

# EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL ATRAVÉS DE MOSTRAS GASTRONÔMICAS REGIONAIS COM ALUNOS DE ESCOLAS ESTADUAIS

Antônia Neuma Medeiros Oliveira Pinto<sup>1</sup>  
Deborah Cintya Santiago Azevedo e Oliveira Queiroz<sup>2</sup>  
Egna Rebouças Fernandes Bellaguarda<sup>3</sup>  
Maézia Placinda Fernandes Targino<sup>4</sup>  
Watsana Kleiba de Oliveira Franklin<sup>5</sup>

## RESUMO

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) visa promover escolhas alimentares conscientes e saudáveis, sendo um eixo fundamental do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Na atualidade, onde a internet possibilita o fácil acesso a diversos tipos de informações e materiais, manter a atenção dos jovens se tornou um desafio dentro do ambiente escolar. Este trabalho teve como objetivo relatar a aplicação de intervenção em EAN através de mostra gastronômica regional com alunos de escolas estaduais. Trata-se de um estudo descritivo-exploratório que envolveu o planejamento e execução de mostras gastronômicas regionais em escolas da rede estadual de ensino, em Mossoró-RN, com alunos representando a culinária nordestina, no ano letivo de 2024. A atividade incluiu pesquisa histórica, cultural, informações nutricionais, preparo de receitas regionais e apresentações avaliadas por critérios gastronômicos e educacionais, promovendo aprendizado interdisciplinar e valorização da cultura alimentar. A ação envolveu 90 alunos na apresentação de pratos típicos nordestinos, explorando aspectos culturais, nutricionais e históricos. Os alunos realizaram pesquisas e elaboraram banners informativos, além de preparar pratos para degustação. As preparações valorizaram ingredientes regionais e tradições, integrando educação alimentar e histórica. Apesar de desafios financeiros, o projeto alcançou seu objetivo de conscientização cultural e nutricional. A avaliação considerou criatividade, conhecimento técnico e sensorialidade das preparações. As mostras gastronômicas regionais incentivaram os estudantes a explorar a história, preparo e cultura alimentar de forma prática e integrada, fortalecendo habilidades em projetos em equipe e interdisciplinaridade. Contudo, destaca-se a necessidade de maiores incentivos em metodologias ativas para dinamizar a educação alimentar nas escolas.

**Palavras-chave:** Educação Alimentar e Nutricional, Metodologias ativas, Práticas gastronômica.

---

<sup>1</sup> Licenciatura em Pedagogia pela UERN; E-mail: [neumamedeiros@educar.rn.gov.br](mailto:neumamedeiros@educar.rn.gov.br)

<sup>2</sup> Bacharel em Nutrição – UNP; Pós-graduada em Nutrição Clínica – UNP  
E-mail: [deborahqueiroz@educar.rn.gov.br](mailto:deborahqueiroz@educar.rn.gov.br)

<sup>3</sup> Bacharel em Nutrição - UFRN; Mestre em Saúde Pública - UNINTER.  
E-mail: [egnabellaguarda@educar.rn.gov.br](mailto:egnabellaguarda@educar.rn.gov.br)

<sup>4</sup> Bacharel em Nutrição – UNP; Pós-graduada em Nutrição em Alimentação Escolar - FACEMINAS. E-mail: [maeziatargino@educar.rn.gov.br](mailto:maeziatargino@educar.rn.gov.br)

<sup>5</sup> Bacharel em Nutrição pela UFRN; Pós-graduada em Controle de Qualidade de Alimentos - UFRN. Responsável Técnica pela Alimentação Escolar no RN. E-mail: [watsanakleibaof@gmail.com](mailto:watsanakleibaof@gmail.com)

## 1) INTRODUÇÃO

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é uma estratégia que visa promover a prática autônoma e consciente de escolhas alimentares saudáveis, contribuindo para a melhoria da saúde e qualidade de vida da população (Ministério da Saúde, 2012). Reconhecida como um processo essencial para o enfrentamento da má nutrição em todas as suas formas — desnutrição, obesidade e deficiências de micronutrientes —, a EAN ocupa um papel central em políticas públicas voltadas à promoção da saúde e segurança alimentar (FAO, 2021).

O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas no Brasil orienta que a EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais. Neste sentido, a abordagem da EAN precisa se estender para além da simples transmissão de conhecimentos, incluindo situações que promovam a reflexão sobre o cotidiano dos indivíduos com vistas à busca de soluções (BRASIL, 2012).

Após a promulgação da Lei nº 11.947, em 2009, a EAN passou a ser um eixo prioritário do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), onde prevê “a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional” (SILVA *et al.*, 2018; BRASIL, 2012).

Na atualidade, onde a internet possibilita o fácil acesso a diversos tipos de informações e materiais, manter a atenção dos jovens se tornou um desafio no ambiente escolar, e os professores necessitam, em muitos momentos, renunciar às tradicionais aulas expositivas, fazendo algo diferente para motivá-los. A falta de motivação do jovem não pode ser confundida com falta de interesse em aprender o conteúdo e para esse problema deve-se encontrar soluções acessíveis (OLIVEIRA *et al.*, 2020).

A escola deve atender às necessidades educacionais dos alunos, pensando neles como participantes do seu próprio processo de ensino e aprendizagem, de acordo com seus interesses e motivações próprias. Dentro desse contexto, a EAN associada a metodologia ativa permite o acesso à informação pelo indivíduo de forma mais calorosa, pois proporciona liberdade de escolha com segurança e eficácia construída na prática (SANTOS *et al.*, 2021).

Tendo em vistas estes aspectos, e em consonância com as recomendações do Marco de Referência de EAN para Políticas Públicas, este trabalho teve como objetivo relatar a aplicação de intervenção em EAN através de mostra gastronômica regional para alunos de escolas estaduais do RN.

## 2) FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

### 2.1) Educação Alimentar e Nutricional no PNAE

No Brasil, a história da Educação Alimentar e Nutricional, ao longo dos anos, demonstra diferentes tipos de abordagens referente a temática. Até a década de 1990 a EAN decorreu de resultados questionáveis, com métodos limitantes e com seu papel e validade desqualificados. Entretanto, neste mesmo período, com base nas confirmadas a relações entre os hábitos alimentares e o aumento das doenças crônicas em todo o mundo e, inspirada por Paulo Freire, a EAN começou a ser reconhecida como uma importante medida para constituição e proteção de hábitos

saudáveis e passou por discussões a fim de reconhecer que além dos aspectos científicos-biológicos, existem outras dimensões que afetam o comportamento alimentar (BRASIL, 2012).

Ao final dos anos 1990, a promoção de hábitos alimentares saudáveis passou a se fazer presente nos documentos oficiais brasileiros, como por exemplo, na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) proposta em 1999.

A partir dos anos 2000, diversas ações de EAN foram propostas nas iniciativas públicas, fato esse que fortaleceu o tema. Dentre elas, na Lei nº 11.947/2009, que dentre outras medidas que colaboram com a EAN, no art.2º, inciso II prevê “a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que transcorre pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional” (BRASIL, 2009).

Contudo, o objetivo de promover reflexão e direção da prática, no conjunto de iniciativas de EAN que tenham origem, sobretudo, na ação pública, e que considere os diversos setores ligados ao processo de produção, distribuição, abastecimento e consumo de alimentos, foi criado o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (BRASIL, 2012), associado ao PNAE que visa contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, e assim, o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escola por meio de ações de educação alimentar e nutricional (BRASIL, 2009).

## **2.2) Importância da EAN na escola**

No ambiente escolar, a EAN possui fator relevante na constituição dos hábitos alimentares dos alunados, e forma a construir condutas alimentares saudáveis a partir de abordagens contínuas e permanentes. Compete ressaltar, também, que ela atua diretamente no combate e prevenção à obesidade infantil (SANTOS *et al.*, 2021).

Borsoi, Teo e Mussio (2016), por meio de uma revisão integrativa de literatura, propuseram-se a identificar as propriedades da produção científica sobre a EAN no ambiente escolar, no período de 2002 a 2013. Os autores narraram que a partir de 2009, o tema apresentou maior evidência e que as ações realizadas se caracterizaram como estratégias pouco participativas e críticas, fundamentadas na transmissão de informações, trazendo à tona a necessidade de abordagens que permitam tratar os problemas alimentares de forma mais ampla na escola, por mediação de metodologias que superem a mera transmissão de informação.

Segundo Silva *et al.* (2018), com nutricionistas atuantes no PNAE do município de Goiás mostrou que, os nutricionistas apesar de estarem envolvidos em todas as fases da EAN, utilizam estratégias predominantemente pontuadas em métodos tradicionais de ensino-aprendizagem, tais como palestras, que nem sempre são eficientes na edificação do conhecimento. Isto pode denotar a recorrência de uma postura prescritiva e verticalizada destes profissionais, nem sempre intencional, mas que podem levar a uma justaposição do saber científico em relação aos saberes populares dos grupos com os quais se envolve.

Pinheiro e Sica (2021), em sua pesquisa com crianças de até 15 anos de idade, matriculadas no ensino fundamental do município de Vale do Rio do Sino – Rio Grande do Sul, após a realização das ações de EAN, constatou que o resultado foi satisfatório, já que os escolares se mostraram proativos, participando das atividades, interagindo e esclarecendo dúvidas.

A Nota Técnica, publicada em Brasil (2022), que dispõe sobre atores sociais e possibilidades de atuação no PNAE, sugere que os estudantes precisam ser incluídos como atores sociais da EAN, participando ativamente do processo, sendo percebidos como protagonistas das ações, exercendo um papel relevante no processo. Ramos *et al.* (2013), analisou a importância de intervenções estruturadas em EAN dentro das escolas, argumentando que estas práticas devem ir além da transmissão de conhecimento, promovendo uma abordagem crítica e participativa que possibilite aos alunos refletirem sobre escolhas alimentares.

### **2.3) Metodologias ativas e práticas gastronômicas**

As metodologias ativas são estratégias de ensino que tem como características principais: o aluno como centro do processo, a promoção da autonomia do aluno, a posição do professor como mediador, ativador e facilitador dos processos de ensino e de aprendizagem e o estímulo à problematização da realidade, à constante reflexão e ao trabalho em equipe (DIESEL, 2016).

Como o número de pessoas com excesso de peso, o processo de ensino e aprendizagem também vem lidando com mudanças. O padrão tradicional de ensino vem sendo trocado por metodologias que colocam o aluno como protagonista na edificação de seu conhecimento (MORAN, 2015). A escola é considerada um ambiente privilegiado para a implementar ações educativas, visto que permite a interação entre alunos, professores e a comunidade, beneficiando a troca de conhecimentos e experiências (SILVA e FARIAS, 2020).

As metodologias ativas têm a potencialidade de despertar a curiosidade, à medida que os alunos se implantam na teorização e trazem elementos novos, ainda não acatados nas aulas ou na própria perspectiva do professor. Quando consideradas e analisadas as contribuições dos alunos, apreciando-as, são estimulados os sentimentos de engajamento, percepção de capacidade e de pertencimento, além da persistência nos estudos, entre outras (BERBEL, 2011, p.28).

Destacar-se que, o intenso processo de globalização, da facilidade de trocas de informações, em que meios de comunicação propiciam, conferindo um corpo de valores, o consumo dirigido e uma conduta social cada vez mais homogêneo, cabe às sociedades o papel de preservar sua identidade cultural, essenciais e tão indispensáveis para a construção de referências e sentidos. Nesse contexto, com o estudo de práticas alimentares é permitido proporcionar o conhecimento dos participantes acerca do valor nutricional, da qualidade microbiológica dos alimentos e relembrar aspectos culturais alimentares esquecidos (FIGUEIREDO, 2014).

O emprego de metodologias ativas, como práticas gastronômicas, pode aumentar o engajamento dos alunos e promover a aprendizagem ao que se trata de nutrição e saúde. Todos os fatores que influenciam o comportamento alimentar, além da parte química dos alimentos, devem ser trabalhados através de práticas gastronômicas, como a escolha de alimentos e aspectos referentes ao seu modo de preparo, quantidade, qualidade, de que maneira, em quais momentos, localidade e com quem se come (FIGUEIREDO, 2014).

A participação em atividades práticas, como a preparação de pratos típicos, pode instigar o conhecimento sobre a seriedade de uma alimentação balanceada e a valorização dos produtos locais (OLIVEIRA *et al.*, 2020).

De acordo com Silva e Farias (2020), práticas gastronômicas que considerem a culinária regional desempenha um papel fundamental na preservação da identidade cultural, e podem ser iniciativas educativas que permitem a valorização desses

aspectos em ambientes escolares. Bocchi e Castanheira (2017) reforça ainda que a educação alimentar e nutricional deve incorporar elementos culturais e sociais, aproximando os jovens de práticas alimentares que reforcem tanto a saúde quanto as tradições locais.

### **3) PROCEDIMENTOS METODOLOGICOS**

Trata-se de um estudo com abordagem descritiva exploratória que utilizou uma metodologia ativa aplicada por meio da realização de uma Mostra Gastronômica Regional. O estudo foi realizado em duas escolas da rede estadual de ensino, localizadas no município de Mossoró-RN, no ano letivo de 2024, sendo elas a Escola Estadual Professor José Nogueira, aqui tratada como “Escola A”, e o Centro Estadual de Educação Profissional Professor Francisco de Assis Pedrosa, aqui tratada como “Escola B”. Estas instituições foram selecionadas, inicialmente, por oferecerem o curso Técnico de Nutrição para o desenvolvimento da ação proposta.

A metodologia foi estruturada em quatro etapas principais: o planejamento, a execução, a avaliação dos resultados e a análise dos dados.

#### **3.1) Planejamento do Evento**

No primeiro momento, as pesquisadoras se reuniram em cada escola com a direção, a coordenação pedagógica e os professores das disciplinas que foram contempladas com o projeto para apresentar a proposta e estruturar um cronograma de encontro das pesquisadoras com os alunos. Esses encontros tinham como objetivo, explicar sobre a Mostra, dividir os grupos por estados sorteados e realizar as orientações sobre a pesquisa, bem como elaboração de um banner e da preparação escolhida por eles. Cada grupo de alunos recebeu a tarefa de representar a cultura alimentar de um estado do Nordeste brasileiro, sorteado previamente.

Os alunos realizaram pesquisas bibliográficas em fontes acadêmicas para o levantamento histórico e gastronômico, abrangendo ingredientes, preparações, aspectos culturais e benefícios nutricionais.

#### **3.2) Execução da Mostra Gastronômica Regional**

Para o dia do evento, foi sugerido que os grupos de alunos organizaram suas apresentações com os seguintes componentes:

A) História, contextualização da preparação e material didático: os alunos foram orientados a elaborar e apresentar um banner com informações sobre a história e os costumes associados à preparação e ao consumo do prato típico, destacando elementos culturais e informações nutricionais. Foi sugerido fontes de pesquisas e materiais que abordassem a cultura alimentar do estado representado, fortalecendo o vínculo entre tradição e educação alimentar de forma didática.

B) Preparação culinária regional: cada grupo foi orientado a preparar uma receita tradicional do estado sorteado, e oferecer para degustação a uma comissão avaliadora. As preparações deveriam ser ofertadas de acordo com o modo de servir característico de cada local, respeitando as tradições gastronômicas e reforçando o vínculo com a identidade cultural de cada estado representado.

Para a organização do evento, cada grupo ficou responsável pela aquisição de utensílios descartáveis, gerenciamento dos resíduos secos e orgânicos gerados, e organização do espaço.

### **3.3) Avaliação dos resultados**

A avaliação foi realizada por uma comissão, que considerou critérios como criatividade, conteúdo histórico, benefícios nutricionais, apresentação visual, sabor da preparação, e conhecimento dos alunos sobre o tema. A mostra também foi observada qualitativamente, considerando-se os impactos da atividade na formação dos alunos em relação ao conhecimento cultural e nutricional adquirido.

### **3.4) Análise dos Dados**

A análise dos dados foi qualitativa, baseada nas observações realizadas durante o evento, utilizando uma ficha de avaliação como instrumento principal, além do feedback fornecido pela comissão avaliadora e pelos participantes. A pontuação da Mostra Gastronômica foi composta por um total de 10,0 (dez) pontos, dos quais 6 (seis) foram destinados à apresentação oral do banner e 4 (quatro) à avaliação e degustação da preparação. Essa pontuação foi atribuída para as disciplinas que foram contempladas com o projeto.

Os critérios avaliados no banner incluíram: clareza e objetividade ao expor o assunto, conhecimento da cultura gastronômica do estado pesquisado, criatividade do banner (cores, imagens e exposição de conteúdo), pontualidade, interação e organização do grupo, domínio de conhecimento para responder perguntas e a utilização de referências bibliográficas adequadas, sendo cada um destes itens pontuados de 0 a 1,0.

Já a avaliação das preparações culinárias considerou: a associação do prato com a cultura pesquisada, conhecimento do modo de preparo, apresentação do prato e aspectos sensoriais como aparência, cor, textura, odor, temperatura e sabor, também pontuados de 0 a 1,0.

Além disso, foram analisadas a experiência prática dos alunos com a exposição e a percepção sobre a valorização da culinária regional, considerando o impacto positivo da iniciativa tanto no processo de ensino-aprendizagem quanto na promoção cultural.

## **4) RESULTADOS**

Participaram do estudo 90 alunos, sendo 42 da Escola A e 48 da Escola B. Estes alunos foram divididos em grupos de 5 a 7 integrantes, dedicaram-se à pesquisa e elaboração de preparações típicas de estados do Nordeste sorteados previamente.

O evento seguiu um cronograma encontros semanais orientativos, avaliações prévias e a culminância na mostra. Essa organização proporcionou aos alunos uma compreensão ampla do processo de elaboração de projetos, além de estimular habilidades como trabalho em equipe, organização e comunicação. Na Escola A o trabalho foi desenvolvido e apresentado entre os meses de julho e agosto, enquanto que na Escola B, nos meses de setembro e outubro, ambos no ano letivo de 2024.

Na Escola A, as preparações apresentadas representaram a fidelidade da cultura gastronômica dos estados nordestinos, sendo elas: Rio Grande do Norte: Ginga com tapioca; Paraíba: Cuscuz com carne de sol; Alagoas: Pudim de tapioca; Pernambuco: Cartola; Ceará: Baião de dois; Bahia: Cocada; Piauí: Arroz Maria Isabel; Maranhão: Quebra-queixo.

Na Escola B, os grupos optaram pesquisaram e apresentaram as seguintes preparações por estado: Rio Grande do Norte: Arroz de leite com paçoca de carne de sol; Maranhão: Bolo de macaxeira; Alagoas: Quebra-queixo; Bahia: Moqueca baiana; Sergipe: Pé de moleque; Ceará: Baião de dois; Piauí: Empada com doce de manga; Pernambuco: Carne de sol com macaxeira; Paraíba: Arrumadinho.

Um ponto de evidência foi a variedade de preparações apresentadas nas duas escolas. Apesar de compartilharem a mesma base metodológica, os alunos optaram por pratos distintos em cada instituição, ampliando o alcance do evento. Essa diferenciação não apenas enriqueceu o projeto, mas também reforçou o comprometimento dos grupos em resgatar a autenticidade e explorar a pluralidade da culinária nordestina.

Os grupos destacaram informações sobre os ingredientes regionais utilizados na receita escolhida, sobre o custo e disponibilidade desses ingredientes, bem como as dificuldades e facilidades no modo de preparo. Nas apresentações foram citadas a riqueza e variedade dos ingredientes utilizados pelos estados do nordeste que incluía desde a carne de sol, peixes, queijo de coalho, feijão verde, frutas tropicais como coco, manga, banana, castanha, macaxeira, entre outros, além de seus benefícios nutricionais.

Também, foi abordado sobre o uso de temperos naturais como canela, folha de louro, cominho e ingredientes que acentuam o sabor com sal, açúcar e óleo. Nesse momento, foi discutido sobre o excesso do consumo desses ingredientes e como poderiam ser substituídos para deixar as preparações mais saudáveis.

Em relação a história e costumes associados à preparação e ao consumo do prato típico, os alunos explicaram sobre pratos que passaram adaptações culinárias à geografia e ao clima, como a carne de sol que surgiu como uma técnica de conservação em uma região de altas temperaturas e baixa umidade. O grupo de Sergipe que apresentou a preparação Pé de Moleque, destacou a lei nº. 7.682 de 17 de julho de 2013 que tornou o amendoim verde cozido, um dos ingredientes da preparação escolhida, um patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe. Outros grupos também relataram que existem processos de reconhecimento de pratos e práticas alimentares como patrimônio em outros estados, mas ainda não oficializados nacionalmente, como é o caso do baião de dois no Ceará e da Moqueca Baiana na Bahia.

Os critérios de avaliação, que incluíram clareza e criatividade na exposição dos banners, domínio do conteúdo e conhecimento sobre o modo de preparo das receitas, garantiram uma análise detalhada dos trabalhos apresentados.

Em relação a apresentação das preparações culinárias e degustação dos pratos, foi proporcionado uma experiência sensorial rica, permitindo que os avaliadores apreciassem não apenas o sabor, mas também a apresentação e os aspectos técnicos das preparações. Foi observado uma preocupação com a higiene e conservação dos alimentos, visto que alguns grupos utilizaram toucas, luvas descartáveis e equipamento como um micro-ondas para manter aquecido os alimentos

Entre os pratos mais elogiados, destacaram-se o gíngua com tapioca, a cartola, o pudim de tapioca e o quebra-queixo, que receberam reconhecimento pela harmonização de sabor, apresentação cuidadosa conforme são servidas em conexão com o contexto cultural. Por exemplo, o peixe frito da preparação gíngua com tapioca foi servido no espeto, conforme é servido nas praias do estado do RN, enquanto outras preparações foram apresentadas em panela de barro, resgatando as tradições regionais

Essa diversidade de preparações, apresentada nas duas escolas participantes, promoveu uma visão ampla e rica da gastronomia regional nordestina, consolidando um dos objetivos do evento como uma importante atividade educativa e cultural.

Ao integrar diferentes aspectos da culinária, os alunos demonstraram grande iniciativa, indo além da técnica ao destacar o valor histórico e cultural associado a cada prato. A interação dos estudantes com a banca avaliadora e o público foi outro ponto alto, refletindo proatividade e engajamento ao esclarecer dúvidas e enriquecer o debate em torno da importância da identidade cultural e da alimentação regional.

Vale salientar que a aplicação da Mostra Gastronômica Regionais nas escolas enfrentou alguns desafios, destacando-se o custeio dos ingredientes utilizados nas preparações e a confecção dos banners em gráficas. Para minimizar esses obstáculos, incentivou-se a confecção de banners em papel, por ser uma alternativa de menor custo, e a escolha de preparações com ingredientes locais mais acessíveis e economicamente viáveis. Essas orientações visaram facilitar a participação dos alunos, promovendo a inclusão e garantindo a possibilidade da realização do evento.

Contudo, o evento alcançou seu objetivo principal de promover a educação alimentar e nutricional de forma lúdica e contextualizada. Através do resgate cultural e da valorização dos ingredientes regionais, os alunos foram incentivados a fazer escolhas alimentares mais conscientes, ampliando sua compreensão sobre a importância da alimentação para a saúde e o bem-estar.

## 5) CONCLUSÕES

Diante do trabalho realizado, pode-se observar as mostras gastronômicas regionais promoveram uma importante interação dos estudantes com a história dos alimentos, sua forma de preparo, informações nutricionais, além dos costumes e hábitos alimentares de uma região, de forma lúdica e prática, promovendo a conscientização sobre as relações entre alimentação, cultura e saúde. Além disso, o trabalho permitiu aos alunos uma vivência do processo de elaboração de um projeto em equipe, além da associação do conhecimento de várias disciplinas, permitindo uma compreensão de forma integrada e contextualizada.

Entretanto, foi verificado a necessidade de maiores incentivos na educação voltados para projetos similares que visem ao aprimoramento e à dinamização das metodologias ativas de educação alimentar e nutricional com o intuito de contribuir para o sucesso de ensino e aprendizagem nas escolas.

## REFERÊNCIAS

BERBEL, N.A.N. As metodologias ativas e a promoção da autonomia de estudantes. *Semina: Ciências Sociais e Humanas*, v. 32, n. 1, p. 25-40, 2011.

BOCCHI, C. P., & CASTANHEIRA, E. R. L. (2017). Educação alimentar e nutricional no ambiente escolar: reflexões e desafios. *Ciência & Saúde Coletiva*, 22(2), 493-502.

BORSOI, A. T.; TEO, C. R. P. A.; MUSSIO, B. R. Educação Alimentar e Nutricional no Ambiente Escolar: Uma Revisão Integrativa. *Revista Ibero-Americana de Estudos em Educação*, v. 11, n. 3, p. 1441-1460, 2016.

BRASIL (2012). Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Disponível em:<[https://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/2017/03/marco\\_EAN.pdf](https://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf)>. Acesso em: 15 novembro 2024.

BRASIL. Casa Civil. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União, Brasília, 2009. Disponível em:<[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm)>. Acesso em: 14 novembro 2024.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Nota técnica sobre a média do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), 2022. Disponível em:< <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/media-pnae/notas-tecnicas/2022/NotaTecnicaEANassinada.pdf>>. Acesso em: 04 nov. 2024

BRASIL. Ministério da Educação. Temas Contemporâneos Transversais na BNCC. Contexto Histórico e Pressupostos Pedagógicos. Brasília, 2019. Disponível em:<[http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/implementacao/guia\\_pratico\\_temas\\_contemporaneos.pdf](http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/implementacao/guia_pratico_temas_contemporaneos.pdf)>. Acesso em: 18 nov. 2024.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional. Brasília, 2018. Disponível em:<[https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca\\_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao\\_Alimentar\\_Nutricional/21\\_Principios\\_Praticas\\_para\\_EAN.pdf](https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/21_Principios_Praticas_para_EAN.pdf)>. Acesso em: 15 nov. 2024.

COSTA, S. S.; ZANCUL, M. S. Metodologias Ativas de Aprendizagem para o Ensino de Ciências possibilidades e limitações no debate do tema saúde. ***Brazilian Journal of Development***, v. 6, n. 8, p. 54832-54841, 2020.

DIESEL, Aline; MARCHESAN, Michele Roos; MARTINS, Silvana Neumann. Metodologias ativas de ensino na sala de aula: um olhar de docentes da educação profissional técnica de nível médio. Revista Signos, Lajeado, ano 37, n. 1, 2016. Disponível em:<<https://www.univates.br/revistas/index.php/signos/article/view/1008/995>> . Acesso em 18 nov 2024.

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2021. ***The State of Food Security and Nutrition in the World 2021. Transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all.*** Rome, FAO.

FIGUEIREDO SM, de Freitas MC, da Silva JM, Vieira Filho AS, Caligiorne RB. Oficinas de culinária: método educativo de alimentação saudável. HU Revista, Juiz de Fora, v. 40, n. 1 e 2, p. 69-74, jan./jun. 2014. Disponível em:<<https://docs.bvsalud.org/biblioref/2016/09/1862/2322-13546-1-pb.pdf>> . Acesso em 17 nov 2024.

FREIRE, P. *Pedagogia da Autonomia: Saberes necessários à prática educativa*. 43. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2011.

LANG, Regina Maria Ferreira; CIACCHI, Érika Marafon Rodrigues. *Educação Alimentar e Nutricional: fundamentação teórica e estratégias contemporâneas*. 1ª ed. Rio de Janeiro; Rubio, 2021.

MORAN, J. M. Mudando a educação com metodologias ativas. *Coleção Mídias Contemporâneas. Convergências Midiáticas, Educação e Cidadania: aproximações jovens*. v. 2, p. 15-33, 2015.

OLIVEIRA, Ozzano Galvão de *et al.* METODOLOGIAS ATIVAS E GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL: O LÚDICO COMO MÉTODO DE ENSINO NO APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS. *Conedu*, [s. l], v. 2, n. 8, p. 1-12, out. 2020. Disponível em: <[https://www.editorarealize.com.br/editora/anais/conedu/2020/TRABALHO\\_EV14\\_0\\_MD1\\_SA14\\_ID7251\\_30092020221823.pdf](https://www.editorarealize.com.br/editora/anais/conedu/2020/TRABALHO_EV14_0_MD1_SA14_ID7251_30092020221823.pdf)>. Acesso em: 2 nov 2024.

PINHEIRO, A.; SICA, C. A. (2021). Ações de educação alimentar e nutricional na prevenção ao excesso de peso em escolares: Experiência do Programa Saúde na Escola em um município do Vale do Rio dos Sinos-RS. *R. Assoc. bras. Nutr.* 12 (4) 38-51

RAMOS, F. P.; SANTOS, L. A. DA S.; REIS, A. B. C. Educação alimentar e nutricional em escolares: uma revisão de literatura. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 29, n. 11, p. 2147–2161, nov. 2013.

SANCHES, W. S.; GREGGIO, S. Educação Alimentar e Nutricional (EAN) nas escolas: relevância e limitações. *Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento*. Ano. 07, Ed. 09, Vol. 02, pp. 140-149. Setembro de 2022. ISSN: 2448-0959, Disponível em: <<https://www.nucleodoconhecimento.com.br/nutricao/educacao-alimentar>>. Acesso em 03 nov 2024.

SANTOS, *et al.* Educação Alimentar e Nutricional Aplicada a Adultos Através de Oficinas Gastronômicas. *Revista Saúde e Desenvolvimento Humano*, 2021, Outubro, 9(3): 01-08. Disponível em: <[https://revistas.unilasalle.edu.br/index.php/saude\\_desenvolvimento/article/view/7351](https://revistas.unilasalle.edu.br/index.php/saude_desenvolvimento/article/view/7351)>. Acesso em: 2 nov 2024

SILVA, P. B.; FARIAS, D. P. (2020). Cultura alimentar e identidade cultural: um estudo sobre a gastronomia nordestina. *Revista Interfaces: Saúde, Humanas e Tecnologia*, 8(1), 98-114.

SILVA, S. U. da. *et al.* As ações de educação alimentar e nutricional e o nutricionista no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 23, n. 8, p. 2671-2681, ago. 2018.