábitos alimentares saudáveis.

A quarta questão buscou identificar a perspectiva da escola em relação à continuidade do percurso interativo para a promoção da educação alimentar e nutricional na unidade escolar, por meio de ações como as que foram executadas junto às educadoras e aos estudantes:

A professora do 1º e 2º ano manifestou sua opinião de que a continuidade da proposta do projeto no ambiente escolar é altamente viável e significativa, uma vez que envolve não apenas a aprendizagem teórica, mas também a vivência prática de atitudes saudáveis.

A professora do 3º, 4º e 5º ano confirmou a viabilidade da continuidade do tema.

Para finalizar, a professora da pré-escola respondeu afirmativamente, acreditando que este foi apenas o início e que é possível dar continuidade ao trabalho.

O projeto foi excelente, proporcionando interação lúdica e prática nas diversas disciplinas, e os estudantes compreenderam a importância de uma boa alimentação.

A prática voltada à alimentação saudável na escola demonstrou impactos positivos, promovendo ações que colaboram com o desenvolvimento físico, cognitivo, emocional e social dos estudantes.

O projeto é de fundamental importância, envolvendo a família, a escola, os agricultores e a nutricionista, promovendo reflexão e mudanças significativas nas escolhas alimentares dos estudantes.

Descrição da avaliação dos estudantes:

A avaliação dos estudantes apresenta 04 questões sendo a primeira para enumerar seguindo a ordem de preferência na participação das atividades, a segunda de classificar os alimentos por meio da pintura, terceira de alternativas para marcar X e a quarta para registro por meio de desenho ou escrita.

Na avaliação do percurso, a primeira questão, solicitou aos estudantes que enumerassem as cinco ações apontadas na ordem de preferência, revelou que a participação na *Feira Verdinha* foi a mais citada em primeiro lugar. Em segundo lugar, destacou-se a visita à propriedade participante do PNAE, localizada no assentamento “Roda Viva”. Em terceiro lugar, mencionou-se a visita à casa da agricultora familiar, mãe de uma estudante do 5º ano. Em quarto lugar, a palestra com a nutricionista e, em quinto lugar, a roda de conversa com a merendeira escolar.

Na segunda questão, os estudantes deveriam observar um quadro de alimentos e pintar apenas aqueles que faziam parte da lista de alimentos da alimentação escolar provenientes da agricultura da região. Dos 09 participantes, apenas um estudante incluiu a maçã, que é uma fruta servida na escola, porém não é proveniente da agricultura familiar da região. Os demais responderam corretamente à questão.

Na terceira questão, solicitava-se que avaliassem as ações executadas durante o percurso para a promoção da Educação Alimentar e Nutricional. Dos participantes, 07 (sete) estudantes avaliaram como ótimo e 02 (dois) como bom.

Na quarta questão, foi solicitado que registrassem as atividades vivenciadas com os colegas durante o percurso interativo realizado na escola. Os registros foram realizados por meio de desenhos e algumas escritas. Nos registros, a *Feira Verdinha* foi representada 06 (seis) vezes, a visita nas hortas da agricultora mãe da colega do 5º ano e na propriedade da outra agricultora familiar foi registrada 04 (quatro) vezes, e a roda de conversa com a merendeira escolar foi apresentada 03 (três) vezes.

Divulgação do resultado: como forma de registro das atividades realizadas, foi elaborado um folder do percurso interativo para a promoção da alimentação escolar executado com os estudantes, com coleta de material gráfico, envolvendo as ações executadas e seus objetivos. O material elaborado será impresso e divulgado à comunidade pelos próprios estudantes em uma data a combinar.

10. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto se fez experiência concreta desenvolvida em uma escola do campo no estado do Mato Grosso do Sul. Com a elaboração e execução do percurso interativo, buscou atender aos princípios da EAN articulado de forma interdisciplinar e transdisciplinar. Na oportunidade ofereceu experiências significativas aos estudantes,

pais e comunidade escolar.

Durante as aulas de campo, foi possível realizar abordagens com princípios de sustentabilidade social, ambiental e econômica, e a abordagem do sistema alimentar em sua integralidade.

A efetivação da intersetorialidade no percurso das ações se deu com a participação dos agricultores familiares da comunidade, da nutricionista, dos profissionais da escola e familiares dos estudantes e com apoio da Secretaria Municipal de Educação, pessoas essas que participaram das articulações e da execução das ações durante o percurso do projeto.

O projeto sugere à escola e ao município a possibilidade de ampliação das ações do percurso interativo para continuidade no âmbito escolar e municipal, vislumbrando a inserção da alimentação saudável no currículo escolar, no Projeto Político Pedagógico (PPP) das escolas e em encontros pedagógicos periódicos, como a realização de ações de formação continuada para professores e demais educadores, ofertadas pela equipe multiprofissional da Secretaria Municipal de Educação, e parcerias com a Secretaria Municipal de Agricultura e outras Secretarias e outros setores da comunidade.

A horta escolar é um recurso muito utilizado e divulgado nos trabalhos pedagógicos dentro do eixo temático mencionado na região, juntamente com temáticas agroecológicas no trabalho com estudantes. Além disso, existem diversas ações que também permitem a realização de abordagens para a EAN, como as ações planejadas e executadas no percurso deste projeto.

Atualmente, a escola tem como recurso pedagógico para as aulas do eixo temático “Terra, vida e Trabalho” a horta escolar somente na unidade POLO. A comunidade escolar da extensão anseia pela retomada da horta escolar, porém, ao considerar a idade das crianças e as dificuldades encontradas, faz-se necessário o engajamento da gestão escolar e municipal para atender à execução da cerca da área da extensão da escola e ao controle de formigas cortadeiras na reserva ao fundo da escola, para assim retomar com a horta escolar.

Durante a execução do percurso, foi percebido o interesse de uma agricultora familiar em participar do PNAE com entregas de alimentos produzidos em sua horta. A agricultora interessada é a mãe de uma das estudantes do 5º ano, a mesma que recebeu os estudantes em sua horta. Em conversa com a nutricionista no dia da palestra e durante o encontro com a agricultora familiar que já entrega para o PNAE, uma articulação informal ocorrida durante a aula de campo, a mãe, a nutricionista e a agricultora, que é presidente da associação, vislumbraram a possibilidade do ingresso dessa mãe na associação. Para o

próximo edital, ela pretende participar junto à associação, de modo que, no próximo ano, algumas das verduras, legumes, cheiro verde e frutas entregues para essa unidade escolar serão fornecidos por essa mãe agricultora.

Na metodologia do projeto apontou a EAN como um campo com possibilidades de ligação com os ODS, em estreita relação com os ODS de nº1, 2, 3 erradicação da pobreza, fome zero, saúde e bem-estar, e nº 4 no qual a educação de qualidade se contempla com ações pedagógicas conforme apresentadas e executadas neste percurso.

Ao olhar, escutar e conhecer de perto esta comunidade escolar, é possível pensar em novas propostas de pesquisas com o desenvolvimento de projetos de EAN de forma transdisciplinar a diversos temas ambientais, voltados para a sustentabilidade e agroecologia, com temas como: o controle de formigas cortadeiras na região e a sucessão familiar em comunidades de agricultores rurais de assentamentos, cuidado com o solo no manejo das plantas, o abastecimento de água nos assentamentos rurais da região, empreendedorismo dos agricultores familiares, a sucessão familiar entre os agricultores familiares, assuntos esses que dialogam com os objetivos de desenvolvimento sustentável (ODS), conciliando com a proposta do Mestrado Profissional em Desenvolvimento Sustentável e Extensão.

REFERÊNCIAS

- ABRANDH. **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. p. 11. Organizadora, Marília Leão. Brasília: ABRANDH, 2013. Disponível em: <https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/DHAA_SAN.pdf>. Acesso em: 22 jun. 2024.
- ASSIS. T. R. P., França, A. G. M., & Coelho, A. M. **Agricultura familiar e alimentação escolar: desafios para o acesso aos mercados institucionais em três municípios mineiros**. RESR- Revista de Economia e Sociologia Rural, 57(4), 577-593, 2019. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/1806-9479.2019.187826>> ISSN Online: 1806-9479>. Acesso em: 15 abr. 2024.
- ASSIS. Thiago Rodrigo de Paula. **Agricultura familiar: agricultura familiar, povos e comunidades tradicionais, mulheres e jovens rurais**. Guia de estudos. Universidade Federal de Lavras – UFLA, Centro de Educação a Distância – CEAD. Lavras 2015. <[file:///C:/Users/SEC-EDU-C313/Downloads/Agricultura%20Familiar%20-%20Assis%20\(2\)%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/SEC-EDU-C313/Downloads/Agricultura%20Familiar%20-%20Assis%20(2)%20(1).pdf)>. Acesso em: 15 abr. 2024.

BRASIL. **BNCC, Base Nacional Comum Curricular**. Ministério da Educação, 2017. Versão final. Disponível em: <http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC_EI_EF_110518-versaofinal_site.pdf>. Acesso em: 19 abr. 2024.

BRASIL. **FNDE, atualiza normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar**. Larissa Lima, do Portal MEC. Brasília: DF, 2020. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br>>. Acesso em: 26 jun. 2024.

BRASIL. FNDE, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar**. Disponível em: <<https://www.fnde.gov.br/programas/pnae>>. Acesso em: 10 jul. 2024.

BRASIL. **Indicadores Brasileiros para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável**. Disponível em: <<https://odsbrasil.gov.br/>>. Acesso em: 14 mai. 2024.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de dezembro de 2006. **Dispõe sobre a segurança alimentar e nutricional; altera as Leis nos 8.069, de 13 de julho de 1990, 8.142, de 28 de dezembro de 1990, e 8.234, de 17 de setembro de 1991; e dá outras providências**. Diário Oficial da União, Brasília: DF, 2006. Seção 1, p. 1. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm>. Acesso em: 21 mar. 2024.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**. Diário Oficial da União, Brasília: DF, 2009. Disponível em: <Lei nº 11.947/2009: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm>. Acesso em: 19 nov. 2024.

BRASIL. Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018. **Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema alimentação e nutrição no processo de aprendizagem escolar na educação básica**. Diário Oficial da União, Brasília: DF, 2018. Disponível em: <Lei nº 13.666/2018: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2018/Lei/L13666.htm>. Acesso em: 18 nov. 2024.

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. **Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional**. Diário Oficial da União, Brasília: DF, 1996. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19394.htm>. Acesso em: 24 set. 2024.

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. **Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional**. Diário Oficial da União, Brasília: DF, 1996. Disponível em: <Lei nº 9.394/96: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm>. Acesso em: 21 jul. 2014.

BRASIL. MEC. **Cartilha “Alimentos orgânicos no PNAE: da produção à utilização nos cardápios”**. Disponível em: <pnae_cartilha_alimentos-organicos-no-pnae.pdf>. Acesso em: 03 out. 2024.

BRASIL. MEC. **Folder – manuais e cartilhas**. Disponível em: <<https://www.fnde.gov.br/index.php/component/k2/itemlist/category/333?start=10R%20PNAE>>. Acesso em: 27 set. 2024.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar. **Os pilares da agricultura familiar como base da segurança alimentar e da sustentabilidade**. Brasília: DF, 2024. Disponível em: <<https://www.gov.br/mda/pt-br/noticias/2024/10/os-pilares-da-agricultura-familiar-como-base-da-seguranca-alimentar-e-da-sustentabilidade>>. Acesso em: 26 ago. 2024.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: MDS, 2012. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/marco_EAN.pdf>. Acesso em: 14 mai. 2024.

BRASIL. **O Brasil e os ODM. Objetivos de Desenvolvimento do Milênio**. Disponível em: <<http://www.odmbrasil.gov.br/o-brasil-e-os-odm>>. Acesso em: 14 maio 2024.

BRASIL. **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Organizadora, Marília Leão. Brasília: ABRANDH, 2013 Disponível em: <https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/DHAA_SAN.pdf>. Acesso em: 28 jun. 2024.

BRASIL. **Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). Indicadores brasileiros para os objetivos de desenvolvimento sustentável**. Disponível em: <<https://odsbrasil.gov.br/>>. Acesso em: 14 mai. 2024.

BRASIL.FNDE. **Jornada de Educação Alimentar e Nutricional: melhores relatos da educação infantil e ensino fundamental I e II / Programa Nacional de Alimentação Escolar**. – 3. ed. – Brasília: FNDE, 2020.

CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. **Agroecologia e extensão rural: contribuições para a promoção do desenvolvimento rural sustentável**. Brasília: MDA; SAF; DATER-IICA, 2004.

CESAR, Aline Veroneze de Mello. **Nutrição em saúde coletiva: guia prático sobre políticas, programas e estratégias**. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2023. *E-book*. Disponível em: <<https://plataforma.bvirtual.com.br>>. Acesso em: 08 jun. 2024.

CONVIVA. Educação. **Introdução à Agricultura Familiar**. Disponível em: <<https://convivaeducacao.org.br/platform/library/asset/2594>>. Acesso em: 04 out. 2024.

DE Paula. M.M. KAMIMURA.Q. P. Silva. J.L.G. **Mercados institucionais na agricultura familiar Dificuldades e desafios**. Revista de política agrícola. Ano XXIII – N o 1 - jan./fev./mar. 2014. Disponível em: <<https://seer.sede.embrapa.br/index.php/RPA/article/view/883>>. Acesso em: 24 set. 2024.

FAO – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação. **O estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: um retrato multidimensional**. Relatório, 2014. Disponível em: <https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/SANnoBRasil.pdf>. Acesso em: 20 mai. 2024.

FAO. Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação. **Declaração de Roma Sobre a Segurança Alimentar Mundial e Plano de Ação da Cimeira Mundial da Alimentação**. Disponível em: <<https://www.fao.org/4/w3613p/w3613p00.htm>>. Acesso em: 25 jun. 2024.

FAO. Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação. **Lançamento da Década da Agricultura Familiar das Nações Unidas e do Plano de Ação Global**. Disponível em: <<https://www.fao.org/portugal/noticias/detail/pt/c/1196022/>>. Acesso em: 25 jun. 2024.

FREIRE. Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática**. Educativa: Paulo Freire, 74 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2022.

FUNDEB. **Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999. Política Nacional de Educação Ambiental**. Diário Oficial da União, Brasília: DF, 1999. Disponível em: <<https://www.planalto.gov.br/ccivil03/leis/L9795.htm>>. Acesso em: 04 nov. de 2024.

FUNDEB. Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Conselho Deliberativo, **Resolução n.º 06, DE 08 DE MAIO DE 2020**. Disponível em: <<https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2020/resolucao-no-6-de-08-de-maio-de-2020>>. Acesso em: 10 fev. 2024.

FUNDEB. Ministério da Educação. **Caderno de compras da agricultura familiar para o PNAE/ Ministério da Educação**. Brasília: Laiane Tavares de Rezende, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/CadernoDeComprasAF_PNAE.pdf>. Acesso em: 24 jun. 2024.

FUNDEB. Ministério da Educação. **Caderno Meio Ambiente: Educação ambiental: educação para o consumo**. Curadoria: Maria Luciana da Silva Nóbrega. Brasília: DF, 2022. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/fundeb>>. Acesso em: 25 jun. 2024.

FUNDEB. Ministério da Educação. **Caderno Saúde: educação alimentar e nutricional**. Curadoria: Maria Luciana da Silva Nóbrega. Brasília: DF, 2022. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/fundeb>>. Acesso em: 26 jun. 2024.

FUNDEB. Ministério do Desenvolvimento Social. **Princípios e Práticas para educação alimentar e Nutricional**. Disponível em: <<https://www.mds.gov.br>>. Acesso em: 15 mai. 2024.

FUNDEB. **Serviços e informações. Pesquisa do IBGE mostra aumento da obesidade entre adultos**. Disponível em: <<https://www.gov.br/pt-br/noticias/saude-e-vigilancia-sanitaria/2020/10/pesquisa-do>>. Acesso em: 24 jun. 2024.

GOOGLE MAPS. **Trajeto de Bandeirantes-MS para Assentamento Matão**. [S. l.], aplicativo maps. - Trajeto Bandeirantes-MS a Assentamento Matão. Endereço em: <https://maps.google.com>. Acesso em: 16 mar. 2025.

IBGE. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Brasil/Mato Grosso do Sul/Bandeirantes, 2022. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ms/bandeirantes>>. Acesso em: 16 mar. 2025.

MATO GROSSO DOS SUL (MS). Secretaria de Estado de Educação. **Resolução/SED n.250, de 20 de dezembro de 2011. Estabelece os eixos temáticos Terra-Vida-Trabalho para escolas do campo**. Diário Oficial. Campo Grande: MS, 2011.

MINAYO. Maria Cecília de Souza. **O Desafio da Pesquisa Social - Capítulo 1. Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade**. Suely Ferreira Deslandes; Romeu Gomes; Maria Cecília de Souza Minayo (organizadora). 28.ed.- Petrópolis–RJ, Vozes, 2009. Disponível em: <https://cursosextensao.usp.br/pluginfile.php/300166/mod_resource/content/1/MC2019%20Minayo%20Pesquisa%20Social%20.pdf>. Acesso em: 18 abr. de 2024.

Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO). **Década das Nações Unidas para a Agricultura Familiar**. 2019. Disponível em: <<http://www.fao.org/>>. Acesso em: 24 jun. 2024.

OXFAM. Oxfam Brasil. **descubra o que é segurança alimentar e qual sua importância**. 2021. Disponível em: <<https://www.oxfam.org.br/blog/descubra-o-que-e-seguranca-alimentar-e-qual-sua-importancia/>>. Acesso em: 26 jun. 2024.

PAULA, Marlúbia Corrêa de; RAMOS, Maurivan Güntzel; LIMA, Valderez Marina do Rosário. **Métodos de análise em pesquisa qualitativa**. 1. ed. Porto Alegre: PUCRS, 2019. *E-book*. Disponível em: <<https://plataforma.bvirtual.com.br>>. Acesso em: 23 jul. 2024.

Pereira, Nilson Rendeiro. **Levantamento de reconhecimento de baixa intensidade dos solos do município de Bandeirantes – MS**. Nilson Rendeiro Pereira ... [et al.]. Dados eletrônicos. Rio de Janeiro: Embrapa Solos, 2012. (Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento/Embrapa Solos, ISSN 1678-0892; 222).

PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES/MS. **Perfil de Bandeirantes**. Disponível em: <<https://bandeirantes.ms.gov.br/v2/cidade/perfil-de-bandeirantes/>>. Acesso em: 24 mai. 2024.

RAWORTH. Kate. Um Espaço Seguro e Justo para a Humanidade. Texto para Discussão da Oxfam. Oxford: Oxfam, 2012.

ROSA. Maria de Figueiredo Pereira do Couto. ARNOLDI. Marlene Aparecida Gonzales Colombo. **A entrevista na pesquisa qualitativa: mecanismos para validação dos resultados**. 1. ed. São Paulo: Autêntica, 2007. *E-book*. Disponível em: <<https://plataforma.bvirtual.com.br>>. Acesso em: 25 mai. 2024.

SED/MS. **Currículo de Referência de Mato Grosso do Sul, Educação Infantil e Ensino Fundamental**. Organizadores: Hélio Queiroz Daher; Kalícia de Brito França; Manuelina Martins da Silva Arantes Cabral. Campo Grande: SED, 2020. disponível em: <<https://www.sed.ms.gov.br/wp-content/uploads/2019/07/Curr%C3%ADculo-MS-V26.pdf>>. Acesso em: 03 mar. 2024.

SILVA.F.C.; VERANO. T.C.; CUNHA. C.A.; Wander. A. E. **A análise da comercialização institucional da agricultura familiar via pane no Território Rural Médio Araguaia, Goiás: possibilidades e limites da abordagem da nova economia institucional.** INTERAÇÕES, Campo Grande–MS, v. 21, n. 4, p. 831-848, 2020.

SPINELLI, Silvia Moro Conque. **Segurança alimentar, a soberania alimentar e a globalização.** 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. E-book. Disponível em: <<https://plataforma.bvirtual.com.br>>. Acesso em: 04 jul. 2024.

TRICHES, Rosane Marcia; SCHNEIDER. Sergio. **Desestruturar para construir: interfaces para agricultura familiar acessar o Programa de Alimentação Escolar.** Revista Estudos Sociedade e Agricultura (UFRJ), Rio de Janeiro, V. 1, p. 66-106, 2012. Disponível em: <<https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/349/345>>. Acesso em: 20 fev. 2024.

APÊNDICE A

Questionário de pesquisa com as educadoras



PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E EXTENSÃO

Nome: Diane Olidia Timotheo da Silva,

Discente do Programa de Pós-Graduação do Mestrado Profissional em Desenvolvimento Sustentável e Extensão da Universidade Federal de Lavras–MG. Para a obtenção do título de Mestre, será desenvolvido um Projeto Técnico com o título: **PERCURSO INTERATIVO PARA A PROMOÇÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA ESCOLA DO CAMPO.**

Sua participação na entrevista será de suma importância para o desenvolvimento das etapas do projeto.

Questionário de pesquisa para realizar com as educadoras da escola

Objetivos da entrevista:

Diagnosticar as fragilidades e potencialidades da escola em promover atividades de Educação Alimentar e Nutricional para a valorização da alimentação escolar vinda da agricultura familiar da região, integrando-as aos componentes curriculares e seus conteúdos.

Identificação

Nome:

Idade:

Sexo:

Endereço/lote:

Escolaridade:

Função:

Turma:

Questionário:

1. Há quanto tempo você atua como professora? Há quanto tempo atua nesta função nesta escola do campo?

2. Você reside no campo? Além do trabalho na escola, possui outra ligação com a vida no campo? (Produtora, proprietária, agricultora familiar, comerciante ou outros?)
3. O que você entende por EAN (Educação Alimentar e Nutricional)?
4. O trabalho pedagógico para a EAN tem sido realizado de forma contextualizada e articulada com os componentes curriculares, seus conteúdos e entre as áreas do conhecimento? Se sim, como e quando?
5. Existem dificuldades para o desenvolvimento dos temas relacionados à Educação Alimentar e Nutricional na instituição? Quais?
6. Sobre a alimentação oferecida na escola, você tem conhecimento de como se dá a relação de produção, compra e o percurso dos alimentos até a alimentação dos estudantes? Considera de qualidade a alimentação escolar ofertada aos estudantes?
7. Você considera o tema Educação Alimentar e Nutricional para a valorização da alimentação escolar vinda da agricultura familiar da região relevante para os estudantes da escola?
8. Você acredita que a escola e a alimentação escolar podem influenciar positivamente na escolha de alimentos na construção dos hábitos alimentares dos estudantes e seus familiares?
9. Você vê possibilidade de a escola contribuir para a valorização da alimentação escolar conectada com a produção da agricultura familiar da região? Você tem alguma sugestão de como trabalhar esse tema com os estudantes de sua turma e da escola?
10. É possível contar com o apoio das famílias para a realização de atividades colaborativas com a escola? Quais formas você acredita que a família poderá contribuir com o tema EAN?
11. É possível realizar atividades extraescolares na instituição? Quais os apoios a escola contam para momentos de saída da escola com os estudantes?
12. Poderia indicar outras pessoas/profissionais da comunidade que você considera pertinente convidar para contribuir com a unidade escolar no tema do projeto?

APÊNDICE B

Roteiro de entrevista para a nutricionista responsável pela alimentação escolar

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E EXTENSÃO**

Nome: Diane Olidia Timotheo da Silva,

Discente do Programa de Pós-Graduação do Mestrado Profissional em Desenvolvimento Sustentável e Extensão da Universidade Federal de Lavras–MG. Para a obtenção do título de Mestre, será desenvolvido um Projeto Técnico com o título: **PERCURSO INTERATIVO PARA A PROMOÇÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA ESCOLA DO CAMPO.**

Sua participação na entrevista será de suma importância para o desenvolvimento das etapas do projeto.

Identificação

Nome:

Idade:

Sexo:

Endereço:

Escolaridade:

Função:

Questionário para entrevista com a nutricionista responsável pela alimentação escolar da escola

Objetivos da entrevista:

Averiguar como é a articulação entre a nutricionista e os agricultores familiares; suas considerações quanto à alimentação escolar vinda da agricultura familiar e quais as possibilidades do trabalho pedagógico de EAN com os estudantes.

1. Em sua visão, é possível ligar a alimentação escolar vinda da agricultura familiar com a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para o trabalho pedagógico nas escolas? Se sim, de que maneira? Dê sugestões.

2. Quais produtos disponíveis no cardápio escolar vêm da agricultura familiar?

3. Os alimentos são bem aceitos pelos estudantes?

4. Como são feitas as orientações às cozinheiras para o preparo dos alimentos?
5. Quantas refeições são servidas por dia aos estudantes da rede municipal de ensino?
6. Você vê benefícios na utilização de produtos da agricultura familiar na alimentação escolar? Se sim, quais?
7. Você trabalha a educação alimentar e nutricional nas escolas? De qual maneira? Já foi realizado algum trabalho no ano anterior junto a esta unidade escolar? Se sim, de qual maneira?
8. Você considera que a escola e a alimentação escolar podem influenciar positivamente na escolha de alimentos e na construção de hábitos alimentares saudáveis dos estudantes? Se sim, de qual forma?
9. É possível contar com o seu apoio para o planejamento e execução do percurso interativo para a realização de atividades para a promoção da Educação Alimentar e Nutricional na escola?
10. Qual é a logística de aquisição e distribuição dos alimentos vindos da agricultura familiar às escolas do município?
11. Qual a forma de organização dos agricultores para a venda de seus produtos para o PNAE no município? (cooperativa, individual, coletivo).
12. Você tem conhecimento se entre os fornecedores da agricultura familiar algum é parente de estudante desta unidade escolar?
13. Em sua visão, houve evolução das compras da agricultura familiar entre os três últimos anos (2021, 2022 e 2023) no município em que atua?
14. O município cumpriu a porcentagem de investimento de 30% do valor estabelecido pela lei para compras da agricultura familiar? Houve investimentos com recursos próprios do município?
15. Poderia indicar outras pessoas/profissionais da comunidade que você considera pertinente convidar para contribuir com a unidade escolar no tema do projeto?

APÊNDICE C

Roteiro de entrevista para representantes das famílias dos estudantes.

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E EXTENSÃO**

Nome: Diane Olidia Timotheo da Silva,

Discente do Programa de Pós-Graduação do Mestrado Profissional em Desenvolvimento Sustentável e Extensão da Universidade Federal de Lavras–MG. Para a obtenção do título de Mestre, será desenvolvido um Projeto Técnico com o título: **PERCURSO INTERATIVO PARA A PROMOÇÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA ESCOLA DO CAMPO NO ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL.**

Sua participação na entrevista será de suma importância para o desenvolvimento das etapas do projeto.

Questionário de pesquisa com representantes das famílias dos estudantes**Objetivos da entrevista:**

Conhecer as famílias dos estudantes, a forma de permanência no campo, seus hábitos alimentares e suas considerações quanto a alimentação escolar vinda da agricultura familiar e como poderão contribuir junto a escola para ações de Educação Alimentar e Nutricional.

Identificação

Nome:

Idade:

Sexo:

Endereço:

Escolaridade:

Números de Filhos?

Turma do estudante:

Questionário semiestruturado:

1. Há quanto tempo a família reside no campo? Quanto tempo residem neste local?
2. Qual a ligação da família com a vida no campo? A família se considera produtora rural, agricultora familiar, comerciante ou se denominam de outra forma?
3. Há quanto tempo trabalham na agricultura? Atualmente, qual ou quais pessoas da família trabalham na propriedade?
4. O trabalho na propriedade é a única ou principal fonte de renda da família? Ou a renda provém de outra atividade? Qual?
5. A família ou um representante participa de uma ou mais organizações (cooperativa, associação, grupo informal)? Qual ou quais?
6. A família participa de algum programa do governo, como o PNAE, PAA, PRONAF ou Bolsa Família?
7. Na propriedade da família, existe produção de alimentos? Se sim, utilizam práticas de agricultura sustentável na produção? Quais?
8. A produção é somente para o consumo da família ou é comercializada externamente?
9. A família produz ou já pensou em produzir alimentos para vender para a alimentação escolar pelo mercado institucional PNAE? Se sim, o que produz? Se não, quais os motivos que impedem?
10. Você tem conhecimento se a professora de seu filho(a) já trabalhou com atividades de Educação Alimentar e Nutricional na escola? Se sim, quando e como?
11. Sobre a alimentação oferecida na escola, você tem conhecimento de como se dá a relação de produção, compra, quais os alimentos fazem parte do cardápio e qual ou quais os percursos dos alimentos até a alimentação dos estudantes?
12. Você acredita que a alimentação proveniente da produção da agricultura familiar traz benefícios na alimentação escolar dos estudantes?
13. Você considera relevante o tema Educação Alimentar e Nutricional para a valorização da alimentação escolar vinda da agricultura familiar da região para o trabalho das professoras com os estudantes desta unidade escolar?
14. A educação alimentar e nutricional é trabalhada em casa com seu filho(a)? Se sim, como?
15. Você considera que a escola e a alimentação escolar podem influenciar positivamente nas escolhas de alimentos e na construção dos hábitos alimentares de seu filho(a)? Se sim, de qual maneira?

16. A alimentação da família: as escolhas são diversificadas, o preparo ou preferências possuem características especiais pertencentes a uma tradição cultural?

17. É possível contar com o seu apoio e o de sua família para a realização de atividades para o enriquecimento da educação alimentar e nutricional na escola? Como? Ex.: Receber visitas dos estudantes para conhecer sua propriedade, contribuir com seus conhecimentos sobre a sustentabilidade na produção de alimentos, os cuidados e manutenção das plantas (plantio, adubação, irrigação, controle de pragas e tipos de plantas adequadas à região), ou ensinar uma receita de família.

18. Você acredita que a escola pode fazer algo mais para promover a EAN de forma a valorizar a alimentação escolar vinda da agricultura familiar? Tem alguma sugestão para contribuir com esse trabalho?

19. Você autoriza seu filho ou filha a participar de atividades extraescolares, como passeios planejados pelas professoras para o projeto?

APÊNDICE D

Questionário de pesquisa com os estudantes

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E EXTENSÃO**

Discente do Programa de Pós-Graduação do Mestrado Profissional em Desenvolvimento Sustentável e Extensão da Universidade Federal de Lavras–MG. Para a obtenção do título de Mestre, será desenvolvido um Projeto Técnico com o título:

PERCURSO INTERATIVO PARA A PROMOÇÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA ESCOLA DO CAMPO NO ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL.**Questionário para diagnóstico com os estudantes da escola****Objetivos do questionário:**

Com o objetivo de levantar os conhecimentos dos estudantes sobre a alimentação escolar, seus gostos e preferências alimentares de forma contextualizada.

1. Você sabe de onde vêm os alimentos usados nos preparos da alimentação dos estudantes?
2. Quem são as pessoas responsáveis pela escolha e compra dos alimentos preparados para os estudantes na escola?
3. Você conhece alguma pessoa que cultiva as verduras, legumes e frutas servidas nas refeições da escola?
4. Quantas refeições são servidas na escola por dia?
5. Considera de qualidade a alimentação servida na escola?
6. Qual ou quais os caminhos percorridos pelos alimentos até a alimentação dos estudantes?
7. Quais alimentos que fazem parte do cardápio da escola são produzidos pelos agricultores familiares da cidade?
8. Você acredita que a alimentação servida na escola possa influenciar na aprendizagem dos estudantes? Se sim, quais os benefícios da alimentação escolar para os estudantes?

9. Você já estudou sobre a educação alimentar e nutricional na escola? Se sim, como?

10. A educação alimentar e nutricional é trabalhada pela sua família em sua casa? Se sim, como?

11. A alimentação servida na escola é parecida com a preparada em sua casa ou há diferenças?

12. Você tem sugestões para melhorar a alimentação escolar?

APÊNDICE E

Planejamento do Percurso Interativo para a Educação Alimentar e Nutricional				
Ação	Disciplina	Habilidades	Objetivos	Descrição
Refletir sobre o ato de comer.	Língua Portuguesa História Ciências	(MS. EF01LP22. s.22) Planejar e produzir, em colaboração com os colegas e com a ajuda do professor, entrevistas, curiosidades, dentre outros gêneros do campo investigativo, digitais ou impressos, considerando a situação. (MS. EF02HI10. s.10) Identificar diferentes formas de trabalho existentes na comunidade em que vive, seus significados, suas especificidades e importância. (MS. EF05HI09. s. 09) Comparar pontos de vista sobre temas que impactam a vida cotidiana no tempo presente, por meio do acesso a diferentes fontes, incluindo orais.	✓ (MS. EF01LP22. s.22) Elaborar oralmente perguntas pertinentes ao tema alimentação saudável e as atribuições da merendeira escolar em situação de diálogo. ✓ (MS. EF02HI10. s.10) Reconhecer e valorizar o trabalho da merendeira escolar como uma forma de trabalho essencial na comunidade, compreendendo seu papel na promoção de uma alimentação saudável e na garantia do direito à alimentação adequada para todos os estudantes. ✓ (MS. EF05HI09. s. 09) Comparar diferentes pontos de vista sobre a importância da alimentação escolar na vida dos estudantes, analisando criticamente o papel da merendeira na escolha, preparo e oferta de alimentos nutritivos, e compreendendo os impactos dessa alimentação na saúde e no bem-estar da comunidade escolar. ✓ (MS. EF05CI09. s.09) Promover um diálogo em roda de conversa com a merendeira escolar para discutir sobre o preparo de alimentos conforme as orientações da nutricionista, para evitar ocorrência de distúrbios	Roda de conversa com estudantes e merendeira escolar, sobre o tema alimentação, com diálogo, explicativo e reflexão com perguntas direcionadas a merendeira pelos alunos sobre a alimentação escolar e sua função. Leitura de história que aborda a Educação Alimentar e Nutricional. Coleção Nutri Amigos.

		(MS. EF03CI10. s.10) Identificar os diferentes usos do solo (plantação e extração de materiais, dentre outras possibilidades), reconhecendo a importância do solo para a agricultura e para a vida. (MS. EF05CI09. s.09) Discutir a ocorrência de distúrbios nutricionais (como obesidade, subnutrição etc.) entre crianças e jovens a partir da análise de seus hábitos (tipos e quantidade de alimento ingerido, prática de atividade física etc.)	nutricionais (como obesidade e subnutrição) entre crianças e jovens. ✓ Conscientizar os estudantes sobre a importância de uma alimentação equilibrada e da adoção de hábitos saudáveis. ✓ Desenvolver as competências cognitivas e socioemocionais de autoconhecimento, de autocuidado e de argumentação.	
Aula de Campo: Conhecer a propriedade de uma família da comunidade que têm uma horta.	Língua Portuguesa Geografia História Ciências	(MS. EF01LP22. s.22) Planejar e produzir, em colaboração com os colegas e com a ajuda do professor, entrevistas, curiosidades, dentre outros gêneros do campo investigativo, digitais ou impressos, considerando a situação. (MS. EF02GE04. s.05) Reconhecer semelhanças e diferenças nos	✓ MS. EF01LP22. s.22) Analisar criticamente diferentes pontos de vista sobre a alimentação e a produção de alimentos, tendo a família de agricultores familiar como fontes de informação para compreender os impactos na vida cotidiana e promover escolhas alimentares mais conscientes. ✓ (MS. EF02GE04. s.05) Identificar e descrever as diferentes formas de organização e trabalho dos agricultores familiares na comunidade, compreendendo seus	Aula prática para conhecer o local (horta) conhecendo o tipo de solo adequado para plantio dos alimentos e feito pela família e a forma de organização da família no trabalho na propriedade.

	hábitos, nas relações com a natureza e no modo de viver de pessoas em diferentes lugares. (MS. EF02HI10. s.10) Identificar diferentes formas de trabalho existentes na comunidade em que vive, seus significados, suas especificidades e importância. (MS. EF05HI09. s. 09) Comparar pontos de vista sobre temas que impactam a vida cotidiana no tempo presente, por meio do acesso a diferentes fontes, incluindo orais. (MS. EF02CI04. s. 04) Descrever características de plantas e animais (tamanho, forma, cor, fase da vida, local onde se desenvolvem etc.) que fazem parte de seu cotidiano e relacioná-las ao ambiente em que eles vivem. (MS. EF05CI03. s.03) Selecionar argumentos que justifiquem a	significados, suas especificidades e sua importância para a produção de alimentos saudáveis e para a economia local. ✓ (MS. EF02HI10. s. 10) Comparar e contrastar as diferentes formas de trabalho dos agricultores familiares e das grandes produções em larga escala, identificando seus significados, suas especificidades e sua importância para a economia local e global, bem como seus impactos sociais e ambientais. ✓ (MS. EF05HI09. s. 09) Identificar as diferentes formas de trabalho existentes na propriedade de agricultores familiares, compreendendo seus significados, suas especificidades e sua importância para a produção de alimentos saudáveis e para a economia local, promovendo o respeito e a valorização do trabalho no campo. ✓ (MS. EF02CI04. s.04) Observar e identificar as características de plantas da horta e pomar (tamanho, forma, cor, fase da vida, local onde se desenvolvem etc.) presentes na propriedade de agricultores familiares, relacionando-as ao ambiente em que vivem e à produção de alimentos saudáveis. ✓ (MS. EF02CI04. s.04) Conhecer argumentos que justifiquem a importância da cobertura e adubação na nos canteiros da horta para a conservação da unidade do solo;	
--	---	---	--

		importância da cobertura vegetal para a manutenção do ciclo da água, a conservação dos solos, dos cursos de água e da qualidade do ar atmosférico. (MS. EF05CI04. s. 04) Identificar os principais usos da água e de outros materiais nas atividades cotidianas, para discutir e propor formas sustentáveis de utilização desses recursos.	✓ (MS. EF05CI03. s.03) Compreender a importância do uso da água para a manutenção do meio ambiente, a vida das plantas, animais e pessoas, compreendendo sua relação com a produção sustentável de alimentos.	
Elaboração e preparo de uma receita de sucos.	Língua Portuguesa Ciências Matemática	(MS. EF02LP16. s.16) Identificar e reproduzir, em bilhetes, recados, avisos, cartas, e-mails, receitas (modo de fazer), relatos (digitais ou impressos), a formatação e diagramação específica de cada um desses gêneros. (MS. EF03LP11. s.11) Ler e compreender, com autonomia, textos injuntivos instrucionais (receitas, instruções de montagem etc.), com a estrutura própria	✓ (MS. EF02LP16. s.16) Produzir e registra texto do gênero receita, preparar na prática diferentes receitas de sucos nutritivos combinando frutas, verduras e legumes, compreendendo a importância de uma alimentação saudável e do aproveitamento integral dos alimentos. ✓ (MS. EF03LP11. s.11) Ler e compreender, com autonomia, textos injuntivos instrucionais (receitas), identificando a estrutura própria desses textos (verbos imperativos, indicação de passos a serem seguidos) e a combinação de palavras, imagens e recursos gráfico-visuais, a fim de produzir uma receita coletiva que seja clara,	Trabalho com o gênero textual receita, com atividade prática e de produção textual de três receitas de sucos, usando as combinações de frutas, frutas como limão, laranja, melão, maracujá, maçã, cenoura, beterraba folhas de couve. Registro de escrita da receita usando a linguagem de medidas de capacidade e massa.

		desses textos (verbos imperativos, indicação de passos a serem seguidos) e mesclando palavras, imagens e recursos gráfico-visuais, considerando a situação comunicativa e o tema/assunto do texto. (MS. EF15LP06. s.06) Reler e revisar o texto produzido com a ajuda do professor e a colaboração dos colegas, para corrigi-lo e aprimorá-lo, fazendo cortes, acréscimos, reformulações, correções de ortografia e pontuação. (MS. EF05CI08. s.08) Organizar uma receita equilibrada com base nas características dos grupos alimentares (nutrientes e calorias) e nas necessidades individuais (atividades realizadas, idade, sexo etc.) para a manutenção da saúde do organismo.	informativa e adequada à situação comunicativa e ao tema/assunto do texto. ✓ (MS. EF15LP06. s.06) Reler e revisar a receita de suco produzida, com a ajuda do professor e a colaboração dos colegas, para corrigi-la e aprimorá-la, realizando cortes, acréscimos, reformulações e correções de ortografia e pontuação, a fim de produzir um texto claro, preciso e adequado à sua função comunicativa. ✓ (MS. EF05CI08. s.08) Preparar uma receita de suco equilibrada, identificando os grupos alimentares presentes (frutas, verduras, etc.) e suas características nutricionais (vitaminas, minerais, fibras), a fim de promover a manutenção da saúde do organismo e o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. ✓ (MS. EF02MA17. s.18) Estimar, medir e comparar a capacidade (em litros e mililitros) dos líquidos e quantidades por unidades dos ingredientes utilizados na receita de suco, utilizando estratégias pessoais e unidades de medida não padronizadas (como copos e colheres) e padronizadas, a fim de desenvolver o senso de medida e a compreensão das grandezas físicas, além de promover a autonomia e a colaboração durante o preparo da receita.	
--	--	--	---	--

		(MS. EF02MA17. s.18) Estimar, medir e comparar capacidade e massa, utilizando estratégias pessoais e unidades de medida não padronizadas ou padronizadas (litro, mililitro, grama e quilograma.		
Palestra com a Nutricionista.	Língua Portuguesa Ciências	(MS. EF35LP19. s.19) Recuperar as ideias principais em situações formais de escuta de exposições, apresentações e palestras. (MS. EF15LP03. s.03) Localizar informações explícitas em textos. (MS. EF03LP24. s.24) Ler/ouvir e compreender, com autonomia, relatos de observações e de pesquisas em fontes de informações, considerando a situação comunicativa e o tema/assunto do texto. (MS. EF02CI04. s. 04) Descrever características de plantas e animais (tamanho, forma, cor, fase da vida, local onde se desenvolvem etc.) que	✓ (MS. EF35LP19. s.19) Recuperar as ideias principais apresentadas na palestra sobre alimentação saudável realizada pela nutricionista, identificando os conceitos-chave, os argumentos e as informações relevantes, a fim de desenvolver a capacidade de síntese e de compreensão crítica em situações formais de escuta. ✓ (MS. EF15LP03. s.03) Localizar informações explícitas sobre alimentos in natura, minimamente processados e processados nos textos apresentados nos slides, compreendendo suas características, benefícios e malefícios para a saúde, e desenvolvendo a capacidade de analisar criticamente as informações apresentadas. ✓ (MS. EF03LP24. s.24) Ler/ouvir e compreender, com autonomia, relatos de observações e de pesquisas em fontes de informações, considerando a situação comunicativa e o tema/assunto do texto, a fim de	Apreciação e participação em palestra com a nutricionista com o tema alimentação saudável. Momento de exposição em slides, explicação e reflexão sobre o ato de comer, a importância do PNAE e a agricultura familiar na alimentação escolar. Participação direta dos estudantes e professoras com perguntas relacionadas aos temas apresentados pela nutricionista.

	fazem parte de seu cotidiano e relacioná-las ao ambiente em que eles vivem. (MS. EF05CI06. s. 06) Selecionar argumentos que justifiquem por que os sistemas digestório e respiratório são considerados corresponsáveis pelo processo de nutrição do organismo, com base na identificação das funções desses sistemas. (MS. EF05CI08. s. 08) Organizar um cardápio equilibrado com base nas características dos grupos alimentares (nutrientes e calorias) e nas necessidades individuais (atividades realizadas, idade, sexo etc.) para a manutenção da saúde do organismo. Nutrição do organismo- hábitos alimentares- integração entre os sistemas digestório, respiratório e circulatório.	desenvolver a capacidade de análise crítica e de interpretação de diferentes tipos de textos. ✓ (MS. EF02CI04. s. 04) Descrever as características de plantas (tamanho, forma, cor, fase da vida, local onde se desenvolvem etc.) que são utilizados na produção de alimentos in natura, minimamente processados e processados, relacionando-as ao ambiente em que são produzidos e à importância para uma alimentação equilibrada e consciente. ✓ (MS. EF05CI06. s. 06) Reconhecer o alimento como fonte de matéria e energia para o crescimento e manutenção do corpo. ✓ (MS. EF05CI08. s. 08) compreendendo a importância do cardápio elaborado pela nutricionista para a promoção da saúde e a prevenção de doenças relacionadas à má nutrição. ✓ (MS. EF05CI09. s. 09) Discutir a ocorrência de distúrbios nutricionais (como obesidade, subnutrição etc.) entre crianças e jovens, a partir da análise de seus hábitos alimentares (tipos e quantidade de alimento ingerido) e da prática de atividade física, utilizando os conhecimentos apresentados na palestra da nutricionista para identificar as	
--	--	---	--

		(MS. EF05CI09. s. 09) Discutir a ocorrência de distúrbios nutricionais (como obesidade, subnutrição etc.) entre crianças e jovens a partir da análise de seus hábitos (tipos e quantidade de alimento ingerido, prática de atividade física etc.). (MS. EF02HI10. s. 10) Identificar diferentes formas de trabalho existentes na comunidade em que vive, seus significados, suas especificidades e importância.	causas e propor soluções para uma alimentação mais saudável e equilibrada. ✓ (MS. EF02HI10. s.10) Conhecer o trabalho da nutricionista escolar na comunidade, compreendendo seus significados, suas especificidades e sua importância para a promoção da alimentação saudável e para a prevenção de doenças relacionadas à má nutrição entre os estudantes.	
Refletir sobre o ato de comer com atividades diversas de conceituação do projeto	Língua portuguesa Ciências História Matemática	(MS. EF05LP12. s.12) Planejar e produzir, com autonomia, textos instrucionais de regras de jogo, dentre outros gêneros do campo da vida cotidiana, de acordo com as convenções do gênero e considerando a situação comunicativa e a finalidade do texto.	✓ (MS. EF05LP12. s.12) Ler e reler e revisar texto produzido com a ajuda da professora e a colaboração dos colegas, para corrigi-lo e aprimorá-lo, fazendo cortes, acréscimos, reformulações, correções de ortografia e pontuação. ✓ (MS. EF05CI06. s.06) Selecionar argumentos que justifiquem a corresponsabilidade dos sistemas digestório e respiratório no processo de nutrição do organismo, relacionando-os com a elaboração de diferentes receitas de sucos nutritivos com frutas, couve, cenoura e beterraba, e	Leitura, releitura e revisão das receitas de sucos, texto produzido com a ajuda do professor e a colaboração dos colegas. Revisão e reelaboração da escrita das receitas de suco, para corrigi-los e aprimorá-los, fazendo cortes, acréscimos,

		(MS. EF05CI06. s.06) Selecionar argumentos que justifiquem por que os sistemas digestório e respiratório são considerados corresponsáveis pelo processo de nutrição do organismo, com base na identificação das funções desses sistemas.	compreendendo como esses sistemas atuam na absorção e utilização dos nutrientes presentes nos alimentos.	reformulações, correções de ortografia e pontuação. Escolha coletiva de uma para compartilhar com as demais turmas.
Refletir sobre o ato de comer, com atividades diversas de conceituação do projeto.	História	(MS. EF02HI01. s. 01) Reconhecer espaços de sociabilidade e identificar os motivos que aproximam e separam as pessoas em diferentes grupos sociais ou de parentesco. (MS. EF02HI08. s. 08) Compilar histórias da família e/ou da comunidade registradas em diferentes fontes.	✓ (MS. EF02CI04. s. 04) Classificar alimentos conforme usando os termos: alimentos in natura, minimamente processados e processados, relacionando-as ao ambiente em são produzidos e à importância de uma alimentação equilibrada e consciente. ✓ (MS. EF02HI08. s. 08) Reconhecer os espaços de sociabilidade presentes na propriedade de agricultores familiares, identificando os motivos que aproximam e separam as pessoas em diferentes grupos sociais ou de parentesco, e compreendendo como a produção de alimentos saudáveis contribui para a união e o bem-estar da família.	Atividade de classificação dos diferentes tipos de alimentos por in natura, minimamente processados e processados. Descrever a forma de organização das famílias de agricultores familiares e a forma de produção de alimentos saudáveis e à preservação do meio ambiente com base em leitura de imagens e diálogo com os colegas e professora.

Aula de Campo: Conhecer uma propriedade de agricultura familiar que fornece alimentos para a alimentação escolar.	Geografia História Ciências	(MS. EF03GE02. s. 02) Identificar, em seus lugares de vivência, marcas de contribuição cultural e econômica de grupos de diferentes origens. (MS. EF03GE03. s. 03) Reconhecer os diferentes modos de vida de povos e comunidades tradicionais em distintos lugares. (MS. EF03GE09. s. 09) Investigar os usos dos recursos naturais, com destaque para os usos da água em atividades cotidianas (alimentação, higiene, cultivo de plantas etc.), e discutir os problemas ambientais provocados por esses usos. (MS. EF05HI09. s. 09) Comparar pontos de vista sobre temas que impactam a vida cotidiana no tempo presente, por meio do acesso a diferentes fontes, incluindo orais.	✓ (MS. EF03GE02. s. 02) Identificar, nos espaços de vivência dos estudantes, marcas da contribuição cultural e econômica de grupos de diferentes origens presentes na alimentação escolar, relacionando-as ao trabalho dos agricultores familiares e ao percurso dos alimentos até a escola. ✓ (MS. EF03GE03. s. 03) Reconhecer e comparar os modos de vida dos agricultores familiares, analisando suas práticas de produção e consumo de alimentos e sua relação com a alimentação escolar, valorizando a diversidade cultural e a importância da sustentabilidade na produção de alimentos saudáveis. ✓ (MS. EF03GE09. s. 09) Conhecer e ouvir relato sobre os usos da água e da energia solar pelos agricultores familiares em atividades como a produção de alimentos, a irrigação e o funcionamento de equipamentos, relacionando esses usos com a importância da sustentabilidade, da preservação dos recursos naturais e da produção de alimentos saudáveis para a alimentação escolar. ✓ MS. EF05HI09. s. 09) Dialogar com agricultores familiares sobre temas relacionados à produção de alimentos e à alimentação saudável, durante a visita à propriedade,	Visita em uma propriedade de agricultores familiares, que produzem alimentos para a alimentação escolar, com a finalidade de conhecer as produções da família, suas as práticas de plantio usadas na propriedade, as diferentes formas de utilização da água nas atividades cotidianas observando a organização familiar e as práticas agroecológicas e sustentáveis.

		(MS. EF05CI04. s. 04) Identificar os principais usos da água e de outros materiais nas atividades cotidianas, para discutir e propor formas sustentáveis de utilização desses recursos.	analizando como suas práticas e conhecimentos impactam a vida cotidiana e a alimentação dos estudantes. ✓ (MS. EF05CI04. s. 04) Identificar e analisar os principais usos da água e de outros materiais pelos agricultores familiares nas atividades cotidianas da propriedade visitada, discutindo e propondo formas sustentáveis de utilização desses recursos, visando a produção de alimentos saudáveis e a preservação do meio ambiente.	
Dinâmica e interação com as famílias.	Língua Portuguesa Geografia História Matemática	(MS. EF03LP03. s. 03) Ler e escrever corretamente palavras com os dígrafos lh, nh, ch. (MS. EF03GE03. s. 03) Reconhecer os diferentes modos de vida de povos e comunidades tradicionais em distintos lugares. (MS. EF02HI01. s. 01) Reconhecer espaços de sociabilidade e identificar os motivos que aproximam e separam as pessoas em diferentes grupos sociais ou de parentesco.	✓ (MS. EF03LP03. s. 03) Ler e escrever corretamente os nomes dos alimentos que serão expostos na banca de feira, a fim de produzir uma lista clara e informativa para os clientes, demonstrando o domínio da ortografia e a importância da comunicação eficaz na comercialização de produtos. ✓ (MS. EF03GE03. s. 03) Reconhecer e valorizar os diferentes modos de vida de da comunidades escolar, identificando e comparando os alimentos produzidos pelas famílias dos estudantes com aqueles cultivados e consumidos por esses grupos, compreendendo a importância da diversidade cultural e da sustentabilidade na produção de alimentos saudáveis e na promoção da segurança alimentar.	Participação na “Feira Verdinha”. Organização dos alimentos em bancas, escrita de cartazes, lista de produtos com os preços. Brincadeira lúdica de faz de conta, com organização da feira verdinha no pátio da escola e interação com as demais turmas para compra e venda de produtos alimentícios produzidos pelas famílias e apresentados pelos estudantes, com uso de dinheiro sem valor.

		(MS. EF02HI08. s. 08) Compilar histórias da família e/ou da comunidade registradas em diferentes fontes. (MS. EF01MA19. s. 21) Reconhecer e relacionar valores de moedas e cédulas do sistema monetário brasileiro para resolver situações simples do cotidiano do estudante. (MS. EF04MA25. s. 25) Resolver e elaborar problemas que envolvam situações de compra e venda e formas de pagamento, utilizando termos como troco e desconto, enfatizando o consumo ético, consciente e responsável.	✓ (MS. EF02HI01. s. 01) Reconhecer a ação da “feira verdinha” realizada no espaço escolar como uma ação de sociabilidade, identificando os motivos que aproximam e separam as pessoas em diferentes grupos sociais ou de parentesco, a partir da análise das relações estabelecidas entre os estudantes, suas famílias e a comunidade escolar durante a exposição dos alimentos produzidos, valorizando a diversidade cultural e a importância da alimentação saudável na promoção do bem-estar social. ✓ (MS. EF02HI08. s. 08) Compilar histórias das famílias relacionadas aos alimentos produzidos e expostos na feira escolar, registrando-as em diferentes fontes (como relatos orais, fotografias, receitas escritas, etc.), a fim de valorizar a memória e a identidade cultural dos estudantes e suas famílias, e de promover o intercâmbio de saberes e experiências entre a escola e a comunidade. ✓ (MS. EF01MA19. s. 21) Reconhecer e relacionar os valores de cédulas do sistema monetário brasileiro durante a atividade de vendas de faz de conta na feira escolar, utilizando os alimentos produzidos pelas famílias dos estudantes como produtos a serem comercializados, a fim de resolver situações simples do cotidiano do estudante, como	
--	--	--	---	--

			calcular o troco, comparar preços e planejar compras, promovendo a educação financeira e o consumo consciente. ✓ (MS. EF04MA25. s. 25) Resolver e elaborar problemas que envolvam situações de compra e venda de alimentos na feira verdinha, utilizando termos como troco e discutir formas de pagamento, enfatizando o consumo ético, consciente e responsável, a fim de desenvolver habilidades de raciocínio lógico-matemático e de promover a reflexão sobre o impacto das escolhas de consumo na sociedade e no meio ambiente.	
Apresentação dos resultados e Avaliação.	Língua portuguesa Geografia	(MS. EF02LP18. s.18) Planejar e produzir cartazes e folhetos para divulgar eventos da escola ou da comunidade, utilizando linguagem persuasiva e elementos textuais e visuais (tamanho da letra, leiaute, imagens) adequados ao gênero, considerando a situação comunicativa e o tema/assunto do texto. (MS. EF02GE04. s.05) Reconhecer semelhanças e diferenças nos hábitos, nas relações com a	✓ (MS. EF02LP18. s.18) Planejar e produzir coletivamente um panfleto para divulgar o projeto, utilizando linguagem persuasiva e elementos textuais e visuais (tamanho da letra, leiaute, imagens) adequados ao gênero, considerando a situação comunicativa e o tema/assunto do texto, a fim de informar e engajar a comunidade escolar na promoção de hábitos alimentares saudáveis e a valorização da alimentação escolar produzida pela agricultura familiar da região. ✓ (MS. EF02GE04. s.05) Apresentar a relação dos hábitos alimentares saudáveis, relacionando a produção de alimentos pela agricultura familiar da região e de sua importância para o projeto de educação alimentar e	Produção de um panfleto com as ações realizadas no percurso interativo para a promoção da alimentação escolar com escolha coletiva das imagens para a composição do material, apresentando as ações, objetivos e resultados.

		natureza e no modo de viver de pessoas em diferentes lugares.	nutricional da escola, utilizando o panfleto como ferramenta de divulgação e conscientização sobre a diversidade cultural e a sustentabilidade na produção de alimentos saudáveis.	
--	--	---	--	--

Fonte: Quadro elaborado com base nas habilidades essenciais para as turmas de 3º, 4º e 5º ano do Ensino Fundamental do Currículo de Mato Grosso do Sul. Secretaria de Educação, 2020.

APÊNDICE F

Registro de diagnóstico com os estudantes da escola



PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E EXTENSÃO

Projeto Técnico: PERCURSO INTERATIVO PARA A PROMOÇÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA ESCOLA DO CAMPO.

Mestranda: Diane Olívia Timotheo da Silva,

Nome: [REDACTED]

Turma: 4^o B

Atividade de registro: Por meio de escrita e desenho

Alimentos que mais gosto!	Alimentos que não gosto!
	KIADO ABOBORA LIGUA DE DOI BURRO FEMA DO OVO MOLE

APÊNDICE G

Atividade realizada para sistematização da reflexão do ato de comer.

Registro de comunicado e pedido de autorização para participação dos estudantes em aula campo.

**Escola M. José de Anchieta – POLO e Sala Matão****COMUNICADO:**

A extensão Sala Matão está participando de um projeto de mestrado da UFLA (Universidade Federal de Lavras – MG). Tema: "Percurso Interativo para a Promoção da Educação Alimentar e Nutricional em uma Escola do Campo".

Objetivo: Promover a Educação Alimentar e Nutricional por meio da valorização da alimentação escolar vinda da agricultura familiar aos estudantes da unidade escolar para fortalecer os hábitos regionais e culturais alimentares.

No dia 4 de junho (quarta-feira), a extensão Sala Matão irá participar de uma aula de campo.

Local: Chácara São Judas Tadeu, propriedade da Senhora Valdirene, no assentamento "Roda Viva".

Horário normal de aula.

OBS.: Caso o pai não autorize seu filho(a) a participar, por favor, não o envie para a escola neste dia, pois haverá somente o passeio.

A Direção.

Autorização:

Eu, _____,

autorizo meu filho(a), _____, estudante da turma: _____,

a participar da aula de campo acompanhado(a) da professora e demais educadores da escola.

Bandeirantes – MS, ____ de junho de 2025.

Assinatura do responsável pelo estudante

APÊNDICE H

Registro do modelo da avaliação para as professoras.



**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL E EXTENSÃO**

Projeto Técnico: **PERCURSO INTERATIVO PARA A PROMOÇÃO DA
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA ESCOLA DO CAMPO
NO ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL.**

Mestranda: Diane Olidia Timotheo da Silva

Nome: _____

Turma: _____

AVALIAÇÃO PARA AS EDUCADORAS

1. De que maneira as atividades contribuíram para o aprendizado dos estudantes sobre a importância da alimentação saudável e a valorização da alimentação escolar vinda da agricultura familiar?
2. O percurso interativo possibilitou a interdisciplinariedade e os conteúdos e os objetivos foram contemplados nas atividades planejadas e executadas?
3. Qual a relevância do tema Educação Alimentar e Nutricional no trabalho pedagógico com os estudantes?
4. Existe perspectiva da escola continuar realizando o percurso interativo para a promoção da educação alimentar e nutricional na unidade escolar com ações como estas executadas junto às educadoras e estudantes?
5. Como você avalia o desenvolvimento do percurso interativo para a promoção da educação alimentar e nutricional na unidade escolar?

APÊNDICE I

Registro do modelo da avaliação para os estudantes.



**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL E EXTENSÃO**

Projeto Técnico: **PERCURSO INTERATIVO PARA A PROMOÇÃO DA
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA ESCOLA DO CAMPO.**

Mestranda: Diane Olidia Timotheo da Silva

Nome: _____

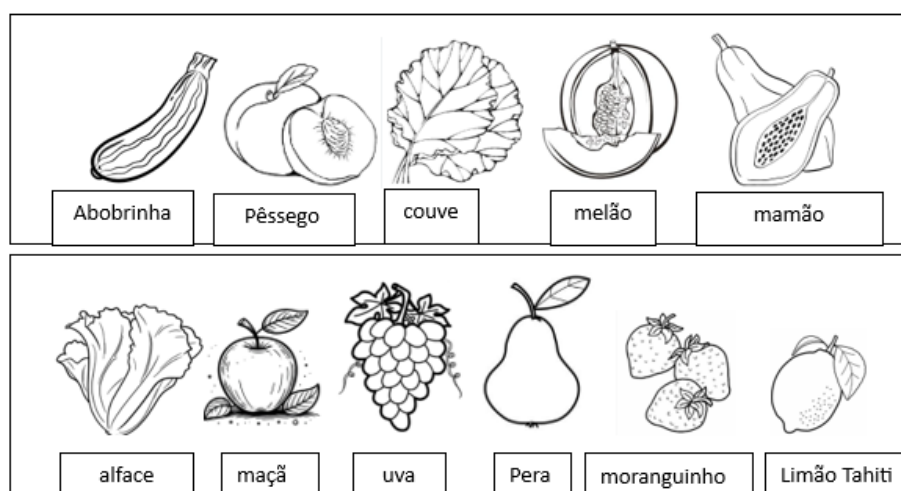
Turma: _____

AVALIAÇÃO PARA OS ESTUDANTES

1. Enumere as ações, na ordem de preferência, das quais mais gostou de participar durante o percurso interativo para a promoção da educação alimentar e nutricional na unidade escolar.

- a) ☐ Visita à casa da agricultora familiar mãe da estudante do 5º ano.
- b) ☐ Palestra com a Nutricionista.
- c) ☐ Visita à propriedade que participa do Programa Nacional de Alimentação escolar - PNAE localizada no assentamento “Roda viva”.
- d) ☐ Roda de conversa com a merendeira escolar.
- e) ☐ Feira Verdinha.

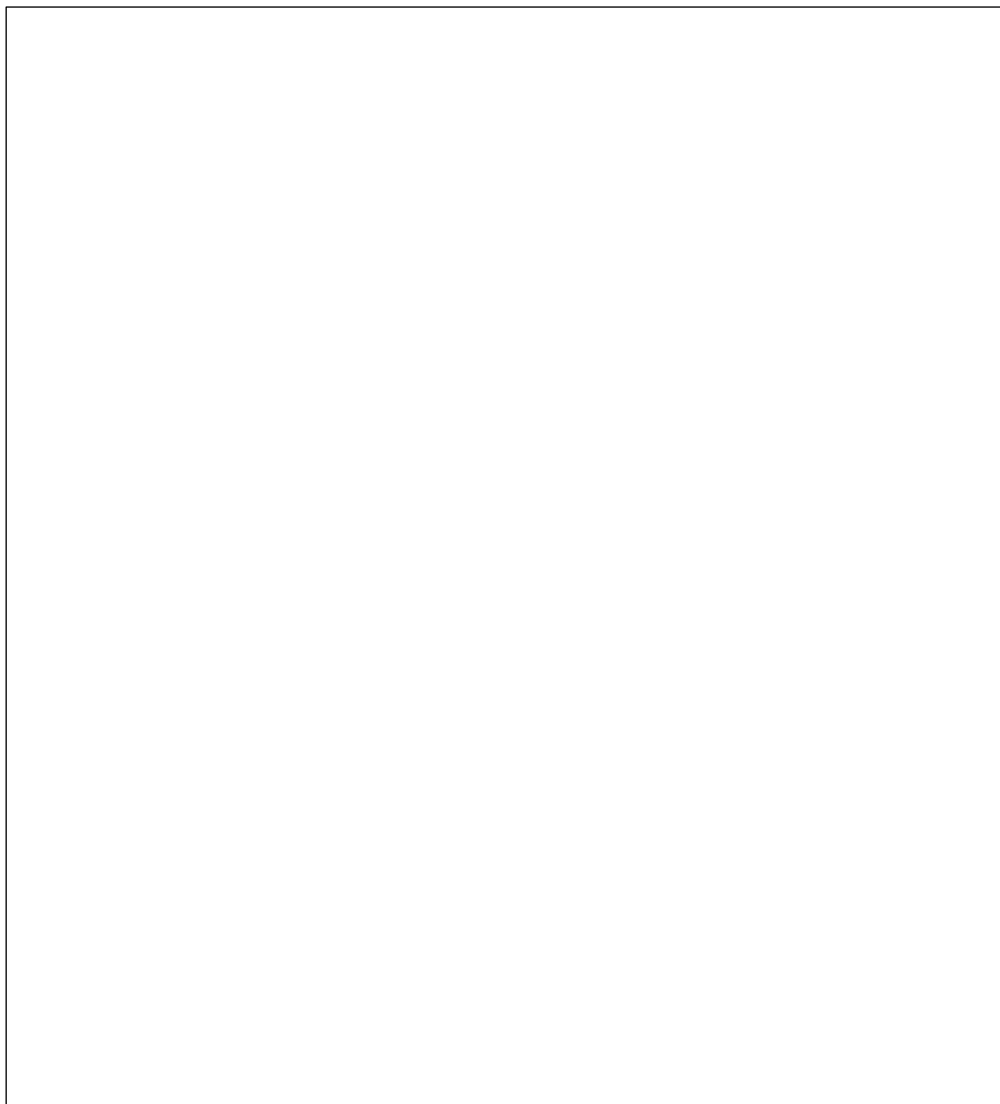
2. Observe os quadros dos alimentos e pinte somente os que fazem parte da lista dos alimentos da alimentação escolar que vem da agricultura familiar da região.



3. Avalie, especificando as ações executadas junto às educadoras e estudantes durante o percurso interativo para a promoção da educação alimentar e nutricional na unidade escolar como:

- a) ☐ Regular
- b) ☐ Bom
- c) ☐ Ótimo

4. Registre as atividades vivenciadas por você e seus colegas durante o percurso interativo sobre a promoção da educação alimentar e nutricional realizado na unidade escolar. Você pode escrever ou desenhar.

A large empty rectangular box with a thin black border, intended for the user to write or draw their experiences during the interactive process.

APÊNDICE J

Modelo da camiseta da “Feira Verdinha”.



APÊNDICE K

Receita de suco escolhida para compartilhar na “feira verdinha”.

Suco de Cenoura, Laranja e Maçã**Ingredientes:**

- 2 cenouras médias.
- 2 laranjas.
- 1 maçã média.
- 200 ml de água (ou mais, conforme a consistência desejada).

Modo de Preparo:

- Lave bem as cenouras, as laranjas e a maçã.2. Descasque as laranjas e retire as sementes.
- Descasque as cenouras e corte em pedaços menores.
- Corte a maçã em pedaços menores, removendo as sementes.
- Coloque no liquidificador os pedaços de cenoura, os pedaços de maçã e as laranjas.
- Adicione a água e bata tudo até obter uma mistura homogênea.
- Coe o suco, se preferir uma consistência mais fina.8. Adoce a gosto, se necessário.
- Sirva imediatamente para aproveitar todos os nutrientes.

Dicas: Para um suco mais refrescante, adicione gelo e também um pedaço pequeno de gengibre ou hortelã para um toque especial.

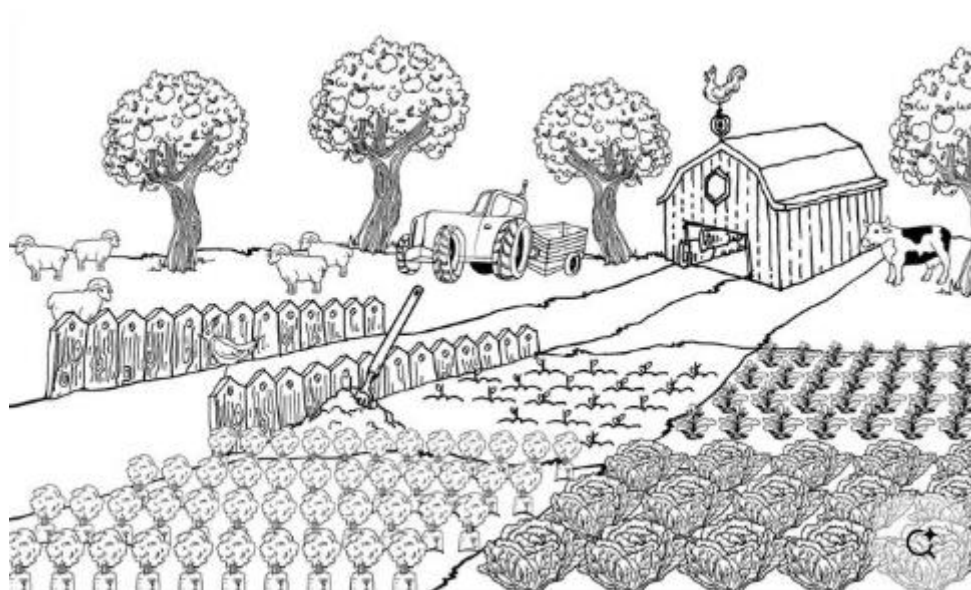
**Projeto: Percurso Interativo para a Promoção da
Educação Alimentar e Nutricional em uma Escola do Campo
Turmas: 3º, 4º e 5º ano do Ensino Fundamental
E. M. José de Anchieta - “Sala Matão”**

Anexo

I. Atividade de produção de texto

O que você sabe sobre a agricultura familiar?

Fonte: disponível em: https://pedagogicos.blogspot.com/2018/07/desenhos-sobre-agricultura.html#google_vignette.



Fonte: disponível em: <https://br.pinterest.com/pin/722968546456433356/>.

II. Matriz Curricular – Educação do Campo – Ensino Fundamental

DIÁRIO OFICIAL Nº 2737 Quarta-feira, 13 de agosto de 2025**BANDEIRANTES - MS****Anexo II - Resolução SEMED 020/2024, de 09 de dezembro de 2024****"Escola Municipal José de Anchieta - Polo"****Criada pela lei 494/97****MATRIZ CURRICULAR – EDUCAÇÃO DO CAMPO - ENSINO FUNDAMENTAL****Ano: a partir de 2025.****Turno: Diurno.****Semana Letiva: 5 (cinco) dias.****Duração da aula: 50 (cinquenta) minutos, Anos Iniciais e Finais.****Duração do ano letivo: 200 (duzentos) dias.**

Ensino Fundamental											
Base Nacional Comum Curricular e Parte Diversificada	Áreas de Conhecimento	Componentes Curriculares	1º ano	2º ano	3º ano	4º ano	5º ano	6º ano	7º ano	8º ano	9º ano
	Ciências da Natureza	Ciências	04	04	04	04	04	04	04	04	04
		Eixo Temático:	02	02	02	02	02	01	01	01	01
	Terra-Vida-Trabalho										
	Matemática	Matemática	06	06	06	06	06	05	05	05	05
	Ciências Humanas	História	02	02	02	02	02	02	02	02	02
		Geografia	02	02	02	02	02	02	02	02	02
	Linguagens	Língua Portuguesa	06	06	06	06	06	05	05	05	05
		Arte	02	02	02	02	02	02	02	02	02
		Educação Física	01	01	01	01	01	02	02	02	02
Língua Inglesa		XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	02	02	02	02	
	Ensino Religioso	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	01	01	01	01	
Carga Horária	Semanal em hora/aula		25	25	25	25	25	26	26	26	26
	Anual em hora/aula		1000	1000	1000	1000	1000	1040	1040	1040	1040
	Anual em horas		834	834	834	834	834	867	867	867	867

III. Classificação dos alimentos

ATIVIDADES

VAMOS CLASSIFICAR OS ALIMENTOS?

MARQUE VERDE PARA ALIMENTOS IN NATURA

MARQUE AMARELO PARA ALIMENTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS

MARQUE VERMELHO PARA ALIMENTOS PROCESSADOS



abacaxi



suco de abacaxi em pó



espiga de milho



abacaxi em calda



salgadinho de milho no pacote



milho em conserva



Filé de Frango Temperado



Nuggets de Frango



Frango

Fonte: disponível em: <https://www.cienciainforma.com.br/post.php?id=267>