

Alimentação Saudável: aprendizagens adquiridas com o projeto

Healthy Eating: lessons learned from the project

Andréia Francisco Afonso

Ana Maria do Carmo

Resumo: O Subprojeto Química da Universidade Federal de Juiz de Fora, no ano de 2019, devido ao grande número de participantes, foi dividido em três grupos. Um deles atuou em uma escola municipal, localizada na cidade de Juiz de Fora, Minas Gerais, onde pode desenvolver diferentes atividades. Uma delas foi um projeto intitulado Alimentação Saudável, por meio do qual foi possível abordar diferentes aspectos relacionados a essa temática: Gastronomia, consumo, economia e cultura alimentar. Os estudantes foram convidados a realizarem uma pesquisa e apresentá-la, assim como refletir e discutir, sobre algumas questões como a relação da alimentação saudável com o custo e a influência das propagandas nas escolhas pelos produtos alimentícios. Ao final, para identificarmos a construção do conhecimento pela turma, aplicamos três questões, sendo uma delas uma colagem de figuras que comporiam uma cesta básica, considerada ideal, segundo os princípios da alimentação saudável. Por meio das respostas foi possível constatar uma preocupação das pessoas com menor poder aquisitivo para a compra de alimentos nutritivos, assim como a criticidade em relação aos alimentos que apresentam embalagens bonitas, mas não são saudáveis, levando a obesidade. A colagem também nos mostrou uma atenção dada a bebidas alcoólicas, que pode ter origens em diferentes motivos. Porém, nos direcionou a pensar na importância do papel da escola em mais esse aspecto.

Palavras-chave: Subprojeto Química. Alimentação Saudável. Ciências. Ensino Fundamental.

Abstract: The Chemical Subproject of the Universidade Federal de Juiz de Fora a, in 2019, due to the large number of participants, was divided into three groups. One of them worked in a municipal school, located in the city of Juiz de Fora, Minas Gerais, where they can develop different activities. One of them was a project entitled Healthy eating, through which it was possible to address different aspects related to this theme: Gastronomy, consumption, economy and food culture. The students were invited to conduct a survey and present it, as well as reflect and discuss some issues such as the relationship between healthy eating and the cost and the influence of advertisements in the choices for food products. At the end, to identify the construction of knowledge by the class, we applied three questions, one of them, a collage of figures that would make up a basic basket, considered ideal, according to the principles of healthy eating. Through the responses, it was possible to see people's concern with less purchasing power to buy nutritious foods, as well as the criticality in relation to foods that have beautiful packaging, but are not healthy, leading to obesity. The collage also showed us attention to alcoholic beverages, which can have origins in different reasons. However, it led us to think about the importance of the school's role in this aspect.

Keywords: Chemical Subproject. Healthy eating. Sciences. Elementary School.



O Subprojeto Química: quem somos?

O subprojeto Química, integrante do Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência (PIBID), surgiu em 2009, com a aprovação e classificação do projeto institucional da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF) no primeiro edital divulgado pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES). Os objetivos do PIBID são:

Incentivar a formação de docentes em nível superior para a educação básica;

Contribuir para a valorização do magistério;

Elevar a qualidade da formação inicial de professores nos cursos de licenciatura, promovendo a integração entre educação superior e educação básica;

Inserir os licenciandos no cotidiano de escolas da rede pública de educação, proporcionando-lhes oportunidades de criação e participação em experiências metodológicas, tecnológicas e práticas docentes de caráter inovador e interdisciplinar que busquem a superação de problemas identificados no processo de ensino-aprendizagem;

Incentivar escolas públicas de educação básica, mobilizando seus professores como cofomadores dos futuros docentes e tornando-as protagonistas nos processos de formação inicial para o magistério; e

Contribuir para a articulação entre teoria e prática necessárias à formação dos docentes, elevando a qualidade das ações acadêmicas nos cursos de licenciatura (BRASIL, 2020).

Até o ano de 2017, o Subprojeto Química da UFJF contou com 15 bolsistas de iniciação à docência, três supervisores e uma coordenadora de área, atuando em três escolas da rede estadual de ensino de Minas Gerais. Em 2018, com as mudanças no edital propostas pela CAPES, o número de licenciandos em Química (bolsistas de iniciação à docência) aumentou para 24, assim como o de coordenadores de área, que passaram a ser três (uma coordenadora bolsista e dois voluntários), mas mantendo o número de supervisores e escolas parceiras. Porém, dessa vez, tivemos a oportunidade de trabalhar em uma escola municipal, que atende o Ensino Fundamental.

Diante do número de integrantes, o Subprojeto Química se organizou em três grupos, cada qual contendo: oito bolsistas de iniciação à docência, uma



supervisora e um(a) coordenador(a) de área. Essa organização permitiu um acompanhamento mais próximo em cada instituição escolar e do conhecimento mais aprofundado da sua realidade.

Até o encerramento do trabalho, no início de 2020, o Subprojeto vinha desenvolvendo atividades voltadas à formação inicial e continuada de professores, que culminou na busca por uma educação de qualidade, pois para os estudantes da educação básica abria-se mais uma oportunidade de participar de aulas com metodologias e recursos diferenciados, além de dispor de mediadores, que eram os bolsistas, que os auxiliaram durante o processo de aprendizagem, buscando suprir suas dificuldades em um acompanhamento mais próximo.

Entre as atividades planejadas e realizadas nas escolas parceiras estavam: participação de reuniões nas escolas parceiras e na Universidade; organização dos laboratórios nas instituições escolares; criação de materiais didáticos a serem utilizados nas aulas e disponibilizados aos professores; organização de gincanas, exposições e feiras de conhecimento; elaboração de projetos, etc. Todas essas foram discutidas previamente nas reuniões semanais do Subprojeto Química; planejadas nos grupos para contemplar as especificidades das escolas, e os resultados apresentados de forma reflexiva e crítica, com o intuito de identificar os desafios encontrados e os meios para superá-los.

Entre as atividades desenvolvidas no ano 2019 está o projeto intitulado “Alimentação Saudável”, que tinha como objetivo abordar as possíveis relações entre alimentos, saúde e consumo. Assim, como Vilarinho e Monteiro (2019, p. 442-443), acreditamos que

[...] no desenvolvimento de projetos de aprendizagem favorece-se a experiência da cooperação, a partir do momento em que se coloca em prática o exercício do respeito mútuo, da troca de saberes. Nele, valoriza-se a capacidade de estar sempre aprendendo, de buscar soluções que deem margem à formulação de outros problemas mais complexos.

Diante dessas características do projeto, que vão ao encontro dos objetivos do PIBID citados anteriormente, identificamos diferentes



aprendizagens que foram adquiridas pelos estudantes da educação básica da escola parceira, e que serão apresentadas mais adiante.

Alimentação saudável e o currículo de Ciências

Ciências, no Ensino Fundamental, é uma das disciplinas que compõe a matriz curricular. Enquanto componente curricular, tradicionalmente, ela é responsável por abordar conceitos relacionados à Terra e ao Universo, aos seres vivos, ao meio ambiente, passando por aqueles que são específicos da Química e da Física, e que serão aprofundados no Ensino Médio.

Com a implementação da Base Nacional Comum Curricular (BNCC), essa estruturação muda e, já nos anos iniciais do Ensino Fundamental, os estudantes devem desenvolver habilidades de três eixos: Matéria e Energia, Vida e Evolução e Terra e Universo, pois segundo este documento,

Ao estudar Ciências, as pessoas aprendem a respeito de si mesmas, da diversidade e dos processos de evolução e manutenção da vida, do mundo material – com os seus recursos naturais, suas transformações e fontes de energia –, do nosso planeta no Sistema Solar e no Universo e da aplicação dos conhecimentos científicos nas várias esferas da vida humana. Essas aprendizagens, entre outras, possibilitam que os alunos compreendam, expliquem e intervenham no mundo em que vivem (BRASIL, 2017, p. 325).

Portanto, a Base procura incentivar a busca por um processo de ensino e aprendizagem que dê significados aos conhecimentos científicos abordados, de modo que possam ser aplicados em diferentes situações do cotidiano. Vale destacar que,

Concebemos a ciência como a construção do conhecimento científico em um processo histórico, contextualizado em um tempo e espaço definidos, e, portanto, suscetível a mudanças. Entendemos que os conceitos científicos são elaborados pelo ser humano diante de suas necessidades concretas de existência e que, nesse processo de construção, cada novo conhecimento gera conflitos, exige escolhas (PORTO; RAMOS; GOULART, 2009, p. 13).

Mesmo diante do que foi exposto, há “o acúmulo de evidência - não apenas no mundo britânico, mas por todo o mundo desenvolvido - de que pouco conhecimento científico seja de fato assimilado e compreendido pela



maior parte dos estudantes” (MILLAR, 2003, p. 74). Pozo e Crespo (2009, p. 16) vão um pouco mais além:

Muitas vezes, os alunos não conseguem adquirir as habilidades necessárias, seja para elaborar um gráfico a partir de alguns dados ou para observar corretamente através de um microscópio, mas outras vezes, o problema é que eles sabem fazer as coisas, mas não entendem o que estão fazendo e, portanto, não conseguem explicá-las nem aplicá-las em novas situações.

Dessa forma, é imprescindível que o currículo considere situações que sejam desafiadoras e que estimulem a curiosidade e o interesse pela investigação, de modo que os resultados levem a proposição de intervenções (BRASIL, 2017). Isso será possível através da escolha de temas que sejam conhecidos pelos estudantes e, para os quais, eles possuem questões a serem resolvidas.

Alimentação é uma dessas temáticas. Ela aparece na BNCC, já na Educação Infantil, em um objetivo de aprendizagem e desenvolvimento: “(EI03CG04) Adotar hábitos de autocuidado relacionados a higiene, alimentação, conforto e aparência” (BRASIL, 2017, p.47), dando continuidade no quinto ano do Ensino Fundamental, onde aparece como dois objetos de conhecimento de Ciências – Nutrição do organismo e Hábitos alimentares.

Os hábitos alimentares podem levar a uma alimentação saudável, e, portanto, a promoção da saúde. Dessa forma, segundo Brandão et al. (2020, p. 3),

A alimentação saudável é realmente um tema bastante interessante para ser trabalhado em sala de aula, visto que os adolescentes estão em processo de formação corporal e muitos querem reproduzir os padrões estéticos e sociais ou estão em busca de melhor qualidade de vida.

Além disso, ressaltamos os outros aspectos relacionados a ele, como a economia e a cultura, que devem ser debatidos em sala de aula. Como os preços dos alimentos saudáveis são elevados, muitas vezes, as pessoas com poucas condições financeiras optam por aqueles gordurosos e pouco nutritivos.



Desenvolvimento do projeto Alimentação Saudável.

O projeto citado foi realizado em uma escola da rede municipal de ensino da cidade de Juiz de Fora, Minas Gerais, em uma turma do nono ano do Ensino Fundamental, no ano de 2019. Essa turma foi escolhida por ser uma das que a supervisora leciona a disciplina Ciências e recebe e acompanha os bolsistas de iniciação à docência.

Podemos afirmar que o projeto teve uma abordagem qualitativa e, de acordo com os procedimentos técnicos, podemos também classificá-lo como estudo de caso, pois houve uma análise dos fenômenos, considerando todo o contexto, e valorizando aspectos culturais e de reflexão dos indivíduos envolvidos (LEITE, 2015).

Antes do seu início, porém, buscamos identificar as expectativas dos alunos em relação aos assuntos de interesse, ou seja, sobre o que gostariam de discutir. A partir das falas, escolhemos o tema Alimentação Saudável.

Com a definição do tema, houve reuniões para o planejamento coletivo de todas as etapas, entre a coordenadora de área, a supervisora e os bolsistas de iniciação à docência. Durante o planejamento realizamos uma pesquisa bibliográfica, o estudo e discussões, não só sobre alimentação saudável, como também sobre a melhor metodologia para aplicá-lo em sala de aula, de forma que o projeto se desenvolvesse de forma inovadora e significativa para os alunos.

A proposta do projeto tinha como objetivo a abordagem dos seguintes temas: Gastronomia, consumo, economia e cultura alimentar, pois estes elementos estão relacionados na grande temática – Alimentação Saudável. Como os estudantes da turma são adolescentes, na faixa etária dos 13 aos 15 anos, consideramos importante discuti-lo no que tange a escolha e promoção da saúde.

Nesse sentido, a primeira atividade que deu início ao desenvolvimento do projeto foi uma pesquisa, na qual os estudantes tinham que investigar os alimentos típicos de cada uma das cinco regiões brasileiras e registrar quais eram eles e se os consideravam saudáveis ou não, justificando suas argumentações. Essa atividade se apoiou no trabalho de Bernardes e



Fernandes (2002, p. 2), as quais consideram a “pesquisa como uma procura por algo verdadeiro; busca pelo conhecimento; busca feita com cuidado e profundidade e até mesmo método para tornar mais interessante e participativo o ensino na sala de aula”.

Os resultados das pesquisas tiveram que ser apresentados oralmente pelos alunos, na aula da semana seguinte. Para isso, alguns combinados foram feitos, como por exemplo, a necessidade de exporem sua opinião de forma crítica sobre os fatores que influenciavam os hábitos alimentares pesquisados. Dessa forma, acreditamos que a leitura e seleção do material a ser apresentado seriam feitas de forma criteriosa, tendo em vista que a internet nos mostra muitas respostas para nossas buscas, porém, nem todas são apropriadas e verdadeiras.

Dando prosseguimento ao projeto, realizamos a segunda atividade, que consistiu na simulação de uma compra mensal em um supermercado. Assim, disponibilizamos panfletos de vários estabelecimentos (supermercados), nos quais continham preços de diferentes mercadorias. Acordamos que cada aluno possuía um valor de R\$200,00 para realizar suas compras, que deveriam ser comprovadas por meio do recorte dos produtos encontrados nos panfletos.

Este momento foi oportuno para discutirmos a importância de não descartar alimentos no lixo, sem necessidade, evitando o desperdício. Além disso, foi importante para mostrar a influência da mídia, especialmente da televisão, no consumo de certos tipos de alimentos, que nem sempre são saudáveis. De acordo com Brandão et al. (2020, p. 6), “os jovens percebem que a mídia influencia suas vidas, quando vende um produto industrializado, passando a ideia de saudável, ou quando veicula uma propaganda de um alimento, despertando o desejo de experimentar”.

Ao final dessa etapa, convidamos os estudantes à reflexão, a partir dos seguintes questionamentos:

- É possível ter uma alimentação saudável, tendo em vista os preços dos alimentos e o valor contido em sua carteira?
- Você acredita que isso dificulta o acesso da sua família a uma boa alimentação? Por quê?



- O alto custo e a baixa oferta de produtos considerados sustentáveis e saudáveis, podem ser considerados uma das principais dificuldades encontradas para o consumo desses alimentos?

- Você acredita que a exposição intensa à publicidade de alimentos não saudáveis ajuda a sociedade a optar por alimentos pouco saudáveis?

Esses questionamentos foram conduzidos na forma de questões (Quadro 1), que foram digitadas, impressas e distribuídas as estudantes, que as responderam em uma das aulas, com duração de 50 minutos, de modo a identificarmos os conhecimentos construídos até o momento. A interpretação das repostas dos estudantes do nono ano seguiu os princípios da Análise de Conteúdo e será apresentada a seguir.

Quadro 1: Questões que avaliaram os conhecimentos construídos pelos estudantes.

Questão 1: O alto custo e a baixa oferta de produtos sustentáveis em locais próximos às moradias de grande parte da população brasileira são algumas das principais dificuldades encontradas ao consumo desses alimentos. Você concorda com essa afirmativa? Você acredita que isso dificulta o acesso da sua família a ter uma boa alimentação?

Questão 2: Você acredita que a exposição intensa à publicidade de alimentos não saudáveis ajuda na manutenção da sociedade em optar por alimentos pouco saudáveis?

Questão 3: Todos os alimentos têm um custo, alguns tem os preços mais baratos que os outros. A partir disso, você elaborará uma cesta básica para o consumo de três pessoas, no que pensa ser a ideal. Recorte as imagens dos alimentos de revistas ou panfletos e cole em uma folha.

Fonte: Elaborado pelas autoras.

Projeto Alimentação Saudável: Contribuições e Aprendizagens

A turma do nono ano do Ensino Fundamental tinha 18 estudantes matriculados em 2019. Contudo, no dia em que foi aplicada a avaliação, três estavam ausentes, e, por isso, fizemos análise de 15 produções.

Ao lermos as respostas dadas na primeira questão, percebemos que dois alunos a deixaram em branco e outros dois a redigiram de forma divergente dos demais, respondendo que não, pois “o mais caro nem sempre é o mais saudável” (Aluno 1), opinião compartilhada pela Aluna 6. Essa relação pode ser vista na colagem (questão 3) dos Alunos 9 e 10. Apesar de



considerarem o arroz, o feijão, ovos e leite, como integrantes da cesta básica, por exemplo, eles incluíram chocolates e creme de avelã, sendo este último, o produto mais caro entre os selecionados pela Aluna 10, como pode ser visto na Figura 1.

Figura 1: Parte da colagem (questão 3) da Aluna 10.



Fonte: Dados das autoras.

O consumo excessivo de alimentos como esses podem ocasionar deficiência de nutrientes. Essa deficiência, para Siqueira et al. (2020, p. 1130) podem ter várias origens:

[...] custo dos produtos alimentícios, disponibilidade dos alimentos, tradição, falta de conhecimento nutricional, preferências sensoriais, entre outras. No entanto, estudos têm mostrado que os consumidores consideram as questões nutricionais menos relevantes do que sabor e preço dos alimentos.

Os dois primeiros fatores – custo e disponibilidade – inclusive foram os abordados na questão 1. A preferência dos consumidores por produtos alimentícios mais baratos, parece não ser tão verdadeira para a Aluna 2, pois

“tem coisas essenciais que tem que comprar de um jeito ou de outro”, independentemente do seu valor. Essa resposta considera que há outros fatores que influenciam na escolha.

Estudos apontam que, quando se trata de consumo alimentar, fatores como a renda e o preço tem considerável importância, mas não podem ser considerados isoladamente. O consumo alimentar também é influenciado por fatores psicológicos, socioculturais, demográficos, pessoais e sociais. A cultura também é apontada como um dos maiores determinantes do que comemos, juntamente com influências ambientais, incluindo localização e acessibilidade aos supermercados (BATISTA; MOREIRA, 2020, p. 92-93).

A cultura foi o que nos guiou na solicitação da pesquisa, uma das etapas do projeto, descrita anteriormente. Tínhamos como objetivos que os estudantes identificassem os hábitos alimentares predominantes nas cinco regiões brasileiras e de que modo elas influenciam a população.

Ainda, em relação a citação de Siqueira et al. (2020), a Aluna 11 reconhece a preferência dos consumidores por produtos mais baratos, e sua resposta para a questão 1 foi: “Sim, pois quanto mais barato estar, mais eles vão querer comprar”. Essa “preferência” por alimentos mais baratos parece ser a preocupação de dois alunos, no que diz respeito ao poder aquisitivo das famílias, que não podem compra-los. A Aluna 3, por exemplo, se expressou da seguinte forma: “[...] nem todos podem comprar alimentos de forma que sustenta uma família inteira” e, assim, o Aluno 4 acredita que eles são excluídos da dieta dessas pessoas.

Assim, podemos afirmar que essa questão, pelo menos para os Alunos 3 e 4, fez com que refletissem sobre situações reais, do cotidiano, transpondo o conhecimento adquirido para pensar sobre elas, o que contempla o objetivo proposto pela BNCC para Ciências. Segundo a BNCC, é esperado que os estudantes, ao terminarem o Ensino Fundamental,

[...] tenham condições de assumir o protagonismo na escolha de posicionamentos que representem autocuidado com seu corpo e respeito com o corpo do outro, na perspectiva do cuidado integral à saúde física, mental, sexual e reprodutiva (BRASIL, 2017, p. 327).



Essa percepção dos Alunos 3 e 4 pode ter sua origem na própria realidade dos seus colegas de turma. A escola está localizada em um bairro periférico da cidade de Juiz de Fora e atende alunos que tem renda familiar abaixo de um salário mínimo, sendo, muitas vezes, a merenda oferecida pela instituição uma das principais refeições do dia.

Diante dessa importância, a cidade possui um Conselho de Alimentação Escolar de Juiz de Fora, formado por 28 conselheiros, e tem como finalidades,

[...] acompanhar a aplicação dos recursos destinados à merenda escolar; zelar pela qualidade dos produtos, em todos os níveis, desde a aquisição até a distribuição; receber e analisar a prestação de contas encaminhada pela prefeitura; realizar campanhas educativas; participar da elaboração do cardápio; entre outros (PREFEITURA DE JUIZ DE FORA, 2020).

Essas campanhas educativas são necessárias, uma vez que todos os estudantes que responderam à questão 2 afirmaram que as propagandas exercem influência sobre as escolhas das pessoas, levando-as a acreditar que “os melhores alimentos são os mais caros” (Aluno 5). Esta relação também foi feita pelo Aluno 9. Segundo ele, aos alimentos com alto custo são atribuídos um valor nutritivo que não possuem, entretanto, são os mais gostosos, causando um certo “vício” (Alunas 1 e 6), apesar de facilitar a obesidade (Aluna 7).

A colagem (questão 3) da Aluna 6 mostrou o predomínio de alimentos com essas características, pois na sua cesta básica havia doce de leite, creme de avelã e dois tipos de iogurte, mas ausência de arroz, feijão e macarrão, por exemplo (Figura 2).



Figura 2: Parte da colagem (questão 3) da Aluna 6.



Fonte: Dados das autoras.

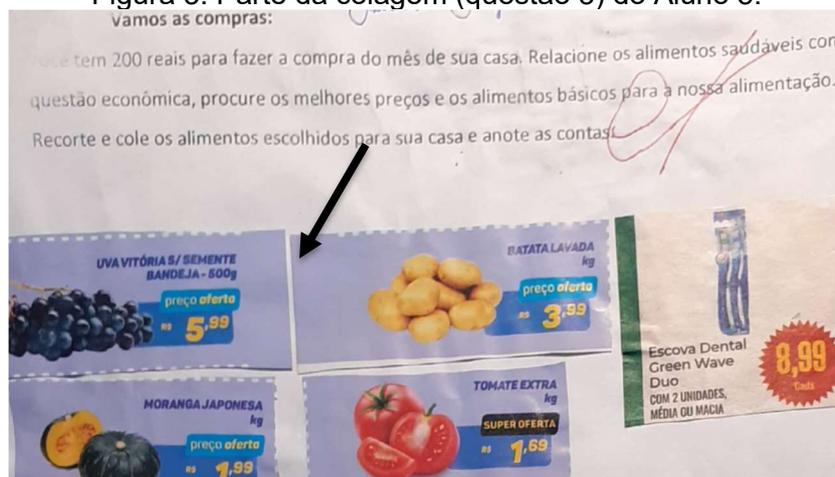
A resposta da Aluna 6 vai ao encontro do trabalho de Roque et al. (2020, p. 2), que,

Por meio dos resultados verificou-se que de modo geral os alunos compreendem satisfatoriamente o conceito de alimentação saudável, contudo uma parcela dos escolares não reflete esta percepção na prática, com baixa ingestão de frutas e elevado consumo de guloseimas.

Para alguns dos respondentes, a publicidade dessas guloseimas é tão atrativa que os fazem esquecer dos alimentos saudáveis (Aluna 3). O Aluno 8 ainda completa: “Porque quando, por exemplo, vemos uma propaganda que mostra um alimento muito bonito a aparentemente saboroso, a gente também tem vontade de consumir”. É possível perceber nesta resposta certa criticidade por parte do estudante, pois apesar de achar um alimento bonito, reconhece que o sabor pode não estar associado à sua aparência, ao utilizar a palavra “aparentemente”.

Essa criticidade também foi exercitada na questão 3, quando os alunos foram convidados a montar uma cesta básica com produtos, cujos seus respectivos valores somariam, no máximo, R\$ 200,00. Os produtos alimentícios seriam representados pelas imagens disponibilizadas em revistas e panfletos de supermercados. Em quase todas, apareceram o arroz e o feijão, acompanhados de carne e ovos. As frutas (uva e laranja), em apenas duas colagens.

Figura 3: Parte da colagem (questão 3) do Aluno 5.



Fonte: Dados das autoras.

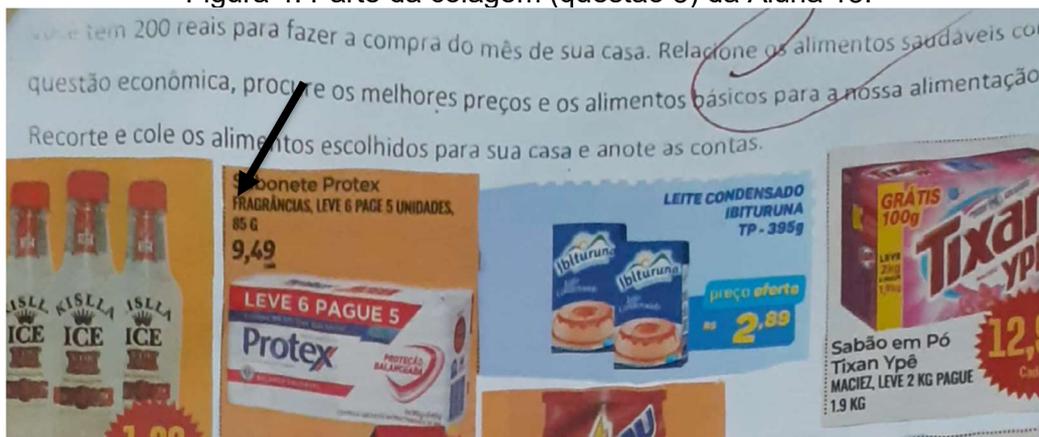
Destacamos que em grande parte das produções os alimentos considerados essenciais estavam junto com produtos de higiene pessoal (creme dental, papel higiênico, escova de dentes) e de limpeza (sabão em pó, limpadores) (Figura 1), o que mostra a percepção de que a saúde é promovida não só pelos hábitos alimentares, mas também pelo cuidado pessoal e com o ambiente ao redor. Silva, Folmer e Lara (2020, p. 514-515), ao citarem os resultados de uma pesquisa, declaram que,

[...] o significado que crianças de 07 e 12 anos atribuem à saúde e à doença e constatou que as primeiras correlações dos escolares com saúde estão associadas aos cuidados com a alimentação, a higiene e a prática de exercícios físicos.

Os hábitos de higiene do corpo compõem, inclusive, uma das habilidades do primeiro ano do Ensino Fundamental, presente na BNCC. Portanto, eles são abordados desde o início do processo de escolarização, como uma das maneiras para manutenção da saúde.

As bebidas alcoólicas chamaram nossa atenção na folha entregue por dois estudantes (Alunos 12 e 13). Pode ser que tenham colado imagens de vodka (Figura 4) e cerveja por não terem disponíveis outras figuras, por essas bebidas estarem presentes nos lares desses alunos, ou até mesmo, por já terem consumido esses produtos.

Figura 4: Parte da colagem (questão 3) da Aluna 13.



Fonte: Dados das autoras.

O estudo de Teixeira e Toledo (2019, p. 82) mostra que,

O consumo de bebidas alcoólicas por adolescentes na contemporaneidade tem crescido de maneira preocupante e tem se iniciado de forma cada vez mais precoce, afetando não só os adolescentes, mas também suas famílias.

Como não tivemos tempo de averiguar essa questão, não pudemos concluir a origem desse resultado. Entretanto, essa é uma questão que merece um olhar atento para esses estudantes. Dessa forma, a supervisora, e também professora da turma, por ter participado ativamente de todos os momentos junto aos bolsistas de iniciação à docência, teve acesso às respostas e decidiu convidar os Alunos 12 e 13 para uma conversa, de modo que pudessem identificar os motivos para a escolha das bebidas alcólicas. Segundo a docente, dependendo das justificativas dos estudantes, ela solicitaria ainda uma reunião, junto à direção da escola, com os responsáveis pelos adolescentes.

Considerações Finais

O desenvolvimento do projeto Alimentação Saudável permitiu ao grupo do Subprojeto Química da UFJF, atuante em uma escola municipal da cidade de Juiz de Fora, desenvolver diferentes aspectos relacionados a essa temática, como Gastronomia, consumo, economia e cultura alimentar.

Entretanto, grande parte dos estudantes também conseguiu associá-lo a higiene, entendendo que, junto a alimentação saudável, promovem bem-estar e saúde. Os hábitos de higiene e alimentares estão previstos em diferentes habilidades presentes na Base Nacional Comum Curricular, já nos anos iniciais do Ensino Fundamental.

Por meio das atividades desenvolvidas ao longo do projeto, houve a possibilidade de identificarmos o que os estudantes pensam sobre o custo da alimentação e a sua influência sobre a escolha dos produtos alimentícios. Percebemos que, apesar de discutirem e compreenderem a importância da opção por determinados alimentos, ainda há um apelo por guloseimas, como chocolates e creme de avelã.

Constatamos que as propagandas são grandes influenciadoras nesse apelo, ao mostrarem que esses produtos, além de terem embalagens bonitas, podem ser saborosos. Contudo, essa relação falsa, estabelecida pela mídia, foi registrada por um estudante, mostrando que a criticidade foi exercitada.

Uma das atividades, em especial, também mostrou como a escola pode ser um ambiente para ajudar e orientar os adolescentes. Dois deles fizeram menção a bebidas alcólicas em suas produções, que devido à falta de tempo, não puderam ter suas origens investigadas. Entretanto, como a supervisora, e também professora da turma, participou ativamente de todos os momentos junto aos bolsistas de iniciação à docência, ela pode registrar para em momentos oportunos aprofundar essa questão.

Agradecimentos

Nosso agradecimento à CAPES pelo financiamento do Subprojeto Química, integrante do projeto institucional do PIBID da UFJF.



Referências

- BATISTA, L. D.; MOREIRA, P. V. L. Decisões Alimentares de Beneficiárias do Programa Bolsa Família: a Renda é o Único Determinante do “Comer Saudável”? **Revista Brasileira de Ciências da Saúde**, v. 24, n. 1, p. 91-104, 2020.
- BERNARDES, A. S.; FERNANDES, O. P. A pesquisa escolar em tempos de internet. **TEIAS**, ano 3, n. 5, p. 1-15, 2002.
- BRANDÃO, L. da C.; ALVES, A. C. A.; SOARES, D. L. A.; FIALHO, C. G. de O. Mídia e alimentação saudável: relato de experiência de uma proposta para sala de aula. **Lynx**, v. 1, n. 1, p. 1-9, 2020.
- BRASIL. Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. PIBID - Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência. Brasília: 2020. Disponível em: <https://capes.gov.br/educacao-basica/capespibid/pibid>. Acesso em: 06 set. 2020.
- BRASIL. Ministério da Educação. Base Nacional Comum Curricular. Brasília: 2017.
- LEITE, F. T. **Metodologia Científica: Métodos e técnicas de pesquisa** (Monografias, Dissertações, Teses e Livros). 3 ed. Aparecida SP: Ideias & Letras, 2015.
- MILLAR, R. Um currículo de Ciências voltado para a compreensão por todos. **Ensaio - Pesquisa em Educação em Ciências**, v. 5, n. 2, p. 73-91, 2003.
- PORTO, A.; RAMOS, L.; GOULART, S. **Um olhar comprometido com o ensino de Ciências**. 1 ed. Belo Horizonte: Editora FAPI, 2009.
- POZO, J. I.; CRESPO, M. A. G. **A aprendizagem e o ensino de Ciências: do conhecimento cotidiano ao conhecimento científico**. 5 ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.
- PREFEITURA DE JUIZ DE FORA. Conselho Nacional de Alimentar Escolar – PNAE. Disponível em: <https://www.pjf.mg.gov.br/conselhos/cae/pnae/index.php>. Acesso em: 17 set. 2020.
- ROQUE, A. A.; IORIS, E. G.; SIGNORATI, A.; MOREIRA, F. L.; TESSARO, D.; KOVALSKI, M. L. Hábitos alimentares de crianças do Ensino Fundamental I – Uma pesquisa de campo. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 5, p. 1-17, 2020.
- SILVA, L. dos S.; FOLMER, V.; LARA, S. Percepções de estudantes em saúde e sua relação com o projeto político pedagógico escolar. **Interfaces da Educação**, v. 11, n. 31, p. 501-524, 2020.



SIQUEIRA, K. B.; BINOTI, M. L.; NUNES, R. M.; BORGES, C. A. V.; PILATI, A. F.; MARCELINO, G. W.; GAMA, M. A. S.; SILVA, P. H. F. Custo benefício dos nutrientes dos alimentos consumidos no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, n. 3, p. 1129-1135, 2020.

TEIXEIRA, L. C.; TOLEDO, J. D. K. Fatores e motivação para o consumo de bebidas alcoólicas na adolescência. **Revista Científica Fagoc Multidisciplinar**, v. 4, p. 82-91, 2019.

VILARINHO, L. R. G.; MONTEIRO, C. C. do R. Projetos de Educação Ambiental escolar: uma proposta de avaliação. **Revbea**, v. 14, n. 1, p. 439-455, 2019.

Sobre os autores

Andréia Francisco Afonso

andrea.afonso@ufjf.edu.br

Doutora em Ciências UFSCar - Mestre em Zoologia Museu Nacional do Rio de Janeiro - Licenciada em Ciências Biológicas UERJ – Licenciada em Química UNIUBE - Professora do Programa de Pós-Graduação em Química UFJF – Professora da Especialização em Ensino de Ciências e Matemática para os anos iniciais UFJF – Professora do Departamento de Química UFJF.

Ana Maria do Carmo

anadcarmo@yahoo.com.br

Mestre em Saúde UFJF – Especialista em Biotecnologia UFLA - Graduada em Ciências Biológicas UFJF – Graduada em Química UNIFRAN – Professora da Secretaria Municipal de Educação de Juiz de Fora.

