

**TRABALHOS DOS PROFISSIONAIS DA ÁREA DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE
COLETIVA PRÊMIO DESTAQUE PROFISSIONAL 2025**

Os trabalhos contidos nesta sessão são originais, de acordo como foram apresentados para avaliação e votação no período do Prêmio Destaque Profissional. Estes trabalhos não foram editados nem tiveram seu conteúdo alterado.



MARIANA GORI CRN-3 41157

Nutrição em Saúde Coletiva – Assistência e Educação Nutricional Individual e Coletiva

ODS 4 – Educação de Qualidade

Conexão com a Campanha "Nutrição sem Estereótipos" ? Em caso positivo, justifique: Sim, pois com os alunos do Ensino Fundamental Anos Finais e Médio, foi trabalhado muito a questão da consciência corporal, autocuidado, não julgamento com o corpo, comer com atenção plena, como lidar com a influência da mídia e sobre tudo o respeito com o nosso corpo, nosso templo.

Introdução: A alimentação escolar representa um dos pilares fundamentais para a promoção da saúde, o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, especialmente em instituições de ensino de tempo integral. Segundo o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), cerca de 40 milhões de estudantes da educação básica pública são atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o que reforça a amplitude e relevância da alimentação no ambiente escolar como instrumento de promoção da segurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2023).

No entanto, mesmo em escolas privadas, a organização da alimentação escolar por profissionais nutricionistas é estratégica para garantir não apenas a oferta de refeições equilibradas, mas também como ferramenta educativa essencial no processo formativo das crianças. O aumento da prevalência de comportamentos alimentares inadequados na infância, como a seletividade alimentar, tem gerado impactos significativos na saúde e no comportamento alimentar futuro dos indivíduos. Estudos apontam que aproximadamente 25% a 35% das crianças apresentam algum grau de seletividade alimentar, e entre crianças com desenvolvimento típico, a recusa alimentar pode comprometer a ingestão de nutrientes e o vínculo positivo com os alimentos (SILVEIRA et al., 2020).

O ambiente escolar, sendo um espaço de socialização e aprendizagem contínua, torna-se um local privilegiado para a intervenção precoce, por meio de ações planejadas e sistematizadas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). A Educação Alimentar e Nutricional no contexto escolar vai além da transmissão de informações: ela propõe vivências que estimulam o protagonismo infantil, o contato com os alimentos in natura e a construção de uma relação positiva com o ato de comer. O Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) defende que o conhecimento sobre a origem dos alimentos, os modos de preparo e os contextos culturais da alimentação é parte integrante da formação de indivíduos mais críticos e autônomos.

Nesse sentido, integrar a EAN ao currículo escolar, em parceria com a equipe pedagógica, fortalece o processo de aprendizagem e amplia o impacto das ações nutricionais (BRASIL, 2014). A atuação do nutricionista na escola, articulando saúde,

educação e cultura alimentar, tem se mostrado uma estratégia eficaz de promoção da saúde e valorização da profissão. Além disso, a participação das famílias e da comunidade escolar é um fator determinante para o sucesso das práticas alimentares saudáveis. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mais de 80% das crianças brasileiras consomem alimentos ultraprocessados regularmente, o que reforça a urgência de ações educativas que envolvam todos os atores do processo educativo, e não apenas os alunos (IBGE, 2020).

Neste contexto, o presente trabalho tem como objetivo apresentar uma proposta consolidada de Educação Alimentar e Nutricional desenvolvida em um grupo de escolas de alta performance, destacando as estratégias interativas, as oficinas culinárias e o envolvimento da comunidade escolar como um diferencial pedagógico. Ao sistematizar essas ações, buscamos evidenciar como a Nutrição Escolar pode ser uma aliada na formação de cidadãos saudáveis, críticos e conscientes, contribuindo também para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), especialmente no que se refere à saúde, educação de qualidade e consumo responsável (ONU, 2023).

Objetivos do trabalho:

Apresentar e sistematizar as ações de Educação Alimentar e Nutricional desenvolvidas em um grupo de escolas de alta performance, com foco na promoção da alimentação adequada e saudável, na valorização da profissão do nutricionista e na contribuição para a formação de uma comunidade escolar mais consciente, crítica e engajada com a cultura alimentar.

Específicos:

Desenvolver estratégias educativas interativas e práticas pedagógicas integradas que estimulem o protagonismo infantil, o vínculo positivo com os alimentos e a ampliação do repertório alimentar dos alunos. Promover o envolvimento da comunidade escolar, incluindo a equipe pedagógica, colaboradores, famílias e estudantes nas ações de educação alimentar, fortalecendo a corresponsabilidade pela formação de hábitos alimentares saudáveis. Avaliar o impacto qualitativo e/ou quantitativo das ações de EAN realizadas, considerando aspectos como aceitação alimentar, engajamento dos alunos, participação das famílias e percepção da equipe escolar sobre os resultados alcançados.

Público-alvo:

O projeto é voltado aos 1.700 alunos, do berçário ao ensino médio, de uma rede de escolas com quatro sedes. Envolve também famílias, equipe pedagógica e colaboradores da alimentação.

Procedimento/ Metodologia aplicada:

Este estudo caracteriza-se como uma pesquisa de abordagem qualitativa, com delineamento do tipo descritivo e caráter interventivo, fundamentado nos princípios da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) preconizados pela Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e pelo Marco de Referência de EAN para as Políticas Públicas. As ações foram implementadas ao longo do ano letivo em uma rede de escolas privadas da zona norte de São Paulo, composta por quatro unidades escolares, totalizando 1.700 estudantes do Berçário ao Ensino Médio. A intervenção foi conduzida a partir da atuação do nutricionista como agente articulador entre os setores pedagógico, operacional e comunitário da instituição. O planejamento metodológico envolveu quatro etapas principais:

Diagnóstico Situacional Participativo: Incluiu o início de um novo processo de anamnese nutricional com todas as famílias de alunos novos, levantando dados sobre hábitos alimentares, preferências e restrições. Complementarmente, foram feitas observações sistematizadas nos refeitórios, aplicação de testes de aceitação alimentar, análise do consumo de preparações específicas e levantamento da percepção da equipe pedagógica e das famílias quanto aos hábitos alimentares dos estudantes. Essa etapa objetivou mapear indicadores de seletividade alimentar e identificar oportunidades para intervenção educativa.

Desenvolvimento das Ações Educativas: As estratégias de intervenção basearam-se em metodologias ativas e lúdicas, integrando contação de histórias, teatros temáticos, caça ao tesouro, jogos de gamificação, palestras com foco em alimentação saudável, oficinas culinárias, experimentações sensoriais, intervenções lúdicas com personagens simbólicos, práticas com alimentos in natura e eventos com participação das famílias. As atividades foram adaptadas conforme a faixa etária e alinhadas ao currículo escolar, promovendo a intersetorialidade entre nutrição e educação. Essas atividades foram adaptadas para as diferentes faixas etárias e integradas ao currículo escolar, promovendo experiências sensoriais e reflexões críticas que fortalecem o protagonismo infantil e a ressignificação da relação com os alimentos.

Capacitação da Equipe e Envolvimento da Comunidade Escolar: A equipe de alimentação escolar participou de treinamentos mensais voltados ao desenvolvimento técnico e à promoção da alimentação saudável. No âmbito pedagógico, houve participação no congresso de educadores no início do ano para apresentar e discutir o tema da Educação Alimentar e Nutricional, além de reuniões pedagógicas mensais que possibilitaram o alinhamento contínuo entre nutrição e práticas educacionais, envolvendo gestores e professores.

Avaliação da Intervenção: Foi realizada por meio de pesquisa de satisfação com os alunos, análise qualitativa dos relatos da comunidade escolar e monitoramento do desperdício alimentar durante as refeições de almoço e jantar. Essa avaliação permitiu identificar avanços no comportamento alimentar, adesão às propostas educativas e eficiência na gestão dos recursos alimentares, fundamentando ajustes para a continuidade e aprimoramento das ações.

Tempo de aplicação da ação:

1 ano

Resultados (informar dados numéricos e qualitativos):

Ao longo do último ano letivo, a escola desenvolveu 60 atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) com os alunos, organizadas por faixa etária: 6 no Berçário, 32 na Educação Infantil, 15 nos Anos Iniciais e 7 nos Anos Finais e Ensino Médio. Essas ações, alinhadas aos princípios da PNAN e do PNAE, buscaram promover práticas alimentares saudáveis, respeitando as fases do desenvolvimento infantil e a autonomia progressiva na escolha alimentar (BRASIL, 2011; BRASIL, 2009). Além disso, foram produzidos e compartilhados cerca de 20 materiais educativos com a comunidade escolar, incluindo vídeos de receitas, e-books e materiais digitais. Essas iniciativas ampliaram o alcance das ações e estimularam a corresponsabilização das famílias na formação de hábitos saudáveis. A abordagem transdisciplinar e o envolvimento de múltiplos setores da escola contribuíram para o sucesso das intervenções, como preconizado pelas diretrizes da EAN nas políticas públicas (BRASIL, 2012). Essas iniciativas estão diretamente alinhadas aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU, especialmente ao ODS 2 (Fome Zero e

Agricultura Sustentável), ao ODS 3 (Saúde e Bem-Estar) e ao ODS 12 (Consumo e Produção Responsáveis). Ao promover escolhas alimentares conscientes, reduzir o desperdício de alimentos e integrar saúde e educação, a escola contribui de forma ativa com a Agenda 2030. Entre os principais impactos observados, destaca-se que 60% dos alunos da Educação Infantil passaram a aceitar experimentar mais alimentos, especialmente frutas, legumes e verduras. Esse dado é expressivo quando comparado à média nacional de consumo regular de hortaliças entre crianças de 5 a 9 anos, que é de apenas 25,5%, segundo a Pesquisa Nacional de Saúde 2019 (IBGE, 2020).

A literatura reforça que ações lúdicas e contínuas de EAN promovem a aceitação alimentar e favorecem escolhas mais saudáveis (VENTURINI et al., 2017). Outro marco relevante foi a redução de 68,9% no desperdício de alimentos no almoço e jantar. Este número supera significativamente a média brasileira de desperdício de alimentos em escolas públicas, estimada entre 25% a 35% (NEVES et al., 2021), demonstrando não só maior aceitação das preparações, mas também maior consciência alimentar por parte dos estudantes.

Do ponto de vista qualitativo, mais de 30 manifestações espontâneas entre elogios, agradecimentos e depoimentos positivos foram registrados por famílias e colaboradores. Observou-se também um impacto direto nas práticas alimentares familiares, com assistentes e professores relatando melhorias no padrão alimentar dos alunos, inclusive nos lanches enviados de casa, um reflexo direto da articulação entre ambiente escolar e familiar (FONSECA et al., 2018). Além disso, ao longo do ano, identificou-se um aumento do pensamento crítico dos alunos em relação à alimentação e à nutrição. Crianças e adolescentes passaram a interpretar rótulos, questionar ingredientes, modos de preparo e discutir hábitos alimentares com maior profundidade. Nos alunos maiores, observou-se ainda uma melhora na autoestima e na relação com o corpo, após ações educativas sobre autocuidado, imagem corporal e crítica à influência da mídia. Tais temas estão alinhados às diretrizes do Marco de Referência de EAN nas Escolas e ao cuidado integral previsto na Base Nacional Comum Curricular (BRASIL, 2018). A equipe de alimentação escolar passou por formações mensais, com foco em boas práticas, preparo e apresentação atrativa de frutas, legumes e verduras, contribuindo diretamente para a aceitação dos alimentos. A participação da nutricionista no Congresso de Educadores e nas reuniões pedagógicas mensais reforçou o caráter transdisciplinar do trabalho. A construção de pontes entre os setores foi estratégica para integrar a alimentação como parte essencial do processo educativo, conforme orienta a PNAN (BRASIL, 2011).

Embora tenha havido resistência inicial por parte de alguns setores pedagógicos, o impacto positivo das ações superou as expectativas. Em termos de indicadores, a pesquisa de satisfação das famílias apontou crescimento da aprovação do setor de Nutrição, de 75% em 2024 para 81% em 2025. Já o Net Promoter Score (NPS) da escola aumentou de 52 para 62,5%, entrando em uma zona de qualidade, o que evidencia o reconhecimento e o valor percebido das ações desenvolvidas. Comparando com os objetivos do PNAE, que busca garantir segurança alimentar, formação de hábitos saudáveis e melhoria do estado nutricional dos alunos, os resultados da escola são não apenas compatíveis, mas superam muitas metas previstas para instituições públicas e privadas de ensino (BRASIL, 2009). A alimentação escolar aqui não se restringe à oferta de refeições, mas é compreendida como um campo educativo, crítico e transformador. Como desdobramento para os próximos anos, a meta será ampliar o número de ações principalmente no Ensino Fundamental Anos Iniciais, que representa uma etapa decisiva na consolidação de hábitos saudáveis. Já os Anos Finais e o Ensino Médio, por possuírem uma grade curricular mais densa e focada em resultados acadêmicos, seguirão com ações pontuais e articuladas ao conteúdo pedagógico. Para integrar toda a comunidade e consolidar o tema de forma mais ampla, está prevista a

realização de uma Feira da Nutrição no segundo semestre, em comemoração ao Dia Mundial da Alimentação, envolvendo as famílias e reforçando o compromisso da escola com uma cultura alimentar crítica, saudável e sustentável. A partir de 2025, como reflexo de todo esse trabalho, a Nutrição passou a ser reconhecida oficialmente como um dos pilares da escola, tendo papel protagonista na formação dos alunos e na articulação entre saúde, educação e cultura alimentar.

Conclusão:

As ações de Educação Alimentar e Nutricional desenvolvidas ao longo do último ano letivo demonstraram-se eficazes e coerentes com os objetivos institucionais da escola, com as diretrizes do PNAE e do Marco de Referência de EAN no âmbito escolar. Ao promover práticas alimentares mais conscientes, estimular o pensamento crítico e integrar alimentação e currículo escolar de maneira transdisciplinar, a escola avança na consolidação da alimentação como eixo estruturante do processo educativo.

Os impactos quantitativos e qualitativos observados, como o aumento da aceitação alimentar, a expressiva redução do desperdício e a elevação da aprovação das famílias, evidenciam que as intervenções foram bem-sucedidas e superaram as expectativas. Esses resultados também refletem a contribuição da escola para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, em especial os ODS 2, 3 e 12, que envolvem segurança alimentar, saúde e consumo responsável.

Como perspectiva para os próximos anos, a meta é expandir o número de ações educativas, principalmente no Ensino Fundamental Anos Iniciais, aproveitando o potencial formativo dessa fase. A realização de projetos integradores, como a Feira da Nutrição em comemoração ao Dia Mundial da Alimentação, buscará envolver as famílias e consolidar uma cultura alimentar mais crítica, saudável e sustentável.

Esse percurso bem-sucedido conferiu maior visibilidade e valorização ao trabalho do nutricionista escolar, que passou a ocupar um papel de protagonismo pedagógico e institucional. A presença ativa do profissional nas formações, nas ações educativas e na articulação com outros setores contribuiu para uma compreensão ampliada de sua atuação, que ultrapassa a dimensão técnica e se firma como estratégica para o desenvolvimento integral dos alunos e para a construção de uma escola mais saudável, inclusiva e inovadora.

Com o reconhecimento da Nutrição como pilar institucional, a escola reafirma seu compromisso com uma formação integral, na qual o cuidado com o corpo, o respeito à diversidade alimentar e a valorização de hábitos saudáveis caminham ao lado do desenvolvimento acadêmico, ético e cidadão dos estudantes.

Referências (a formatação deve atender às normas ABNT):

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE: números e informações. Brasília, DF: FNDE, 2023. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/>. Acesso em: 25 jun. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/composicao/secretarias/saps/dab/arquivos/guia-alimentar-para-a-populacao-brasileira.pdf>. Acesso em: 25 jun. 2025.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101704.pdf>. Acesso em: 25 jun. 2025.

ONU – Organização das Nações Unidas. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. 2023. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>. Acesso em: 25 jun. 2025.

SILVEIRA, A. C.; COSTA, L. C.; BERTOLDO, D. A. M. Seletividade alimentar na infância: causas, consequências e estratégias de enfrentamento. *Revista Paulista de Pediatria*, São Paulo, v. 38, e2020107, 2020.



TANIA CRISTINA CALSA VENDITTI CRN-3 8045

Nutrição em Saúde Coletiva – Assistência e Educação Nutricional Individual e Coletiva

ODS 4 – Educação de Qualidade

Introdução:

Sabores que Unem: "Celebrando a Diversidade através da História da Mandioca"

A alimentação na primeira infância é um pilar fundamental para o desenvolvimento físico, cognitivo e socioemocional das crianças. Contudo, em contextos urbanos como o do Município de São Paulo, observa-se um desafio real na formação de hábitos alimentares saudáveis em crianças da educação infantil, muitas vezes expostas a dietas ricas em ultraprocessados e com baixa valorização de alimentos in natura e culturalmente relevantes. Esse cenário, amplificado em comunidades como o bairro de Heliópolis, onde está localizada a Escola Municipal de Educação Infantil, reflete a necessidade urgente de intervenções pedagógicas que não apenas promovam a educação alimentar e nutricional, mas também resgatem as raízes históricas e culturais da nossa alimentação.

A desvalorização de alimentos tradicionais, muitas vezes associada a preconceitos sociais e raciais, contribui para um distanciamento das crianças em relação à sua própria herança cultural e alimentar, um problema que o presente trabalho buscou abordar. Este trabalho se propôs a explorar a complexa e multifacetada história da mandioca (*Manihot esculenta*), um alimento de profundo significado na formação social e cultural do Brasil. A justificativa para esta pesquisa residiu na capacidade da mandioca de ter atuado como um vetor essencial para a educação alimentar e nutricional, promovendo hábitos alimentares saudáveis enraizados em nossa cultura, ao mesmo tempo em que ofereceu uma lente poderosa para a educação antirracista e a valorização da diversidade cultural do país.

Em consonância com a Base Nacional Comum Curricular (BNCC) e o Currículo da Educação Infantil do Município de São Paulo, o presente estudo buscou associar a trajetória da mandioca com uma abordagem pedagógica para a educação infantil, enfatizando a descolonização do alimento e a promoção de uma visão mais inclusiva e crítica sobre nossa herança cultural e alimentar.

Originária da América do Sul, a mandioca é um arbusto com raízes ricas em amido. A planta, da família Euphorbiaceae, foi denominada mandioca mansa, macaxeira ou aipim (*Manihot esculenta*) e mandioca brava (*Manihot utilíssima*), segundo Embrapa (2023).

Todas as partes da planta apresentavam uma substância tóxica (OLIVEIRA, 1986, p. 7-10), um glicosídeo cianogênico, de risco à saúde humana e animal, a linamarina (β -glicosídeo de acetona cianidrina), que liberava o cianeto e em água formava o ácido cianídrico (HCN). Os cianetos se combinavam com o ferro da hemoglobina, bloqueando a recepção do oxigênio pelo sangue e causando morte por sufocação. A mandioca brava apresentou teor de HCN acima de 50 mg/kg (OLIVEIRA, 1986) e por isso necessitou de processo de moagem, extração do veneno e torrefação. Tal processo foi se adaptando através da interculturalidade entre os povos, entendida como a interação ou a socialização entre culturas heterogêneas em um mesmo espaço geográfico (MARTINS, 2021). Para a educação infantil, a exploração dessas diferenças e dos processos de transformação da mandioca se apresentou como uma rica oportunidade para trabalhar os Campos de Experiências "O eu, o outro e o nós", "Corpo, gestos e movimentos" e "Espaços, tempos, quantidades, relações e transformações" da BNCC, desenvolvendo noções de diversidade e respeito (BRASIL, 2017).

A relevância histórica da mandioca no Brasil foi documentada desde os primórdios da colonização. O português Gabriel Soares de Sousa, senhor de engenho no Brasil Colônia, citado por Souza (1587, p. 172-179), descreveu a mandioca em 1587: "é uma raiz da feição dos inhames e batatas, e tem a grandura conforme a bondade da terra, e a criação que tem. Há casta de mandioca cuja rama é delgada e da cor como ramos de sabugueiro, e fofos por dentro; a folha é de feição e da brandura da parra, mas tem a cor do verde mais escura; os pés dessas folhas são comprido se vermelhos, como os das mesmas das parreiras". E mais adiante colocou: "digo que a mandioca é mais sadia e proveitosa que o bom trigo, por ser de melhor digestão. E por se averiguar por tal, os governadores Tomé de Sousa, d. Duarte e Mem de Sá não comiam no Brasil pão de trigo, por se não acharem bem como ele, e assim o fazem outras muitas pessoas". DaMatta (apud DEMOSSI, 2013) escreveu que a farinha servia como cimento a ligar todos os pratos e todas as comidas, o que relacionava simbolicamente a farinha de mandioca como "elemento de ligação entre culturas distintas na construção do paladar nacional". Essas narrativas históricas puderam ser adaptadas para a educação infantil por meio de contos, brincadeiras e atividades sensoriais, fomentando o apreço pela história e pela culinária brasileira, alinhando-se ao Campo de Experiências "Escuta, fala, pensamento e imaginação" (BRASIL, 2017). Ao centralizar a mandioca (*Manihot esculenta*), base da subsistência indígena há milênios, este trabalho não apenas celebrou sua riqueza nutricional e adaptabilidade, mas também a transformou em uma poderosa ferramenta para a educação antirracista e a valorização da diversidade cultural brasileira. A mandioca foi mais do que um alimento; ela foi um elo cultural e um pilar da segurança alimentar. Sua capacidade de unir saberes foi notável. Os povos indígenas desenvolveram técnicas milenares de cultivo e processamento da mandioca, transformando a raiz em uma vasta gama de alimentos seguros e nutritivos, como a farinha, o beiju, a tapioca e o tucupi. Esses conhecimentos tradicionais foram um testemunho da profunda relação desses povos com a terra e sua engenhosidade. Uma lenda Tupi sobre a origem do nome mandioca foi descrita por Cascudo (1954, p. 545) e contava que a palavra vinha de Maní-óca (casa de Maní), onde uma menina indígena morreu e foi sepultada na oca (conforme costume indígena). Dali nasceu uma planta que foi chamada Maní-óca. Na educação infantil, essa riqueza cultural pôde ser explorada através da contação de histórias indígenas, do reconhecimento e valorização das tradições culinárias, e da promoção da descolonização do imaginário infantil, que busca desconstruir preconceitos e estereótipos, conforme preconizou o Currículo da Educação Infantil do Município de São Paulo, em sua abordagem de educação para as relações étnico-raciais (SÃO PAULO, 2023).

Com a chegada dos africanos escravizados ao Brasil, a mandioca se tornou um alimento vital. Adaptável às condições de plantio e de alto rendimento, a mandioca era cultivada e processada por eles, muitas vezes em suas próprias roças de subsistência,

e tornou-se a base da dieta na senzala. Ao se misturar aos hábitos culinários africanos, a mandioca deu origem a pratos robustos e saborosos, como o pirão, o angu e a farofa, que se tornaram elementos essenciais da culinária afro-brasileira. Para os colonizadores, a mandioca também foi fundamental para a sobrevivência, especialmente pela facilidade de cultivo e por ser uma fonte calórica que supria a carência de alimentos europeus na nova terra. Essa fusão de saberes e necessidades resultou em uma rica diversidade de pratos que hoje compõem a culinária brasileira, do Nordeste ao Sul. A abordagem desses elementos na educação infantil permitiu que as crianças compreendessem a contribuição afro-brasileira para a cultura alimentar nacional, combatendo o racismo desde a primeira infância e fortalecendo o Campo de Experiências "Traços, sons, cores e formas", ao explorar a diversidade de cores e texturas dos alimentos, e "O eu, o outro e o nós", ao reconhecer a riqueza da pluralidade cultural (BRASIL, 2017).

Viajantes estrangeiros descritos por Berger (1979) que passaram pelo sul do Brasil nos séculos XVIII e XIX fizeram os seguintes relatos sobre a mandioca: O Capitão Urey Lisiansky, navegador russo que esteve na Ilha em dezembro de 1803, escreveu que "o principal alimento dos habitantes dessa vila é a mandioca, uma raiz que é diligentemente cultivada em toda a parte do povoado". Citou ainda que era muito nutritiva, o pão era mais branco, porém duro e não tão saboroso.

O Barão Georg Heinrich von Langsdorff, que trabalhando em Portugal como médico introduziu a vacina nas tropas portuguesas e, voltando à Alemanha, juntou-se a uma expedição russa, em dezembro de 1803 passou pela Ilha de Santa Catarina. Mais tarde, tornou-se conhecido no Rio de Janeiro, onde adquiriu uma plantação de mandioca na Serra dos Órgãos. De sua passagem pela Ilha, descreveu que a mandioca significava para os nativos o principal alimento e servia como pão. Descreveu uma excursão que fez ao lugar "Sertão das picadas", onde, em uma choupana, foram oferecidas uma melancia e uma cuia cheia de farinha de mandioca. Em troca, pagaram com um pouco de pão, já que "o homem simples só raramente come pão e quase sempre a farinha de mandioca". Comentou que "A habilidade com que as pessoas comem a mandioca seca, é de se admirar, pois sabem levá-la com tanto jeito à boca sem que se esparrame um grãozinho sequer".

O naturalista francês René Primevère Lesson, da expedição comandada por Duperrey, aportou na Ilha de Santa Catarina em outubro de 1822 e escreveu que: "São os escravos negros que trabalham a terra ou, melhor ainda, capinam a superfície. Para desbravar um terreno eles cortam as árvores à altura do homem e tocam fogo: são nos espaços vazios que eles semeiam em seguida o milho, plantam o algodão ou a mandioca. A farinha deste último vegetal, conhecida pelos nossos colonos sob o nome de "manioc", se obtém pela lavagem de sua raiz venenosa. Constitui-se no alimento comum dos habitantes que a comem crua e grosseiramente pulverizada, ou cozinham-na formando um pão de sabor mucilaginoso e viscoso. Nos intervalos de cada muda de mandioca, semeiam feijão ou milho". Esses relatos de viajantes puderam ser utilizados para que as crianças da educação infantil, por meio de jogos simbólicos e representações, compreendessem a importância da mandioca em diferentes períodos históricos e culturas, além de estimular a curiosidade sobre o mundo, promovendo o Campo de Experiências "Escuta, fala, pensamento e imaginação" e "Espaços, tempos, quantidades, relações e transformações" (BRASIL, 2017). No entanto, a história da mandioca também revelou um lado sombrio: sua associação como alimento destinado a populações escravizadas e em condições de vulnerabilidade social durante a escravidão e o período colonial. Essa classificação carregava um estigma social profundo, refletindo as hierarquias e o racismo estrutural que desvalorizavam as culturas e os alimentos associados a esses grupos. Enquanto a elite branca preferia o trigo importado como símbolo de status e "civildade", a mandioca, alimento da

subsistência de africanos escravizados e indígenas, era vista com desdém, o que contribuiu para invisibilizar sua riqueza cultural e nutricional. Ao resgatar a história da mandioca em sua totalidade — sua origem indígena, seu papel na subsistência africana no Brasil e sua apropriação pelos colonizadores — o projeto ofereceu uma lente para abordar a educação antirracista, desmistificando preconceitos alimentares e sociais e valorizando a riqueza de todos os saberes e tradições que compuseram a culinária e a identidade brasileira. Isso também permitiu discutir como hábitos alimentares saudáveis podiam e deviam ser construídos a partir da valorização de alimentos culturalmente relevantes e nutritivos, como a mandioca, desassociando-a de qualquer estigma. Para a educação infantil, a descolonização da mandioca implicou em apresentá-la como um alimento de valor intrínseco, livre de estigmas e associado à resiliência e sabedoria de povos originários e africanos, promovendo o respeito às diferenças e combatendo as manifestações de preconceito, um objetivo central do Currículo da Educação Infantil do Município de São Paulo para a formação de identidades e a promoção da equidade (SÃO PAULO, 2023).

Além disso, a relevância da mandioca se estendeu à própria formação política do Brasil, como evidenciado pela "Constituição da Mandioca" de 1824. Esse apelido popular da primeira Constituição brasileira surgiu porque a proposta original da Assembleia Constituinte de 1823 (que foi dissolvida por D. Pedro I) estabelecia que o direito ao voto censitário, ou seja, baseado na renda, seria calculado de acordo com a produção anual de alqueires de mandioca. Para ser eleitor, era preciso ter uma renda equivalente a cem alqueires de mandioca. Para ser deputado, quinhentos alqueires; e para senador, mil. Esse critério evidenciava a centralidade da mandioca como principal riqueza e base econômica da época para grande parte da população, mas também sublinhava as desigualdades sociais e a exclusão política da maioria, que não possuía terras ou produção suficiente para atingir os mínimos exigidos. Isso reforçava a elitização do poder e a exclusão de pessoas negras libertas, indígenas e em situação de pobreza do processo político. Simbolizando um alimento acessível e fundamental para a população, a "Constituição da Mandioca" expôs as complexas relações entre subsistência, poder e exclusão social no Brasil Imperial, e como a alimentação esteve intrinsecamente ligada às estruturas de poder e desigualdade. Embora a complexidade da "Constituição da Mandioca" possa ser um desafio para a educação infantil, a essência de sua mensagem — a importância de um alimento na vida das pessoas e a ideia de que todos têm direitos — pôde ser trabalhada através de discussões simples sobre alimentação, trabalho e rendimento, adaptando-se ao Campo de Experiências "O eu, o outro e o nós" e "Escuta, fala, pensamento e imaginação" para promover a cidadania desde cedo (BRASIL, 2017). Ao resgatar e explorar essa história complexa — que abrangeu desde a subsistência indígena, o papel na dieta africana no Brasil e a apropriação pelos colonizadores, até os estigmas sociais e as implicações políticas — este trabalho ofereceu uma lente única para desmistificar preconceitos, combater o racismo estrutural e valorizar integralmente as contribuições de todos os povos que construíram a identidade alimentar e cultural do Brasil. A mandioca, portanto, tornou-se um potente veículo pedagógico para promover uma narrativa histórica mais justa, inclusiva e antirracista, essencial para a formação de cidadãos conscientes e respeitosos da diversidade, e para a construção de hábitos alimentares que celebrassem nossa riqueza cultural e promovessem a saúde, em total alinhamento com os princípios da BNCC e do Currículo da Educação Infantil do Município de São Paulo para uma educação integral e equitativa (BRASIL, 2017; SÃO PAULO, 2023).

Objetivos do trabalho:

Promover a educação alimentar e nutricional, bem como a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio do estudo da mandioca, utilizando sua rica história para valorizar a diversidade cultural brasileira e fomentar a educação antirracista.

Objetivos Específicos

- Conscientizar a comunidade escolar sobre a educação antirracista por meio da alimentação, envolvendo-as em discussões que desconstruam os estigmas sociais e raciais associados aos hábitos alimentares, valorizando a ancestralidade e a diversidade alimentar como pilares de uma sociedade mais justa e inclusiva, e fortalecendo a conexão entre a escola e o território.
- Despertar a curiosidade das crianças sobre a origem e as transformações dos alimentos, promovendo a compreensão da cadeia de produção da mandioca e seus derivados.
- Desenvolver nas crianças a capacidade de expressar suas percepções e experiências sensoriais sobre os alimentos, estimulando o vocabulário relacionado à alimentação e à cultura.

Público-alvo:

O projeto foi implementado com um grupo de 29 crianças, sendo 15 meninas e 14 meninos, na faixa etária de 4 a 6 anos, que frequentam uma Escola Municipal de Educação Infantil (EMEI) situada no bairro de Heliópolis, no Município de São Paulo.

Procedimento/ Metodologia aplicada:

O presente estudo foi desenvolvido por meio de um projeto de intervenção pedagógica, pautado em uma metodologia ativa e construtivista, que posicionou a criança como protagonista do processo de aprendizagem. Essa abordagem, alinhada aos pressupostos de teóricos como Jean Piaget e Lev Vygotsky, priorizou o protagonismo infantil, a experimentação e a interdisciplinaridade (PIAGET, 1971; VYGOTSKY, 1978). Especificamente, a estrutura metodológica baseou-se fortemente na pedagogia de projetos, conforme preconizado por John Dewey, onde o aprendizado emerge de uma jornada de investigação e resolução de problemas que surgem do interesse genuíno dos estudantes (DEWEY, 1938). O projeto foi implementado com um grupo de 29 crianças, sendo 15 do sexo feminino e 14 do sexo masculino, com idades entre 4 e 6 anos, frequentadoras da Escola Municipal de Educação Infantil (EMEI) localizada no bairro de Heliópolis, no Município de São Paulo.

1. Descrição das Atividades Realizadas: O desenvolvimento do projeto ocorreu em etapas sequenciais e interligadas, promovendo uma imersão gradual das crianças no tema da mandioca e suas dimensões culturais e sociais:

1.1 Início e Sensibilização: Rodas de Conversa e Recursos Lúdicos

As atividades iniciais consistiram em rodas de conversa dinâmicas, concebidas como um espaço acolhedor e seguro para que as crianças pudessem expressar seus conhecimentos prévios e curiosidades sobre as culturas, vivências e hábitos alimentares dos povos originários, africanos e colonizadores. Para tornar o aprendizado mais envolvente e sensorial, foram utilizados recursos lúdicos e multissensoriais, essenciais para o desenvolvimento cognitivo e emocional na primeira infância (BRASIL, 2017). Foram contadas histórias que ilustravam a vida e os costumes desses povos, entoadas músicas que remetiam às suas tradições, e apresentados instrumentos típicos (como chocalhos indígenas e tambores africanos) e vestimentas. O objetivo dessa abordagem inicial foi não apenas transmitir informações, mas também despertar a empatia e o

reconhecimento da diversidade cultural brasileira.

1.2 Aprofundamento na Cultura da Mandioca e Investigação Ativa: A partir da curiosidade manifestada pelas crianças sobre a alimentação desses povos, e com um interesse particular pela mandioca, a metodologia de projetos se aprofundou. A importância histórica da mandioca – desde os povos originários, sua consolidação como base da alimentação durante a colonização (inclusive para a mão de obra escravizada) e seu papel como moeda de troca – foi contextualizada de forma acessível à faixa etária, utilizando linguagem simples e exemplos concretos (CASCUDO, 1954; SOUZA, 1987). Nesse ponto, as crianças foram incentivadas a se tornarem pequenos pesquisadores, um dos pilares da metodologia de projetos (DEWEY, 1938), realizando entrevistas com as merendeiras da escola. Essa atividade prática não só estimulou a investigação e a comunicação, mas também conectou a teoria à prática diária e ao contexto real das crianças. Ao analisarem a merenda servida, as crianças perceberam a ausência da mandioca cozida, embora outros subprodutos, como a farinha de mandioca, estivessem presentes nas preparações ofertadas pelo cardápio escolar. Essa observação gerou uma curiosidade genuína, que foi capitalizada pelo projeto como um "problema" a ser investigado, seguindo a lógica da aprendizagem baseada em problemas (PBL), adaptada para a educação infantil.

1.3 Exploração Sensorial e Oficina Culinária Interativa: Para aprofundar o conhecimento e a experiência sensorial, foram apresentados às crianças uma variedade de produtos e subprodutos extraídos da mandioca que já faziam parte de seu repertório, como polvilho (doce e azedo), goma, beiju, sagu, farinha, tapioca, pirão. O ponto alto da metodologia foi a oficina culinária interativa, um espaço de aprendizado prático onde as crianças puderam observar a mandioca crua, explorando-a ativamente com todos os sentidos: tocando sua textura, sentindo seu odor, observando sua cor e, após o cozimento, degustando seu sabor. As crianças participaram ativamente da preparação de um bolinho assado de mandioca com queijo, um prato que reflete a culinária popular brasileira. Essa metodologia "mão na massa", que favorece o aprendizado experiencial e o desenvolvimento de habilidades motoras e cognitivas, transformou o aprendizado em uma experiência significativa, prazerosa e memorável, onde a mandioca deixou de ser apenas um conceito para se tornar uma vivência completa e um alimento a ser valorizado (BRASIL, 2017; SÃO PAULO, 2023).

Tempo de aplicação da ação:

As ações foram realizadas no período de agosto a novembro de 2024.

Resultados (informar dados numéricos e qualitativos):

Um impacto notável foi a alteração nos hábitos alimentares das 29 crianças (100% do público-alvo). Após as atividades, observou-se um aumento expressivo na experimentação de diferentes alimentos. As crianças, que inicialmente apresentavam resistência, passaram a provar e degustar preparações culinárias oferecidas na escola, especialmente aquelas contendo mandioca e seus derivados.

A oficina culinária com mandioca revelou-se crucial para este resultado. A experiência multissensorial de tocar, cheirar e preparar o alimento contribuiu para a desmistificação de preconceitos (ROSA et al., 2020; KIM et al., 2022). A mandioca, antes por vezes invisibilizada ou associada a estigmas, foi ressignificada como um ingrediente versátil, nutritivo e saboroso (MEDEIROS, 2008), incentivando a aceitação e valorização de outras preparações, tanto no ambiente escolar quanto doméstico.

As verbalizações das crianças atestaram o aprendizado. Durante e após as degustações, manifestaram entusiasmo e curiosidade pelos diversos usos da mandioca:

- *"Eu não sabia que o beiju e a tapioca eram feitos de mandioca!" (Henrique, 5 anos).*
- *"O bolinho de mandioca com queijo é muito gostoso, é melhor que a batata frita da lanchonete!" (Ester, 5 anos).*
- *"A mandioca é forte, ela dá energia pra gente brincar." (Yuri, 4 anos).*
- *"Minha avó fez angu pra mim... eu gostei!" (Thierry, 4 anos).*
- *"Podemos fazer pão de queijo com mandioca?" (Criança, 4-6 anos).*

Esses depoimentos demonstram a assimilação da mandioca como um alimento familiar e multifacetado, com elevado potencial para a culinária cotidiana. A exploração da mandioca como alimento natural e culturalmente relevante estimulou a escolha de alimentos mais saudáveis e a conscientização sobre sua origem. A discussão sobre a importância da mandioca para a subsistência de diversos povos (indígenas, africanos e colonizadores) conectou as crianças à ideia de uma alimentação que respeita os ciclos naturais e valoriza a biodiversidade. A ênfase em um alimento de base vegetal e de cultivo adaptável contribuiu para a compreensão de práticas alimentares mais sustentáveis, demonstrando a interconexão entre sabor, saúde, respeito ao meio ambiente e à cultura local. Um relato materno ilustra essa interação: *"Meu filho chegou em casa falando da mandioca e de como ela é importante para a história do nosso povo. Até me pediu para fazermos um bolo com mandioca e coco juntos! Porque disse que coco é uma fruta que é 'amiga' da mandioca!"* (mãe do Lorenzo – 5 anos) .

Esse intercâmbio demonstrou o fortalecimento da conexão entre a escola e o território, utilizando a alimentação como potente mediador para a desconstrução de preconceitos e a valorização das diversas heranças culturais que compõem a culinária brasileira, engajando a comunidade na promoção de uma alimentação diversificada, inclusiva e antirracista.

DADOS NUMÉRICOS E QUALITATIVOS DOS RESULTADOS

Dados Numéricos:

- Total de crianças envolvidas: 29 crianças (100% do público-alvo) da EMEI sendo 15 meninas e 14 meninos, com idades entre 4 e 6 anos, participaram ativamente das atividades do projeto.
- Participação em oficinas culinárias: As 29 crianças (100%) tiveram a experiência prática na oficina culinária com a mandioca, promovendo a desmistificação de preconceitos.
- Aumento na experimentação de alimentos: Observou-se uma mudança significativa no comportamento alimentar pós-intervenção, com as 29 crianças demonstrando maior abertura para provar e degustar preparações culinárias escolares, especialmente aquelas com mandioca e seus derivados.

Dados Qualitativos:

- Resignificação da Mandioca: A mandioca foi resignificada, de alimento estigmatizado para ingrediente versátil, nutritivo e saboroso, impulsionando a aceitação de outras preparações.

- Vozes das Crianças (Depoimentos exemplificativos da valorização): "Eu não sabia que o beiju e a tapioca eram feitos de mandioca!" (Henrique, 5 anos). "O bolinho de mandioca com queijo é muito gostoso, é melhor que a batata frita da lanchonete!" (Ester, 5 anos). "A mandioca é forte, ela dá energia pra gente brincar." (Yuri, 4 anos). "Minha avó fez angu pra mim... eu gostei!" (Thierry, 4 anos). "Podemos fazer pão de queijo com mandioca?"
- Consciência sobre a Origem Alimentar e Sustentabilidade: A exploração da mandioca como alimento natural e culturalmente relevante estimulou a escolha de alimentos mais saudáveis e a conscientização sobre sua origem, conectando as crianças à ideia de uma alimentação que respeita os ciclos da natureza e valoriza a biodiversidade.
- Impacto Ampliado para Famílias e Comunidade: O projeto gerou impacto positivo no ambiente familiar e comunitário, com crianças compartilhando suas vivências e a história da mandioca em casa.
- Assimilação da Mensagem Antirracista e da Ancestralidade: O diálogo evidenciou que as crianças assimilaram a alimentação como pilar da ancestralidade e da educação antirracista.
- Incentivo à Participação Familiar e Diálogo: O envio de receitas e informativos simples com mandioca incentivou a participação familiar no preparo de alimentos e abriu um canal para a discussão sobre estigmas sociais e raciais associados a hábitos alimentares.
- Depoimento Familiar que evidencia a conexão: "Meu filho chegou em casa falando da mandioca e de como ela é importante para a história do nosso povo. Até me pediu para fazermos um bolo com mandioca e coco juntos! Porque disse que coco é uma fruta que é 'amiga' da mandioca!"
- Reconhecimento da Interconexão entre Alimento, Cultura e Identidade: O aprendizado foi evidente em falas como: "a mandioca é a raiz do Brasil, igual a raiz da nossa família", demonstrando a interconexão entre alimento, cultura e identidade.

Conclusão:

Demonstrou ser uma iniciativa bem-sucedida e multifacetada, atingindo seus objetivos de promover a educação alimentar e nutricional, fomentar hábitos alimentares saudáveis e fortalecer a educação antirracista para esta comunidade escolar.

A imersão das 29 crianças participantes na cultura da mandioca não apenas ampliou seu repertório alimentar, mas também desmistificou preconceitos, transformando a percepção de um alimento historicamente marginalizado em um símbolo de diversidade e nutrição. A significativa mudança no comportamento alimentar das crianças e o entusiasmo demonstrado em suas falas são evidências concretas do impacto positivo da metodologia adotada.

Além dos resultados diretos nas crianças, o projeto se destacou pela sua capacidade de engajar as famílias e a comunidade. Ao compartilhar suas experiências e conhecimentos em casa, as crianças se tornaram mediadoras da educação antirracista, abrindo diálogos importantes sobre estigmas sociais e raciais associados à alimentação. O envio de materiais informativos e receitas com mandioca fortaleceu a conexão entre a escola e o território, construindo uma rede de apoio para a promoção de uma alimentação diversificada e inclusiva.

A metodologia empregada, pautada no construtivismo, na pedagogia de projetos e na Educação Alimentar e Nutricional (EAN) multissensorial e culturalmente relevante, mostrou-se eficaz e validada pela literatura científica. A abordagem "mão na massa" e a exploração investigativa não só favoreceram a aceitação de novos alimentos e a superação da neofobia alimentar, mas também alinharam o projeto a importantes Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030 da ONU, como Saúde e Bem-estar (ODS 3), Educação de Qualidade (ODS 4), Fome Zero e Agricultura Sustentável (ODS 2), Redução das Desigualdades (ODS 10) e Paz, Justiça e Instituições Eficazes (ODS 16).

Em suma, este trabalho vai além de um projeto educacional sobre alimentação; ele representa um modelo de intervenção pedagógica que, ao valorizar a mandioca e sua profunda ligação com a história e cultura brasileira, contribuiu para a formação de crianças mais conscientes, saudáveis e engajadas com uma sociedade mais justa e equitativa. Os resultados obtidos indicam o vasto potencial de iniciativas semelhantes para promover a educação integral e a cidadania ativa desde a primeira infância.

Referências (a formatação deve atender às normas ABNT):

- BARBOSA, M. O. Educação antirracista: uma proposta pedagógica para a educação infantil. 2021. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2021. BERGER, Paulo. Ilha de Santa Catarina: relatos de viajantes estrangeiros nos séculos XVIII e XIX. Florianópolis: Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina. 1979. BRASIL.
- Base Nacional Comum Curricular. Brasília, DF: MEC, 2017. CASCUDO, Luís da Câmara. Dicionário do Folclore Brasileiro. Coleção Terra Brasilis. 10 ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 1954
- CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Diretrizes para a promoção da alimentação adequada e saudável nas escolas. Brasília, DF: CONSEA, 2010. DEMOSSI, Sabrina Fernanda. (2013). Mexendo o pirão. Disponível em http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/noticias/noticias_026.html. Acessado em maio de 2025.
- DEWEY, J. Experience and education. New York: Collier Books, 1938.
- EMBRAPA. Mandioca. 2023. Disponível em <https://www.embrapa.br/mandioca/fruticultura/cultivos/mandioca>. Acessado em junho 2025.
- FRANQUES, R. A. Educação alimentar e nutricional em escolas: uma revisão de literatura. 2007. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) – Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Rio de Janeiro, 2007. KIM, S. et al. Effectiveness of nutrition education interventions for preschoolers: a systematic review. Journal of Nutrition Education and Behavior, v. 54, n. 3, p. 273-285, 2022.
- MEDEIROS, L. C. Neofobia alimentar: aspectos psicológicos e nutricionais. Revista Brasileira de Nutrição Clínica, v. 23, n. 4, p. 301-306, 2008.
- OBSERVATÓRIO DE EDUCAÇÃO. Educação antirracista: um guia para educadores. São Paulo: Observatório de Educação, 2024. ONU. Organização das Nações Unidas. Transformando o nosso mundo: a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. Nova Iorque: ONU, 2015.
- PARO, V. M. Escola, cultura e sociedade. 14. ed. São Paulo: Cortez, 2011. PIAGET, J. Psicologia e pedagogia. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1971.
- ROSA, A. R. et al. Impacto de programas de educação alimentar e nutricional em crianças pré-escolares: revisão sistemática. Ciência & Saúde Coletiva, v. 25, n. 1, p. 289-300, 2020.

SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Currículo da cidade: educação infantil. São Paulo: SME, 2023. SOUZA, G. S. Tratado descritivo do Brasil em 1587. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1587.

VYGOTSKY, L. S. Mind in society: the development of higher psychological processes. Cambridge: Harvard University Press, 1978.

YOKOTA, R. M. P. Influência do ambiente familiar nos hábitos alimentares de crianças em idade escolar. 2016. Tese (Doutorado em Nutrição) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2016.