

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA – UFU
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS DO PONTAL – ICHPO
CURSO DE GRADUAÇÃO EM PEDAGOGIA

JUNIA CRISTINA AZEVEDO DE SOUZA

ESTÁGIO CURRICULAR:

Percepções sobre culinária e sua contribuição na aprendizagem dos alunos da Educação
Infantil em uma escola de Ituiutaba/MG

Ituiutaba

2019

JUNIA CRISTINA AZEVEDO DE SOUZA

ESTÁGIO CURRICULAR:

Percepções sobre culinária e sua contribuição na aprendizagem dos alunos da Educação Infantil em uma escola de Ituiutaba/MG

Artigo apresentado ao curso de Pedagogia do Instituto de Ciências Humanas do Pontal (ICHPO), da Universidade Federal de Uberlândia (UFU) como requisito parcial para a obtenção de título de licenciada em Pedagogia.

Orientadora: Profa. Dra. Simone Aparecida dos Passos

Ituiutaba

2019

JUNIA CRISTINA AZEVEDO DE SOUZA

ESTÁGIO CURRICULAR:

Percepções sobre culinária e sua contribuição na aprendizagem dos alunos da Educação Infantil em uma escola de Ituiutaba/MG

Artigo apresentado ao curso de Pedagogia do Instituto de Ciências Humanas do Pontal da Universidade Federal de Uberlândia (ICHPO), como requisito parcial para a obtenção de título de licenciada em Pedagogia.

Aprovada em: 17 de setembro de 2019

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Simone Aparecida dos Passos – Orientadora
Universidade Federal de Uberlândia (UFU)

Profa. Dra. Betânia de Oliveira Laterza Ribeiro
Universidade Federal de Uberlândia (UFU)

Profa. Dra. Lucia Helena Moreira de Medeiros Oliveira
Universidade Federal de Uberlândia (UFU)

Dedico esta e as demais conquistas à minha família, que sempre acreditou em meu potencial. Em especial ao meu esposo, Maurício, e aos meus três filhos, Marcos, Mateus e Maria Tereza, que foram grandes incentivadores nesta jornada e são sujeitos ativos e essenciais na minha formação, como fonte de força e determinação.

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, agradeço a Deus, pelas infinitas bênçãos recebidas e por ter me dado a vida e ter me ensinado a vencer os obstáculos.

À minha querida mãe, Rita, e ao meu pai, Josias (*in memoriam*), pela educação que me deram e pelos ensinamentos essenciais em minha vida.

Ao meu esposo, Maurício, companheiro de todas as horas, que soube me compreender nas situações difíceis, de cansaço e angústia. Apoiou-me, me incentivou e foi paciente em vários momentos, além de acreditar que eu seria capaz e não permitir que desistisse nos momentos de fraqueza e de dificuldades.

Aos meus filhos que tanto amo, Marcos, Mateus e Maria Tereza, por compreenderem as ausências como mãe. Mesmo assim, me apoiaram e me deram estímulo, principalmente nos momentos mais difíceis, em que o fim parecia distante demais.

Ao meu sogro, Eurípedes, e à minha sogra, Tereza (*in memoriam*), que sempre me ajudaram.

Às amigas que conquistei no curso de Pedagogia, em especial às minhas companheiras Maria Cristina, Glaucia e Nara, pela parceria nos trabalhos e nos momentos de dúvidas e angústias que passamos durante essa jornada.

Meu reconhecimento e gratidão a todos os professores que, durante o curso de Pedagogia, por meio de aulas, debates, troca de experiências e orientações, mostraram a importância da construção do conhecimento. Em especial à Profa. Dra. Lucia Helena Moreira de Medeiros Oliveira, por me orientar nas disciplinas de Estágio Supervisionado e pela contribuição teórica que sempre proporcionou, fazendo-me refletir sobre a estreita relação entre a teoria e a prática. Aprendi muito e admiro sua capacidade intelectual, humildade e competência.

Sou grata à Profa. Dra. Betânia Laterza, por sua simpatia e presteza ao me auxiliar durante as disciplinas que ministrou, sempre nos mostrando a beleza de ser professor, obrigada por ser tão amável e atenciosa.

Agradeço principalmente à Profa. Dra. Simone Aparecida dos Passos, que aceitou o desafio de ser minha orientadora. Obrigada pelas sugestões, escutas, paciência, confiança, incentivo e apoio necessário.

Enfim, agradeço a toda a minha família, pelo constante apoio e torcida, e a todos que acreditaram que eu seria capaz. **A gratidão é infinita!**

“Ensinar não é transferir conhecimento, mas criar as possibilidades para a sua própria produção ou a sua construção”.

Paulo Freire

RESUMO

Este artigo tem o intuito de apresentar a partir da observação em estágio curricular obrigatório desenvolvido no curso de Pedagogia um estudo sobre a culinária e a aprendizagem pelos alunos da Educação Infantil. Visamos refletir sobre as possíveis contribuições desse conhecimento aos referidos estudantes, tendo em vista a construção de um aprendizado significativo e a valorização da cultura. A pesquisa parte da experiência no estágio, na tentativa de compreendermos os conteúdos abordados pelas professoras da Educação Infantil, a partir de nossa trajetória nesse nível de ensino. Para isso, empregamos as pesquisas bibliográfica e documental em um processo reflexivo, segundo as referências bibliográficas, além da análise das observações constantes no diário de bordo do estágio supervisionado e o memorial descritivo. Nesse processo, entendemos que a escola, enquanto espaço formal de aprendizagem, pode (e deve) buscar propostas criativas, como projetos de alimentação e de culinária, que propiciam momentos significativos de aprendizagem e constituem oportunidades de diálogo e reflexão do cotidiano, ao levarem as crianças a expressar diferentes culturas alimentícias.

Palavras-chave: Estágio Curricular; Educação Infantil; Alimentação; Ensino.

ABSTRACT

This article aims to present a study on cooking and learning by preschool students from the observation in mandatory curricular internship developed in Pedagogy undergraduate degree. We intend to reflect on the possible contributions of this knowledge to the referred students, bearing in mind the construction of a meaningful learning and culture valorization. The research starts from the experience in the internship, in an attempt to understand the contents approached by preschool teachers, from our trajectory in this level of education. For this purpose, we apply the bibliographic and documentary research in a reflective process, according to the bibliographic references, besides the analysis of the observations inserted in the supervised internship logbook and the descriptive memorial. In this process, we understand that school, as a formal learning space, can (and should) seek creative proposals, such as food and cooking projects, which provide meaningful learning moments and constitute opportunities for dialogue and reflection of daily life, as they lead children to express different food cultures.

Keywords: Curricular Stage; Child Education; Food; Teaching.

Sumário

INTRODUÇÃO.....	
Error! Bookmark not defined.	
1 BREVE HISTÓRICO DA EDUCAÇÃO INFANTIL.....	
Error! Bookmark not defined.	
2 ALIMENTAÇÃO: UM BREVE HISTÓRICO BRASILEIRO.....	
Error! Bookmark not defined.	
3 PERCEPÇÕES SOBRE O ESTÁGIO SUPERVISIONADO II DE EDUCAÇÃO INFANTIL.....	
Error! Bookmark not defined.	
4 INTERAÇÕES ENTRE O MEMORIAL E O DIÁRIO DE BORDO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO DA EDUCAÇÃO INFANTIL.....	
Error! Bookmark not defined.	
5 POSSIBILIDADES DE ATIVIDADES CULINÁRIAS PARA A SALA DE AULA: EDUCAÇÃO INFANTIL.....	
Error! Bookmark not defined.	
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	35
Error! Bookmark not defined.	
REFERÊNCIAS.....	36
ANEXOS.....	39

INTRODUÇÃO

Neste trabalho, vale dizer que foram grandes os desafios até chegarmos ao fim deste Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Acreditamos que a escrita deste artigo é, em determinada medida, uma teia de reflexões construídas ao longo de nossa formação.

Iniciamos a investigação com um memorial de 2014, primeiro grande desafio de registro acadêmico ao entrar na universidade. Escrevê-lo foi um caminho em busca do passado, um tempo de trajetórias escolares, mas, a princípio, não tínhamos muitas recordações, talvez por não termos identificado as marcas significativas desse documento.

Ao longo do curso, continuamos escrevendo e, de alguma forma, nos marcamos com os conhecimentos construídos. Assim, ao nos depararmos com algumas situações nas escolas vivenciadas por meio dos estágios, vimos a necessidade de fazer uma pesquisa relativa a um tema que pudesse gerar aprendizagens significativas.

O Projeto Político-Pedagógico (PPP) do curso de Pedagogia do Instituto de Ciências Humanas do Pontal, da Universidade Federal de Uberlândia (ICHPO/UFU), se traduz como freireano. Talvez, esse seja um dos grandes eixos interdisciplinares do mesmo; logo, em nossa formação tivemos oportunidades de obter conhecimentos que nos permitiram nos reconhecer como pessoas inacabadas, que necessitam da continuidade de estudos e reflexões para pensar a prática pedagógica, de forma que os aspectos aprendidos na escola aconteçam de forma significativa (UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA, 2007).

Com esse percurso formativo, pensamos que o processo de ensino e aprendizagem deve compreender os conhecimentos do professor e dos alunos. Portanto, a reflexão subsequente auxilia na compreensão da realidade escolar, em que os saberes incidem em nosso processo formativo, sobretudo no que concerne à Educação Infantil.

O estágio supervisionado na Educação Infantil foi muito valioso em nosso processo de formação, apesar de ter sido tumultuado, pois o iniciamos com atrasos. No que tange ao local, o realizamos em uma turma de uma escola dinâmica – a professora era comunicativa e não teve receios com a nossa presença na sala de aula. Esse ambiente, atrelado à formação no curso de Pedagogia, nos permitiu um aprendizado diário. A rotina de estagiária, muitas vezes, faz com que nos sintamos impotentes, ao passo que, em outros momentos, somos importantes, e essa inquietação, de certa forma, contribuiu para a reflexão ora apresentada.

No que se refere ao campo da Educação Infantil, o trabalho interdisciplinar é imprescindível na aquisição do conhecimento. Na “interdisciplinaridade escolar, as noções, finalidades, habilidades e técnicas visam favorecer, sobretudo o processo de aprendizagem,

respeitando os saberes dos alunos e sua integração” (FAZENDA, 2008, p. 21).

Assim, esta investigação aborda a culinária na aprendizagem dos alunos da Educação Infantil, visto que, “numa sala de aula interdisciplinar, todos se percebem e se tornam parceiros. Parceiros de quê? Da produção de um conhecimento para uma escola melhor, produtora de homens mais felizes” (FAZENDA, 1991, p. 83). Quando falamos em interdisciplinaridade nesse nível de ensino, nos referimos a prática que necessita ser comumente abordada, e a escola, enquanto espaço da aprendizagem, deve buscar propostas de ensino para o processo se tornar significativo.

Nesse caso:

[...] a função das escolas de Educação Infantil é de proporcionar às crianças condições de amplo desenvolvimento de suas capacidades cognitivas, motoras e sociais. A escola deve oferecer um ambiente estimulador, seguro, ativo, interativo e afetivo, em que a criança possa encontrar as condições ideais para desenvolver seu corpo e suas capacidades cognitivas e sociais, e os professores devem compreender minimamente os processos de desenvolvimento cognitivo, afetivo e social das crianças (VASCONCELOS, 2016, p. 40).

De fato, o conhecimento culinário contribui para conceber a educação em uma perspectiva que toma o aluno como sujeito, além de possibilitar momentos prazerosos de aprendizagem. Desse modo, estimulamos o desenvolvimento dos alunos em um processo pedagógico que utiliza atividades que não se limitam à sala de aula, mas se estendem ao conhecimento de mundo, às culturas de cada um, pois, conforme o Art. 3º da Lei n. 9.394 (BRASIL, 1996): “O ensino será ministrado com base nos seguintes princípios: [...] X - valorização da experiência extraescolar”.

Quando tratamos da preparação dos alimentos em sala de aula e do respectivo uso como objeto de aprendizagem, essa iniciativa pode ser compreendida no campo da interdisciplinaridade, com a valorização de elementos extracurriculares, o estudo da cultura e das ciências. Mais do que isso, a Lei n. 13.666, de 16 de maio de 2018, pontua que: “§ 9º-A. A educação alimentar e nutricional será incluída entre os temas transversais” (BRASIL, 2018).

Pensar nas situações em que a criança experimenta sensações como a de manipular, seriar, classificar, usar a imaginação, criar situações e se inserir nelas por meio da alimentação é primordial na cultura escolar. Cada uma tem a própria maneira de ver, pensar e sentir, e a conquista ativa beneficia a aprendizagem e valoriza experiência concreta.

Com as atividades lúdicas, espera-se que a criança desenvolva a coordenação

motora, a atenção, o movimento ritmado, conhecimento quanto à posição do corpo, direção a seguir e outros; participando do desenvolvimento em seus aspectos psicológicos e sociais; [...] seja estimulada em suas funções orgânicas, visando ao equilíbrio da saúde dinâmica e desenvolva o espírito de iniciativa, tornando-se capaz de resolver eficazmente situações imprevistas (BITTENCOURT; FERREIRA, 2002, p. 12).

Nas atividades que envolvem a culinária, pensamos em uma série de aprendizagens que abrangem aspectos psicológicos e sociais, a capacidade de exploração das crianças etc. Ao presenciarmos atividades com alimentos na Educação Infantil, a recepção dos alunos nos instigou ao desenvolvimento deste artigo, em que notamos a necessidade de (re)conhecer a importância da alimentação.

Esta proposta de investigação tem, como problema norteador, a importância do conhecimento culinário nas escolas, cujo ponto de partida se refere a experiências obtidas no estágio curricular obrigatório realizado em uma escola de Ituiutaba, Minas Gerais, que disponibiliza a Educação Infantil.

Na tentativa de responder às inquietações do estágio, utilizamos inicialmente a pesquisa bibliográfica. Ela fornece conhecimentos teóricos que nortearão este trabalho. Diante disso:

A pesquisa bibliográfica tem como principal característica o fato de que o campo onde será feita a coleta dos dados é a própria bibliografia sobre o tema ou o objeto que se pretende investigar. Vale notar que todas as modalidades de pesquisa exigem uma revisão bibliográfica; uma busca de conhecimentos sobre os fenômenos investigados na bibliografia especializada (TOZONI-REIS, 2010, p. 42).

No campo do conhecimento referente à alimentação, embasamo-nos em Carneiro (2003), Ornellas (1978), Coelho (2017) e Santos (2005); sobre cultura, utilizamos Santos (1987); no campo da Educação Infantil, nos propomos a dialogar com Arce (2013), Aquino (2001), Bittencourt e Ferreira (2002), Kuhlmann Jr. (2000), Lorenzato (2008); Paschoal e Machado (2009), Rocha (2001) e Vasconcelos (2016); e apoiamo-nos em Freire (1996), uma vez que tal pensador é fundamental na formação de pedagogos.

Além da pesquisa bibliográfica, analisamos os dados do memorial construído no primeiro período do curso de Pedagogia e o diário de bordo referente à observação realizada em uma sala de Educação Infantil de uma escola da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG. Para Severino (2007, p. 122-123), em se tratando da pesquisa documental, “tem-se como fonte documentos no sentido amplo, ou seja, não só de documentos impressos, mas sobretudo de outros tipos de documentos, tais como jornais, fotos, filmes, gravações,

documentos legais”. Por isto, nos valem do memorial e do diário de bordo como fonte de nossa construção investigativa.

Para a análise e o desenvolvimento das reflexões a seguir, organizamos o texto em seções. Na primeira, intitulada “Introdução”, relatamos os objetivos propostos, a justificativa do trabalho, os autores estudados e a metodologia utilizada; na segunda, há um breve histórico da Educação Infantil; na terceira, tratamos sobre um breve histórico brasileiro da alimentação; na quarta, citamos as percepções sobre o estágio supervisionado na Educação Infantil; na quinta, abordamos as interações entre o memorial e o diário de bordo do estágio supervisionado II na Educação Infantil; na sexta, nos referimos às possibilidades de atividades culinárias para a sala de aula; e, por fim, há as considerações finais e as referências empregadas ao longo do texto.

1 BREVE HISTÓRICO DA EDUCAÇÃO INFANTIL

Paulo Freire é considerado um dos pensadores mais notáveis da Pedagogia. Ele influenciou a pedagogia crítica, ao defender uma educação que deveria praticar a liberdade e ser humanizadora:

Os princípios fundamentadores e orientadores da educação, em Freire, permitem a reciprocidade entre as pessoas e a elaboração e apropriação crítica da realidade por parte dos educandos, bem como, dos educadores. Indubitavelmente, a dialeticidade é o elemento diferenciador e definidor na concepção freireana de educação, pois a possibilidade revolucionária do conhecimento encaminha outra possibilidade: a de rescindir a acomodação, a dependência (ECCO; NOGARO, 2015, p. 4).

Nesse entremeio, narramos a nossa trajetória de vida estudantil e apresentamos relações entre culinária, formação no curso de Pedagogia e estágios. Na obra “Pedagogia da Autonomia”, Freire (1996, p. 47) assevera que: “Ensinar não é transferir conhecimento, mas criar as possibilidades para a sua própria produção ou a sua construção”. Logo, colocamos sentidos possíveis para o uso da culinária em sala de aula na Educação Infantil, a partir da nossa qualidade de sujeito.

Para nós, falar de culinária é trazer à tona lembranças e entender os motivos do trabalho com esse conteúdo na Educação Básica, além de refletir acerca das experiências vividas no estágio supervisionado. Cumpre dizer que a escolha do referido tema se deve à nossa trajetória, tendo em vista a necessidade real de dominar conhecimentos culinários desde a infância. A responsabilidade de fazer “a comida da casa” passou a fazer parte da nossa vida aos 10 anos de idade, mas, para além da necessidade, sentíamos e sentimos prazer em cozinhar.

Ao associarmos o estudo e a preparação de alimentos durante o estágio supervisionado, com atividades dos projetos sobre alimentação na escola desenvolvidos por professores da Educação Infantil, constatamos a necessidade de conhecer a situação que vivenciamos e que pareceram significativas para as crianças no ato de preparar alimentos no interior da sala de aula.

Evidentemente, a alimentação é indispensável ao ser humano e, sem o alimento, não existiria vida humana:

A alimentação é, após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas. Mas como “não só de pão vive o homem”, a alimentação, além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos,

estéticos etc. (CARNEIRO, 2003, p. 1).

No tocante à alimentação, estamos no campo de um aspecto relevante, que compreende quatro diferentes enfoques: biológico, econômico, social e cultural. Conforme Carneiro (2003, p. 5), a “metáfora alimentar invade todas as esferas da vida”; daí a necessidade de considerar a alimentação um dizer sobre os alunos, sobre nós mesmos.

O alimento, como matéria a ser estudada na Educação Infantil, engloba o sujeito em sua existência e subsistência, sobretudo no tocante à cultura:

[...] dimensão do processo social, da vida de uma sociedade [...]. Cultura é uma construção histórica, seja como concepção, seja como dimensão do processo social. Ou seja, a cultura não é algo natural, não é uma decorrência de leis físicas ou biológicas. Ao contrário, a cultura é um produto coletivo da vida humana. Isso se aplica não apenas à percepção da cultura, mas também à sua relevância, à importância que passa a ter. Aplica-se ao conteúdo de cada cultura particular, produto da história de cada sociedade. Cultura é um território bem atual das lutas sociais por um destino melhor. É uma realidade e uma concepção que precisam ser apropriadas em favor do progresso social e da liberdade, em favor da luta contra a exploração de uma parte da sociedade por outra, em favor da superação da opressão e da desigualdade (SANTOS, 1987, p. 37-38).

No que diz respeito à Educação Infantil, no curso de Pedagogia há três disciplinas que tratam desse nível de ensino – Currículo e Educação Infantil, Direito à Infância e Educação Fundamentos da Educação Infantil – que fornecem subsídios para realizarmos as atividades de estágio com mais propriedade. De uma forma abrangente, podemos dizer que a Educação Infantil é reconhecida como a primeira etapa da Educação Básica (BRASIL, 1996), mas nem sempre foi assim.

Em meados do século XVIII, o ensino nas instituições que acolhiam crianças pequenas era de cunho assistencialista. Para elas, o atendimento surgiu com o propósito de apenas cuidar, acrescido posteriormente de preocupações em compensar todos os tipos de carências:

Em função da crescente participação dos pais no trabalho das fábricas, fundições e minas de carvão, surgiram outras formas de arranjos mais formais de serviços de atendimento as crianças. Eram organizados por mulheres da comunidade que, na realidade, não tinham uma proposta institucional formal, mas adoravam atividades de canto e memorização (RIZZO, 2003). As atividades relacionadas ao desenvolvimento de bons hábitos de comportamento e de internalização de regras morais eram reforçadas nos trabalhos dessas voluntárias (PASCHOAL; MACHADO, 2009, p. 80).

Como vimos, a educação das crianças era feita no âmbito doméstico, sob a responsabilidade da família e/ou dos responsáveis. Os pequenos aprendiam, por meio das

tradições e dos costumes de suas culturas, os elementos fundamentais relativos a convívio e respeito.

De acordo com Aquino (2001, p. 32), “a palavra criança só é explicitada, oficialmente, pela primeira vez, nos Annaes da Assembleia Constituinte, em meados de 1823, no Rio de Janeiro”. Referências sobre a infância tiveram início no Brasil somente quando as primeiras instituições de educação de nível superior iniciaram suas atividades, por volta de década de 1920. Porém, “a partir da década de 1930, a educação começa a ser vista e pensada de forma mais moderna e compatível com as necessidades do momento e das realidades locais” (*ibidem*).

Com o Movimento da Escola Nova, o eixo de atenção da aprendizagem passa do adulto para a criança e indica questionamentos, interesses e considerações por ela. Desse modo, a Educação Infantil começa a se redimensionar por meio de um novo enfoque com Anísio Teixeira e outros teóricos, que levantaram a bandeira da Escola Nova segundo princípios básicos da laicidade, da educação pública e gratuita. Isso contrapunha a ideologia católica que defendia a pedagogia tradicional, na qual o ensino era única e exclusivamente centrado no professor como detentor maior do conhecimento.

Segundo Faria (1999, p. 30 apud KUHLMANN JR., 2000., p. 9):

O programa educacional do Manifesto dos Pioneiros a Escola Nova, de 1932, também aproximava as instituições ao prever o “desenvolvimento das instituições de educação e assistência física e psíquica as crianças na idade pré-escolar (creches, escolas maternais e jardins-de-infância) e de todas as instituições peri-escolares e pós-escolares”.

Todavia, a partir da década de 1970, a concepção sobre a criança pequena foi delineada em outros moldes:

Surgiu no decorrer desse século uma nova idealização da criança que soa curiosamente parecida à certa dimensão da noção pré-moderna. Vemos a criança de novo pintada como adulto em miniatura, só que alguém privilegiado com direitos tradicionalmente considerados como sendo de adulto: respeito, individualidade, liberdade e cidadania (AQUINO, 2001, p. 32).

Creches e pré-escolas foram instituídas num período de modificações significativas no modelo familiar, em que a mulher passou a ter novas funções no mercado de trabalho. Nesse sentido, a infância e o papel da criança na sociedade abarcam discussões acirradas no que diz respeito à visão de homem, sociedade e mundo, dado que a mulher começa a “ser liberada” para outras ações. Dessa maneira:

A creche e a pré-escola representam alternativas concretas para viabilizar a liberação da mulher para o mercado de trabalho, mas em todos os tipos de atendimento se coloca como igualmente relevante à necessidade de que o trabalho realizado no seu interior tenha não só caráter assistencial, mas educativo (ROCHA, 2001, p. 32).

Até os dias de hoje é mantido o caráter assistencialista de tais instituições, sendo poucas as iniciativas de preocupação educacional nesse nível de ensino, uma vez que a “educação assistencialista promovia uma pedagogia da submissão, que pretendia preparar os pobres para aceitar a exploração social. O Estado não deveria gerir diretamente as instituições” (KUHLMANN JR., 2000, p. 8).

Creches ainda não eram referenciadas nos documentos normativos, uma vez que não eram vistas como um estabelecimento educacional, e sim como locais para deixar as crianças que, em sua maioria, eram de uma classe menos favorecida (as mães precisavam se afastar para se dedicar ao trabalho extrafamiliar). Porém, a visão que preocupava os teóricos da época era a de que as pessoas que “cuidavam das crianças” não necessitavam de formação adequada – para muitos, tal descaso se dava pela ausência de fiscalização.

Na década de 1980, a Educação Infantil, antes colocada em segundo plano, começa a ter maior destaque com a criação da “Carta de Princípios da Criança: Compromisso Social”, em 1989, pelo então Conselho Nacional dos Direitos da Mulher (CNDM). A creche passa a ser vista como um direito da criança, e não apenas como um auxílio às mães trabalhadoras. Cumpre afirmar que a discussão sobre o verdadeiro papel das instituições de ensino infantil nesse período indicava que a simples “assistência” não mais atendia às necessidades pedagógicas instituídas nas escolas de Educação Infantil.

Sob esse viés, foram constatados avanços na sociedade e nas propostas políticas. No que concerne à Educação Infantil, houve várias alterações, a começar pela Lei n. 9.394 (BRASIL, 1996), que, como dito antes, trata especificamente sobre essa modalidade de ensino, reconhecida como etapa da Educação Básica (BRASIL, 1996). Nas palavras de Paschoal e Machado (2009, p. 86):

Além da Constituição Federal de 1988, do Estatuto da Criança e Adolescente de 1990, destaca-se a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional de 1996, que, ao tratar da composição dos níveis escolares, inseriu a Educação Infantil como a primeira etapa da Educação Básica. Essa lei define que a finalidade da Educação Infantil é promover o desenvolvimento integral da criança até seis anos de idade, complementando a ação da família e da comunidade.

O que antes era considerado favor do Estado e direito da família toma outro sentido,

em que a criança passa a ter garantias e segurança necessárias para o seu desenvolvimento, principalmente social, enquanto cidadão em contínuo processo de formação. Segundo a Constituição Federal de 1988 (BRASIL, 1988), as crianças são vistas como sujeitos de direitos, e as creches e pré-escolas são mencionadas no capítulo que aborda a educação.

A formação dos profissionais da educação começa a ser discutida em eventos diversos. Nesse contexto se inserem o espaço lúdico, a prática pedagógica baseada em planejamentos, o direito à diversidade e pluralidade étnica, racial ou cultural, a ampliação de vagas para o atendimento das crianças, a criação de um currículo específico com especificidades e a definição de faixa etária, ao entender que a criança de zero a três anos estará na creche, e a de quatro a cinco anos, na Educação Infantil.

Em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) para a Educação Infantil (BRASIL, 2009, p. 1):

Art. 4º. As propostas pedagógicas da Educação Infantil deverão considerar que a criança, centro do planejamento curricular, é sujeito histórico e de direitos que, nas interações, relações e práticas cotidianas que vivencia, constrói sua identidade pessoal e coletiva, brinca, imagina, fantasia, deseja, aprende, observa, experimenta, narra, questiona e constrói sentidos sobre a natureza e a sociedade, produzindo cultura.

Segundo Arce “o professor trabalha com dois movimentos ao mesmo tempo procurando relacionar os conceitos que a criança possui do cotidiano com os conceitos presentes nos conteúdos a serem trabalhados, portanto, os conceitos científicos” (ARCE, 2013, p. 16). É necessário que o educador conheça a realidade sociocultural de seus alunos, também em seu desenvolvimento.

Portanto, quando pensamos em nossa formação para a Educação Infantil, estamos cientes de que ela não se restringe à comunicação e aquisição de saberes. Por conseguinte, vai além do saber formal, científico e técnico, com intencionalidade específica de permanente mudança da condição humana e do sujeito que adquire/constrói o saber.

Não podemos nos filiar a uma educação que oferece um saber deformado e funcional para o capital. Essa distribuição desigual dos conhecimentos na escola é uma reprodução do próprio capitalismo para formar valores úteis e pertinentes aos indivíduos. O saber cultural é, porquanto, uma necessidade premente, em que refletimos acerca da alimentação para pensar sobre quem somos, como vivemos e o que construímos.

2 ALIMENTAÇÃO: UM BREVE HISTÓRICO BRASILEIRO

Na escola estagiada na Educação Infantil, as crianças frequentemente levavam frituras, refrigerantes, doces, salgadinhos industrializados, dentre outros alimentos que, consumidos em excesso, trazem malefícios à saúde.

O que era possível perceber daqueles hábitos alimentares, conforme a nossa cultura? Historicamente, Algranti e Asfora (2019, p. 254) afirmam que a cozinha brasileira é influenciada por três diferentes culturas:

[...] a indígena, a africana e a europeia (portuguesa, essencialmente). Mais de 50 anos após sua publicação, a replicação de tal modelo permanece por trás de muitos trabalhos científicos sobre o tema. Só muito recentemente, leituras críticas de seus pressupostos teóricos começaram a aparecer direcionando novas perspectivas de interpretação para aspectos alimentares do Brasil.

Percebemos que os índios influenciaram nossos hábitos culturais até hoje: houve modificações com o passar do tempo, mas a essência de pescar, caçar e plantar mandioca ainda perduram. Para Ornellas (1978, p. 183):

[...] do ponto de vista cultural, as tribos indígenas do Brasil podem ser separadas em dois grandes grupos: Tupis e Jê-botocudos. Face às dimensões do território e à variedade de condições ecológicas, existem no país zonas de recursos alimentares diferentes, desenvolvendo atividades relativas à sua obtenção (caça e pesca; recolhedores; cultivo de mandioca e outros produtos). Influíram também sobre a formação característica de núcleos indígenas as práticas religiosas, os mitos e, em suma, o estado de evolução cultural da tribo.

Ademais, os negros africanos influenciaram nossa culinária, principalmente no Nordeste do país, “deixando na Bahia a comida de santo, feita de gêneros de origem africana como o quiabo” (CARNEIRO, 2003, p. 117). Outro elemento concerne à chegada dos portugueses ao Brasil, que modificaram tanto a cultura alimentar dos índios quanto a deles ao conviverem por muito tempo:

No início de 1553, criava Martim Afonso de Souza o primeiro núcleo de organização social e administrativa, em Vila de São Vicente, implantando-se o sistema de Capitanias Hereditária, visando a garantir a fixação do elemento alienígena, sem prejuízo dos interesses comerciais de Portugal, voltado para o Oriente. Português trazia, então, quase um século de experiência nas regiões tropicais da Índia e da África. O início da vida econômica no Brasil foi marcado, sobretudo, pela introdução de sal, cana-de-açúcar, gado, coqueiros, bananeiras doces, cítricos, mangueiras e especiarias, as quais já eram objeto de comércio, por parte dos portugueses, ou que se faziam necessárias ao seu bem-estar. Formaram, assim uma sociedade agrária, subjugando primeiro o índio, depois o negro e fazendo prevalecer o poder

particular dos donatários e a influência decisiva da igreja, através de suas missões religiosas (ORNELLAS, 1978, p. 219).

A alimentação passou por mudanças acentuadas na exportação e importação de produtos e ideias que “incluem alterações nos hábitos alimentares tanto no aspecto da diversificação dos produtos consumidos como no das formas sociais desse consumo” (CARNEIRO, 2003, p. 164). Convém salientar que os hábitos alimentares não se restringem à influência única de índios, africanos e portugueses:

É a civilização McDonald's que se impõe. O *fast food* é o principal fenômeno de consumo do mundo globalizado, é o ícone da globalização, sendo que o sanduíche de hambúrguer, a pizza, a batata frita e os refrigerantes (Coca-Cola) ganham a preferência, principalmente entre os jovens, quando o mais importante é a praticidade e a rapidez. As crianças também devem ser incluídas nesse grupo, sendo grandes consumidoras do McDonald's. Hoje, os alimentos são comprados quase prontos para o consumo, daí a grande procura por fornos micro-ondas, congelados, pré-cozidos, pré-temperados e alimentos com empacotamento a vácuo. Essa praticidade e rapidez imposta pela sociedade contemporânea acabam derrubando as convenções ditas pela sociedade, construídas historicamente e pautadas pela tradição e pelos costumes. As refeições feitas em conjunto, em casa, com horário determinado e um cardápio planejado estão se tornando cada vez mais raras (SANTOS, 2005, p. 22).

Nesse contexto, a modernidade e a globalização também intervêm em nossos hábitos alimentares, uma vez que utilizamos alimentos enlatados e de fácil acesso. Tal rotina, em que o tempo sempre parece escasso, certamente afetou nossa relação com a culinária e o que as crianças têm consumido na escola.

A palavra culinária surge do latim *culinarius* e da expressão *culina*, ou seja, cozinha:

A culinária é uma prática social com infinitas possibilidades de combinações, sendo considerada como um espaço criativo do cotidiano e promissor para intervenções que visem promover a troca de experiências e um aprendizado sobre alimentação (COELHO, 2017, p. 13).

Vale frisar que as mudanças nos hábitos culinários não são uma característica apenas de nosso momento histórico. No período do Brasil Colônia, os portugueses modificaram aspectos da culinária do índio:

Não foi difícil integrar a culinária portuguesa, indefinida na origem e simples essência, com a abundância e a versatilidade natural de que dispunha o índio brasileiro, onívoro, por natureza. Apesar de seus moldes muito primitivos de cultura, este último impôs o uso da mandioca a base da alimentação do colonizador. Subjugado a seu serviço, o índio utilizava alimentos autóctones e as formas de preparação que conhecia, enquanto o português cosmopolita ia aceitando de bom grado a inovação de pratos a sua

mesa (ORNELLAS, 1978, p. 219).

O trato com o alimento manifesta uma relação do ser humano com a sua história, a estrutura culinária e as características alimentares de uma comunidade, em que identificamos uma cultura própria. Logo, o domínio de determinadas técnicas na preparação dos alimentos designa mais que uma questão de gosto.

Há diversos países com distintos estilos e características peculiares de alimentação, cujas práticas alimentares se unem muitas vezes ao patrimônio cultural. Nesse caso, Santos (2005, p. 15) postula que:

Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa.

Enfim, a atividade culinária faz parte do dia a dia, e a alimentação fala muito de quem somos na sociedade. Constituimos uma cultura e possuímos determinadas práticas alimentares; desse modo, como, onde e por que preparamos os alimentos representam aspectos fundamentais de nossa sobrevivência e cultura.

3 PERCEPÇÕES SOBRE O ESTÁGIO SUPERVISIONADO II DE EDUCAÇÃO INFANTIL

O estágio curricular supervisionado, no ensino superior, demonstra “a relação entre as intenções de formação e o campo social/profissional, além de se constituir como prática investigativa” (BORSSOI, 2012, p. 1). Acreditamos que, na Educação Infantil, tal momento foi importante na formação discente, pois pudemos visualizar algumas práticas que, para nós, mereceram ser refletidas e compartilhadas neste TCC.

Nessa experiência prática, foram realizadas observações que puderam confrontar com a teoria, ou seja, buscamos embasamento teórico para entender a prática:

Acredita-se que o estágio curricular supervisionado no processo de ensino superior pode propiciar, mesmo sendo um espaço-tempo comprimido, ao acadêmico a percepção de sua responsabilidade com a formação do “outro” e do mundo, no caso o pedagogo. Esse período teórico-prático não é somente momento de adquirir competências, habilidades operacionais e instrumentais, de como ser um “bom” professor/gestor. Mas, pautado pelo viés da pesquisa, possibilita ação conscientizadora do seu papel social/político no que se refere a educação das futuras gerações (BORSSOI, 2012, p. 13).

Porquanto, o aprendizado significativo nos ajudou a entender um pouco mais sobre a prática educacional, com observações que nos trouxeram questionamentos e nos possibilitaram a realização deste artigo. No processo de ensino e aprendizagem das crianças, o professor colaborava para uma aprendizagem significativa e dinâmica, visto que, para Lorenzato (2008, p. 20):

Em sala de aula, é preciso oferecer inúmeras e adequadas oportunidades para que as crianças experimentem, observem, reflitam e verbalizem. Portanto é preciso possuir uma extensa coleção de material didático apropriado, sem que este seja necessariamente caro ou impossível de se obter. A construção do material didático, muitas vezes, é uma oportunidade de aprendizagem.

Perante a Base Nacional Comum Curricular (BNCC) o professor deve “imprimir a intencionalidade educativa nas práticas pedagógicas”, ou seja, possibilitar experiências as crianças que possam auxiliar no processo ensino aprendizagem das crianças e que seja significativo e de qualidade.

Essa intencionalidade consiste na organização e proposição, pelo educador, de experiências que permitam às crianças conhecer a si e ao outro e de conhecer e compreender as relações com a natureza, com a cultura e com a produção científica, que se traduzem nas práticas de cuidados pessoais (alimentar-se, vestir-se, higienizar-se), nas brincadeiras, nas

experimentações com materiais variados, na aproximação com a literatura e no encontro com as pessoas. (BNCC, 2017, p.38).

No tocante à infraestrutura, a escola onde realizamos o estágio compreende a Educação Infantil e o Ensino Fundamental I da rede pública municipal de Ituiutaba/MG, com cerca de 890 alunos de quatro a 11 anos de idade nos turnos matutino e vespertino, além de 68 profissionais. Há 17 turmas/salas amplas e arejadas, uma biblioteca, uma sala de direção, uma sala de professores, uma secretaria, uma cantina conjugada com refeitório, dois banheiros para os estudantes (um masculino e outro feminino), três banheiros para os docentes, um galpão, um pátio, uma quadra poliesportiva coberta, um parque de diversão, uma sala de informática, uma sala de recursos.

De acordo com o PPP (ITUIUTABA, 2017), a escola tem como filosofia a responsabilidade, o respeito e a valorização do outro, com o desenvolvimento de potencialidades e a formação integral dos alunos como cidadãos críticos, conscientes e atuantes para o pleno exercício de sua cidadania. As salas dos educandos de quatro e cinco anos de idade são organizadas de maneira a propiciar a construção da autonomia, das noções temporais e espaciais, além do contato com diversas formas de registro (desenho, escrita, figuras, rabiscos) expostas nas paredes – calendário, quadro de contagem, quadro de aniversariantes, regras da turma, faixa numérica, alfabetário e cantinho da leitura. Tal decoração e organização é bem semelhante a muitas escolas onde compartilhávamos nossas experiências durante as aulas de estágio.

No que tange ao planejamento, a escola estabelecia momentos para os docentes elaborarem os planejamentos. Os regentes de cada turma se reuniam para trocar experiências, organizar o conjunto de atividades e as ações a serem realizadas ao longo da semana, em que a especialista e os gestores ficavam responsáveis pela socialização das decisões.

Ainda em consonância com o PPP da escola:

Em uma educação que busca a transformação da realidade, o conhecimento é fruto de uma construção coletiva. O professor é mais do que “ensinante” e o processo ensino-aprendizagem, adquire movimento de troca e de crescimento mútuo. Nessa concepção, o processo de ensino e aprendizagem é uma seta de mão dupla; de um lado, o professor ensina e aprende e, de outro, o estudante aprende e ensina, num processo dialético, isto é, permeado de contradições e mediações (ITUIUTABA, 2017, p. 10).

Do ponto de vista da prática pedagógica, um dos momentos vivenciados no estágio foi projeto “Alimentação Saudável”, desenvolvido por uma das professoras. Ela relatou que tal iniciativa ocorreu porque os alunos levavam, para a escola, frituras, refrigerantes, doces,

salgadinhos industrializados, dentre outros alimentos que trazem malefícios à saúde. A docente teve a ideia de realizar atividades relacionadas à alimentação saudável e ainda inseriu, na rotina da semana, o “Dia da Fruta”, para que crianças e docentes levassem frutas para compartilharem e as degustarem na forma de espetinhos. Além disso, a docente trabalhou as culturas indígena, negra e portuguesa que influenciam a alimentação brasileira.

Compreendemos que a mídia é uma grande impulsionadora de alimentos e do modo como nos alimentamos, pois expõem dietas e produtos que podem fazer mal à saúde, principalmente em relação a *fast food*. Desde pequenas, as crianças devem interagir com a cozinha e realizar tarefas simples, pois ela é um excelente laboratório onde poderão experimentar práticas que ajudarão no desenvolvimento infantil.

A cognição se desenvolve através das sensações obtidas pelos sentidos, porém, são as mãos que mais contribuem para essas absorções. Para atender a este princípio, a sala de aula deve transformar-se num verdadeiro laboratório, onde o conhecimento vai sendo conquistado através da elaboração de situações concretas. Tocar, manipular, sentir, testar e concluir são etapas que garantem a aprendizagem (BRAGA, 2014, p. 11).

A comunidade escolar pode abordar temáticas relativas à culinária na escola. Por sua vez, o aluno necessita saber o porquê dos conteúdos ensinados, e o professor deve ser o mediador para a compreensão desse universo. Segundo o RCNEI,

A prática educativa deve buscar situações de aprendizagens que reproduzam contextos cotidianos nos quais, por exemplo, escrever, contar, ler, desenhar, procurar uma informação etc. tenha uma função real. Isto é, escreve-se para guardar uma informação, para enviar uma mensagem, contam-se tampinhas para fazer uma coleção etc. (RCNEI, 1996, p.35).

Trabalhar os conteúdos de forma contextualizada pode levar os docentes a dialogar com os educandos sobre a relação entre teoria e prática. Nesses termos:

Todo ser humano, num ambiente que lhe suscite a curiosidade, que lhe ofereça oportunidades de observações e descobertas, suas capacidades internas despontam facilmente, e muitas redes neuronais se formam. E quanto mais sinapses se criam, maiores as possibilidades de apreensão de novos conhecimentos (BRAGA, 2014, p. 10).

Portanto, a culinária pode ser utilizada na rotina dos alunos, pois manipular, sentir e testar fazem parte do pensamento científico, assim como observar o mundo e querer saber sobre ele. Tais ações precisam ser incentivadas no contexto escolar, a exemplo das aulas de Ciências.

Ao trabalhar temáticas como alimentação saudável e culinária, a professora partia dos

conhecimentos prévios das crianças para pensar sobre os alimentos consumidos. Podemos pensar que os saberes culinários e o preparo de alimentos são bens culturais e estão para além do ensino de leitura e escrita, ao se situarem em um campo da aquisição do conhecimento curricular que pensa o homem na relação com a sociedade.

No âmbito escolar, a alimentação pôde trazer formas para envolver os alunos em uma abordagem interdisciplinar na construção do conhecimento, visto que as crianças desenvolveram saberes de forma significativa. Na ocasião, percebemos que a professora tenciona aguçar hipóteses no tocante à alimentação saudável, ao partir de conceitos básicos da vida diária e de conhecimentos científicos da temática, como a identificação dos alimentos e seus benefícios ou não para o organismo, a valorização dos alimentos e das diversas formas de preparo, expandindo os horizontes e experiências das crianças.

A mediação da professora instigava a importância e a necessidade de uma alimentação saudável, ao desenvolver e ampliar o conhecimento científico, sobretudo em relação aos tipos de frutas, aos sentidos das expressões e às capacidades de observação, comparação e classificação dos alimentos. Na rotina da Educação Infantil, o professor deve possibilitar a busca de relações com o cotidiano da criança:

[...] todos podem aprender, embora em tempos diferentes e por rotas distintas; identificar as necessidades e capacidades de cada um, reconhecer neles indivíduos com características peculiares. O professor deve ter cultura geral, não ser apenas um especialista em determinada área do conhecimento humano. Estar disponível para sempre aprender. Nunca esquecer que o prazer deve fazer parte da sala de aula, que começa com a sua atitude positiva diante da tarefa educacional (BRAGA, 2014, p. 11).

Assim sendo, os projetos “Alimentação Saudável” e “Dia da Fruta” são importantes na escola onde foi realizado o estágio. A reflexão com as crianças da Educação Infantil impacta na percepção sobre o que é necessário para o crescimento de ossos, músculos e órgãos, como também para conhecerem e construírem hábitos alimentares. Por isso, a nosso ver, foi importante a escola trabalhar com a temática para despertar o gosto por certos alimentos, ensinar de forma prazerosa, propiciar aulas dinâmicas e introduzir conhecimentos científicos.

4 INTERAÇÕES ENTRE O MEMORIAL E O DIÁRIO DE BORDO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO DA EDUCAÇÃO INFANTIL

Para nós, a construção do diário de bordo relacionado ao estágio na Educação Infantil possibilitou o registro de atividades prazerosas, entre elas a proposta de desenvolvimento de ações relativas à culinária, em que os alunos se divertiram e aprenderam ao participar da proposta mediada pela professora.

Com a preparação dos alimentos de maneira saudável, consideramos a curiosidade e a iniciativa das crianças, além do planejamento do professor algo relevante para a nossa condição de professora em formação. Como dito anteriormente, a temática nos chamou a atenção, sobretudo em relação aos hábitos alimentares explanados pela docente. Em nosso Diário de Bordo registramos, em 25 de maio de 2017:

Hoje foi mais um dia de observação na sala, a professora havia passado uma tarefa para casa sobre alimentação saudável. Pediu para que as crianças fossem falando o que fizeram na tarefa; então, elas foram respondendo que tinham que recortar umas gravuras (verduras) e colar na panela para fazer uma sopa deliciosa. Ela perguntou se alguém gostava de sopa, sobre o que gostavam de comer na sopa, e elas foram falando: cenoura, batata, chuchu, abobora, tomate etc. O que não gostavam, falaram também, e ela foi explicando a importância dos alimentos para nossa saúde – elas interagiram bastante. A professora pediu para que os alunos, no dia seguinte, trouxessem frutas, pois iam realizar uma atividade sobre a alimentação (DIÁRIO DE BORDO, 2017).

Conforme o excerto acima, a atividade proposta pela professora foi bem aceita pelas crianças, uma vez que puderam participar e interagir com o tema. Pensamos que devem ser levados em conta o diálogo e o interesse dos alunos na sala de aula, pois as conversas realizadas na sala de aula são imprescindíveis para o desenvolvimento da linguagem oral, além de propiciar o desenvolvimento da autonomia e imaginação deles.

Em outro momento destacamos, em nosso diário:

[...] voltamos para a sala de aula e a professora recolheu as frutas que havia pedido na aula anterior e as levou para a cozinha. Pediu às crianças que fizessem um fila para lavar as mãos, pois iam para a cantina fazer espetinhos de frutas. Todas as crianças colocaram touca e avental. A professora explicou sobre a higiene na hora de mexer com os alimentos, que tem que lavar as frutas muito bem lavadas, e falou para as crianças descascarem as bananas e tirarem as uvas dos cachos, enquanto ela e eu descascávamos as laranjas e mexericas. A professora pegou os espetinhos e explicou como era para se fazer. Alguns diziam que gostavam de todas as frutas; outros diziam que era muito divertido. As crianças gostaram bastante, [...] elas mesmas gostaram de fazer os espetinhos (DIÁRIO DE BORDO, 2017).

De fato, as atividades promoveram relações interpessoais e coletividade, o que, para nós, é primordial na Educação Infantil, pois, ao auxiliarem uns aos outros e dialogarem entre si, os discentes vivenciaram condições de sujeito. Assim:

A possibilidade de os alunos se agruparem para produzirem é muito interessante, pois favorece a uma troca enriquecedora. Possibilitar que discutam o que já viram sobre algum tópico previamente combinado traz uma riqueza enorme para a sala de aula. O sistema Montessori defende, além do trabalho em pequenos grupos, a tutoria, que é a possibilidade de alunos se ajudarem entre si, dando oportunidade a que os que já dominam algum tema o ensinem a seus parceiros. A diminuição de distância da linguagem é um fator positivo para que esses grupos tenham um rendimento maior de quando apenas ouvem informações dadas pelo professor (BRAGA, 2014, p. 11).

Acreditamos que tais atividades deveriam ser rotina nas escolas, pois momentos dinâmicos e significativos auxiliam no processo de ensino e aprendizagem. Com a vivência em projetos cuja temática se referia à cultura e aos hábitos alimentares, havia uma construção de conhecimento significativo para os estudantes:

Estabelecer pontes a partir de uma aprendizagem significativa e entender a importância de uma educação para todos, faz com que educadores procurem novas metodologias que potencializem o direito de aprender e promovam de fato essa aprendizagem. No mundo contemporâneo, o grande desafio da escola é tornar o ensino-aprendizagem um processo mais interessante, voltado para o real interesse dos educandos, de modo a torná-los sujeitos do seu próprio aprendizado (ROCHA, 2001). Desta forma, é necessário e urgente entender o perfil de nossos educandos e a partir desse perfil, resignificar a nossa proposta garantindo o que de fato é o papel da escola, o aprender, mas um aprender com sentidos e significados, que estimule novas aprendizagens. (VINHA, 2015, p. 293).

Nas atividades de culinária na Educação Infantil, há a possibilidade de interligar conteúdos: na matemática, podemos utilizar as medidas; no português, a verbalização, a escrita e a leitura das receitas; na higiene pessoal, tocamos e lidamos com os alimentos; dentre outras práticas e conhecimentos necessários à Educação Infantil.

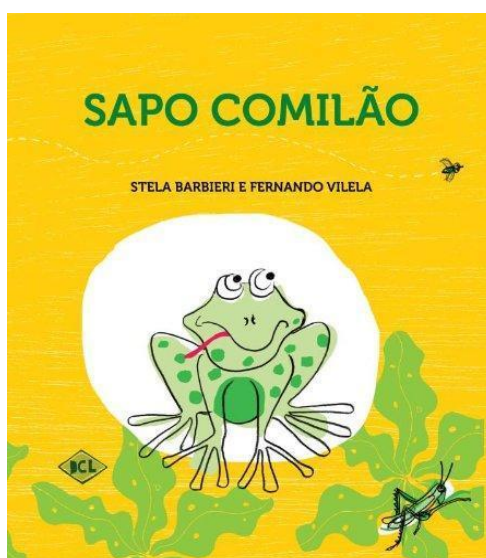
Com o desenvolvimento de projetos, a professora levava em consideração o andamento da turma, as ideias e as sugestões dos alunos:

Como no dia anterior, a professora havia dado uma atividade sobre a alimentação saudável. A supervisora, que sempre ia à sala contar histórias para as crianças, aproveitou e fez um “gancho”, contando a história do sapo comilão que queria comer outras coisas além de moscas, pois não aguentava mais comer só aquilo. Então, à medida que ele experimentava alguns alimentos como tomate, alface, milho, melancia, jabuticaba e sorvete, a supervisora ia perguntando quem gostava daqueles alimentos, e as crianças

iam respondendo do que gostavam. Assim, ela foi investigando e explicando a importância de se alimentarem. Terminou de contar a história e pediu que as crianças fizessem um sapo, na verdade, que colocassem as partes do sapo que ela havia levado. Eles as colocaram em uma folha e fizeram o olho, o nariz, a boca e as patinhas¹ (DIÁRIO DE BORDO, 2017).

Na roda de leitura, conseguimos abordar uma prática interdisciplinar. Na história do sapo comilão há frutas e verduras; portanto, podemos realizar diversas receitas com esses alimentos, como sucos e tortas; trabalhar as vitaminas de cada alimento; estudar sobre as plantas; e verificar a importância das relações naturais. Portanto, em uma simples história existem diversas informações juntamente à culinária.

Figura 1. Obra literária trabalhada pela professora.



Fonte: Barbieri e Vilela ([s.d.]).

Figura 2. Trabalho realizado por um aluno após a contação da história.

¹ A atividade desenvolvida pelos alunos está nos anexos deste trabalho.



Fonte: Elaboração da autora (2017).

Na contação das histórias foi manifestada particularmente uma prática interdisciplinar, como dito anteriormente – tal elemento é indispensável para auxiliar no processo de ensino e aprendizagem. A literatura trouxe um trabalho ainda mais significativo para as crianças, em que a interdisciplinaridade abarca a “atitude pedagógica” que, por sua vez, tem como premissa a humildade:

[...] a atitude de busca de alternativas para conhecer mais e melhor; atitude de espera perante atos não-consumados; atitude de reciprocidade que impele à troca, ao diálogo com pares idênticos, com pares anônimos ou consigo mesmo; atitude de humildade diante da limitação do próprio saber; atitude de perplexidade ante a possibilidade de desvendar novos saberes; atitude de desafio diante do novo, desafio de redimensionar o velho; atitude de envolvimento e comprometimento com os projetos e as pessoas neles implicadas; atitude, pois, de compromisso de construir sempre da melhor forma possível; atitude de responsabilidade, mas, sobretudo de alegria, revelação, de encontro, enfim, de vida (FAZENDA, 1991, p. 14).

Torna-se necessário reestruturar os planos de aula para acrescentar, ao desenvolvimento da aula, o que atinge significativamente aos alunos. A temática da alimentação, como salientado anteriormente, faz parte de nosso dia a dia; então, os alunos têm acesso a um conhecimento significativo que incide sobremaneira no contexto pessoal deles.

O que vivenciamos no estágio supervisionado na escola estudada possibilitou visualizar a empolgação dos alunos com a temática da alimentação saudável. Desenvolvemos atividades em que eles participaram, elaboraram e prepararam os alimentos, simples ideias que, a princípio, levam a uma aprendizagem significativa.

Nesta observação consideramos a experiência de vida dos alunos e o que podem

construir a partir disso. Mas, quando todos levaram a produção para a sala de aula, pudemos notar a igualdade e a diferença dos sujeitos:

Saber que devo respeito à autonomia, à dignidade e à identidade do educando e, na prática, procurar a coerência com este saber, me leva inapelavelmente à criação de algumas virtudes ou qualidades sem as quais aquele saber vira inautêntico, palavreado vazio e inoperante.** De nada serve, a não ser para irritar o educando e desmoralizar o discurso hipócrita do educador, falar em democracia e liberdade mas impor ao educando a vontade arrogante do mestre (FREIRE, 1996, p. 25).

Não poderíamos deixar de perceber a mediação da professora neste trabalho, uma vez que ela faz parte do processo. Conforme Freire (1996, p. 25):

Ao pensar sobre o dever que tenho, como professor, de respeitar a dignidade do educando, sua autonomia, sua identidade em processo, devo pensar também, como já salientei, em como ter uma prática educativa em que aquele respeito, que sei dever ter ao educando, se realize em lugar de ser negado. Isto exige de mim uma reflexão crítica permanente sobre minha prática através da qual vou fazendo a avaliação do meu próprio fazer com os educandos. O ideal é que, cedo ou tarde, se invente uma forma pela qual os educandos possam participar da avaliação. É que o trabalho do professor é o trabalho do professor com os alunos e não do professor consigo mesmo.

Ainda em consonância a Freire (1996, p.25), o professor precisa considerar o conhecimento prévio dos alunos, posto que eles são sujeitos sociais e históricos, e “formar é muito mais do que puramente treinar o educando no desempenho de destrezas”.

Nesse trato do alimento que está ou não na escola, o docente media o debate. Ademais:

Não podemos nos assumir como sujeitos da procura, da decisão, da ruptura, da opção, como sujeitos históricos, transformadores, a não ser assumindo-nos como sujeitos éticos [...]. É por esta ética inseparável da prática educativa, não importa se trabalhamos com crianças, jovens ou com adultos, que devemos lutar (FREIRE, 1996, p. 10).

O professor deve estar ciente do aspecto humanizador ao nortear o processo socioeducativo, possibilitar aos educandos e a si uma consciência crítica perante a política e a manipulação com as camadas sociais, sobretudo as de baixa renda, pois são nelas que incumbem ideias diversas.

A prática educativa é um exercício constante para desenvolver professores e alunos. São dados significados aos saberes que, nesse caso, são (re)construídos, pois somos capazes de aprender e ensinar, com vistas a melhorar o que somos de fato:

É esta percepção do homem e da mulher como seres “programados, mas para

aprender” e, portanto, para ensinar, para conhecer, para intervir, que me faz entender a prática educativa como um exercício constante em favor da produção e do desenvolvimento da autonomia de educadores e educandos. Como prática estritamente humana jamais pude entender a educação como uma experiência fria, sem alma, em que os sentimentos e as emoções desejos, os sonhos devessem ser reprimidos por um de ditadura reacionalista. Nem tampouco compreendi a prática educativa como uma experiência que faltasse o rigor em que se gera a necessária disciplina intelectual (FREIRE, 1996, p. 53).

Enquanto espaço formal de aprendizagem, a escola deve buscar propostas inovadoras e criativas, como os projetos de alimentação e culinária. Com isso, as crianças vivenciam momentos significativos de aprendizagem que dão espaço para o diálogo, a reflexão e a expressão de ideias:

Por isso mesmo pensar certo coloca ao professor ou, mais amplamente, à escola, o dever de não só respeitar os saberes com que os educandos, sobretudo os das classes populares, chegam a ela – saberes socialmente construídos na prática comunitária – mas também, como há mais de trinta anos venho sugerindo, discutir com os alunos a razão de ser de alguns desses saberes em relação com o ensino dos conteúdos (FREIRE, 1996, p. 14).

Acreditamos que as atividades propostas no estágio foram essenciais para os alunos, mas elas precisam continuar. A imposição, nesse caso, não pode ser uma vertente a ser considerada pelos gestores, e sim ações voltadas a um processo de ensino e aprendizagem significativo aos estudantes.

5 POSSIBILIDADES DE ATIVIDADES CULINÁRIAS PARA A SALA DE AULA: EDUCAÇÃO INFANTIL

Crianças são muito curiosas, e o universo da cozinha, tão próximo do cotidiano e, ao mesmo tempo, distante, pode se tornar um aliado nas questões referentes ao ensino na Educação Infantil, com novidades, sensações, cheiros, sabores para conhecerem, além de estimular uma alimentação mais saudável.

Juntamente com os professores, elas poderão utilizar a culinária como objeto de conhecimento, construir e descobrir conteúdos relativos à Matemática, Português, Ciências, Geografia e História, seja nas atividades que envolvem o preparo de alimentos ou em receitas relativas a questões culturais.

Como o alimento e a culinária proporcionam uma aprendizagem mais significativa e interdisciplinar, procuramos refletir sobre atividades que poderiam ser desenvolvidas na Educação Infantil. A partir da ideia de que a culinária aborda questões culturais, o professor poderia construir uma sequência didática ou um projeto com esse teor, em que se destacassem a linguagem, a criatividade e a experiência dele e das crianças.

Nesse contexto, a contação de história pode explorar vários eixos, como a história da “Galinha Ruiva”, que é de origem inglesa, um conto que mostra como a cultura que beneficia ociosidade pode corroer uma sociedade, mas aqui no Brasil ganha uma versão recontada, tornando-se um conto popular que relata sobre os alimentos, a preparação de um bolo, sendo desta forma possível trabalhar a dramatização da história, a receita do bolo, os alimentos que são utilizados para a preparação, aonde auxiliará na socialização dos alunos e na manifestação cultural. Podemos pensar a partir desta história as questões brasileiras como um bolo de milho, o milho está ligado, por exemplo, a cultura dos índios tupis guaranis e o significado da palavra “milho” significa “sustento da vida”. Também poderíamos realizar a contagem dos personagens e dos ingredientes para compor a receita do bolo, as quantidades poderão ser associadas ao número, assim a criança vai conhecendo a sucessão numérica. Se tratando do conhecimento matemático sabemos que as propostas que envolvem este conhecimento são muitas, pois vivenciamos a matemática a todo o momento, desde muito pequenas as crianças entram em contato com noções matemáticas, pois ouvem e falam sobre números o tempo todo, talvez num primeiro momento a criança não faça associação, mas elas vão percebendo gradativamente com as propostas pedagógicas.

Outra história legal e divertida que possibilita o conhecimento de como os produtos/alimentos chegam à nossa mesa seria a história “Do campo a mesa O caminho dos

alimentos” do escritor por Teddy Chu e ilustrado por Amanda Grazini, nele poderíamos trabalhar a cultura do campo, como é realizado o plantio dos alimentos, as diferenças entre o campo e a cidade, os alimentos que são importantes para o nosso crescimento, a colheita como deve ser feita, como chegam até nossa mesa. Por fim, há no livro um subtítulo: “Despertando o mestre-cuca em você”, tendo a possibilidade de realizar algumas receitas com os alunos ou criar uma receita de acordo com as ideias que irão surgindo.

Acreditamos ser de grande importância que os alunos da Educação Infantil conheçam este tema, principalmente por se tratar de onde vêm os alimentos, a cultura do campo, pois sabemos que há diferenças entre o campo e a cidade, a experiência de eles conhecerem o processo de alguns alimentos e também ter uma alimentação mais saudável, ensinar sobre o desperdício e reaproveitamento dos alimentos através de receitas. Além disto, é claro que podemos explorar os outros eixos, a linguagem oral e escrita, a matemática, identidade e autonomia, sociedade e natureza, com escrita das receitas (professor como escriba), identificação das letras, sílabas, quantidades, sequência, trabalhar a oralidade através do reconto, identificação de paisagens do campo e da cidade, entre outros.

Utilizando uma sequência em um determinado projeto sobre o tema poderíamos usar o livro “No tempo em que a televisão mandava no Carlinhos”, escrito por Ruth Rocha, aqui poderíamos abordar a cultura do consumo, a conscientização a respeito da propaganda enganosa, se trata de um menino que comia tudo o que via na televisão, virando piada para seus colegas, pois os amigos os deram vários apelidos por ele ser gordinho. Não gostando dos apelidos resolveu tomar medicamentos para emagrecer, mas ficou doente, viu que precisava de uma alimentação saudável para se recuperar e ter energia para brincar com seus amigos. Podemos utilizar das duas histórias para fazer uma comparação de como podemos nos alimentar de forma saudável e os alimentos que prejudicam nossa saúde, a questão dos *fast foods*, os alimentos que contém agrotóxicos e como podemos realizar o plantio para colhermos alimentos mais saudáveis.

Outra história que podemos trabalhar na educação infantil é de Marcelo R.L. Oliveira, intitulado: “Salada de Frutas”, são vários poemas que relatam sobre as frutas utilizando também várias ilustrações de acordo com os poemas. Proporcionando as crianças um gênero textual importante da literatura, a poesia, para que elas conheçam, desse modo compreendemos que é de suma importância que novos alimentos façam parte da dieta alimentar de todos nós, então, com este livro, pensando na dificuldade que as crianças tem em degustar alimentos podemos possibilitar a elas uma “Oficina do Sabor” trabalhar o preparo de alimentos de diversas formas para serem oferecidos às crianças e com a participação delas,

aonde devem ser realizadas em espaços adequados ao preparo e consumo de alimentos, respeitando as normas de manipulação e higiene e assim repassando conhecimento aos pequenos sobre a forma correta de higienização de frutas, verduras, legumes e utensílios utilizados no preparo. Como sugestão de preparos rápidos e que podem ser realizados com a ajuda das crianças: sucos de frutas, salada de frutas, vitaminas, bolos funcionais e com frutas e legumes, *smoothies*, dentre outros. Com essa atividade conseguiríamos trabalhar, raciocínio lógico-matemático com pesos e medidas, números, quantidades e tamanhos, gêneros textuais com as receitas, letras e sílabas, consciência ambiental e cultura alimentar. O livro “Mamão, melancia, tecido e poesia” do autor Fábio Sombra também poderia ser apresentado para as crianças, se trata de pequenas poesias que falam de frutas, aonde poderíamos utilizar junto ao livro “Salada de Frutas” para a “Oficina do Sabor”.

Outra possibilidade, ainda, seria a história “A cesta da Dona Maricota”, escrito por Tatiana Belinky, nele os alimentos contam as vantagens nutritivas de se comer - verduras, frutas e legumes, após a contação da história poderíamos preparar para as crianças uma salada maluca misturando os três tipos de alimentos (verduras, frutas e legumes) e servir para as mesmas. A história da no porta-texto: trabalhar os nomes dos alimentos que fazem a composição da salada; sugerir no bilhete “Para Casa” os alimentos encontrados no livro da contação de histórias. A cada semana as crianças trarão uma fruta para degustação, realizada de forma coletiva e com a ajuda da família. Na oportunidade, trabalham-se cores, texturas, tamanho, forma e os cinco sentidos. Alia-se a esse dia também o ensino/aprendizagem da primeira letra do nome da fruta/legume/verdura, sua importância para a saúde e seus nutrientes.

“O piquenique do catapimba”, escrito por Ruth Rocha é uma excelente história que podemos trabalhar a amizade, socialização e o respeito pelos amigos e colegas e por fim fazer um belo piquenique com os alunos trazendo as quitandas feitas pelas famílias, conversando e explorando quais comidas eles trouxeram, quais os nomes como foram feitas e por quem, a quantidade e escrita dos nomes das quitandas que eles levaram.

A música “Pamonha” do grupo Caixola Musical, com Aline Fróes e Sandra Ribeiro, possibilitaria trabalhar musicalização e alimentação com as crianças, trabalhando assim a psicomotricidade através da dança e o que também poderíamos construir uma apresentação para a escola. A ornamentação do ambiente também se torna importante e poderia ser feita com cartazes propostos e exposição na escola com ilustrações acerca da Pirâmide Alimentar, construídos pelas próprias crianças.

Reiteramos que o professor terá condições de trabalhar questões da culinária que

permeiam a cultura, a literatura, o texto escrito, a contação de história, as músicas, a alimentação, além de relacionar letras e sílabas, aspectos atinentes à formação humana.

Como o ser humano se constitui na relação com o outro, há significações atribuídas nesse contexto, na Educação Infantil, a criança amplia e (res)significa a interação com o mundo dos adultos, bem como expande o universo escolar. Mais especificamente na sala de aula, os alunos interagem com outros seres, cujas trocas de informações é primordial para o conhecimento de si mesmo e das culturas. A diversidade de formas, espaços, tempos e parceiros de brincadeira, sejam crianças ou adultos, ampliam e diversificam as possibilidades de acesso a produções culturais. É preciso valorizar a participação e as contribuições das crianças na sala de aula. Isso vai estimular o desenvolvimento do conhecimento, a criatividade e a imaginação, ocorrendo experiências emocionais, sensoriais, expressivas, cognitivas, sociais e relacionais importantes para o desenvolvimento das crianças. Por isso, as relações culturais fazem parte da aprendizagem das crianças, e o saber culinário na prática pedagógica leva a diagnosticar o relacionamento entre elas para projetar outros conhecimentos.

Tais iniciativas, portanto, podem ser trabalhadas na Educação Infantil com temas culinários. As reflexões poderão auxiliar no planejamento das atividades, sempre pensando em uma aprendizagem significativa dos alunos. São muitas as possibilidades de se trabalhar a alimentação com as crianças, salientamos também algumas outras literaturas que achamos relevantes para o professor da educação infantil ter em seu repertório como: “Rimas saborosas” escrita por César Obeid, ilustrado por Luna Vicente; “Olhe o despertador, coelho Felício!”, escrito por Guca Dominico e Neno Alves, ilustrado por Valeriano; “Viagens de um pãozinho”, escrito e ilustrado por Sérgio Meurer; “Rinocerontes não comem panquecas”, escrito por Anna Kemp e ilustrado por Sara Ogilvie, traduzido por Hugo Langone; “O convidado de raposela” escrito e ilustrado por Alex T. Smith, tradução Érico Assis e “O ursinho Dorminhoco”, escrito por Gerusa Rodrigues Pinto e ilustrações Hugo Mattos da Silva.

Portanto acreditamos que se proporcionarmos para os alunos momentos referente a este tema, podemos influenciar em uma alimentação balanceada e de qualidade que garanta energia necessária para desenvolver atividades importantes nessa fase da vida, tais como: brincar, pular, aprender a ler e escrever. É também nessa época da vida que formamos nossos hábitos alimentares, ou seja, que “aprendemos” a gostar ou não de certos alimentos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos estudos teóricos que discutem sobre a temática ora abordados, das observações realizadas dos estágios supervisionados e nossa inquietação por buscar uma educação de qualidade para as crianças, há a necessidade de trabalhar com aspectos relativos à culinária. Isso possibilita aos alunos uma educação significativa para eles aprenderem com entusiasmo e dinamismo.

Essas iniciativas educacionais levam ao conhecimento culinário e à aprendizagem dos alunos. Assim, o estágio se tornou uma fonte para discutir sobre a valorização da cultura e dos saberes dos estudantes para analisar as formas de participação desses sujeitos, com vistas a aprofundar os conhecimentos (extra) curriculares.

As atividades poderiam ser feitas com frequência, pois, na Educação Infantil, o lúdico é primordial para as crianças expressarem sentimentos em relação ao mundo social. Como eles gostam dessa prática pedagógica, há o incentivo ao envolvimento e ao trabalho em grupo com a abordagem de conhecimentos históricos, sociais e culturais.

Reiteramos que a escola como ambiente formal de aprendizagem, deve buscar propostas inovadoras e criativas, a exemplo dos projetos de alimentação e culinária, para as crianças terem momentos significativos de aprendizagem. Logo, há espaço para o diálogo, a reflexão e a expressão de ideias.

Compreendemos que na Educação Infantil ocorrem importantes avanços no desenvolvimento das crianças, através de desafios, um ambiente atrativo e organizado e é claro práticas pedagógicas significativas que realmente enfatizem a especificidade da turma, levando em consideração o modo de ser, sentir e pensar da comunidade.

Com atividades prazerosas como as propostas neste artigo, os alunos irão se divertir ao participar, saboreando os alimentos e comidas que prepararam de maneira saudável. Todavia, devemos levar em consideração a curiosidade e a iniciativa das crianças, assim como o planejamento dos professores.

Destarte, a prática educativa é um constante exercício para desenvolver professores e alunos. Os saberes são (re)construídos e (res)significados nesse contexto, uma vez que somos capazes de aprender e ensinar para obter melhorias em contextos diversos, sejam eles familiares, profissionais ou pessoais.

REFERÊNCIAS

AQUINO, L. As políticas sociais para a infância a partir de um olhar sobre a história da criança no Brasil. In: ROMAM, E. D.; STEYER, V. E. **A criança de 0 a 6 anos e a Educação Infantil**: um retrato multifacetado. Canoas: Ulbra, 2001.

ALGRANTI, L. M.; ASFORA, W. **Luís da Câmara Cascudo e a ementa portuguesa**: a contribuição de Portugal na construção do pensamento sobre a cozinha brasileira. Coimbra: Annablume, 1978. Disponível em: <https://digitalis-dsp.uc.pt/jspui/bitstream/10316.2/34047/6/EnsaioPatrim%C3%B3nioAlimentar_artigo11.pdf?ln=pt-pt>. Acesso em: 5 maio 2019.

ARCE, Alessandra. **É possível falar em pedagogia histórico-crítica para pensarmos a educação infantil?** Germinal: Marxismo e Educação em Debate, Salvador, v. 5, n. 2, dez. 2013.

BITTENCOURT, G. R.; FERREIRA, M. D. M. **A importância do lúdico na alfabetização**. 36 f. Monografia (Graduação em Pedagogia) – Universidade da Amazônia, Manaus, 2002.

BORSSOI, L. B. O estágio curricular como potencializador da formação do sujeito político. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM EDUCAÇÃO DA REGIÃO SUL, 9., 2012, Caxias do Sul. **Anais...** Caxias do Sul: Anped, 2012.

BRAGA, S. M. Neurociências e Montessori. **Direcional Educador**, ano 10, ed. 113, p. 10-11, jun. 2014. Disponível em: <<http://www.panambyeducacional.com.br/wp-content/uploads/2018/05/degista-acervo-2.pdf>>. Acesso em: 20 maio 2019.

BRASIL. **Base Nacional Comum Curricular**: Educação Infantil e Ensino Fundamental. Brasília: MEC/Secretaria de Educação Básica, 2017.

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. **Diário Oficial da União**, Brasília, 5 out. 1988. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm>. Acesso em: 20 ago. 2019.

BRASIL. Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial da União**, Brasília, 20 dez. 1996. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19394.htm>. Acesso em: 20 maio 2019.

BRASIL. Lei n. 13.666, de 16 de maio de 2018. Altera a Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. **Diário Oficial da União**, Brasília, 17 maio 2018. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2018/Lei/L13666.htm>. Acesso em: 26 ago. 2019.

Brasil. Ministério da Educação e do Desporto. Secretaria de Educação Fundamental. **Referencial curricular nacional para a educação infantil** / Ministério da Educação e do Desporto, Secretaria de Educação Fundamental. — Brasília: MEC/SEF, 1998.

BRASIL. Resolução n. 5, de 17 de dezembro de 2009. Fixa as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Infantil. **Diário Oficial da União**, Brasília, 18 dez. 2009.

Disponível em:

<http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=3749-resolucao-dcnei-dez-2009&category_slug=fevereiro-2010-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 10 maio 2019.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma história de alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

ECCO, I.; NOGARO, A. A educação em Paulo Freire como processo de humanização. In: CONGRESSO NACIONAL DE EDUCAÇÃO, 12., 2015. **Anais...** Curitiba: Educere, 2015. Disponível em: <http://educere.bruc.com.br/arquivo/pdf2015/18184_7792.pdf>. Acesso em: 3 abr. 2019.

FAZENDA, I. C. A. **Interdisciplinaridade**: um projeto em parceria. São Paulo: Loyola, 1991. (Coleção Educar, 13).

FAZENDA, I. C. A. (Org.). **O que é interdisciplinaridade?** São Paulo: Cortez, 2008.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários para a prática educativa. 48. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1996. Disponível em: <<http://forumeja.org.br/files/Autonomia.pdf>>. Acesso em: 1º mar. 2019.

ITUIUTABA. Secretaria Municipal de Educação. **Projeto Político-Pedagógico da Escola Municipal Ildelfonso Mascarenhas da Silva**. Ituiutaba: SME, 2017.

KUHLMANN JR., M. Histórias da Educação Infantil Brasileira. **Revista de Educação Brasileira**, n. 14, p. 5-18, maio/ago. 2000.

LORENZATO, S. **Educação Infantil e percepção matemática**. 2. ed. Campinas: Autores Associados, 2008. (Coleção Formação de Professores).

ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos**. Rio de Janeiro: Fename, 1978. (Série Cadernos Didáticos).

PASCHOAL, J. D.; MACHADO, M. C. G. A história da Educação Infantil no Brasil: avanços, retrocessos e desafios dessa modalidade educacional. **Revista HISTEDBR**, n. 33, p. 78-95, mar. 2009.

ROCHA, E. A. C. A pedagogia e a Educação Infantil. **Revista de Educação Brasileira**, n. 16, p. 32-33, 2001.

SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na História. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

SANTOS, J. L. dos. **O que é cultura**. 6. ed. São Paulo: Brasiliense, 1987.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho Científico**. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2007.

TOZONI-REIS, M. F. C. **Metodologia de pesquisa**. 2. ed. Curitiba: Iesde, 2010.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA. **Projeto Político-Pedagógico do Curso de Graduação em Pedagogia da Faculdade de Ciências Integradas do Pontal (FACIP)**. Ituiutaba, 2007. Disponível em:
<http://www.facip.ufu.br/sites/facip.ufu.br/files/Anexos/Bookpage/PE_ProjetoPedagogico.pdf>. Acesso em: 1º jul. 2019.

VASCONCELOS, F. U. P. **Educação Infantil**. 1. ed. Sobral, 2016.

VINHA, T. P. Saberes e sabores do alimento: um breve resgate pela história. **Interfaces da Interfaces da Educ.**, Paranaíba, v.6, n.17, p.289-311, 2015.

ANEXOS

BARBIERI, Stela. **Sapo Comilão**; ilustrações [de] Fernando Vilela. – São Paulo: Editora DCL, 2012. 32p.

BELINKY Tatiana. **A cesta de dona Maricota**; ilustrações [de] Martinez. – 12. ed. Paulinas. 2010. 20p.

CHU, Teddy. **Do campo à mesa**: caminho dos alimentos; ilustrações Amanda Grazini. 2.ed. São Paulo: Moderna, 2012.

DOMENICO, Guca. ALVES, Neno. **Olhe o desperdício, Coelho Felício!**. São Paulo: Editora Nova Alexandria, 2007. 24p.

GERUZA, Rodrigues Pinto. **O ursinho dorminhoco**. Belo Horizonte: Editora FAPI LTDA.

KEMP, Anna. **Rinocerontes não comem panquecas**; ilustrações de Sara Ogilvie; tradução de Hugo Langone. 1ed. São Paulo: Paz e Terra. 2011.

MEURER, Sérgio. **Viagens de um pãozinho**; ilustrações do autor. 1 ed. São Paulo: Cortez, 2001.

OBEID, César. **Rimas saborosas**; ilustrações Luna Vicente. 1 ed. São Paulo: Moderna, 2009.

OLIVEIRA, Marcelo Ribeiro Leite de. **Salada de Frutas**. Capa e ilustrações de Márcia Franco. Belo Horizonte: 1990. 12p.

ROCHA, Ruth. **O piquenique do Catapimba**; ilustrações Walter Ono. São Paulo: FTD, 2005.

ROCHA, Ruth. **No tempo em que a televisão mandava no Carlinhos**; ilustrações de Alberto Llinares Martin. São Paulo: FTD, 2000.

SMITH, Alex.T. **O convidado da raposela**; [ilustrações do autor]; tradução de Érico Assis. 1 ed. São Paulo: Claro Enigma, 2013.

SOMBRA, Fábio. **Mamão, melancia, tecido e poesia**. Com bordados de Sabina Sombra. – São Paulo: Moderna, 2013. 48p.