



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO NORTE DO PARANÁ
Campus Cornélio Procópio
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENSINO
MESTRADO PROFISSIONAL EM ENSINO

AMANDA MAGNAGO MENON

PRODUÇÃO TÉCNICA EDUCACIONAL

**SEQUÊNCIA DIDÁTICA INTERDISCIPLINAR DE
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA
PERSPECTIVA DA APRENDIZAGEM SIGNIFICATIVA
E DOS SABERES DOCENTES**

AMANDA MAGNAGO MENON

PRODUÇÃO TÉCNICA EDUCACIONAL

SEQUÊNCIA DIDÁTICA INTERDISCIPLINAR DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA PERSPECTIVA DA APRENDIZAGEM SIGNIFICATIVA E DOS SABERES DOCENTES

Produção Técnica Educacional apresentada
ao Programa de Pós-Graduação em Ensino
da Universidade Estadual do Norte do Paraná
– *Campus* Cornélio Procópio, como requisito
parcial à obtenção do título de Mestre em
Ensino.

Orientadora: Prof^ª. Dra. Marlize Spagolla
Bernardelli.

Ficha catalográfica elaborada pelo autor, através do
Programa de Geração Automática do Sistema de Bibliotecas da UENP

MM547p Magnago Menon, Amanda
Produção técnica educacional: Sequência Didática interdisciplinar de Educação Alimentar e Nutricional na perspectiva da Aprendizagem Significativa e dos Saberes Docentes / Amanda Magnago Menon; orientador Marlize Spagolla Bernardelli - Cornélio Procópio, 2019.
39 p.

Dissertação (Mestrado em Ensino) - Universidade Estadual do Norte do Paraná, Centro de Ciências Humanas e da Educação, Programa de Pós-Graduação em Ensino, 2019.

1. Aprendizagem significativa. 2. Educação Alimentar e Nutricional. 3. Interdisciplinaridade. 4. Saberes docentes. 5. Sequência Didática. I. Spagolla Bernardelli, Marlize, orient. II. Título.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1: Esquema de inter-relação da EAN com os elementos sociais envolvidos.	13
Figura 2: Cartaz com a receita do bolinho de banana.	29
Figura 3: Caixa misteriosa.	32

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Estrutura das atividades da sequência didática.....	16
Quadro 2: Questionário de Frequência Alimentar.	18
Quadro 3: Poema “ <i>Comer bem faz bem</i> ”.	23
Quadro 4: Orientações para a pesquisa bibliográfica e produção de cartazes dos grupos alimentares.....	26
Quadro 5: Roteiro do teatro de fantoches.	30

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AS	Aprendizagem Significativa
EAN	Educação Alimentar e Nutricional
PCN	Parâmetros Curriculares Nacionais
QFA	Questionário de Frequência Alimentar
SD	Sequência Didática
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
UENP	Universidade Estadual do Norte do Paraná

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	8
1 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICO-METODOLÓGICA	11
2 PRODUÇÃO TÉCNICA EDUCACIONAL	15
2.1 SEQUÊNCIA DIDÁTICA INTERDISCIPLINAR DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	15
ATIVIDADE 1.....	18
ATIVIDADE 2.....	22
ATIVIDADE 3.....	25
ATIVIDADE 4.....	28
ATIVIDADE 5.....	30
ATIVIDADE 6.....	33
ATIVIDADE 7.....	35
3 SUGESTÕES DE LEITURA	36
CONSIDERAÇÕES FINAIS	37
REFERÊNCIAS.....	38

INTRODUÇÃO

Assuntos em torno da alimentação e da nutrição estão presentes de modo contínuo no cotidiano das pessoas e cada vez mais em estudos científicos. Tais discussões têm sido fomentadas em diversos contextos, como nas perspectivas biológica, social, cultural e histórica.

Ao longo das eras históricas, a espécie humana tem enfrentado as dinâmicas climáticas da Terra para sobreviver. Desde os ancestrais mais antigos até o homem atual, os hábitos alimentares foram adaptados de acordo com cada situação, e a necessidade alimentar retrata um dos fatores primordiais de sobrevivência e bem estar de todos os tempos. O encontro de culturas, terras e tribos proporcionou inúmeras experiências com a alimentação, e agora, o homem contemporâneo tem a oportunidade de desfrutar de uma ciência especializada neste assunto: a ciência da nutrição e alimentação (MENDONÇA, 2010).

Nesse sentido, entendemos que o ensino da Nutrição seja fundamental na promoção de uma vida saudável e promissora, assim como deve ter seu lugar na escola por meio de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para que estes conhecimentos possam estar presentes durante toda a vida, começando ainda na infância. Todavia, os conteúdos biológicos da alimentação não são o único segmento relevante para a EAN, pois o contexto cultural e a vivência dos indivíduos possuem forte contribuição para o cenário alimentar de uma sociedade.

No âmbito escolar, a EAN não deve se concentrar apenas nas ações do nutricionista, o qual conta com o envolvimento dos docentes com seus saberes adquiridos para que a temática seja abordada de modo constante na escola, e que possa verdadeiramente auxiliar os alunos em seus hábitos alimentares.

A partir de uma revisão sistemática da literatura (MENON; COELHO NETO; BERNARDELLI, 2018), identificamos que é comum encontrar no Ensino Fundamental atividades relacionadas à alimentação e nutrição na disciplina de Ciências, porém, por estar inserida nos Parâmetros Curriculares Nacionais (PCN) como tema transversal – Saúde, entendemos que o assunto poderia e deveria ser trabalhado em todas as disciplinas. Dos 3.845 trabalhos

analisados, apenas nove apresentavam a articulação da temática em outras disciplinas ou de forma interdisciplinar. Neste contexto, esta pesquisa tem o intuito de evidenciar que um tema tão abrangente e habitual é passível de ser abordado de forma interdisciplinar e nas demais disciplinas do currículo escolar.

Diante do exposto, o objeto da pesquisa consistiu na elaboração, aplicação e avaliação de uma Sequência Didática (SD) interdisciplinar com sete atividades contextualizadas, reflexivas e participativas, que abordam temas relacionados à EAN nas diversas disciplinas do currículo escolar, desenvolvida com estudantes do Ensino Fundamental I em uma escola pública do município de Nova Fátima/PR.

Nesse sentido, elaboramos as atividades da SD de acordo com a tipologia dos conteúdos de Zabala (2010), em que uma SD que visa a aprendizagem efetiva dos alunos deve ser composta de conteúdos conceituais, relacionados ao *saber* dos alunos; procedimentais, relacionados ao *saber fazer* dos alunos; e atitudinais, relacionados ao *saber ser* dos alunos. Informações mais detalhadas a respeito da tipologia dos conteúdos propostos se encontram no quinto capítulo dessa pesquisa. Os dados foram analisados com as contribuições da teoria da Aprendizagem Significativa (AS) e caracterizados por meio da tipologia dos conteúdos.

O interesse em realizar este estudo se originou por meio de minha atuação (pesquisadora) como Nutricionista em escolas municipais, responsável pela alimentação escolar de centenas de crianças¹, além de realizar avaliação antropométrica e controle do estado nutricional dos alunos. Em meio a essa realidade, pude perceber que muitos não possuem hábitos alimentares saudáveis em suas casas, e a escola passa a ser a principal responsável por fornecer alimentos de qualidade para essas crianças. Durante diversas situações, pude perceber o interesse dos alunos por discussões acerca da alimentação saudável, o que nos inspirou (considerando a parceria estabelecida com minha orientadora de mestrado) a desenvolver este projeto e colaborar com uma maior inserção da temática alimentação e nutrição na escola.

Diante disso, juntamente surgiu o interesse em pesquisar os saberes construídos pelos professores. Esse interesse procedeu de um contato

¹ No Brasil, o Art. 2º da Lei n.º 8.069, de 13 de julho de 1990 considera ‘criança’ a pessoa até doze anos de idade incompletos, e ‘adolescente’ aquela entre doze e dezoito anos de idade.

ainda como estudante universitária a leituras de natureza docente e posteriormente como nutricionista da rede municipal. Nessa perspectiva, foram emergindo reflexões a respeito da possibilidade de inserir conteúdos de alimentação e nutrição na ação docente dos professores que atuam nas escolas por mim atendidas, a fim de que os alunos tivessem uma aprendizagem mais consciente e significativa em suas escolhas alimentares. A aplicação dessa SD serviu como um projeto-piloto para o seu uso por parte de professores interessados em articular a EAN em suas aulas.

Nesse sentido, se insere a problemática da pesquisa: **Como uma Sequência Didática interdisciplinar, com aportes da Teoria da Aprendizagem Significativa e dos saberes docentes, pode contribuir com a Educação Alimentar e Nutricional de alunos do Ensino Fundamental I de uma escola pública?**

Pensando em proporcionar um conhecimento relevante para os alunos, a presente pesquisa teve como objetivo geral elaborar, aplicar e avaliar uma sequência didática com atividades interdisciplinares de Nutrição, pautada na teoria da Aprendizagem Significativa de Ausubel (2003) e nos Saberes Docentes de Tardif (2010), visando contribuir para escolhas alimentares saudáveis dos alunos. O material descreve estratégias de EAN nas disciplinas básicas do currículo escolar do Ensino Fundamental I, sugerindo o enriquecimento da aplicação de atividades a respeito da alimentação saudável nas escolas.

O ponto de partida dessa proposta pedagógica compreende as noções prévias dos alunos a respeito da alimentação saudável e de seus hábitos alimentares, avançando para atividades que favoreçam a sistematização e o reforço de conceitos subsunçores de hábitos alimentares saudáveis com conceitos interdisciplinares trabalhados em diversas disciplinas escolares.

1 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICO-METODOLÓGICA

A proposta dessa SD de EAN foi estruturada mediante uma articulação de teorias. Essa articulação foi pautada nas teorias da Aprendizagem Significativa, dos Saberes Docentes e da Interdisciplinaridade, visando melhorar os hábitos alimentares e nutricionais dos alunos.

Segundo Zabala (2010, p. 18) uma Sequência Didática pode ser definida como “[...] um conjunto de atividades ordenadas, estruturadas e articuladas para a realização de certos objetivos educacionais, que tem um princípio e um fim conhecidos tanto pelos professores como pelos alunos”, mantendo o caráter unitário e reunindo toda a complexidade da prática, ao mesmo tempo em que permite incluir as três fases de toda intervenção reflexiva: planejamento, aplicação e avaliação.

Ao elaborar uma SD, o educador deve questionar se nela existem atividades, conforme o pensamento de Zabala (2010, p. 64):

- a) Que nos permitam determinar os conhecimentos prévios que cada aluno tem em relação aos novos conteúdos de aprendizagem;
- b) Cujos conteúdos são propostos de forma que sejam significantes e funcionais para os meninos e as meninas;
- c) Que possamos inferir que são adequadas ao nível de desenvolvimento de cada aluno;
- d) Que representem um desafio alcançável para o aluno, quer dizer, que levam em conta suas competências atuais e as façam avançar com a ajuda necessária, portanto, que permitam criar zonas de desenvolvimento proximal e intervir;
- e) Que provoquem um conflito cognitivo e promova a atitude mental do aluno, necessária para que estabeleça relações entre os novos conteúdos e os conhecimentos prévios;
- f) Que promovam uma atitude favorável, quer dizer, que sejam motivadoras em relação à aprendizagem dos novos conteúdos;
- g) Que estimulem a autoestima e o autoconceito em relação à aprendizagem que se propõe, quer dizer, que o aluno possa sentir que em certo grau aprendeu, que seu esforço valeu a pena;

h) Que ajudem o aluno a adquirir habilidades relacionadas com o aprender a aprender, que lhe permitam ser cada vez mais autônomo em suas aprendizagens.

Nessa perspectiva, essa SD foi baseada na unidade 4 de Zabala (2010), com algumas adequações para a articulação das teorias mencionadas. Quanto à interdisciplinaridade, optamos por não fragmentar as atividades por disciplinas, pois este conceito está incorporado em todo o produto.

O pensamento interdisciplinar parte da premissa de que nenhuma forma de conhecimento é em si mesma exaustiva, por isso, é muito importante que aconteça um diálogo entre as áreas. Dessa forma, a parceria em realizar um trabalho torna a aprendizagem mútua, manifestada no prazer natural em compartilhar falas, espaços, presenças e ausências, em ver a teoria na prática e a prática na teoria (FAZENDA, 1991).

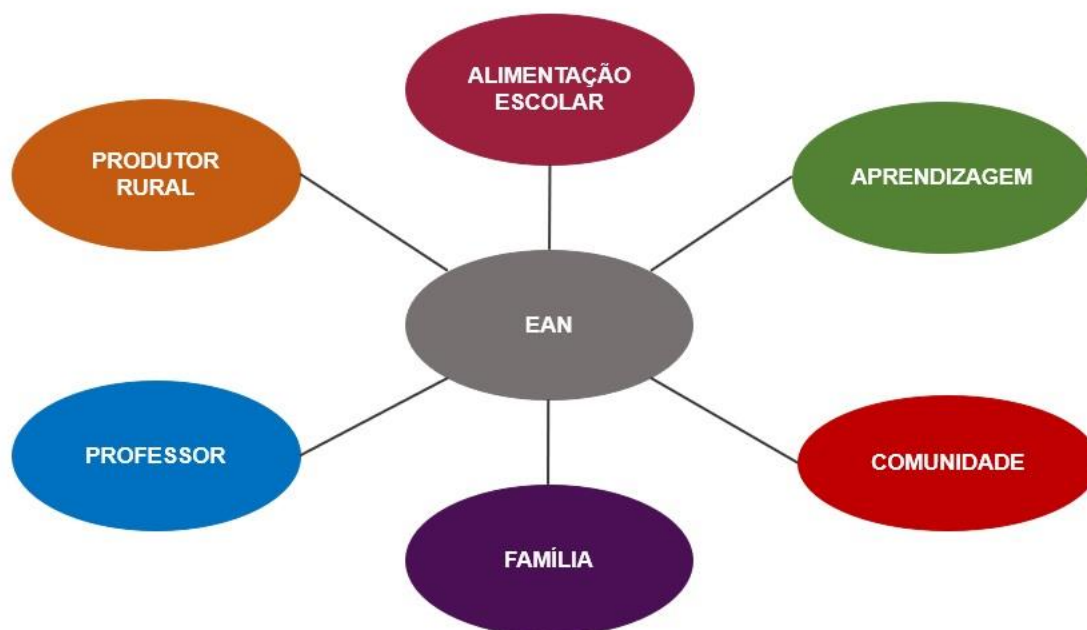
Para a Aprendizagem Significativa (AS), o aluno precisa estar disposto a receber as novas informações como complementação e ressignificação de seus subsunçores, trabalhando com os conceitos prévios existentes e as atividades devem ser potencialmente significativas.

Segundo Ausubel (2003), a AS é o processo que requer do indivíduo uma intensa atividade cognitiva para criar relações entre novos conteúdos e os conhecimentos prévios, transformando, assim, o que sabia em função das novas informações. Isso significa que as atividades devem estar conectadas, de modo que aconteça uma diferenciação progressiva no decorrer da SD. Além disso, devem ocorrer de modo contínuo e que façam sentido ao aluno, para que no final seja possível uma reconciliação integrativa entre os conteúdos aprendidos. Assim, as atividades observadas nesse material foram pensadas nessa perspectiva.

Quanto aos Saberes Docentes de Tardif (2010), estes são incorporados para auxiliar a ação do professor e demais atores sociais no contexto escolar. A prática pedagógica do professor é vista como mobilizadora dos saberes profissionais. Por isso, o professor constrói e reconstrói seus conhecimentos conforme necessário, utilizando suas experiências e seus trajetos formativos e profissionais. Tal prática é relevante no sentido de que a formação e a prática cotidiana não se separam, considerando os saberes pedagógicos e epistemológicos em torno do conteúdo escolar a ser ensinado.

Partindo do pressuposto que a alimentação escolar faz parte do processo de aprendizagem, pensamos em um esquema centrado na EAN e a sua inter-relação territorial com os elementos envolvidos, os quais trouxeram contribuições por meio de conversas com a pesquisadora.

Figura 1: Esquema de inter-relação da EAN com os elementos sociais envolvidos.



Fonte: A autora (2019).

O esquema propõe os seis segmentos que se relacionam com a EAN, em que escolhemos um representante de cada segmento para realizar os questionamentos que consideramos convenientes ao entendimento do contexto social e cultural da alimentação do município:

1) Comunidade, representada pela Presidente do CAE – Conselho da Alimentação Escolar. Escolhemos essa pessoa por ter uma participação ativa no acompanhamento e fiscalização da qualidade da alimentação servida nas escolas, além de ser professora, mãe de aluno e ter tido experiência como Secretária de Assistência Social no município. Desse modo, consideramos que suas contribuições seriam de grande valia à pesquisa;

2) Família, representada por uma mãe de aluno;

3) Alimentação Escolar, representada pela cozinheira responsável pela cozinha central do município há mais de 30 anos;

4) Aprendizagem, representada por um aluno escolhido aleatoriamente da turma após a aplicação da SD;

5) Produtor rural, representado pelo agricultor familiar que visitamos na Atividade 6 da SD;

6) Professor, representado pela professora regente da turma selecionada.

Nesse contexto, a escola é nosso centro de referência para a aplicação da SD centrada na EAN.

2 PRODUÇÃO TÉCNICA EDUCACIONAL

O Produto Técnico Educacional apresentado neste documento é parte integrante da Dissertação de Mestrado Intitulada *“Sequência Didática Interdisciplinar de Educação Alimentar e Nutricional na perspectiva da Aprendizagem Significativa e dos Saberes Docentes”*, disponível em <<http://www.uenp.edu.br/mestrado-ensino>>. Para maiores informações, entre em contato com a autora pelo e-mail: amanda_menon@hotmail.com.br.

2.1 SEQUÊNCIA DIDÁTICA INTERDISCIPLINAR DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Este Produto Educacional é um Dispositivo Pedagógico² de natureza transversal, ao qual refere-se a uma Sequência Didática interdisciplinar de Nutrição elaborada para uma turma de 5º Ano do Ensino Fundamental. Assim, diante da problemática da pesquisa, dos objetivos e da justificativa apresentados na Introdução desta Produção Técnica Educacional, apresentamos no Quadro 1 a estrutura geral de nossa SD interdisciplinar de EAN, com as etapas e os respectivos objetivos, justificativa, e duração prevista de cada atividade.

A SD foi adaptada a partir da Unidade 04 de Zabala (1998), a qual considera os conteúdos conceituais, procedimentais e atitudinais para o desenvolvimento das atividades. As etapas foram elaboradas a partir dos aportes teóricos e os pressupostos didático-pedagógicos da teoria da AS de Ausubel (1980), com posterior abordagem dos saberes docentes de Tardif (2010) por meio de conversas com os atores sociais envolvidos na EAN dos alunos.

Esclarecemos que o instrumento passou previamente por validação. As atividades foram analisadas, corrigidas e receberam colaborações por parte dos pares e professores em grupos de estudos da Universidade Estadual do Norte do Paraná (UENP), onde o Programa de

² Ao realizar um intercâmbio na Universidade de Montreal (Canadá), tive o conhecimento do termo *Dispositivo Pedagógico* que, segundo Lebrun, Docq e Smidts (2009), são ferramentas para encorajar o trabalho pessoal e os métodos de ensino colaborativos. Por orientação de professores, incluí o termo como complemento do meu produto, assim como Talon e Leclet (2008) também o utilizam em seu texto.

Mestrado está inserido.

SEQUÊNCIA DIDÁTICA INTERDISCIPLINAR DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Quadro 1: Estrutura das atividades da sequência didática.

Etapas / atividades	Objetivo(s) da atividade	Justificativa	Duração
Etapa 1 Atividade 1: Avaliação diagnóstica – Questionário de Frequência Alimentar (QFA)	Conhecer as informações que os alunos já possuem a respeito do conteúdo, assim como classificar seus interesses e aptidões acerca do tema.	Com base em Haydt (2000), a avaliação diagnóstica possibilita verificar em que medida os conhecimentos anteriores ocorreram e o que se faz necessário planejar para selecionar as dificuldades encontradas.	1h/aula
Etapa 2 Atividade 2: Roda da conversa, leitura de um poema e interpretação de texto – apresentação da problemática alimentação saudável	Envolver os alunos em uma discussão acerca da alimentação saudável, a fim de discutir o ponto de vista de cada um.	A roda da conversa possibilita uma interação dinâmica entre os alunos, pois segundo Krasilchik (2005), o ensino exclusivamente informativo, centrado no professor, estabelece um clima de apatia e desinteresse entre os alunos, o que impede a interação necessária ao verdadeiro aprendizado.	1h/aula
Atividade 3: Pesquisa bibliográfica e produção de cartazes em grupo – analisando os grupos alimentares	Distinguir os diferentes grupos alimentares, seus respectivos nutrientes, benefícios à saúde e demais características relevantes; Favorecer a interação entre os alunos a partir do trabalho em grupo, incrementando a qualidade da aprendizagem e a aquisição de novos conhecimentos.	A pesquisa bibliográfica é feita a partir do levantamento de referências teóricas já publicadas, que permite conhecer o que já se sabe acerca de um assunto (FONSECA, 2002); Segundo Freire (2003), o trabalho em grupo possui objetivos mútuos, em que cada um dos participantes assume seu papel com identidade própria, porém internaliza o outro dentro de si, criando assim um compromisso entre seus membros.	2h/aula
Atividade 4: Aula prática – oficina de	Estimular os alunos a se envolverem com os	As aulas práticas podem ajudar no	2h/aula

culinária (produção de bolinho de banana na cozinha central do município)	alimentos, provocando o interesse em conhecer novos sabores e procurar alternativas mais saudáveis em sua rotina alimentar.	desenvolvimento de conceitos científicos, além de permitir que os alunos aprendam como abordar objetivamente o mundo em que vive e como desenvolver soluções para possíveis problemas (LUNETTA, 1991).	
Atividade 5: Teatro de fantoches – alimentação saudável e grupos alimentares	Permitir que os alunos se envolvam ativamente com a temática, participando de um roteiro pertinente aos hábitos saudáveis de vida e reforçando os conteúdos a respeito dos grupos alimentares.	O teatro é uma ação educativa crítica e transformadora, caracterizada como uma prática de liberdade que possibilita o processo criativo e construtivo, com participação ativa e de modo mais humanizado (MORIN, 2009).	1h/aula
Atividade 6: Visita ao agricultor familiar	Proporcionar aos alunos o contato com setores de produção dos alimentos que lhe são oferecidos na escola.	As atividades educativas extraclasse são ações que exploram ambientes externos, despertam a criatividade, além de estimularem a busca pelo conhecimento.	1h/aula
Etapa 3 Atividade 7: Avaliação final – Lanche atitudinal e ficha reflexiva	Observar o comportamento dos alunos em uma situação de oferta de alimentos saudáveis e não saudáveis, ao mesmo tempo que os mesmos façam consideração de seus juízos de valor a respeito dos alimentos selecionados para consumo.	A oferta do lanche permitirá uma avaliação atitudinal da turma, que segundo Zabala (2010), este tipo de conteúdo possibilita o aluno a posicionar-se perante o que aprendem, pois são detentores dos fatos e de como resolvê-los, sendo necessária uma postura frente a eles.	1h/aula

Fonte: A autora (2019).

Adiante, estão descritas as etapas e atividades que compõem a SD interdisciplinar de nutrição com suas respectivas metodologias e orientações para o seu desenvolvimento.

ETAPA 1 – CONTEÚDOS CONCEITUAIS PARA IDENTIFICAÇÃO DE SUBSUNÇORES

A primeira etapa da SD serve para identificar a noção prévia dos alunos a respeito da EAN, mediante a tipologia dos **conteúdos conceituais**, relacionados ao *saber* dos alunos, como o conhecimento declarativo, a informação já memorizada e as representações da realidade.

ATIVIDADE 1

A primeira atividade foi pensada com o intuito de traçar um diagnóstico alimentar dos alunos. Possibilita perceber os conhecimentos prévios a respeito da alimentação e como está o hábito alimentar dos participantes antes do desenvolvimento da pesquisa.

A atividade consiste em responder individualmente um Questionário de Frequência Alimentar (QFA) que possui 54 alimentos, os quais o aluno deve assinalar com que frequência o consome (todos os dias, mais de três vezes por semana, uma a duas vezes por semana, 15 em 15 dias, uma vez ao mês, nunca/não gosta e não sei responder), e se o considera saudável ou não. O QFA foi adaptado do modelo criado por Hinnig (2014), conforme a sequência:

Quadro 2: Questionário de Frequência Alimentar.

CEREAIS, TUBÉRCULOS, RAÍZES E PÃES							
CEREAIS	Todos os dias	Mais de 3x/sem.	1 a 2x/sem.	15 em 15 dias	1x/mês	Não sei	É saudável ?
1. Aveia, granola							
2. Arroz branco, arroz temperado							
3. Cozidos ou purê (batata, mandioca, mandioquinha)							
4. Fritos (batata, mandioca, polenta)							
5. Biscoitos sem recheio (água e sal, maisena, leite)							
6. Biscoito recheado doce							
7. Bolo simples							
8. Bolo confeitado (com recheio/cobertura, torta doce, bomba, churros, panetone)							

9. Cereal açucarado (Sucrilhos®)							
10. Farinha, farofa, polenta cozida, creme de milho							
11. Macarrão instantâneo (Miojo®)							
12. Massas (macarronada, lasanha, nhoque, panqueca)							
13. Pães (pão francês, pão de forma, bisnaguinha, torrada)							
14. Pipoca salgada, salgados assados							
15. Pizza, cachorro-quente, outros lanches							
16. Salgadinhos fritos, batata palha, chips							
17. Sanduíche natural							
FRUTAS							
FRUTAS	Todos os dias	Mais de 3x/sem.	1 a 2x/sem.	15 em 15 dias	1x/mês	Não sei	É saudável ?
18. Abacate, coco							
19. Banana, maçã, pera, caqui, goiaba							
20. Laranja, abacaxi, mexerica							
21. Melancia, melão, mamão, manga							
22. Morango, uva, ameixa, pêssego							
23. Suco de frutas natural							
24. Suco de caixinha							
HORTALIÇAS							
HORTALIÇAS	Todos os dias	Mais de 3x/sem.	1 a 2x/sem.	15 em 15 dias	1x/mês	Não sei	É saudável ?
25. Folhas (alface, couve, rúcula, repolho, espinafre)							
26. Legumes (tomate, pepino, cenoura, abobrinha, beterraba, vagem, chuchu, brócolis, couve-flor)							
27. Sopa de legumes							
LEGUMINOSAS							
LEGUMINOSAS	Todos os dias	Mais de 3x/sem.	1 a 2x/sem.	15 em 15 dias	1x/mês	Não sei	É saudável ?
28. Feijão							
29. Lentilha, ervilha, soja, grão de bico							
LEITE E DERIVADOS							
LEITE E DERIVADOS	Todos os dias	Mais de 3x/sem.	1 a 2x/sem.	15 em 15 dias	1x/mês	Não sei	É saudável ?

30. Leite puro							
31. Leite adoçado (com achocolatado, café, Quick®, Farinha Láctea®, Yakult®)							
32. Iogurte							
33. Queijos brancos							
34. Queijos amarelos / requeijão							
35. Sorvete							
CARNES E OVOS							
CARNES E OVOS	Todos os dias	Mais de 3x/sem.	1 a 2x/sem.	15 em 15 dias	1x/mês	Não sei	É saudável ?
36. Carne de boi							
37. Carne de frango							
38. Carne de porco							
39. Peixes e frutos do mar							
40. Ovos							
41. Embutidos (lingüiça, presunto, mortadela, salame, salsicha, hambúrguer, Nuggets®)							
ÓLEOS E GORDURAS							
ÓLEOS E GORDURAS	Todos os dias	Mais de 3x/sem.	1 a 2x/sem.	15 em 15 dias	1x/mês	Não sei	É saudável ?
42. Azeite de oliva, óleo para temperar salada							
43. Castanhas, amendoim							
44. Manteiga							
45. Margarina							
46. Maionese, patês							
AÇÚCARES E DOCES							
AÇÚCARES E DOCES	Todos os dias	Mais de 3x/sem.	1 a 2x/sem.	15 em 15 dias	1x/mês	Não sei	É saudável ?
47. Bala, pirulito, Chiclets®							
48. Chocolate, docinhos de festa, paçoca, pudim							
49. Doce de leite, geléia, mel, compotas							
50. Gelatina, picolé de fruta adoçado							
51. Refrigerante							
52. Refresco em pó							
OUTROS							
	Todos os dias	Mais de 3x/sem.	1 a 2x/sem.	15 em 15 dias	1x/mês	Não sei	É saudável ?
53. Café							
54. Catchup, mostarda							
55.							
56.							

57.							
58.							
59.							
60.							

Fonte: adaptado de Hinnig (2014).

As instruções para preenchimento do QFA foram adaptadas do mesmo modelo utilizado para sua produção:

- a) Apresente o questionário ao aluno e explique que será medido seu consumo alimentar no último mês;
- b) Peça ao aluno que procure lembrar os alimentos que ele costuma comer;
- c) Informe que será perguntada a quantidade que costuma comer de cada item alimentar e a frequência que o consome, apresentando a tabela dos alimentos;
- d) Os itens que o aluno informar nunca ter consumido devem ser assinalados como “nunca”;
- e) Ao final da tabela, existe um espaço para anotar os alimentos frequentemente consumidos, caso não tenham sido citados na tabela;
- f) Leia o material junto à turma e auxilie os alunos com as possíveis dúvidas que possam surgir acerca do preenchimento da tabela.

Com o intuito de analisar a percepção dos alunos acerca de seus hábitos alimentares, há quatro questões abertas para serem respondidas após o preenchimento da tabela:

- 1) Analise o preenchimento da sua tabela e responda: Na sua opinião, você se alimenta de forma saudável? Por que?
- 2) Diga os cinco alimentos da tabela que você mais gosta.
- 3) Existe algum alimento da tabela que você não gosta? Qual(is)?
- 4) Existe algum alimento da tabela que você nunca comeu? Qual(is)?

ETAPA 2 – CONTEÚDOS PROCEDIMENTAIS PARA DESENVOLVIMENTO DA DIFERENCIAÇÃO

A segunda etapa da SD é destinada às estratégias de ensino para promover a reorganização dos subsunçores a partir da assimilação e consolidação de novos conhecimentos, mediante a tipologia dos **conteúdos procedimentais**, relacionados ao *saber fazer* dos alunos, que identificam a assimilação das novas informações a respeito da EAN, como as habilidades, o conhecimento processual, as estratégias e os procedimentos.

Para isso, foram realizadas cinco intervenções didáticas, referentes às atividades 2, 3, 4, 5 e 6 da SD.

ATIVIDADE 2

A segunda atividade consiste em uma roda de conversa para leitura e interpretação de um poema com a problemática “Alimentação Saudável”. É condizente com a disciplina de Língua Portuguesa, pois estimula leitura e interpretação de texto.

Atividades como a roda de conversa têm caráter argumentativo, pois os alunos entram em uma discussão com uma ideia prévia e a modificam; incentiva a formação de opinião, o discernimento e o respeito às opiniões alheias.

Os alunos devem ser organizados em círculo para a realização da roda de conversa. Os slides do poema “*Comer bem faz bem*” deve ser projetado pelo recurso audiovisual *data show*, os quais possuem imagens pertinentes a cada trecho que contribuem com o diálogo acerca do assunto.

Em seguida, cada aluno deve ler um verso do poema, enquanto a turma fica livre para fazer comentários a qualquer momento que considerarem relevante. Para melhor análise, a atividade deve ser gravada em vídeo com áudio transcrito posteriormente.

O poema elaborado pela pesquisadora e utilizado na atividade 2 encontra-se no quadro a seguir.

Quadro 3: Poema “*Comer bem faz bem*”.

Comer bem faz bem

Uma alimentação saudável
envolve a escolha dos alimentos,
não apenas para manter o peso ideal,
como também para o seu crescimento.

Alimentar-se bem é comer de forma equilibrada,
fazer um prato colorido é uma escolha muito adequada.
Os alimentos saudáveis garantem a saúde em geral,
um bom desenvolvimento físico e intelectual.

São os alimentos que nos dão força
para desempenhar as funções vitais.
Comendo alimentos ricos em nutrientes
você fica forte e cresce muito mais.

Os nutrientes dos alimentos
nos dão energia e muita disposição,
para brincar com os amigos, estudar,
ir ao parque e fazer natação.

Frutas, legumes, carne, leite, pão,
verduras, ovos, iogurte, arroz, feijão...
Depois de falar de tantas coisas gostosas,
me deu uma fome de leão!

Deixo aqui esse recado: Cuide da sua alimentação!

Fonte: A autora (2019).

A seguir, encontram-se os *slides* com imagens que podem ser utilizados para a apresentação do poema.

ATIVIDADE 2 – RODA DE CONVERSA – POEMA



COMER BEM FAZ BEM



Uma alimentação saudável
envolve a escolha dos alimentos,
não apenas para manter o peso ideal,
como também para o seu crescimento.



Alimentar-se bem é comer de forma equilibrada,
fazer um prato colorido é uma escolha muito adequada.
Os alimentos saudáveis garantem a saúde em geral,
um bom desenvolvimento físico e também intelectual.



São os alimentos que nos dão força
para desempenhar as funções vitais.
Comendo alimentos ricos em nutrientes
você fica forte e cresce muito mais.



Os nutrientes dos alimentos
nos dão energia e muita disposição,
para brincar com os amigos, estudar,
ir ao parque e fazer natação.



Frutas, legumes, carne, leite, pão,
verduras, ovos, iogurte, arroz, feijão...
Depois de falar de tantas coisas gostosas,
me deu uma fome de leão!



Deixo aqui esse recado: Cuide da sua alimentação!



Autora: Amanda M. Menon

REFERÊNCIA DAS IMAGENS

Slide 1 - <http://www.partoporamor.com.br/http://instituto.cooper.com.br/palestra-alimentacao-saudavel-na-infancia/>
Slide 2 - http://www.nunesfarma.com.br/noticia_interna/id/43/Vitamina-energia-para-o-nosso-corpo-como-funcionam-as-vitaminas
Slides 3 e 4 - <https://gostosedelicias.blogspot.com.br/2012/06/comida-colorida-e-imaginativa-para.html>
Slide 5 - <https://pt.depositphotos.com/80497116/stock-photo-kids-picking-vegetables-on-organic.html>
<http://perderbarrigavou.com/como-fazer-uma-alimentacao-saudavel-com-saude/>
Slide 6 - <http://dollsparablogs.blogspot.com.br/2011/10/gifs-de-alimentos.html>
Slide 7 - <http://amaritos1.blogspot.com.br/2013/10/diada-alimentacao-no-dia-16-de-outubro.html>

Após a realização da leitura coletiva, os alunos devem responder oralmente às questões programadas acerca da temática, elaboradas para

explorar os conhecimentos prévios de EAN dos alunos, as quais são apresentadas abaixo:

- 1) Em sua opinião, por que é importante se alimentar de forma saudável?
- 2) Você consegue encontrar no texto palavras que rimam? Quais são elas?
- 3) Quando uma pessoa não se alimenta bem, o que ela NÃO consegue fazer direito?
- 4) Em sua opinião, todos os alimentos do texto contribuem para a nossa saúde? Por que?
- 5) Diga um alimento que traz benefícios ao nosso organismo que não aparece no texto.
- 6) Diga um alimento que devemos restringir o consumo.

ATIVIDADE 3

A terceira atividade se trata de pesquisa bibliográfica e produção de cartazes em grupo, para analisar os grupos alimentares. Os alunos devem ser orientados a realizar individualmente em suas casas uma pesquisa bibliográfica a respeito dos oito grupos alimentares, formando as equipes da seguinte forma:

- Grupo alimentar 1: Cereais;
- Grupo alimentar 2: Hortaliças;
- Grupo alimentar 3: Frutas;
- Grupo alimentar 4: Leguminosas;
- Grupo alimentar 5: Leite e derivados;
- Grupo alimentar 6: Carnes e ovos;
- Grupo alimentar 7: Óleos e gorduras;
- Grupo alimentar 8: Açúcares e doces.

Os alunos devem levar fotos e figuras de alimentos pertencentes ao seu grupo alimentar para a sala de aula e se reunir em equipes para elaborar os cartazes a respeito do grupo alimentar a qual foram destinados.

Na sequência, as orientações para realização da pesquisa.

Quadro 4: Orientações para a pesquisa bibliográfica e produção de cartazes dos grupos alimentares.

GRUPO 1 – CEREAIS E TUBÉRCULOS Pesquisar: O que são cereais? Quais nutrientes estão presentes nestes alimentos? Cite alimentos que fazem parte desse grupo alimentar. O que são alimentos energéticos? Recorte imagens, fotos e figuras de cereais e tubérculos.
GRUPO 2 – HORTALIÇAS Pesquisar: O que são hortaliças? Quais nutrientes estão presentes nestes alimentos? Cite alimentos que fazem parte desse grupo alimentar. O que são alimentos reguladores? Recorte imagens, fotos e figuras de hortaliças.
GRUPO 3 – FRUTAS Pesquisar: O que são frutas? Quais nutrientes estão presentes nestes alimentos? Cite alimentos que fazem parte desse grupo alimentar. O que são alimentos reguladores? Recorte imagens, fotos e figuras de frutas.
GRUPO 4 – LEGUMINOSAS Pesquisar: O que são leguminosas? Quais nutrientes estão presentes nestes alimentos? Cite alimentos que fazem parte desse grupo alimentar. O que são alimentos construtores? Recorte imagens, fotos e figuras de leguminosas.
GRUPO 5 – LEITE E DERIVADOS Pesquisar: O que são derivados de leite? Quais nutrientes estão presentes nestes alimentos? Cite alimentos que fazem parte desse grupo alimentar. O que são alimentos construtores? Recorte imagens, fotos e figuras de leite e derivados.
GRUPO 6 – CARNES, OVOS E PEIXES Pesquisar: Quais tipos de carne o ser humano consome? Quais nutrientes estão presentes nestes alimentos? Cite alimentos que fazem parte desse grupo alimentar. O que são alimentos construtores?

Recorte imagens, fotos e figuras de carnes, ovos e peixes.
GRUPO 7 – ÓLEOS E GORDURAS Pesquisar: Qual é a diferença entre óleo e gordura? Quais nutrientes estão presentes nestes alimentos? Cite alimentos que fazem parte desse grupo alimentar. O que são alimentos energéticos? Recorte imagens, fotos e figuras de óleos e gorduras.
GRUPO 8 – AÇÚCARES E DOCES Pesquisar: O que são açúcares e doces? Quais nutrientes estão presentes nestes alimentos? Cite alimentos que fazem parte desse grupo alimentar. O que são alimentos energéticos? Recorte imagens, fotos e figuras de açúcares e doces.

Fonte: A autora (2019).

Divididos em equipes, cada aluno se responsabiliza por pesquisar apenas um grupo alimentar, definido por critério estabelecido pelo professor, podendo ser por ordem da lista de chamada ou sorteio.

Além da pesquisa bibliográfica, os alunos devem levar imagens de alimentos pertencentes ao devido grupo alimentar. Em sala, as equipes devem se juntar para criar um cartaz com definições, características, exemplos, figuras e curiosidades que pesquisaram em casa a respeito do grupo alimentar a qual foi destinado. O professor pode levar imagens para auxiliar as equipes, assim como outros materiais necessários para a elaboração dos cartazes, como canetas, cola e tesoura.

Pode-se utilizar três cores de cartolinas para diferenciar a divisão dos alimentos de acordo com a função no organismo³:

- Alimentos construtores (leguminosas; leite e derivados; carnes, ovos e peixes);
- Alimentos energéticos (cereais e tubérculos; óleos e gorduras; açúcares e doces);

³ Alimentos construtores: principais fontes de proteínas, responsáveis pela formação e manutenção dos tecidos do organismo; Alimentos energéticos: principais fontes de carboidratos e gorduras, responsáveis pelo fornecimento de energia ao organismo; Alimentos reguladores: principais fontes de vitaminas e minerais, responsáveis por regular as funções e mecanismos do organismo.

- Alimentos reguladores (hortaliças e frutas).

ATIVIDADE 4

Essa atividade é uma aula prática por meio de Oficina de Culinária a ser realizada em um local apropriado, por exemplo, na cozinha central do município ou na cozinha da própria escola, com o intuito de relembrem o conteúdo de frações da disciplina de Matemática.

Todos os ingredientes devem ser disponibilizados pelo professor, responsável por tomar os devidos cuidados com possíveis acidentes que o ambiente dispõe. A receita deve ser exposta em um cartaz na parede do local para que as crianças possam acompanhar a preparação. As mesmas também podem auxiliar no preparo executando procedimentos que não apresentam riscos de acidentes, como porcionar os ingredientes secos, descascar e picar bananas, quebrar ovos e misturar a massa.

O professor pode realizar perguntas orais a respeito dos grupos alimentares dos ingredientes utilizados na receita, para reforçar o conteúdo visto na atividade anterior. Ao final da atividade, os alunos poderão degustar as preparações feitas por eles.

Os alunos devem usar touca descartável durante a atividade, e o professor pode abordar questões de higiene para manipulação de alimentos, além de reforçar outros cuidados, como a necessidade da lavagem das mãos antes de entrar em uma cozinha. Outros conteúdos passíveis de serem discutidos:

- 1) Desperdício de alimentos, em que as frutas parcialmente estragadas devem ter apenas o pedaço inutilizável descartado e aproveitado o restante (por exemplo, a pontinha da banana após ser tirada da penca);
- 2) Condimentos e especiarias, como a canela utilizada na receita;
- 3) Diferenças entre alimentos integrais (aveia) e refinados (farinha de trigo);
- 4) Apresentação de ingredientes pouco comuns, como o açúcar demerara e o cacau em pó.

A receita do cartaz a seguir rende 20 porções individuais.

Figura 2: Cartaz com a receita do bolinho de banana.

CUPCAKE DE BANANA



Ingredientes:

- 6 bananas
- 3 ovos
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de leite
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de óleo
- $1\frac{2}{3}$ xícara (chá) de açúcar demerara
- $\frac{1}{4}$ xícara (chá) de cacau em pó
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de areia em flocos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Canela a gosto

Bata no liquidificador 1 banana, os ovos, o leite e o óleo;
 Depois, acrescente o açúcar e bata de novo;
 Em uma vasilha, coloque o trigo, areia e fermento e
 acrescente o creme de banana, mexendo bem;
 Por fim, salpique a canela e adicione o restante
 das bananas em rodelas, e decore o seu
 cupcake como quiser!!

Fonte: A autora (2019).

ATIVIDADE 5

A quinta atividade consiste em um teatro de fantoches acerca da alimentação saudável e dos grupos alimentares, com um roteiro criado pela pesquisadora (Quadro 5). Se possível, o próprio colégio pode disponibilizar os fantoches para a realização da atividade.

Quadro 5: Roteiro do teatro de fantoches.

Pig (P): Olá turma, eu sou o Pig.

Mimosa (M): E eu sou a Mimosa.

P: Estamos aqui para pedir uma ajuda muito importante. A nutricionista nos contou que vocês já sabem tudo acerca da alimentação, certo? Nós ganhamos de presente essa caixa misteriosa, e ela está cheia de alimentos. Agora, precisamos da ajuda de vocês para distribuí-los corretamente nos grupos alimentares. Vocês se lembram o que são grupos alimentares? [pausa]

M: Aliás, os cartazes que vocês fizeram ficaram lindos! Mas antes queremos saber se alguém aqui sabe nos dizer o que é uma alimentação saudável. [pausa]

P: Eu sei. É quando comemos de forma equilibrada, optando por alimentos que nutrem o nosso corpo e que fazem bem para nossa saúde, que nos ajudam a crescer, estudar, correr e brincar.

M: Isso mesmo. Nós precisamos consumir vários tipos de alimentos para ter saúde. Os alimentos podem ser classificados em: energéticos, construtores e reguladores.

P: Vocês sabem o que isso quer dizer?

M: Os próprios nomes já explicam. Alimentos energéticos são responsáveis pelo fornecimento de energia ao organismo. Nessa categoria, encontramos três grupos: as gorduras e óleos, que são ricos em lipídios; os cereais e tubérculos e os açúcares e doces, sendo que os dois são ricos em carboidratos.

P: É verdade! Lembrando que encontramos nos alimentos gorduras boas, como aquelas contidas no coco, no abacate, nas castanhas e no azeite, e gorduras ruins, que devemos evitar, pois se forem consumidas em excesso podem nos fazer muito mal e causar desordens no organismo, como o sobrepeso, a obesidade e alterações nos níveis de colesterol. As gorduras que devemos evitar o excesso estão principalmente nos alimentos industrializados, como pizzas, lanches, recheio de bolachas, maionese e margarina.

M: Uau! Você sabe muito a respeito da alimentação, Pig! Já os alimentos construtores são responsáveis pela formação e manutenção dos músculos e tecidos do organismo. Nessa categoria, encontramos os três grupos alimentares ricos em proteínas, ou seja, o grupo das carnes, ovos e peixes, do leite e seus derivados, e das leguminosas.

P: Por fim, os alimentos reguladores são responsáveis por regular as funções do organismo. São ricos em vitaminas e minerais, são muito coloridos e deliciosos. Sem eles, nosso organismo não funciona direito. Nessa categoria estão as frutas, verduras e legumes. Tudo que eu amo!

M: Eu também! Eu gosto de experimentar todas as frutas, legumes e verduras que minha mãe me oferece. No quintal da minha casa, tenho uma horta linda e colorida. Todos os dias nós comemos salada em casa.

P: Quer dizer que podemos ficar doentes se não consumirmos frutas e verduras?

M: Sim, o importante é você comer frutas e verduras todos os dias, além de todos os outros alimentos que fazem bem para a nossa saúde. Por isso, para termos saúde precisamos de todos os nutrientes, como as proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas e minerais.

P: E os doces, refrigerantes, salgadinhos e bolacha recheada? Nós devemos comer todos os dias?

M: Não. Devemos fazer escolhas inteligentes na hora de nos alimentar, buscando sempre o equilíbrio. Esses alimentos devem ser consumidos só de vez em quando, por exemplo em dias festivos, pois podem fazer muito mal à saúde.

P: Crianças, temos que nos lembrar de lavar as mãos antes das refeições, escovar os dentes antes e depois de comer, tomar muita água, principalmente quando está calor, e nos exercitar!

M: Viram como é legal aprender a respeito da nossa saúde?

P: Sim! Desse jeito, fica fácil ser saudável.

Fonte: A autora (2019).

Como continuidade da apresentação, o professor apresenta aos alunos uma caixa com diversos alimentos em seu interior. Características essenciais para a confecção e utilização da caixa:

- 1) Deve ser lúdica e colorida, a fim de chamar a atenção e despertar a curiosidade dos alunos;
- 2) Deve ser lacrada e conter apenas uma pequena abertura na parte superior para alcançar os alimentos;
- 3) Explicar aos alunos qual é a função da caixa para a realização da dinâmica;
- 4) Individualmente, cada aluno deve se dirigir até o objeto e pegar um alimento de dentro dela, sem saber qual é, e inseri-lo na seção do grupo alimentar correspondente.

Uma foto da caixa misteriosa encontra-se a seguir.

Figura 3: Caixa misteriosa.



Fonte: A autora (2019).

Foram divididos os oito grupos alimentares conforme sua função no organismo, para que os alunos destinassem os 48 alimentos contidos na caixa:

- Alimentos construtores:

Grupo das leguminosas: ervilha, feijão branco, feijão carioca, grão de bico, lentilha e semente de abóbora.

Grupo do leite e seus derivados: iogurte, leite fermentado, leite pasteurizado desnatado, leite em pó, proteína de soro de leite, queijo e requeijão.

Grupo das carnes, ovos e peixes: atum enlatado, carne bovina, frango, ovo e peixe.

- Alimentos energéticos:

Grupo dos cereais e tubérculos: arroz, batata, biscoito de arroz, bolacha doce, macarrão, milho e pão francês.

Grupo dos açúcares e doces: chocolate, doce de leite, leite condensado, mel, pó para preparo de bebida láctea sabor morango e refresco em pó.

Grupo dos óleos e gorduras: amendoim, azeite, bacon, castanha de caju, creme de leite, maionese e manteiga.

- Alimentos reguladores:

Grupo das hortaliças: chuchu, couve, pepino, pimentão, tomate e vagem.

Grupo das frutas: ameixa seca, maçã, manga e pera.

Vale enfatizar que alguns alimentos perecíveis, como carne, frango, peixe e queijo, podem ser levados em forma de figura para não correr o risco de deteriorar. Outros, como o leite e o leite fermentado, podem ser levadas as embalagens vazias.

ATIVIDADE 6

A atividade 6 consiste em uma atividade extra classe, uma visita à propriedade rural de um agricultor do município. Primeiramente, os alunos fazem uma visita à propriedade rural que fornece insumos à alimentação escolar, para conhecer o setor de produção de alimentos saudáveis, como frutas, verduras, aviários e mel.

Ao final da atividade, como tarefa de casa, deverão fazer uma resenha a respeito dos setores de produção que conheceram durante a visita,

relacionando-os aos grupos alimentares estudados nas atividades anteriores. Na resenha deve conter:

- Quais alimentos você viu durante o passeio?
- Você já os conhecia? Você gosta de todos eles?
- Escolha um alimento que você encontrou e diga:
- Ele pertence a qual grupo alimentar?
- Cite outros alimentos do mesmo grupo alimentar.
- É um alimento construtor, regulador ou energético?
- É rico em qual nutriente?
- Pesquise os seus benefícios para a saúde.

ETAPA 3 – CONTEÚDOS ATITUDINAIS PARA REALIZAÇÃO DE RECONCILIAÇÃO INTEGRATIVA

A terceira e última etapa servirá para uma avaliação da efetivação da aprendizagem significativa, mediante a tipologia dos **conteúdos atitudinais**, relacionados ao *saber ser* dos alunos, como as opiniões, os valores, as percepções e as intuições. Essa etapa, composta pela atividade 7 da SD, busca resgatar a conduta alimentar dos alunos.

ATIVIDADE 7

A última atividade é referente à oferta de um lanche com alimentos de alto valor nutritivo e alimentos de baixo valor nutritivo, a fim de possibilitar uma auto-análise atitudinal dos alunos. Após o consumo, cada aluno responde uma ficha reflexiva contendo quatro questões:

- 1) Qual foi o primeiro alimento que você escolheu para comer? Por que?
- 2) O alimento que você escolheu primeiro faz bem à saúde?
- 3) Quais alimentos você comeu ou bebeu? Por que?
- 4) Quais alimentos você não comeu ou bebeu? Por que?

Disponibilizamos um lanche com opções de alimentos de alto valor nutritivo (banana com carinha de pirata, maçã, palito de frutas com melão, uva verde e manga, suco de laranja, suco de morango, iogurte de salada de frutas, água, barrinha de cereal, cookies integrais, torrada com mel e com patê de atum, sanduíche natural, pipoca sem óleo, biscoito de polvilho e pão de queijo) e alimentos com baixo valor nutritivo (bolo confeitado, salgados fritos, cachorro-quente e refrigerante) para que os alunos pudessem optar por suas preferências e criar um juízo de valor acerca delas.

3 SUGESTÕES DE LEITURA

Como apoio, sugerimos aos interessados a leitura das seguintes obras:

AUSUBEL, David; NOVAK, Joseph; HANESIAN, Helen. **Psicologia educacional**. Rio de Janeiro: Editora Interamericana, 1980.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Educação Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde, 2. ed, 2014. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 18 maio 2017.

FAZENDA, Ivani Catarina Arantes. **Interdisciplinaridade**: um projeto em parceria. São Paulo: Edições Loyola, 1991.

GREENWOOD, Suzana de Azevedo; FONSECA, Alexandre Brasil. **Espaços e caminhos da educação alimentar e nutricional no livro didático**. Ciênc Educ. Bauru, v. 22, n. 1, p. 201-218, 2016. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ciedu/v22n1/1516-7313-ciedu-22-01-0201.pdf> . Acesso em: 27 set. 2016.

MOREIRA, Marco Antonio. **Aprendizagem significativa**. Brasília: UnB, 1999.

TARDIF, Maurice. **Saberes docentes e formação profissional**. 17. ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2010.

ZABALA, Antoni (Org.). **A prática educativa**: como ensinar. Porto Alegre: Artmed, 2010.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ressaltamos que embora essa SD seja pedagogicamente dividida em etapas e atividades, sua utilização em sala de aula é passível de adaptações que são naturalmente necessárias ao ser aplicada com outro público (ensino fundamental, médio e superior), em um outro momento, em outras disciplinas ou com outros temas integradores.

A principal intenção em desenvolver uma SD interdisciplinar de nutrição, nesta pesquisa, consistiu em apresentar um procedimento alternativo que crie condições que favoreçam o aprendizado, capaz de levar os alunos à compreensão de conteúdos que fazem parte de seu cotidiano de forma agradável, mobilizadora e satisfatória. As atividades diversificadas, utilizando métodos e recursos pedagógicos lúdicos e atraentes, contribuem para que os alunos possam sanar as dúvidas existentes e procurar respostas para todas as perguntas, exercitando sua capacidade de raciocínio e proporcionando assim a concretização e contextualização do conhecimento obtido.

A utilização da SD pode ser um complemento ao livro didático, pois possibilita a ressignificação de conteúdos por meio da elaboração de um conjunto de atividades pedagógicas ligadas entre si, contextualizadas e planejadas para trabalhar um conteúdo, etapa por etapa. Em uma SD, a relação entre professor, alunos e os conteúdos de aprendizagem ocorrem de forma interativa, havendo a possibilidade de se repensar as atividades em seu percurso.

REFERÊNCIAS

AUSUBEL, David. **Aquisição e retenção de conhecimentos**: uma perspectiva cognitiva. Lisboa: Plátano Edições Técnicas, 2003.

BRASIL (2014). Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Educação Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde, 2 ed. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 18 maio 2017.

BRASIL (1990). Lei nº 8.069/90, de 13 de julho de 1990. **Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8069.htm. Acesso em: 29 jun. 2018.

FAZENDA, Ivani Catarina Arantes. **Interdisciplinaridade**: um projeto em parceria. São Paulo: Edições Loyola, 1991.

FONSECA, João José Saraiva. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002.

FREIRE, Madalena. **O que é um grupo?** In: FREIRE, M. (Org.) Grupo: indivíduo, saber e parceria: malhas do conhecimento. São Paulo: Espaço Pedagógico, 3. ed. 2003.

HAYDT, Regina Cazaux. **Avaliação do processo ensino-aprendizagem**. São Paulo: Ática, 2000.

HINNIG, Patrícia de Fragas. **Questionário de Frequência Alimentar Quantitativo para criança de 7 a 10 anos**: avaliação das propriedades psicométricas. 2014. 153 f. Tese (Doutorado em Saúde Pública) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2014. Disponível em: <file:///C:/Users/Usor%20Exclusivo/Downloads/PatriciaHinnig.pdf>. Acesso em: 16 out. 2017.

KRASILCHIK, Myriam. **Prática de ensino de biologia**. São Paulo: Editora Universidade de São Paulo, 4. ed. 2005.

LEBRUN, Marcel; DOCQ, Françoise; SMIDTS, Denis. Claroline, an Internet Teaching and Learning Platform to Foster Teachers Professional Development and Improve Teaching Quality: First Approaches. *AACE Journal*, v. 17, n. 4, p. 347-362, 2009. Chesapeake, VA: Association for the Advancement of Computing in Education (AACE). Retrieved December 29, 2018.

LUNETTA, Vincent N. **Actividades práticas no ensino da Ciência**. Revista Portuguesa de Educação, v. 2, n. 1, p. 81-90, 1991.

MENDONÇA, Rejane Teixeira. **Nutrição**: um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas e gestão. 1. ed. São Paulo: Rideel, 2010.

MENON, Amanda Magnago; COELHO NETO, João; BERNARDELLI, Marlize Spagolla. **Abordagens da alimentação e nutrição nas disciplinas do Ensino Fundamental**: uma revisão sistemática de literatura. Research, Society and Development, v. 7, n. 8, p. 1-19, 2018. Disponível em: <https://rsd.unifei.edu.br/index.php/rsd/article/download/321/276>. Acesso em: 02 maio 2018.

MORIN, Edgar. **Educação e complexidade**: os sete saberes e outros ensaios. São Paulo: Cortez, 2009.

TALON, Bénédicte; LECLET, Dominique. **Dispositif pédagogique pour un apprentissage de savoir-faire**. Revue internationale des technologies em pédagogie universitaire. Montréal, v. 5, n. 1, p. 58-74, 2008. Disponível em: <https://www.erudit.org/fr/revues/ritpu/2008-v5-n1-ritpu2868/000640ar.pdf>. Acesso em: 10 set. 2018.

TARDIF, Maurice. Saberes docentes e formação profissional. 17. ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2010.

ZABALA, Antoni. **A prática educativa**: como ensinar. Porto Alegre: Artmed, 2010.