LUMEN ET VIRTUS
ISSN: 2177-2789

OFICINAS PEDAGÓGICAS SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA PRÉ-ESCOLARES DURANTE A PANDEMIA

https://doi.org/10.56238/levv16n44-039

Data de submissão: 22/12/2024 **Data de publicação:** 22/01/2025

M. B. C. Sica
Instituto de Biociências Botucatu, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" - UNESP

J.S. Vasconcelos
Instituto de Biociências Botucatu, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" - UNESP

L. C. G. D. Dias
Instituto de Biociências Botucatu, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" – UNESP
E-mail: mbeatrizcs2@gmail.com
ORCID: https://orcid.org/0000-0002-2468-1969

RESUMO

A obesidade e a má alimentação são um problema grave e que deve ser estudada e prevenida desde a infância. É na escola que as crianças e os jovens passam a maior parte do tempo tendo potencial auxílio de forma educativa nas boas práticas nutricionais. O presente trabalho abordou o problema da obesidade e má alimentação por meio de oficinas pedagógicas e orientou o comportamento nutricional das crianças com idade por volta de 5 anos na pré-escolar, seus familiares e equipe da unidade escolar, com intuito de contribuir para aquisição de hábitos alimentares saudáveis desde a infância. Os familiares participaram por meio de reuniões na própria escola durante a pandemia de COVID-19, participações nos grupos de Whatsapp.

Palavras-chave: Atividade Remota. Oficinas Pedagógicas. Nutrição na Educação Infantil. Pandemia COVID-19.

1 INTRODUÇÃO

1.1 A OBESIDADE

A escola desempenha um papel importante na formação de pessoas como cidadãos críticos e sujeitos na sua história. Dentro da escola a criança tem contato por meio da cultura, da história e da ideologia educacional com a sociedade e vários fatores ocorrem no descobrimento tanto no aprendizado quanto nas relações interpessoais (BRASIL, 2011; SILVA e FERREIRA, 2014).

Abordar questões relacionadas alimentação durante a infância é fundamental oferecendo benefícios de prevenção da obesidade infantil, promoção da saúde pública e individual. Segundo Paes et al. (2015) favorece transformações metabólicas no corpo auxiliando no equilíbrio celular, na composição corporal, na ativação metabólica ou na prevenção de várias doenças.

De acordo com o INEP com os dados do Censo Escolar no ano de 2018, o Brasil possui na pré-escola 2.856.097 crianças e 345.381 estão no período parcial e integral na rede urbana respectivamente enquanto 636.313 e 26.657 crianças estão no período parcial e integral na rede urbana respectivamente e na rede rural <Dados no endereço: http://portal.inep.gov.br/resultados-e-resumos>.

Infere-se que a prevenção da obesidade por intermédio de projetos com as crianças na infância e adolescência melhoram o prognóstico da saúde e combate à obesidade, assim como outras doenças decorrentes desta sobre a saúde física e mental. Por isso é importante a promoção e incentivo da aquisição de hábitos mais saudáveis a partir da infância.

O objetivo foi desenvolver ações educativas em sala de aula durante as aulas remotas com crianças durante a pandemia em 2020, promovendo reuniões periódicas com os responsáveis e equipe da escola a fim de reconhecer mudanças no comportamento alimentar de seus filhos.

1.2 REFERENCIAL TEÓRICO

De acordo com Faqueti (2019), a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é uma ferramenta que promove ações para o público infantil e jovens adolescentes com a finalidade de ter conhecimentos nos hábitos adequados alimentares. Para adultos, gestantes, bebês, puérperas e idosos as ações da EAN são para a qualidade da saúde sendo coordenados não só por nutricionistas, mas juntamente com outros profissionais de outros setores, com intuito de prevenir e orientar na Atenção Primária a Saúde (APS).

O trabalho de Carvalho (2016), concluiu que o ato de brincar na pré-escola faz com que as crianças possam respeitar regras, ter mais interação social e aprimorar suas habilidades físicas e cognitivas, facilitando o aprendizado e desenvolvimento do aluno como futuro cidadão. Já os pais, percebem que há grande importância da escola e seu papel de proporcionar momentos lúdicos na formação de seus filhos.

Radaelli e Recine (2001) publicaram um manual sobre a nutrição para alunos do ensino fundamental, para ser usado como plano de aula sobre a alimentação, contendo atividades práticas relacionado a bons hábitos nutricionais.

Bezerra (2018) produziu um livro sobre educação alimentar e nutricional em que nutricionistas, os profissionais da escola e seu público estudantil possam usar no universo da educação a teoria da boa alimentação.

No estudo de Santos e Folmer (2015) em Uruguaiana no Estado do Rio Grande do Sul, foi realizado oficinas com alunos do 1º ao 5º ano do Ensino Fundamental. As oficinas trataram de temas que envolveram hábitos de higiene, alimentação saudável e a prática de exercícios físicos por meio de atividade lúdica, recorte e colagem, vídeo, exposição de imagens e diálogos no ano de 2012.

Os autores puderam perceber que houve aprendizagem dos alunos sobre hábitos saudáveis influenciando assim na promoção da saúde e prevenção de doenças.

2 METODOLOGIA

As oficinas foram elaboradas e abordadas com intuito de provocar debates, discussões, conhecimentos e encaminhamentos, com os temas relacionado as boas práticas nutricionais.

Com o surgimento da pandemia de COVID-19, foi necessário readaptação da metodologia. Como metodologia de ensino a distância aplicado pelas escolas municipais, foi utilizado mídias digitais como o WhatsApp como comunicação com as famílias e alunos.

Para cada turma da Etapa II foi elaborado um grupo de Whatsapp para os pais ou responsáveis e professores, coordenadora e diretora. A professora pesquisadora participou em todos os grupos para orientar e dar suporte aos responsáveis e alunos em relação ao projeto Alimentação.

As aulas gravadas foram editadas por programas, áudios e slides. As crianças responderam as atividades com fotos das atividades, vídeos, áudios e a participação/ interação no grupo e nas tarefas.

As devolutivas dos alunos, muitas vezes, por intermédio dos responsáveis, foram sempre compartilhadas através de “rodas de conversa” e interação das professoras nos grupos, sempre com encaminhamento de vídeos da professora pesquisadora para que os alunos reconhecessem o próprio trabalho e apreciassem o trabalho dos colegas.

Foi realizado a entrega dos termos de consentimento aos responsáveis, para a participação dos alunos durante o projeto alimentação em formato impresso.

Juntamente a estes processos descrito na pesquisa, foram realizados encontros previamente agendados com os professores e funcionários da escola, com a finalidade informativa e formativa a respeito do projeto a ser desenvolvido. O projeto Alimentação foi sempre pauta das reuniões de equipe realizadas pelo “Google Meet”.

As oficinas possuíram um tema pré-estabelecido, porém, a ordem com que estes temas foram desenvolvidos foi de acordo com a resposta/retorno dos alunos às atividades propostas, uma vez que a pesquisa é uma pesquisa ação. No total participaram da mesma 76 (número que oscilou de acordo com a devolução das pesquisas, pois apesar de muitos terem respondido, sempre havia alguma informação que faltava e ficava "em branco" e muitas vezes a pesquisadora não conseguiu coletar todas as informações pela dificuldade da situação de pandemia. questionário e participação do projeto.

Trata-se de quatro turmas. Duas em período integral (Etapas II – A e B) e duas meio período (Etapas II – C e D).

3 OFICINAS

As oficinas foram elaboradas e abordadas com intuito de provocar debates, discussões, conhecimentos e encaminhamentos, com os temas relacionado as boas práticas nutricionais.

Com o surgimento da pandemia de COVID-19, foi necessário readaptação da metodologia. Como metodologia de ensino a distância aplicado pelas escolas municipais, foi utilizado mídias digitais como o WhatsApp como comunicação com as famílias e alunos.

Para cada turma da Etapa II foi elaborado um grupo de Whatsapp para os pais ou responsáveis e professores, coordenadora e diretora. A professora pesquisadora participou em todos os grupos para orientar e dar suporte aos responsáveis e alunos em relação ao projeto Alimentação.

As aulas gravadas foram editadas por programas, áudios e slides. As crianças responderam as atividades com fotos das atividades, vídeos, áudios e a participação/ interação no grupo e nas tarefas.

As devolutivas dos alunos, muitas vezes, por intermédio dos responsáveis, foram sempre compartilhadas através de "rodas de conversa" e interação das professoras nos grupos, sempre com encaminhamento de vídeos da professora pesquisadora para que os alunos reconhecessem o próprio trabalho e apreciassem o trabalho dos colegas.

Foi realizado a entrega dos termos de consentimento aos responsáveis, para a participação dos alunos durante o projeto alimentação em formato impresso.

Juntamente a estes processos descrito na pesquisa, foram realizados encontros previamente agendados com os professores e funcionários da escola, com a finalidade informativa e formativa a respeito do projeto a ser desenvolvido. O projeto Alimentação foi sempre pauta das reuniões de equipe realizadas pelo "Google Meet".

As oficinas possuíram um tema pré-estabelecido, porém, a ordem com que estes temas foram desenvolvidos foi de acordo com a resposta/retorno dos alunos às atividades propostas, uma vez que a pesquisa é uma pesquisa ação. No total participaram da mesma 76 (número que oscilou de acordo com a devolução das pesquisas, pois apesar de muitos terem respondido, sempre havia alguma informação

que faltava e ficava “em branco” e muitas vezes a pesquisadora não conseguiu coletar todas as informações pela dificuldade da situação de pandemia. questionário e participação do projeto.

Trata-se de quatro turmas. Duas em período integral (Etapas II – A e B) e duas meio período (Etapas II – C e D).

3.1 OCORRÊNCIA DA OFICINA: ADIVINHAÇÃO DOS ALIMENTOS

Situação: Houve a reintrodução do projeto alimentação dos grupos remotos pelo *Whattsapp*:

A professora pesquisadora confeccionou vídeos com as imagens das aulas presenciais realizadas e fez uma revisão do conhecimento alimentar dos alunos realizado no começo do ano, assim como imagens das aulas presenciais

Neste dia também foi postado um vídeo e slide convidando as famílias a participar da continuação do projeto.

Plano de ação: da segunda aula (primeira aula 13/07 durante a pandemia). A professora/ pesquisadora, trabalhou com os alunos “adivinhações” de alimentos e sugeriu que as crianças tentassem elaborar algumas adivinhas para os colegas da Etapa II. Poderiam propor através de desenhos, áudios ou vídeos.

Objetivo geral: trabalhar o conhecimento alimentar dos alunos.

Datas desta oficina: 13 de Julho.

Tema: frutas, verduras e legumes.

Objetivos específicos: de acordo com os campos de experiência da BNCC:

Permitir a interação entre as crianças;

Comunicar os sentimentos, de alguma forma, a pessoa e o grupo diversos;

Apreciar e valorizar costumes de diversas manifestações culturais no seu contexto e de outros;

Criar formas diversificadas de expressão de sentimentos, sensações e emoções, através de movimentos, gestos, sons, olhares, mímicas em brincadeiras, jogos e atividades artísticas;

- Falar de forma correta e compreensível;
- Participar da resolução de situações problema;
- Incentivar o consumo de alimentos em natura;
- Ampliar o repertório e o conhecimento em relação frutas, legumes e verduras;
- Compreender que esses alimentos oferecem nutrientes para o organismo humano;
- Introduzir a preferência no consumo de alimentos in natura.
- Conteúdo programático:
- Alimentos e nutrição;
- Literatura infantil;
- Linguagem;

Campos de experiências: "O eu, o outro e o nós", "Escuta, Fala, Pensamento e Imaginação" e "Traços, sons, cores e formas"

Técnicas: apresentação de *slides* e vídeos; Leitura dos livros “Verdura? Não!: aprendendo sobre nutrição” dos autores Claire Llewellyn e Mike Gordon e “Adivinhe se puder” escrito por Eva Furnari;

Proposta: brincar com a criação de adivinhação de frutas, verduras ou legumes, para o colega descobrir qual é.

A pesquisadora proporcionou que as adivinhações confeccionadas circulassem entre as quatro salas das etapas 2, permitindo assim que todos pudessem conhecer a respeito do trabalho do colega.

Recursos materiais: computador e celular com acesso à *internet*.

Recursos humanos: professoras da etapa 2, professora pesquisadora e pais ou responsáveis das crianças.

Avaliação: participação por meio da interação dos alunos; compreensão a respeito da adivinha; capacidade da expressão oral;

3.2 OCORRÊNCIA DA OFICINA: ADIVINHAÇÃO DOS ALIMENTOS

A professora pesquisadora propôs, através de um vídeo, a leitura do poema “O jardineiro português (Seu Júlio)”, do livro “A casa do meu avô” do autor Ricardo Azevedo). Para isso, a professora pesquisadora apresentou a biografia do autor e outras obras do mesmo em apenas uma sala na forma presencial e precisava ser reintroduzido em situação de pandemia e mostrado para outras turmas. Com isso houve readaptação da aula presencial. Em complemento a esta aula, foi sugerido que as crianças ouvissem a história: “O grande rabanete de Tatiana Belinky” e fizessem uma paródia da história usando outra fruta, verdura ou legume como tema.

Plano de ação: A terceira aula foi retomar a aula anterior e propiciar que os alunos identificassem no poema, as frutas, verduras e legumes que apareciam no texto. O exemplo é: laranjeiras, jaboticabas, pessegueiros, frutas do conde. Como proposta, as crianças teriam de perceber quais os cuidados e as sensações no manejo com a natureza. A professora declamou o poema e o apresentou através de *slides* e vídeo. Foi conversado também a respeito do trabalho do Jardineiro.

Como ampliação do vocabulário e conhecimento alimentar, a professora inseriu o livro do ““O grande rabanete” e sugeriu que eles compreendessem de forma mais aprofundada o grupo dos tubérculos. E assim apropriar do vocabulário específico e técnico.

Também houve uma proposta de participação dos alunos em poder compartilhar com seus colegas nos grupos alimentos que aprenderam a conhecer.

Objetivo geral: desenvolver hábitos alimentares (os cuidados e a qualidade com a alimentação).

Datas desta oficina: Dia 17 de julho.

Tema: Alimentos in natura.

Objetivos específicos: de acordo com os campos de experiência da BNCC:

- Interagir com outras crianças e adultos;
- Comunicar seus sentimentos, de alguma forma, a pessoas e/ou grupos diversos;
- Respeitar a diversidade e conviver em harmonia com as diferenças;
- Demonstrar cuidado consigo, com o outro e com os espaços;
- Criar e recontar textos orais em situações de escrita coletiva tendo o professor como escriba;
- Compreender os diversos usos dos gêneros textuais em seu contexto social;
- Interagir e perceber o uso dos diversos portadores textuais em seu contexto social;
- Relatar fatos relevantes sobre seu nascimento, seu desenvolvimento, sua família ou da sua comunidade;
- Observar, descreve e registra fenômenos da natureza como a luz solar, vento, chuva, temperatura, mudanças climáticas, relevo e paisagem;
- Analisar a transformação decorrente da ação do homem nas mais variadas formas (objetos, lugares, clima e paisagens);
- Criar estratégias para investigação sobre questões da natureza e sua preservação;
- Estimular o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados;
- Estimular o aluno a diversificar os grupos de alimentos.

Conteúdo programático: Discussão e compreensão de texto; Alimentação saudável.

Campos de experiência ("Espaços, tempos, quantidades, relações e transformações", "Escuta, Fala, Pensamento e Imaginação" e "O eu, o outro e o nós").

Técnicas: apresentação de slides e vídeos; declamação do poema pela professora; leitura complementar do livro “A cesta da Dona Maricota da autora Tatiana Belinky como biografia complementar.

Realização de um jogo da memória e quebra cabeça de frutas, verduras e legumes que foi entregue junto ao kit de material escolar elaborado pelas professoras da etapa II, como atividade complementar da aula para que as crianças realizassem. Também foi utilizada a técnica de reconto de história.

Recursos materiais: computador ou celular com acesso à internet e livros de literatura infantil.

Recursos humanos: professoras da etapa 2, professora pesquisadora e pais ou responsáveis das crianças.

Avaliação: Compreensão do aluno em relação ao gênero literário trabalhado assim como a capacidade de identificar os alimentos presentes no texto e ampliar seus conhecimentos prévios.

Observar a realização das atividades propostas, ampliação do vocabulário dos alimentos e a capacidade de distinção dos grupos alimentares.

3.3 OCORRÊNCIA DA OFICINA: PATO COLORIDO

Situação: Inicialmente foi disponibilizado um vídeo pela pesquisadora dos trabalhos feitos pelas crianças na aula anterior e imagens das árvores das residências dos alunos que eles postaram como incentivo e agradecimento por toda colaboração no projeto. Depois o vídeo com orientações de atividade para a semana com a proposta do uso das frutas, legumes e verduras para a construção de uma obra de arte que seria depois degustada pelo aluno e familiares, com a ampliação cultural da história dos artistas: Giuseppe Arcimboldo e Vik Muniz que utilizavam alimentos nas suas produções.

Plano de ação: confeccionar pratos coloridos com os alimentos trabalhados nas aulas anteriores e que estão presentes no cotidiano dos alunos. Postando as imagens no grupo. Para isso a professora pesquisadora fez introdução sobre os artistas usando vídeos referentes às suas biografias e os contextualizou. Porém, a produção das “obras de arte” não poderia ser com alimentos que não fossem considerados saudáveis.

Objetivo geral: Desenvolver práticas da boa alimentação saudável.

Datas desta oficina: Dia 22 de julho.

Tema: alimentação diversificada, sendo ricas em nutrientes.

Objetivos específicos: de acordo com os campos de experiência da BNCC:

Interagir com outras crianças;

Atuar com independência nas atividades e brincadeiras propostas;

Demonstrar cuidado consigo, com o outro e com os espaços;

Participar da criação, de histórias, poemas, parlendas, canções, rimas, roteiros de vídeos ou encenações;

- Registrar experiências com desenhos;
- Criar enredos e sequências lógicas para brincar, contextualizando o faz de conta;
- Utilizar com autonomia diferentes movimentos em suas produções artísticas;
- Utilizar com autonomia recursos e técnicas diversas ao produzir seus trabalhos artísticos;
- Explorar relações de peso, tamanho, quantidade e volume de algumas formas e objetos bidimensionais e/ou tridimensionais;
- Participar da resolução de situações problema;
- Favorecer a interação da criança com o alimento;

Conteúdo programático: Música: A horta do tio Ari, link de acesso:

<https://www.youtube.com/watch?v=imbamz5DGBU>;

Campos de experiências da BNCC "O eu, o outro e o nós", "Corpo, gestos e movimentos",

'Escuta, Fala, Pensamento e Imaginação' e "Traços, sons, cores e formas";

Alimentação e nutrição; Arte e Educação; Interdisciplinaridade.

Técnicas: apresentação de slides e vídeos; músicas; aulas expositivas; rodas de conversas;

Recursos materiais: computador e celular com acesso à internet.

Recursos humanos: professoras da etapa 2, professora pesquisadora e pais ou responsáveis das crianças.

Avaliação: participação e interação, criatividade, envolvimento e entusiasmo dos alunos na atividade.

3.4 OFICINA: HIGIENE DAS MÃOS E DOS ALIMENTOS

Situação: A professora pesquisadora retomou a aula de higiene das mãos que foi realizada antes da pandemia para apenas uma sala (Etapa IIB) com auxílio de estagiários da UNESP do curso de nutrição e elaborou junto a um estagiário do projeto Alimentação um teatro que foi gravado na sua residência para orientar as crianças na conscientização e importância da higiene das mãos e dos alimentos, ainda mais importante em tempo de pandemia.

Plano de ação: A professora dirigiu e elaborou um teatro em que havia um personagem que era uma criança (5 anos). Este personagem era o estagiário. Ele desconhecia a forma correta de higienizar as mãos e também os alimentos e na escola, com sua professora, foi aprendendo, assim como os alunos estavam aprendendo com a professora na escola através das aulas remotas. O vídeo mostrava o estagiário realizando as higienizações de forma correta. A partir do vídeo foi solicitado que as crianças utilizassem as tintas que foi junto ao kit de material escolar entregue na escola para realizar uma pintura com os dedos. Após a pintura os dedos estariam “sujos” e eles deveriam lavar as mãos da forma correta, assim como, contar no grupo por áudio, vídeo e foto a execução e compreensão da atividade.

Objetivo geral: Aprender a higienizar as mãos da forma correta.

Datas desta oficina: Dia 4 de agosto.

Tema: Cuidado e higiene nutricional.

Objetivos específicos: de acordo com a BNCC:

- Desenvolver hábitos de higiene desde a infância;
- Compreender que há substâncias tóxicas que as crianças não podem entrar em contato;
- Desenvolver consciência do cuidado consigo e com o outro;
- Refletir a respeito de hábitos de higiene para a prevenção e promoção da saúde;
- Desenvolver consciência e cuidado com o meio ambiente;
- Aprender a higienizar as mãos e os alimentos de forma correta.
- Apreciar e valorizar costumes e diversas manifestações culturais do seu contexto e de outros;

- Atuar com independência nas atividades e brincadeiras propostas;
- Demonstrar cuidado consigo, com o outro e com os espaços;
- Atuar com independência no cuidado do seu corpo;
- Participar da criação, de histórias, poemas, parlendas, canções, rimas, roteiros de vídeos ou encenações;
- Registrar experiências com desenhos;
- Criar enredos e sequências lógicas para brincar, contextualizando o faz de conta;
- Recontar histórias e fatos vivenciados, respeitando a sequência temporal dos acontecimentos;
- Falar de forma correta e compreensível;
- Apreciar e participa de diferentes manifestações artísticas, tais como: apresentações de teatro, música, dança, circo, cinema entre outras;
- Identificar e nomear cores diversas em suas produções e no cotidiano;
- Utilizar com autonomia diferentes movimentos em suas produções artísticas;
- Utilizar com autonomia recursos e técnicas diversas ao produzir seus trabalhos artísticos;
- Criar estratégias para investigação sobre questões da natureza e sua preservação;
- Conscientizar as famílias de que a alimentação está inserida no contexto familiar, cultural, social e ambiental.

Conteúdo programático: Alimentos e nutrição, técnicas e cuidados de higiene, Educação ambiental e nutricional.

Campos de experiência: "Espaços, tempos, quantidades, relações e transformações", "Traços, sons, cores e formas", "Escuta, Fala, Pensamento e Imaginação", "Corpo, gestos e movimentos" e "O eu, o outro e o nós".

Técnicas: Dramatização (teatro), vídeos, áudios.

Recursos materiais: Alimentos, tintas e papel.

Recursos humanos: Professoras da Etapa II, alunos, estagiário e responsáveis

Avaliação: Verificar a importância e a compreensão da criança em relação aos hábitos de higienização das mãos e dos alimentos.

Os produtos obtidos das oficinas foram por meio de devolutivas dos alunos através de desenhos e tarefas que relacionava cada atividade propostas pela pesquisadora e professora responsável pelo projeto alimentação em parceria com as outras professoras de cada sala da Etapa II, com o compartilhamento no grupo de cada sala participante do projeto.

4 RESULTADOS

4.1 ADIVINHAÇÃO DOS ALIMENTOS

A oficina sobre adivinhação dos alimentos teve como resultados: os alunos elaboraram suas adivinhas e por fotos, por áudio ou por vídeo, expuseram os trabalhos para os colegas.

A professora realizou o vídeo de devolutiva e com isso houve pela primeira vez, nos grupos a participação efetiva com a interação entre os alunos. As crianças tiveram oportunidade de expressar sua criatividade como por exemplo: “É laranja mas não é fruta”, é dura como galho, porém se cozinhar fica molinha e o coelho gosta dela dura mesmo. Qual é?” (Cenoura).

Também ousaram falar sobre frutas que não são tão populares, como exemplo: “É marrom, redondo, tem pelinhos, e quando corta, dentro é verde com pintinhas pretas”. (Kiwi).

Outra forma de adivinha foi em forma de expressão oral, neste sentido é muito importante para a criança deste tipo de exercício: “Sou verde escuro por fora, sou verde claro por dentro e tenho caroço marrom”. (Abacate).

É interessante notar que vários alunos, descobriram e passaram a utilizar recursos multimidia na elaboração dos jogos de adivinhação. Com isso mostraram avanços na compreensão desses tipos de ferramentas disposta no momento.

Dando continuidade na aula, a pesquisadora propôs um desafio ao aluno que consistiu em: as crianças e responsáveis escolherem uma fruta, verdura ou legume, que nunca viram ou provaram, experimentassem e contassem aos colegas as descobertas no grupo.

Como modelo, a professora, gravou um vídeo, experimentando a romã, novidade até então para a própria professora.

As crianças aceitaram com entusiasmo o desafio, gravaram em áudio, vídeo ou desenho suas experiências. Uma das alunas, juntamente com a avó, postou um vídeo experimentando couve-flor, agrião e kiwi, relatando que adorou agrião e kiwi, mas não gostou da couve-flor porque tinha sabor de cebola, segundo o comentário da aluna. Esta aluna apresentava dificuldade em sua alimentação na escola.

Outra aluna experimentou abóbora e relatou como foi no grupo, assim como tiveram crianças experimentando: mirtilo (*blueberry*) e milho, por exemplo.

Os pais também relataram como foi a experiências com seus filhos sobre os alimentos que eles não conheciam. Exemplo: uma mãe relatou que seu filho ajudou o avô durante a colheita do milho, depois o provou. Algo que nunca havia feito.

A Figura 1 mostra os trabalhos produzidos pelos alunos.

Figura 1: Oficina: Adivinhação dos alimentos.



4.2 POEMA DO JARDINEIRO

A oficina o Poema do jardineiro teve como resultados: As crianças realizaram as atividades entregues com o kit, como o quebra cabeça, fotografando, nomeando os alimentos presentes no jogo. Com isso foi trabalhado a escrita, a leitura, e o alfabeto referente as frutas, verduras e legumes, algo importante nessa faixa etária. A Figura 2 mostra a produção dos alunos.

Juntamente com essa atividade, foi realizado um registro ilustrativo do poema proposto, com acréscimo de repertório dos próprios alunos como por exemplo: de pomar, frutas (acerola, capim cidreira). As crianças mostraram fotos, imagens de seu quintal, com hortas, árvores (jabuticabeira, limão rosa, entre outras).

Os alunos elaboraram recontos da história “O grande rabanete” utilizando diversas técnicas criativas, como fantoches, bonecos de pelúcia, recursos áudio visuais em que a mãe desenhava e a criança contava oralmente. Nesta atividade também, procuraram diversificar o tubérculo para o reconto, mostrando início de uma compreensão dos grupos alimentares.

Figura 2: Atividade sobre Reconto da História: “O grande rabanete” de Tatiana Belinky.



4.3 PRATOS COLORIDOS

A oficina sobre Pratos coloridos teve como resultados: os alunos enviaram pratos decorativos em formato artísticos das refeições misturando a criatividade usando vegetais e frutas, como mexericas para fazer a boca, orelhas e o nariz, por exemplo.

Os alunos compartilharam suas rotinas das refeições (Figura 3), despertando o prazer em se alimentar com qualidade e riqueza no cardápio e dieta. Houve comentários e interação entre eles nas referidas imagens postadas, trazendo melhor integração dos alunos.

As crianças relataram o processo de elaboração dos vídeos e de suas obras de arte (alimentar) aos colegas. Teve alunos que representou sua expressão facial. Outros, usaram ideias dos colegas para

enriquecer o colorido dos seus pratos. Os pais se entusiasmaram participando também da proposta confeccionando seus pratos e enviando ao grupo. Alguns alunos gravaram vídeos explicando aos colegas como fizeram a obra de arte deles. Teve alunos que deram nomes às suas produções artísticas. Para finalizar o relato, os alunos compartilharam o momento em que saboreavam seus pratos coloridos.

Figura 3: Oficina sobre Pratos coloridos.



4.4 HIGIENE DAS MÃOS

A oficina sobre higiene das mãos e dos alimentos teve como resultados: As crianças conheceram um pouco mais de alimentos naturais, uma vez que utilizamos os seguintes alimentos para elaboração do teatro: Pêra, alface americana, vagem, rúcula, nectarina, abacate, mandioca, mexerica, batata doce, pimentão de todas as cores (verde, vermelho, inhame, rabanete e maçã verde.

Também aproveitamos para incentivá-los na importância de crianças não mexerem em produtos químicos e tóxicos. Nos registros enviados eles relataram os alimentos da natureza que desenharam em diversos ambientes, disseram ter gostado de utilizar as tintas, mostraram alimentos presentes em suas residências e gravaram vídeos de como deveriam cuidar dos legumes e das frutas.

As crianças reproduziram o teatro mostrando os alimentos “in natura” que tinham e que fazem bem à saúde. Sempre com disposição e sentindo-se acolhidos por saberem que os colegas iam ver. As crianças trouxeram novos alimentos também, como repolho, manga, morango e como deveria ser a forma correta de lavar as mãos. Utilizando o sabonete, esfregando bem as mãos e sem desperdício de água.

Interessante as falas de alguns alunos nesses momentos: "É interessante passar nos braços sabão também", "Agora eu vou lavar a minha mão para chupar laranja porque eu adoro laranja porque protege da gripe e tem bastante vitamina D". Essas falar mostram que as crianças aprenderam que possuem alguém que irá ouvi-las e que é importante passar algumas mensagens aos grupos e aos colegas. Saber que serão ouvidos traz motivação no processo de ensino - aprendizagem.

Figura 4: Higiene das mãos e dos alimentos.



5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As aulas atingiram as famílias e houve retorno das crianças e famílias também. Conseguimos interação e envolvimento da equipe da escola. O tema foi abordado em reuniões de equipe e em reuniões individuais de pais com as professoras.

Um dos aspectos positivos e diferencial do projeto é que todas as crianças tiveram acesso aos trabalhos de todas as salas de Etapa II e a pesquisadora conseguiu compartilhar as devolutivas entre as famílias de todas as salas.

Com isso, houve ampliação do tema, reflexão e construção do projeto em parceria, o que é fundamental para um funcionamento efetivo dele.

É importante observar que os responsáveis que não conseguiam realizar com as crianças as propostas, conseguiam participar indiretamente do tema puderam compartilhar com os filhos o trabalho desenvolvido.

REFERÊNCIAS

BRASIL; Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Passo a passo PSE Programa Saúde na escola: Tecendo caminhos da intersetorialidade. Brasília, 2011.

SILVA, L. G. M.; FERREIRA, T. J.; O papel da escola e suas demandas sociais. Periódico Científico Projeção e Docência, v. 5, n. 2., p. 6-23. 2014.

PAES, S. T.; MARINS, J. C. B.; ANDREAZZI, A. E.; Efeitos metabólicos do exercício físico na obesidade infantil: uma visão atual. Revista Paulista de Pediatria. v. 33., n 1., p. 122-129. 2015.

FAQUETI, A; Segurança alimentar e nutricional com enfoque na intersetorialidade. Universidade Federal de Santa Catarina. Centro de Ciências da Saúde. Núcleo Telesaúde Santa Catarina. 2019.

CARVALHO, M. C.; A importância do brincar na construção de conhecimentos de crianças na pré-escola. 2016. 145 f. Dissertação (Mestrado em Docência e Gestão da Educação) Universidade Fernando Pessoa. Porto, 2016.

RADAELLI, P.; RECINE, E.; Educação nutricional para alunos do ensino fundamental. Brasília: Universidade de Brasília. 2001. Disponível: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/planos_aula.pdf. Acesso em: 06 jan. 2020.

BEZERRA, J. A. B.; Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes. Fortaleza: Edições UFC, 2018.

SANTOS, M. E. T.; FOLMER, V.; Resolução de problemas através do lúdico: proposição de abordagem do Tema Transversal Saúde nos Anos Iniciais da escolarização. In: Educação e saúde no contexto escolar. Uruguaiana: Universidade Federal do Pampa, 1 ed., 2015.

SILVA, M. C. P. A paixão de formar - da psicanálise à Educação. 1 ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1994. 129 p.