



**EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL:**

# **ACONTECEU NA PAULO FONTES**

## **Curso de Graduação em Nutrição**

**Disciplinas: NTR5613 Nutrição em Saúde Pública  
e NTR5414 Estágio Supervisionado de Nutrição  
em Saúde Pública**

**Alunos: Jacqueline Rosenhaim, Kevin Ferre,  
Marina Miyashiro, Valesca Farias e Vitor Tomé**

**Estagiárias: Karoliny Rosa e Shandra da Costa**

**Orientação: Prof<sup>ª</sup>. Dra.  
Janaina das Neves e Prof<sup>ª</sup>. Dra. Lúcia  
Andréia Zanette Ramos Zeni**

**Este e-book é dedicado à Diretora Elisabete  
Farina**

**Dezembro de 2022**



## Caro Professor,

Esperamos que este e-book seja uma inspiração para a realização da educação alimentar e nutricional (EAN) para diversos atores, especialmente para os professores da Escola Básica Municipal Doutor Paulo Fontes. O Curso de Graduação em Nutrição, por meio de atividades práticas dos estudantes matriculados nas sexta, nona e décima fases, desenvolveu uma série de ações de EAN.

A primeira delas se estende de 2017 a 2019, período no qual consolidamos a metodologia desenvolvida por nós, denominada: Projeto “Eu conheço comida de verdade!”. Depois veio o período pandêmico (da COVID-19), tivemos o momento de distanciamento social e em 2021 houve a estruturação do ensino remoto, assim passamos a elaborar jogos pedagógicos. Por fim, foi em 2022 que efetivamos outra importante característica da EAN, que pode ser realizada em diversos cenários, inclusive fora do espaço escolar, com parceiros identificados na comunidade.

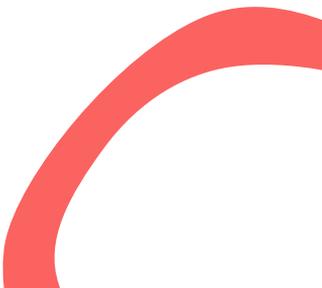


Assim, esperamos que seja percebido que a realização das ações de EAN podem ser desenvolvidas por você, professor, pois trabalhar na perspectiva da comida de verdade, da origem do alimento, do direito à saúde e à alimentação, e da cultura alimentar, pode ser trabalhada por diversos profissionais. E dentro da escola, estimular o consumo da alimentação escolar é realizar ações de EAN.

Então venha somar conosco! Vamos apresentar alguns referenciais teóricos, além de compartilhar experiências exitosas e contar o que foi realizado em 2022, para que vocês nos ajudem a dar continuidade no próximo ano. E, é claro, contem conosco para a realização de novas ações de EAN, afinal 2023 já está chegando.

*Janaina das Neves e Lúcia Andréia Zanette  
Ramos Zeni.*

*Muito obrigada!*





# SUMÁRIO

- 1. EDUCAÇÃO ALIMENTAR NUTRICIONAL**
- 2. GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA**
- 3. CADERNOS DE ATIVIDADES: PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL**
- 4. AÇÕES REALIZADAS NO ANO DE 2022**
- 5. AÇÕES REALIZADAS NO ANO DE 2021**
- 7. AÇÕES REALIZADAS NO ANO DE 2019**
- 8. AÇÕES REALIZADAS NO ANO DE 2018**
- 9. AÇÕES REALIZADAS NO ANO DE 2017**

# 1. Educação Alimentar Nutricional

Professor(a), você já ouviu falar da Educação Alimentar e Nutricional (EAN)?

Uma nova concepção de EAN foi estabelecida desde 2012, por meio do Marco de Referência de EAN para as Políticas Públicas. Ela muda a forma de fazer EAN, passando a ser campo de conhecimento e prática plural, que busca promover a autonomia dos indivíduos para escolha consciente e voluntária de hábitos alimentares adequados e saudáveis da população.

# EAN APOIA-SE EM 9 PRINCÍPIOS

## **PRINCIPIO 1 - Sustentabilidade social, ambiental e econômica:**

Este princípio diz respeito não só à dimensão ambiental, mas estende-se também às relações humanas, sociais e econômicas estabelecidas em todas.

## **PRINCIPIO 2 - Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade:**

Este princípio reforça a importância das ações de EAN trabalharem todas as etapas do sistema alimentar que: “ [...] abrange desde o acesso à terra, à água e aos meios de produção, as formas de processamento, de abastecimento, de comercialização e de distribuição; a escolha e consumo dos alimentos, incluindo as práticas alimentares individuais e coletivas, até a geração e a destinação de resíduos.



**PRINCIPIO 3 -Valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas:**

O Princípio 3 do Marco de EAN para políticas públicas contempla a diversidade da alimentação brasileira, considerando todo o aspecto cultural, social, religioso, histórico e regional envolvidos nas práticas culinárias e nos hábitos alimentares da população. Assim, as ações de EAN devem respeitar e considerar os diferentes saberes e práticas mantidos por povos e comunidades tradicionais, bem como diferentes escolhas alimentares, sejam elas voluntárias ou não.

#### **PRINCIPIO 4 - A comida e o alimento como referências: Valorização da culinária enquanto prática emancipatória**

Este princípio busca valorizar as dimensões culturais, sociais, afetivas e sensoriais do ato de se alimentar, bem como a prática culinária como ato de autonomia e autocuidado, além de vínculo e cuidado com o próximo.

#### **PRINCIPIO 5 - A Promoção do autocuidado e da autonomia**

Este princípio refere-se ao autocuidado enquanto dimensão da promoção de saúde, que é influenciada por diversos fatores individuais, ambientais, sociais, culturais, etc. Segundo o Marco: “[...]O exercício deste princípio pode favorecer a adesão das pessoas às mudanças necessárias ao seu modo de vida[...]”, garantindo também o envolvimento dos indivíduos nas ações de EAN.



## **PRINCIPIO 6 - A Educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos**

Conforme veremos mais à frente neste ebook, as ações de EAN devem envolver metodologia ativas e problematizadoras, que dialoguem com a realidade de cada sujeito de modo a consolidar o conhecimento de forma contínua e permanente.

## **PRINCIPIO 7 - A diversidade nos cenários de prática**

As ações de EAN podem e devem ocorrer nos mais diversos espaços sociais, como a horta, o laboratório de ciências e/ou informática, a cantina, (no âmbito da escola), as feiras, mercados, peixarias (para além dos muros da escola).

## **PRINCIPIO 8 - Intersetorialidade**

Este princípio concerne na necessidade do envolvimento e da articulação entre todos os setores governamentais de maneira a garantir o acesso à uma alimentação adequada e saudável para a população.

## **PRINCIPIO 9 - Planejamento e a avaliação e monitoramento das ações.**

O planejamento (sobretudo com base no diagnóstico local, para que as ações dialoguem com a realidade). A avaliação e o monitoramento das ações de EAN são essenciais para garantir a execução e efetividade dessas ações, de modo a alcançar o objetivo proposto por elas.



Ufa, parece bastante coisa, não é mesmo? Mas você verá que se forem planejadas com base na realidade da Escola Básica Municipal Dr. Paulo Fontes, as ações de EAN irão abarcar de forma natural todos esses princípios! Além desse, planejamento, há outro aspecto que gostaríamos de chamar atenção é que a centralidade da EAN está no alimento, e não nos nutrientes, ou seja, falamos de produção de alimentos, de distribuição, acesso e disponibilidade, de cultura alimentar, de comida e comensalidade, de cozinhar, de se cuidar, de poder escolher o que se quer comer, de estar bem informado, de locais onde se pode encontrar o alimento, de todos os setores envolvidos com a ato de comer.

Sobre a forma de fazer EAN, imaginamos que para você não haverá novidade, pois recomenda-se o uso metodologias ativas e problematizadoras que envolvem e valorizam o diálogo e os saberes de todos os sujeitos, possibilitando a construção do raciocínio crítico e do conhecimento de forma dinâmica e contínua. Isso significa envolver todos os atores da comunidade escolar!



Assim, essa construção coletiva necessita de um diálogo permanente, intersetorial (como a saúde, agricultura, assistência social, no mínimo), transdisciplinar (como a geografia, história, matemática, português, além da biologia, por exemplo) e multiprofissional (como agente comunitário de saúde, cozinheira, feirante, só para citar alguns).

Se você ficou curioso(a), clique [aqui](#) para conhecer o **Marco de Referência de EAN para as Políticas Públicas** na íntegra.

Agora que já conhecemos o **Marco de Referência de EAN para as Políticas Públicas**, vamos falar sobre outras duas referências, que também vão te ajudar no planejamento e na execução das ações de EAN na Paulo Fontes!

## 2. Guia Alimentar para a População Brasileira

O Brasil é um exemplo para outros países do mundo, temos dois Guias Alimentares, um publicado em 2006 e o mais recente, de 2012, o **Guia Alimentar para a população brasileira**, este apresentou as primeiras diretrizes alimentares oficiais para a nossa população. Em confluência com o **Marco de Referência de EAN para as Políticas Públicas**, o Guia tem o intuito de empoderar a população para a prática de hábitos alimentares adequados e saudáveis, principalmente diante do cenário mundial atual onde as doenças crônicas não transmissíveis (como a diabetes, a hipertensão, a obesidade, etc) tem crescido cada vez mais.



A versão atual deste material traz como inovação a classificação dos alimentos em:

**Grupo 1 - Alimentos in natura ou minimamente processados (Alimentos consumidos tal qual são adquiridos na natureza ou submetidos apenas a processos de limpeza, moagem, fermentação, pasteurização, secagem ou processo similares. Exemplos: frutas, legumes, verduras, raízes, tubérculos, ovos, arroz, feijão, farinhas, carnes, leites, etc)**

**Grupo 2 - Ingredientes culinários processados (utilizados para temperar e cozinhar alimentos e para criar preparações culinárias variadas e saborosas. Exemplos: óleos vegetais, gorduras, sal, açúcar)**

**Grupo 3 - Alimentos processados (aqueles que sofrem adição de sal, açúcar ou outra substância de uso culinário pela indústria. Exemplos: conservas de legumes, frutas cristalizadas, carne seca, extrato ou molho de tomate, etc)**

**Grupo 4 - Alimentos ultraprocessados (Consistem em formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos, derivadas de constituintes de alimentos ou sintetizadas em laboratório com**

**base em matérias orgânicas como petróleo e carvão. Exemplos: Sorvetes, biscoitos, bolachas, refrigerantes, fast foods, etc)**

A recomendação do Guia Alimentar para a população brasileira é valorizar sempre uma refeição fresca, composta majoritariamente por alimentos in natura e minimamente processados. Como a alimentação escolar que é oferecida nas escolas públicas, como a Escola Básica Municipal Dr. Paulo Fontes!

Além disso, o Guia Alimentar para a população brasileira também aborda sobre o ato de comer e a comensalidade, que envolvem as circunstâncias relacionadas ao ato de se alimentar (ou seja, local da refeição, presença de companhia, tempo para todo o processo que envolve o preparo das refeições, entre outros).

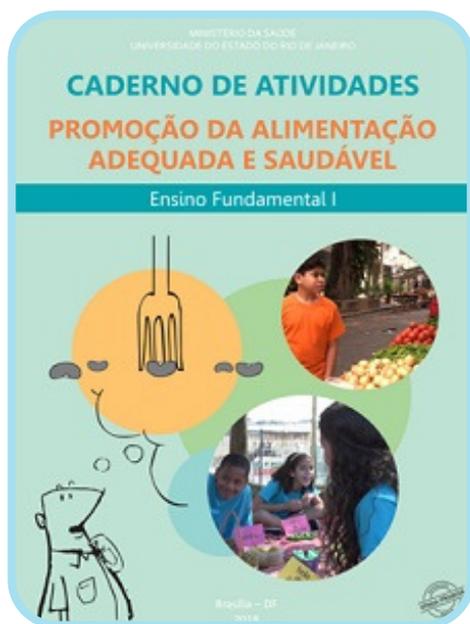
Todas as recomendações do guia estão sintetizadas em “Dez passos para uma alimentação adequada e saudável”. Confira clicando [aqui](#).

### **3. Cadernos de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável**

Por fim, gostaríamos de apresentar a vocês, professores, Os Cadernos de Atividades de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável, mais especificamente para o ensino fundamental I e ensino fundamental II, mas há também para o ensino infantil e médio. São materiais publicados em 2018 pelo Ministério da Educação em parceria com a Universidade do Estado do Rio de Janeiro, que objetivam contribuir para a discussão sobre a alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

Os cadernos trazem, de forma clara, objetiva e sistemática, as metodologias e os temas que podem ser trabalhados com cada faixa etária dentro da unidade escolar, além de exemplos de atividades a serem desenvolvidas.

Esperamos que esses materiais possam inspirar na construção e na continuidade das ações de EAN dentro da Paulo Fontes!



**ACONTECEU NA PAULO FONTES EM:**

**2022**

Relatado pela aluna Yasmin Santana da 6ª fase de nutrição



# ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

## **DESCRIÇÃO DA AÇÃO:**

Como sempre costuma ocorrer, no ano de 2022 as estagiárias JÚLIA MORTARI NUNES DA ROCHA e VANESSA BATISTA DA SILVA DOS SANTOS, sob a orientação das professoras Janaina das Neves e Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni, realizaram uma reunião de planejamento das ações de EAN, tendo a participação da diretora Elisabete Farina e da nutricionista Catarina Rego Brandão e dos professores. Você sabe a importância do planejamento de EAN? Não? Então vamos lá!

Um bom planejamento é indispensável para o alcance de metas e objetivos. Planejar significa analisar, preparar e estruturar as melhores estratégias e condições para a concretização do estado desejado.

O planejamento prevê os dias, horários e quem irá participar da ação, gerando uma organização para sua realização. No ano de 2022 as estagiárias, bem como a diretora, a nutricionista e os professores, realizaram o planejamento incluindo alguns jogos, como por exemplo: “Conhecendo o território”, “Do campo à mesa”, “Do campo à feira” e “Desbravando o PNAE” como ferramentas de Educação Alimentar e Nutricional, estas atividades previam como participantes turmas do sexto e sétimo ano.

## **Princípio de EAN 9:**

Identificar as demandas do local, estruturar um plano de ação com a participação ativa de diversos atores e monitorar as atividades para que sejam replanejadas, tendem a gerar melhores resultados.

# ATIVIDADE EDUCATIVA NO ENGENHO DE FARINHA DE MANDIOCA EM CONJUNTO COM ESTUDANTES DA E.B.M. PAULO FONTES

## **DESCRIÇÃO DA AÇÃO:**

No ano de 2022, a estagiária LUISE BRANDEBURGO GAIO e o estagiário ALEQUIS BRUNO ZIRKE, realizaram uma atividade educativa no Engenho de Farinha de Mandioca do Cláudio Andrade e sua família, em conjunto com estudantes do terceiro, quarto e quinto ano da EBMDPF sob orientação das professoras Janaina das Neves e Lúcia Andreia Zanette Ramos Zeni. Lá vivenciaram a experiência de como ocorre o plantio, a colheita, a raspagem (onde as crianças tiveram a oportunidade de raspar a mandioca), a ceva (também com a participação das crianças movendo o engenho), o esfarelamento, a prensagem e a torrefação. Ademais, houve a abordagem da parte sensorial dos alunos por meio de um lanche apenas com alimentos à base de farinha de mandioca, como: biju, broa, bolacha, cuscuz e a própria farinha pura.

## **Princípio de EAN 1:**

Por se tratar de uma produção da agricultura familiar, a ação promove educação sem afetar a natureza.

## **Princípio de EAN 2:**

O sistema alimentar foi amplamente contemplado nessa ação, pois propiciou a aprendizagem desde a colheita até o produto final (farinha de mandioca), além de receitas utilizando-a como ingrediente.

## **Princípio de EAN 3:**

A farinha de mandioca é um alimento pertencente à cultura brasileira, os vários pratos preparados com ela fazem parte do dia a dia da população.

### **Princípio de EAN 4:**

A preparação de receitas como biju, broa, bolacha, cuscuz, incentiva o alimento a ser mais do que apenas nutriente, permite a identificação social com o alimento e estimula a inserção no cotidiano.

### **Princípio de EAN 6:**

Ao trabalhar todos os passos da fabricação da farinha de mandioca, essa ação possibilita a integração entre teoria e prática, facilitando o entendimento das crianças para identificar de onde vem o alimento.

### **Princípio de EAN 7:**

As atividades de EAN não precisam acontecer apenas em sala de aula, a diversidade de cenário (engenho) permite uma aderência e um interesse maior da população alvo.

### **Princípio de EAN 8:**

A ação permitiu a interação da família proprietária do engenho, dos professores, estagiários e alunos, promovendo uma troca de saberes em diversos níveis.



# ATIVIDADE EDUCATIVA SOBRE ALIMENTAÇÃO, AUTOCUIDADO E PNAE

## DESCRIÇÃO DA AÇÃO:

A estagiária LUANA SILVA DOS SANTOS e o estagiário RODRIGO ZAIDI NUNES, realizaram uma conversa com os alunos do apoio pedagógico (4º, 8º E 9º ano) sobre alimentação, autocuidado e PNAE. A atividade contou com a participação das professoras Janaina das Neves e Lúcia Andreia Zanette Ramos Zeni, da nutricionista Pâmela Constante da Silva e das cozinheiras Vanderleia Pereira e Adriana de Araejo Silva. Os estagiários realizaram uma dinâmica com os alunos do fundamental I e II, questionando se recordavam sobre os atores envolvidos no PNAE e sobre as atividades já desenvolvidas na escola. Posteriormente, realizou-se a apresentação de dois vídeos, sendo o primeiro um vídeo sobre o histórico do PNAE como política pública e o segundo vídeo, que foi elaborado pelos próprios estudantes em 2018, você pode conferir neste [link](#).

## Princípio de EAN 5:

Ao resgatar as atividades já realizadas com eles em outros anos, a ação fortalece o conhecimento e estimula comportamentos que promovem saúde.

## Princípio de EAN 6:

A EAN precisa ser presente ao longo de todos os ciclos de vida, promovendo sempre um senso crítico para as escolhas alimentares, a ação ressalta a importância do PNAE como política pública, além de instruir sobre o trajeto do alimento do campo para o prato, permitindo que os alunos façam escolhas mais conscientes.

## Princípio de EAN 7:

Retirar os alunos de sala de aula para uma atividade mais dinâmica, como a visita à cozinha escolar, permite um interesse maior dos alunos e integra diferentes modalidades de ensino.

## Princípio de EAN 8:

As rodas de conversa costumam ser uma atividade de muita troca e que envolve todos os níveis educacionais, diretores, professores, estagiários, alunos, nutricionistas, o que permite a troca de conhecimento em todos os níveis.



**ACONTECEU NA PAULO FONTES EM:**

**2021**

Relatado pela aluna Jacqueline Rosenhaim da 6ª fase de nutrição



# PRODUÇÃO DE JOGOS PARA OS ALUNOS DA E.B.M. PAULO FONTES

## DESCRIÇÃO DA AÇÃO:

As estagiárias Aretusa Dias de Souza, Bruna Guebert e Giulia Pipolo Rodrigues Mano, sob a orientação das professoras Janaina das Neves e Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni, participaram da produção de jogos para os estudantes da EBM Paulo Fontes, os jogos foram elaborados para o ensino fundamental I e abordaram os vegetais encontrados na feira, a cultura açoriana, a produção de alimentos para a agricultura familiar, a alimentação escolar, os alimentos típicos do bairro e a história do bairro.

## Princípio de EAN 1:

A ação cumpre com esse princípio pois trabalha tanto com a cultura local, como incentivando a agricultura familiar promovendo a sustentabilidade social, ambiental e econômica.

## Princípio de EAN 3:

A ação cumpre com esse princípio pois trabalha e incentiva a cultura local, além disso traz sobre a história do bairro e os alimentos típicos da região.



# DESENVOLVER UM LIVRO DE RECEITAS AFETIVAS PARA A EBM PAULO FONTES.

## DESCRIÇÃO DA AÇÃO:

A aluna Sarah Nichele juntamente com a professora de língua portuguesa Michele, desenvolveram um livro de receitas, sob a orientação das professoras Janaina das Neves e Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni, com as receitas preferidas que foram manualmente descritas pelos alunos do 4º e 5º ano, após isso foi elaborado um livro de receitas afetivas, foram colocadas sugestões de substituições para tornar as receitas nutricionalmente mais inclusivas, para pessoas com restrições alimentares.

## Princípio de EAN 4:

A ação cumpre com esse princípio, pois é um livro de receitas, incentivando a culinária e a prática de receitas afetivas.

## Princípio de EAN 3:

A ação cumpre com esse princípio pois incentiva aos alunos a prática da culinária afetiva, que geralmente traz a cultura alimentar local.

## Princípio de EAN 6:

A ação cumpre com esse princípio pois está trazendo esse conhecimentos para estudantes, de forma educativa e pedagógica.



# DESENVOLVIMENTO DE JOGO EDUCATIVO PARA OS ESCOLARES DA EBM DOUTOR PAULO FONTES, NOMEADO “TÁ NO SUS”

## DESCRIÇÃO DA AÇÃO:

A atividade realizada pelas alunas Luiza Lemos Jorge e Mariana Luiza Sander, sob a orientação das professoras Janaina das Neves e Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni, foi o jogo educativo nomeado "Tá no SUS", o jogo foi elaborado para ser aplicado aos estudantes do ensino fundamental I e apresentou as temáticas envolvendo o SUS e seus conceitos transversais como o Política Nacional de Alimentação e Nutrição, Educação Alimentar e Nutricional, Segurança Alimentar e Nutricional e Direito Humano à Alimentação Adequada.

## Princípio de EAN 6:

A ação cumpre com esse princípio pois está trazendo esse conhecimentos para estudantes, de forma educativa e pedagógica.

## Princípio de EAN 8:

A ação cumpre com esse princípio pois ela aborda os diferentes campos de atuação no SUS, como a vigilância nutricional, orientação nutricional, inspeção de águas e alimentos, entre outros, trazendo o papel de cada um e como se complementam.



## ATIVIDADE DE EAN PARA ESCOLA PAULO FONTES- VÍDEO EDUCATIVO

### DESCRIÇÃO DA AÇÃO:

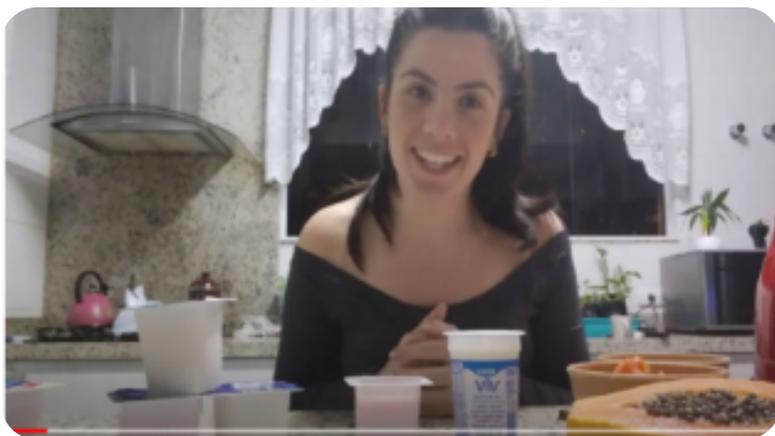
A atividade realizada pelas alunas Gabriella Beatriz Irmão e Juliana Mastieri de Paula, sob a orientação das professoras Janaina das Neves e Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni, consistiu em um vídeo produzido com a temática de corantes artificiais, demonstrando e comparando alimentos com corantes artificiais e sem corante. Além disso, foi produzido uma receita utilizando de alimentos que possuem corantes naturais e demonstrando como usá-los..

### Princípio de EAN 4:

A ação cumpre com esse princípio, pois traz de forma prática um aspecto mais profundo do alimento, que muitas vezes as crianças não têm conhecimento.

### Princípio de EAN 6:

A ação cumpre com esse princípio pois está trazendo esse conhecimentos para estudantes, de forma educativa e pedagógica.



# ELABORAÇÃO DE JOGO EDUCATIVO INSPIRADO NO JOGO DO MICO

## DESCRIÇÃO DA AÇÃO:

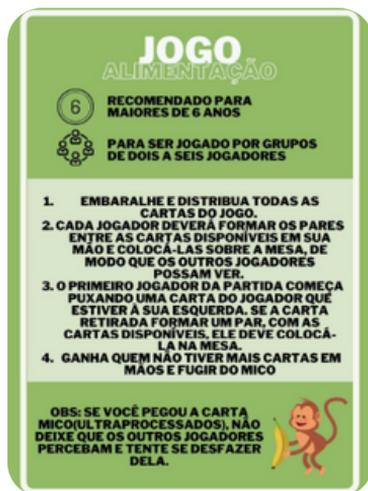
A atividade realizada pelas alunas Luisa Bittencout de Aquino, Maria Eduarda Cunha Goulart e Pricila de Souza Pinheiro, sob a orientação das professoras Janaina das Neves e Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni, consistiu na elaboração de um jogo educativo, inspirado no jogo do mico, abordando principalmente sobre a origem dos alimentos, principalmente os regionais e os mais consumidos pelos estudantes.

## Princípio de EAN 3:

A ação cumpre com esse princípio pois trabalha e incentiva a cultura local, trazendo sobre os alimentos regionais e os mais consumidos pelos alunos, além disso aborda sobre a origem dos alimentos.

## Princípio de EAN 6:

A ação cumpre com esse princípio pois está trazendo esse conhecimentos para estudantes, de forma educativa e pedagógica.



# ELABORAÇÃO DE JOGO EDUCATIVO PARA ALUNOS DA ESCOLA BÁSICA MUNICIPAL DOUTOR PAULO FONTES

## DESCRIÇÃO DA AÇÃO:

A atividade realizada pelas alunas Juliana Nicolodi Souza e Letícia da Silva Brighente, sob a orientação das professoras Janaina das Neves e Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni, consistiu em uma elaboração de um jogo educativo, de tabuleiro e cartas, com a temática de "Conhecendo o território de Santo Antônio", considerando os conceitos de saúde, segurança alimentar e nutricional e alimentação adequada e saudável.

## Princípio de EAN 3:

A ação cumpre com esse princípio pois trabalha e incentiva a cultura local, trazendo sobre os alimentos regionais e os mais consumidos pelos alunos, além disso aborda sobre a origem dos alimentos.

## Princípio de EAN 6:

A ação cumpre com esse princípio pois está trazendo esse conhecimentos para estudantes, de forma educativa e pedagógica.

### REGRAS DO JOGO

**FAIXA ETÁRIA INDICADA:** a partir de 8 anos, ou a partir de 6 anos se assistido por um adulto para ler as cartas e instruções do tabuleiro durante o jogo.  
**NÚMERO DE JOGADORES:** no mínimo 2 jogadores, no máximo 4.  
**NÚMERO DE DADOS:** 1 dado.  
**NÚMERO DE CARTAS:** 13 cartas azuis claras e 15 cartas azuis escuras.  
**OBJETIVO DO JOGO:** chegar à EEM Paula Fontes e conhecer os lugares que estão no trajeto da escola.

1. O tabuleiro deve ser colocado entre os jogadores. Dois montes de cartas devem ser colocados ao lado do tabuleiro: monte de cartas azul claro e monte de cartas azul escuro. As cartas devem ficar sempre viradas para baixo.
2. Cada jogador deve escolher 1 peão, que será seu até o fim do jogo. Todos devem ser posicionados na casa "Início".
3. Os jogadores devem sortear quem irá começar o jogo. Todos devem jogar o dado, quem tirar o número mais alto será o primeiro jogador. O segundo jogador terá aquele que estiver restante à esquerda do primeiro, e assim sucessivamente.
4. O jogador deve lançar o dado e andar o número de casas indicado.
5. Existem 3 possibilidades:
  - Se parar em uma **imagem** deve escolher a carta de número correspondente indicada pelo personagem do jogo no lado de fora, e **ler em voz alta** para todos os jogadores. Exemplo: se o jogador parar no desenho de um rio, deve jogar a carta 1, isso indica o personagem do jogo (Baluza de Alguém), e ler em voz alta.



### REGRAS DO JOGO

- Se parar em uma casa colorida com comando, deve cumprir o que está escrito. Exemplo: avance 3 casas → o jogador deve andar 3 casas no tabuleiro.

**AVANCE 2 CASAS**

6. Quando o jogador cair em uma das **6 casas finais** do tabuleiro, identificadas com um ponto de interrogação "?", ele deve retirar uma carta anônima também identificada com um ponto de interrogação "?" e tentar responder a uma pergunta referente ao que foi lido anteriormente no jogo. Se **acertar a pergunta**, o jogador deve **avancar 1 casa** e aguardar a próxima vez de jogar. Se **errar ou não souber a resposta**, deve **permanecer na casa** que está e aguardar a próxima vez de jogar.

Observação: se a pergunta for sobre alguma carta que não foi lida durante o jogo (exemplo: se nenhum jogador caiu na imagem de cachorro e a carta 8 não foi lida), o jogador deve ler a carta em voz alta para os colegas, avançar 1 casa e aguardar a próxima vez de jogar.



7. Vence o jogo quem conseguir chegar primeiro à escola.
8. Se alguns podem continuar jogando para definir o segundo, terceiro e quarto lugar.

**Observações:**

- Os alunos devem ser orientados a ler as informações das cartas das imagens locais.

**ACONTECEU NA PAULO FONTES EM:**

**2019**

Relatado pelo aluno Kevin da 6ª fase de nutrição



# REALIZAÇÃO DE UM JORNAL DA TURMA NA TEMÁTICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COM A TURMA DO 4º ANO

## **DESCRIÇÃO DA AÇÃO:**

No ano de 2019 os estagiários do Curso de Graduação em Nutrição, da área de saúde pública, Ana Clara Koerich e Arthur Thives Mello sob a orientação da professora Janaina das Neves e Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni, realizaram ações de Educação Alimentar e Nutricional e ações de Promoção da saúde com os estudantes da turma do 3º e 4º ano e funcionários da Escola Básica Municipal Doutor Paulo Fontes. Com os alunos do 4º ano foi realizada a confecção de um jornal da turma com a temática de alimentação e Nutrição. A partir da demanda trazida pela professora da turma do 4ºano, foi pensado na realização do jornal para garantir não apenas a continuidade de ações de cada estágio, mas a consolidação dos conteúdos trabalhados. Foi realizado a confecção de um jornal com a turma do 4º ano chamado de Jornal da Nutrição-NutriATIVOS que aborda diversas seções/colunas, tais como: Cultural: Alimentos regionais e sazonalidade, Notícias, Esportiva, Culinária, Humorística, Anúncios e Arte. As crianças foram divididas em grupos e ficaram responsáveis por cada seção/coluna do jornal, portanto todas as crianças participaram. Os alunos utilizaram a sala de informática e tablets para auxiliar na tarefa. Houve um bom engajamento na atividade e os estagiários conseguiram prender a atenção de todos os alunos. Veja nas fotos a seguir, a sequência das imagens do jornal.

## **Princípio de EAN 3:**

A ação cumpre com este princípio, pois a confecção da sessão do jornal promove os alimentos regionais e sazonalidade, as preparações, combinações das práticas alimentares locais e regionais.

## Princípio de EAN 6:

A ação cumpre com este princípio, pois a ocorre uma abordagem educativa e pedagógica na confecção de cada sessão do jornal pelos alunos, contextualizando com a realidade da escola.

## Princípio de EAN 9:

A ação cumpre com este princípio, pois é realizado um planejamento específico da ação, elaborando objetivos e estratégias para alcançá-los.

Fig. 4

Notícias



Entrevista



Daniela Rodrigues

“O que você faz no seu trabalho?”

“Trabalho em outras 8 escolas. Nas escolas, eu faço visitas, converso com os professores, vejo o que está sendo trabalhado com os estudantes, faço avaliações nutricionais. O currículo de alimentação escolar é feito pela prefeitura, mas eu faço a avaliação da cartilha e avalio se realmente está ou se não está gostando e se que não gostam, mas se que não gostam não sempre é possível mudar no currículo.”

Má quanto tempo você trabalha nessa função?

7 anos.

Como você se sente com essa profissão?

“Muito feliz, podendo colaborar para os estudantes comerem alimentos mais saudáveis na escola.”

Por que referenciais ligam-se aos saberes de fruta?

“Por que é importante para a profusão, mas agora não está sendo”

Por que os frutos são variados?

“Porque cada fruta tem nutrientes diferentes”

**COMER É BOM, PLANTAR FAZ PARTE!**

No 1º ano (2016) todos em uma única sala de aula e na sala nos planejamos com horizontal. Na sala de aula, a gente pegou vários papéis e grãos do pólo que a gente quis. As crianças da região nos mostraram vários alimentos: tomate, maçã, milho e laranja.



Atividade contextualizada de cultura, saúde e ciência. 1º ano.

**OFICINAS CULINÁRIAS NA ESCOLA!**

No primeiro ano (2016) nós fizemos uma oficina culinária e ajudamos a fazer a festa de frango com legumes e proteínas à noite. No ano passado (2018) também fizemos uma oficina culinária e nós promovemos festas para crianças: aniversário, aniversário, aniversário, aniversário, aniversário e aniversário.



Atividade contextualizada de cultura e ciência. 1º ano.

Atividade contextualizada de cultura e ciência. 1º ano.

Fig. 5

Notícias

**A ALIMENTAÇÃO NO INÍCIO DA HUMANIDADE**

O primeiro alimento consumido foi a mãe, ainda quando se consumiam alimentos crus. Com o advento do fogo, o homem sentiu a necessidade de criar alimentos para cozinhar e comer.

Cultura



Notícias



Cada criança desenhou um alimento em 2016, quando estavam no 1º ano.

**DE ONDE VÊM OS ALIMENTOS?**

No primeiro ano (2016) nós conhecemos os alimentos e sua origem. Em um cartaz, nós pintamos e escrevemos os alimentos de vários lugares de produção de alimentos: arroz, feijão, milho, trigo, etc.

No primeiro ano (2016) nós também aprendemos a fazer dois pratos: um prato que alguns frutos cozidos, e um prato que eles não cozidos, por causa do tempo. Tem fruta que gente do calor cozida, tem fruta que gente do frio cozida e tem fruta que gente do meio ou mesmo tem a cozinhar (batata e milho).

**A CULINÁRIA BRASILEIRA**

Cultura

A culinária brasileira é formada pela cultura de produção indígena, africana, portuguesa, espanhola, alemã, italiana, japonesa, francesa, holandesa, russa, japonesa, entre outras.



## **EXPLICAÇÃO DO QUE SÃO ALIMENTOS IN NATURA, MINIMAMENTE PROCESSADOS, PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS.**

### **DESCRIÇÃO DA AÇÃO:**

No ano de 2019 os estagiários do Curso de Graduação em Nutrição, da área de saúde pública, Ana Paula Machado Couto e Maiara Caroline da Silva sob a orientação das professoras Janaina das Neves e Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni, realizaram ações de Educação Alimentar e Nutricional e ações de Promoção da saúde com os estudantes da turma do 1º e 2º ano e funcionários da Escola Básica Municipal Doutor Paulo Fontes. Com os alunos do 2º ano foi realizada a reprodução de dois vídeos: “Back to the Start- Chipotle” e “Tale of two lemonade stands growing into huge corporate” explicando de maneira didática do que se tratavam os alimentos in natura, alimentos minimamente processados, alimentos processados e ultraprocessados, além da indicação de consumo desses alimentos conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira. Um cartaz foi confeccionado, juntamente com os alunos, com alguns alimentos e a classificação deles de acordo com o grau de processamento. E no último encontro foi realizada uma oficina culinária sobre a produção da torta de frango da alimentação escolar, comparando a torta de frango industrializada (ultraprocessada) com a torta da alimentação escolar (processada, utilizando alimentos in natura ). Veja nas fotos a seguir, a sequência das atividades realizadas.

### **Princípio de EAN 4:**

A ação cumpre com este princípio, pois os funcionários e os alunos da escola elaboraram a receita da torta de frango, gerando autonomia e reflexão sobre a importância da alimentação saudável.

### **Princípio de EAN 5:**

- A ação cumpre com este princípio, pois a reprodução dos vídeos e a confecção de cartazes, gera conhecimento e reflexão na turma sobre os alimentos cotidianos.

### **Princípio de EAN 6:**

A ação cumpre com este princípio, pois possibilita a integração entre teoria e prática na elaboração da receita da torta de frango feita na escola, comparando com a industrial.

### **Princípio de EAN 9:**

A ação cumpre com este princípio, pois é realizado um planejamento específico da ação, elaborando objetivos e estratégias para alcançá-los.



## CONVERSA COM OS ALUNOS SOBRE A ORIGEM DOS ALIMENTOS, CONFEÇÃO DE UM CAÇA PALAVRAS E PLANTIO DO MANJERICÃO

### **DESCRIÇÃO DA AÇÃO:**

No ano de 2019 os estagiários do Curso de Graduação em Nutrição, da área de saúde pública, Even dos Santos, Mariana Papini Gabiatti e Tayná Bischoff Gabriel, sob a orientação das professoras Janaina das Neves e Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni, realizaram ações de Educação Alimentar e Nutricional e ações de Promoção da saúde com os estudantes da turma do 1º, 2º e 5º ano e funcionários da Escola Básica Municipal Doutor Paulo Fontes. Com os alunos do 1º ano foi realizada uma série de perguntas básicas para as crianças e para a fixação do conteúdo foi desenvolvido um jogo de caça palavras sobre a origem dos alimentos com as palavras: sol, água, terra, plantar, manjericão, alimento. Foi realizado também um plantio do manjericão para que assim os alunos pudessem observar o crescimento da raiz, para posteriormente (próximo estágio) plantar em terra. Veja nas fotos a seguir, a sequência das atividades realizadas.

### **Princípio de EAN 5:**

A ação cumpre com este princípio, pois a conversa sobre a origem dos alimentos, a brincadeira de caça-palavras permite aprender, de maneira lúdica, o conteúdo e o plantio do manjericão, permite compartilhar conhecimento e gerar reflexão na turma do primeiro ano.

### **Princípio de EAN 6:**

A ação cumpre com este princípio, pois possibilita a integração entre a teoria e prática com a conversa e posteriores atividades lúdicas.

## Princípio de EAN 9:

A ação cumpre com este princípio, pois é realizado um planejamento específico da ação, elaborando objetivos e estratégias para alcançá-los.



**ACONTECEU NA PAULO FONTES EM:**

**2018**

Relatado pela aluna Valesca Maria de Farias da 6ª fase de nutrição



# REVITALIZAÇÃO DA HORTA ESCOLAR

## **DESCRIÇÃO DA AÇÃO:**

Em 2018, as estagiárias do Curso de Graduação em Nutrição, da área de saúde pública, Camila Gabriela Dziedzic dos Santos e Elis Tamara Ramos, sob a orientação das professoras Janaina das Neves e Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni, em parceria com algumas alunas da 6ª fase de nutrição (Gabriela Bianchini, Júlia de Barros, Juliana Nicolodi, Larissa Espíndola, Larissa Schlösser, Letícia Brighente, Pricila Pinheiro, Talissa Dezanetti e Vitória Damo), revitalizaram a horta escolar com os alunos do 6º ano. Para isso, as estudantes reconheceram o terreno e conversaram com a professora de ciências, Emeli Pollo, para identificar as demandas e planejar a ação.

A revitalização da horta escolar foi feita em dois encontros e contou com muitas atividades, entre elas: limpeza do terreno, organização dos novos canteiros de blocos de concreto e de pneus, disposição do adubo doado pelo SESC Cacupé e plantio das mudas obtidas na própria escola e por doação (como: alecrim, alface, couve, morango, manjerição etc).

Os alunos do 6º ano participaram ativamente das atividades, foram reconhecidos com certificados e instruídos a cuidar do novo ambiente.

## **Princípio de EAN 1:**

A ação cumpre com este princípio, pois revitalizou a horta escolar, que é um importante instrumento e cenário para atividades de EAN realizadas com os escolares e funcionários da E. B. M. Dr. Paulo Fontes. A preservação e o cuidado com o meio ambiente, o trabalho em equipe e o usufruto da terra para gerar plantas que podem ser utilizadas na culinária representam a sustentabilidade social, ambiental e econômica.

## Princípio de EAN 2:

Pode-se trabalhar EAN na horta ao se abordar a integralidade do sistema alimentar, desde o acesso à terra, à água e aos meios de produção, as formas de distribuição, a escolha e o consumo dos alimentos, incluindo as práticas alimentares individuais e coletivas, até a geração e destinação de resíduos.

## Princípio de EAN 6:

A ação colocou os alunos do 6º ano diante de uma horta danificada e mal aproveitada, sobre a qual algumas decisões precisam ser tomadas. Em seguida, eles colocaram a mão na massa e ajudaram na revitalização da horta, compreendendo ativamente o porquê daquelas atividades, ganhando, inclusive, certificado de participação. Por fim, eles são instruídos a cuidarem da nova horta, ou seja, há um estímulo à participação ativa e ao desenvolvimento de autonomia, para que eles saibam refletir quanto ao destino dos frutos da horta, como cuidar dela e quanto às melhores decisões diante de possíveis problemas.

## Princípio de EAN 8:

Ter uma horta à disposição da escola permite que ela seja utilizada como instrumento de EAN, seja em sala de aula, seja no laboratório de ciências e até numa aula prática de culinária, ou seja, ultrapassando os limites de uma sala de aula comum.



# ATIVIDADES SOBRE AS FRUTAS

## DESCRIÇÃO DA AÇÃO:

Já as estagiárias do Curso de Graduação em Nutrição, da área de saúde pública, Fernanda Eli de Souza, Karina Amante Vieira e Nanci Nazario de Wergenes, sob a orientação das professoras Janaina das Neves e Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni, realizaram atividades cujo tema principal eram as frutas, devido à demanda da professora responsável pelo 1º ano (Claudete), que relatou que as frutas eram os alimentos de maior recusa entre os alunos dessa turma.

O planejamento dessas atividades contou com duas reuniões:

1. Reunião entre as estagiárias e a diretora da E. B. M. Dr. Paulo Fontes, Elisabete Farina, para que elas compreendessem como funciona a dinâmica da escola e quais as principais demandas;

2. Reunião entre as estagiárias, a professora responsável pelo 1º ano, Claudete Aparecida, a professora de ciências, Emeli Pollo, e as orientadoras pedagógicas, Denise de Amorim e Rojane Martines, para planejar as ações de EAN a serem realizadas com o 1º ano em 4 momentos: um momento de observação da turma e três momentos de intervenção, nas aulas da professora Claudete - porém, devido à greve dos servidores públicos municipais de Florianópolis, a 3ª intervenção não ocorreu.

1º momento - Observação da dinâmica da turma do 1º ano pelas estagiárias, que se apresentaram aos alunos e explicaram as atividades que seriam propostas nos encontros subsequentes.

2º momento - Apresentação das frutas e árvores frutíferas: atividade com as crianças quanto à origem das frutas e o nome da respectiva árvore frutífera; exibição de um vídeo da Palavra Cantada com a música “Pomar” e, por fim, jogo da memória, no qual cada fruta deveria ser associada à árvore de origem. Foi entregue um questionário sobre consumo de frutas, para que as crianças pudessem levar para casa e trazê-lo respondido na próxima aula.

3º momento - Atividade lúdica de pintura e colagem: apresentação de um mural com as frutas da alimentação escolar e suas respectivas sementes e flores; confecção da flor da melancia no laboratório de ciências, com pintura e colagem das sementes; no final, as flores de melancia foram fixadas em palitos de madeira sem ponta e as crianças levaram para casa, junto com uma receita com melancia.

As estagiárias relataram que os dois dias de intervenção foram muito exitosos, visto que os alunos demonstraram conhecimento quanto à origem das frutas e seu desenvolvimento, desde a semente até a colheita, e adoraram participar das atividades, nas quais foram bastante ativos e animados.

A 3ª intervenção tinha como planejado: as crianças higienizariam as mãos e usariam touca e avental; com o auxílio das cozinheiras, seria organizado no refeitório um buffet de frutas, para que as crianças experimentassem separadamente as frutas servidas na preparação da salada de frutas do cardápio escolar e, posteriormente, as frutas seriam oferecidas também misturadas; assim, junto ao questionário da atividade anterior, esperava-se identificar se alguma fruta em específico justificava a recusa da salada de frutas por alguns alunos; ao final, seria entregue para cada criança o certificado “Eu conheço comida de verdade – nível 1”. Todas essas atividades foram realizadas pelo grupo de estágio subsequente, pelas estagiárias Alexia Campos de Oliveira, Natalia Fogolari e Maria Eduarda Zytkeuwisz Camargo, sob a orientação das professoras Janaina das Neves e Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni.

## **Princípio de EAN 2:**

As atividades realizadas demonstraram desde o plantio das sementes até a colheita das frutas, abordando a integralidade do sistema alimentar, desde o acesso à terra, à água e aos meios de produção, as formas de distribuição, a escolha e o consumo dos alimentos, incluindo as práticas alimentares individuais e coletivas, até a geração e destinação de resíduos.

### **Princípio de EAN 3:**

As frutas trabalhadas faziam parte dos hábitos regionais e as atividades propostas respeitavam o nível de conhecimento, a cultura e as preferências alimentares das crianças.

### **Princípio de EAN 4:**

A disponibilização de uma receita saborosa, acessível, saudável e simples de fazer incentiva as crianças a participarem das atividades culinárias na cozinha, para que aprendam a preparar seus próprios alimentos em prol da sua saúde.

### **Princípio de EAN 5:**

A ação cumpre com este princípio, pois propôs atividades práticas de autocuidado e de autonomia às crianças, para que elas desenvolvam habilidades para cuidarem de si e dos outros, com capacidade de escolherem o melhor para o bem-estar individual e coletivo, conforme a realidade em que vivem.

### **Princípio de EAN 6:**

as atividades realizadas exigiram participação ativa das crianças, aumentando a capacidade de interpretação e de análise sobre si e sobre o mundo, incluindo colocar a execução de uma receita. As crianças tinham liberdade e incentivo para questionar e responder durante as interações com as estagiárias, além de experimentar os alimentos e de opinar se aprovaram ou não.

### **Princípio de EAN 7:**

A ação cumpre com este princípio, pois as atividades ultrapassaram os limites de uma sala de aula comum, usufruindo do laboratório de ciências e do refeitório. As ações de EAN não podem ficar restritas à sala de aula nem à horta, para que o potencial de aprendizado dos diversos cenários de práticas seja bem aproveitado.



Este questionário tem como objetivo identificar como é o consumo de frutas por parte dos alunos do primeiro ano vespertino da Escola Básica Municipal Doutor Paulo Fontes. Os dados obtidos a partir deste questionário serão utilizados pelas estagiárias de nutrição da Universidade de Santa Catarina - UFSC para desenvolver ações de educação alimentar e nutricional. Abaixo as questões que deverão ser respondidas pela criança juntamente com a professora.

1. A criança gosta de consumir frutas? ( ) Sim ( ) Não
2. Assinale com um "X" a(s) fruta(s) que ela consome: ( ) Banana; ( ) Maça; ( ) Laranja; ( ) Mamão; ( ) Manga; ( ) Melancia; ( ) Pera; ( ) Maracujá; ( ) Salada de frutas.

#### Suco de Melancia

##### Ingredientes:

- 8 xícaras de melancia em cubos sem sementes;
- ½ xícara de suco de limão ou laranja;
- Pedras de gelo.

##### Utensílios:

- 1 liquidificador.

##### Modo de preparo:

Coloque a melancia e o suco escolhido (limão ou laranja) no liquidificador e bata por aproximadamente 1 minuto, até a mistura ficar homogênea.



# ATIVIDADES SOBRE BAIXA ACEITABILIDADE DE FRUTAS

## DESCRIÇÃO DA AÇÃO:

Por fim, as estagiárias do Curso de Graduação em Nutrição, da área de saúde pública, Alexia Campos de Oliveira, Natalia Fogolari e Maria Eduarda Zytkeuwisz Camargo, sob a orientação das professoras Janaina das Neves e Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni, também executaram ações quanto à baixa aceitabilidade das frutas entre os alunos do 2º ano da E. B. M. Dr. Paulo Fontes, mas com atividades diferentes do grupo de estagiárias anterior.

.A principal demanda trazida na reunião de planejamento foi a baixa aceitabilidade de salada de frutas, a partir dela, o plano de ação foi dividido em 3 encontros:

1. "A história das frutas": as crianças receberam um caderno de atividades e as estagiárias explicaram as etapas de plantio, escrevendo no quadro com a contribuição das crianças, que foram preenchendo o caderno.

2. "Conhecendo o nome das plantas em inglês e oficina de plantio": apresentação do vídeo "Chico Bento em: Na Roça é Diferente", identificação das plantas em inglês no caderno de atividades (com participação da professora de inglês, Renata) e, por fim, as crianças ajudaram no plantio de mudas preparadas em cascas de ovo pelos alunos do primeiro ano vespertino, na horta escolar, sob condução da professora de ciências, Emeli.

3. "Buffet de frutas": os alunos foram orientados a se servirem com as frutas de preferência e incentivados a provar o mamão. Como resultados importantes, as estagiárias relataram que as crianças ficaram empolgadas com a autonomia para escolherem suas frutas e que a aceitabilidade do mamão aumentou de duas para sete crianças.

No fim, os alunos receberam o caderno de atividades corrigido e um certificado.

## **Princípio de EAN 2:**

A ação cumpre com este princípio, pois as atividades realizadas demonstraram desde o plantio das sementes até a colheita das frutas, abordando a integralidade do sistema alimentar, desde o acesso à terra, à água e aos meios de produção, as formas de distribuição, a escolha e o consumo dos alimentos, incluindo as práticas alimentares individuais e coletivas, até a geração e destinação de resíduos.

## **Princípio de EAN 3:**

A ação cumpre com este princípio, pois as frutas trabalhadas faziam parte dos hábitos regionais e as atividades propostas respeitavam o nível de conhecimento, a cultura e as preferências alimentares das crianças.

## **Princípio de EAN 4:**

A ação cumpre com este princípio, pois a disponibilização de uma receita saborosa, acessível, saudável e simples de fazer incentiva as crianças a participarem das atividades culinárias na cozinha, para que aprendam a preparar seus próprios alimentos em prol da sua saúde.

## **Princípio de EAN 5:**

A ação cumpre com este princípio, pois propôs atividades práticas de autocuidado e de autonomia às crianças, para que elas desenvolvam habilidades para cuidarem de si e dos outros, com capacidade de escolherem o melhor para o bem-estar individual e coletivo, conforme a realidade em que vivem.

## **Princípio de EAN 6:**

A ação cumpre com este princípio, pois as atividades realizadas exigiram participação ativa das crianças, aumentando a capacidade de interpretação e de análise sobre si e sobre o mundo, incluindo colocar a execução de uma receita. As crianças tinham liberdade e incentivo para questionar e responder durante as interações com as estagiárias, além de experimentar os alimentos e de opinar se aprovaram ou não.



**ACONTECEU NA PAULO FONTES EM:**

**2017**

Relatado pelo aluno Vitor da 6ª fase de nutrição



# PLANTIO DE COUVE, DEGUSTAÇÃO DO LANCHE, ENTREGA DE CERTIFICADO E CADERNO DE RECEITAS.

## DESCRIÇÃO DA AÇÃO:

As alunas Anne Caroline Buzzi, Crislaine de Souza Sardá e Giuliana Fabrin Giacomini ,sob a orientação das professoras Janaina das Neves e Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni, fizeram uma ação com os alunos que objetivava trabalhar com o couve, ensinando o plantio do couve e preparações que utilizem do alimento, além disso os alunos realizaram a degustação das receitas produzidas

## Princípio de EAN 1:

Por se tratar de uma produção da agricultura familiar, a ação promove educação sem afetar a natureza.

## Princípio de EAN 2:

O sistema alimentar foi amplamente contemplado nessa ação, pois propiciou a aprendizagem desde a colheita até o produto final, além de receitas utilizando-a como ingrediente.



# TEATRO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL SOBRE PLANTAS E SEMENTES

## DESCRIÇÃO DA AÇÃO:

As alunas Andréa Lins, Laís Di Foggi e Priscila Nathália Wimmersberger, sob a orientação das professoras Janaina das Neves e Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni, realizaram um teatro apresentando vários tipos sementes e a plantação conjunta do girassol para cuidado e cultivo, além disso abordaram sobre as suas funções e propriedades da semente do girassol. A semente de girassol foi destacada, apresentando sua flor com a pintura “Os girassóis” de Van Gogh, juntamente com uma breve apresentação da biografia do pintor.

## Princípio de EAN 2:

O sistema alimentar foi amplamente contemplado nessa ação, mostrando desde o processo de plantio até o produto final

## Princípio de EAN 3:

Valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas



# CONVERSA EM GRUPO SOBRE AS ORIGENS DOS ALIMENTOS

## DESCRIÇÃO DA AÇÃO:

As alunas Bruna Machado Lacerda e Maria Carolina Barcelos, sob a orientação das professoras Janaina das Neves e Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni, realizaram uma conversa com os alunos sobre o tema Origem dos Alimentos, e nela foi abordado sobre os tipos de plantação (agricultura familiar e monocultura) e sazonalidade dos alimentos oferecidos na alimentação escolar, após isso foram feitas atividades que auxiliaram na fixação do conteúdo apresentado

## Princípio de EAN 1:

Por se tratar de uma produção da agricultura familiar, a ação promove educação sem afetar a natureza.

## Princípio de EAN 5:

A ação cumpre com este princípio, pois a reprodução dos vídeos e a confecção de cartazes, apoia o compartilhamento conhecimento e gera reflexão na turma sobre os alimentos cotidianos

## Princípio de EAN 6:

A ação cumpre com esse princípio pois está trazendo esse conhecimentos para estudantes, de forma educativa e pedagógica.



# REFERÊNCIAS

BUZZI, Anne Caroline; SARDÁ, Crislaine de Souza; GIACOMINI, Giuliana Fabrin. RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA NA ÁREA DE ABRANGÊNCIA DO CENTRO DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA. Florianópolis: UFSC, 2017.

COUTO, Ana Paula Machado; VENDRUSCOLO, Maiara Caroline Da Silva. RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA: SANTO ANTÔNIO DE LISBOA. Florianópolis: UFSC, 2019.

DIAS, Luisa Bittencourt de Aquino Fernandes; GOULART, Maria Eduarda Cunha; PINHEIRO, Prícila de Souza. RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA NA ÁREA DE ABRANGÊNCIA DO CENTRO DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA. Florianópolis: UFSC, 2021.

GAIO, Luíse. Brandeburgo.; ZIRKE, Alequis. Bruno. ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA: RELATÓRIO FINAL - SANTO ANTÔNIO DE LISBOA. Florianópolis: UFSC, 2022.

IRMÃO, Gabriella Beatriz; PAULA, Juliana Mestieri de . RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA NA ÁREA DE ABRANGÊNCIA DO CENTRO DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA. Florianópolis: UFSC, 2021.

JORGE, Luíza Lemos; SANDER, Mariana Luíza. RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA NA ÁREA DE ABRANGÊNCIA DO CENTRO DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA. Florianópolis: UFSC, 2021.

KOERICH, Ana Clara Costa; MELLO, Arthur Thieves. RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA: SANTO ANTÔNIO DE LISBOA. Florianópolis: UFSC, 2019.

LINS, Andrea; FOGGI, Laís; Wimmersberger, Priscila Nathália. RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA NA ÁREA DE ABRANGÊNCIA DO CENTRO DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA. Florianópolis: UFSC, 2017.

LACERDA, Bruna Machado; BARCELOS, Maria Carolina. RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA NA ÁREA DE ABRANGÊNCIA DO CENTRO DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA. Florianópolis: UFSC, 2017.

NICHELE, Sarah. RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA NA ÁREA DE ABRANGÊNCIA DO CENTRO DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA. Florianópolis: UFSC, 2021.

# REFERÊNCIAS

OLIVEIRA, Alexia Campos de; FOGOLARI, Natalia; CAMARGO, Maria Eduarda Zytkeuwisz. RELATÓRIO FINAL DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA NO CENTRO DE SAÚDE DA FAMÍLIA - SANTO ANTÔNIO DE LISBOA E NA ESCOLA BÁSICA MUNICIPAL DOUTOR PAULO FONTES. Florianópolis: UFSC, 2018.

ROCHA, Júlia. Mortari. Nunes da.; SANTOS, Vanessa. Batista. Silva dos. ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA: RELATÓRIO FINAL - SANTO ANTÔNIO DE LISBOA. Florianópolis: UFSC, 2022.

SANTOS, Camila Gabriela Dzedzic dos; RAMOS, Elis Tamara. RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA NA ÁREA DE ABRANGÊNCIA DO CENTRO DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA. Florianópolis: UFSC, 2018.

SANTOS, Even Dos; GABIATTI, Mariana Papini; GRASEL, Tayná Bischoff. RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA: SANTO ANTÔNIO DE LISBOA. Florianópolis: UFSC, 2019.

SANTOS, Luana. Silva dos.; NUNES, Rodrigo. Zirke. ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA: RELATÓRIO FINAL - ESCOLA BÁSICA MUNICIPAL DOUTOR PAULO FONTES. Florianópolis: UFSC, 2022.

SOUZA, Aretusa Dias de; GUEBERT, Bruna. RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA NA ÁREA DE ABRANGÊNCIA DO CENTRO DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA. Florianópolis: UFSC, 2021.

SOUZA, Fernanda Eli de; VIEIRA, Karina Amante; WERGENES, Nanci Nazario de. RELATÓRIO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA NA ÁREA DE ABRANGÊNCIA DO CENTRO DE SAÚDE DA FAMÍLIA DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA E DA ESCOLA BÁSICA MUNICIPAL DOUTOR PAULO FONTES. Florianópolis: UFSC, 2018.

SOUZA, Juliana Nicolodji; BRIGHENTE, Letícia da Silva . RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA NA ÁREA DE ABRANGÊNCIA DO CENTRO DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA. Florianópolis: UFSC, 2021.