



*REP's - Revista Even. Pedagóg.*

Número Regular: Experiências em Educação do Campo: perspectivas e práticas pedagógicas Sinop, v. 7, n. 3 (20. ed.), p. 1043-1055, ago./dez. 2016

ISSN 2236-3165

<http://sinop.unemat.br/projetos/revista/index.php/eventos/index>

---

## CULTURA ALIMENTAR E SUAS MANIFESTAÇÕES NA ESCOLA<sup>1</sup>

**Anita Seewald**

Universidade do Estado do Mato Grosso, Sinop/MT - Brasil

### RESUMO

A orientação alimentar, figura na escola como tema transversal e encontra-se centrada na figura do professor. O estudo teve por base a revisão da literatura científica sobre a cultura alimentar e também relata experiências e vivências da própria autora, acadêmica de pedagogia, cozinheira de um Centro de Educação Infantil do município de Sinop. O estudo é descritivo, de cunho qualitativo, utilizando a metodologia observação participante. Como resultados percebe-se a carência de informações sobre a prática de alimentação saudável, que sistematicamente tem contribuído o aumento de doenças, em especial a obesidade, e a necessidade da ação conjunta de outros setores da sociedade.

**Palavras-chave:** Cultura Alimentar. Educação Escolar. Orientação Alimentar.

### 1 INTRODUÇÃO

As doenças de origem alimentar vem se acentuando à medida que os sistemas alimentares vão sendo invadidos por alimentos processados. Com pouca ou nenhuma instrução sobre educação alimentar, o cozinhar que historicamente diferenciou os seres humanos de outras espécies, vai se mesclando com ritmo de vida empreendido pela sociedade-urbano-industrial, e a alimentação ao contrário de ser promotora de saúde e vitalidade vem comprometendo essa necessidade

---

<sup>1</sup> Este artigo é um recorte do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) intitulado **A CONSTRUÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR E A EDUCAÇÃO ALIMENTAR**, sob a orientação do professor Dr. Aumeri Carlos Bampi, Curso de Pedagogia, Faculdade de Educação e Linguagem (FAEL) da Universidade do Estado de Mato Grosso (UNEMAT), *Campus* Universitário de Sinop, 2016/1.

biológica primordial até mesmo para a manutenção da saúde física e mental, inclusive das próximas gerações.

Diante do agravamento do quadro das 'doenças da civilização', especialmente a obesidade que eclodiram na entrada do século XXI, esta pesquisa buscou investigar como se dá a relação entre construção da cultura alimentar e a educação escolar e como a orientação alimentar é trabalhada dentro do contexto escolar.

A coleta de dados foi feita, através de observações, experiências e vivências, com múltiplos olhares para o universo que possa se caracterizar como alimentação e seus sujeitos, bem como os desfechos pedagógicos. A referida pesquisa ocorreu entre os anos 2014 e 2016, enquanto a pesquisadora, acadêmica de pedagogia, atuava como merendeira dentro de um Centro de Educação Infantil no Município de Sinop – MT.

## **2 REFERENCIAL TEÓRICO**

A alimentação é uma necessidade biológica conduzida por um sistema simbólico e a construção da cultura alimentar é cativa do modelo cultural vigente. São as necessidades pessoais que pressionam e fazem sobreviver uma cultura. É imensurável onde vão parar as raízes de uma cultura alimentar, que por si só não ficam nas linhas de um conceito fechado. Cultura é uma construção social dinâmica, é o conjunto de manifestações e está ancorada em todos os elementos que compõem esta sociedade.

Cultura depende da vida e da interação com o meio e seus pares, independente de idade, condição social ou escolaridade, e pode ser aprendida de maneira difusa ou orientada.

A coleta de dados desta pesquisa foi realizada ao longo deste período de três anos dentro do Centro de Educação infantil. Nesta instituição as refeições oferecidas pela merenda escolar, seguem orientações do Programa Nacional de Alimentação escolar (PNAE).

Nesta análise, foram consideradas, também, as relações do pedagogo e da cozinheira, com os alunos, bem como a formação destes dois profissionais em relação à cultura alimentar. Ainda, foi levado em consideração, vivências na

interação na relação escola - professor - merendeira – aluno – família, no que tange a alimentação.

O estudo aqui realizado é descritivo, bibliográfico de cunho qualitativo e, de certa forma, segue a etnografia educativa, pois se considera a inserção da pesquisadora no campo. Como procedimento metodológico, usado para reunir os dados, foi através de levantamento fotográfico, que teve por finalidade o registro contínuo das experiências e vivência confrontando-as com a visão teórica. Foi ainda, incluída a análise de rótulos de alimentos, cardápios, a relação da unidade com a rede municipal, e desta em relação ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que era o plano que regulamentava as ações alimentares da escola em relação à merenda escolar.

Ao longo de um mês, durante quatro oportunidades, em dias alternados, foram fotografados os lanches enviados pelas famílias, no dia do 'Lanche Compartilhado'.

Na primeira semana foram enviados 12 itens no lanche, 9 eram industrializados, 2 caseiros e uma fruta. Assim seguiram os registros também, onde se verificou que estes índices se repetiam a cada semana. Na segunda semana os registros foram fotografados:

Fotografia 01 - Lanche compartilhado I



Fonte: Anita Seewald, Acervo Particular, 2016.

Nesta fotografia acima: Dos 8 lanches, seis são industrializados. O bolo escuro é de produção caseira e o bolo claro feito em padaria

Na terceira semana: Dos 16 lanches, 12 eram industrializados. 2 eram caseiros e 2 feitos em padaria, com características de massas semiprontas, que contem gordura *trans* na composição, dentre estes 2 eram refrigerantes e 1 bombom.

O registro abaixo se refere a 4ª semana.

Fotografia 02 - Lanche compartilhado II



Fonte: Anita Seewald, Acervo Particular, 2016.

Dos 10 itens apresentados, 5 são industrializados, 3 caseiros e o pão de queijo e o bolo de aniversário feito por padarias locais. Neste dia havia festa de aniversário de uma criança. A família ofereceu o bolo de aniversário. Feito em padaria, coberto e recheado com *chantilly* feito com significativa quantidade de 'gordura *trans*' e dois refrigerantes, que não estão na foto.

Conforme dados disponibilizados acima é possível conduzir algumas leituras. Grande número de famílias enviam salgadinhos, tipo chips, bolachas, biscoitos e refrigerantes. Os outros se dividem em bolos prontos vendidos nos supermercados, e pão de queijo, normalmente feitos a partir de porções semiprontas de fábrica contendo igualmente a gordura *trans* na composição. Apenas uma ínfima porção dos lanches é produção caseira e artesanal.

A gordura trans é obtida pela indústria alimentícia por meio da hidrogenação, um processo químico que transforma óleos vegetais em gordura sólida. O nome 'trans' vem de 'transversos', e se refere à disposição da cadeia de átomos dos ácidos graxos que compõem a gordura. "Além de aumentar os níveis de LDL (mau colesterol), as gorduras trans ainda diminuem os índices do HDL (bom colesterol)", explica a nutricionista Camila Leonel Mendes de Abreu. A gordura *trans*, presente na Gordura Vegetal Hidrogenada, e a preferida pelas padarias e confeitarias, pois faz aumentar significativamente a durabilidade de seus produtos na prateleira.

Trata-se de gordura sintética e não é absorvida pelo corpo, deposita-se nas artérias e em forma de gordura visceral. Segundo Abreu (2013, p. 2):

Os malefícios da gordura trans são tão perigosos que a quantidade máxima recomendada por dia é baixíssima. A Organização Mundial da Saúde (OMS) orienta que não ultrapasse 1% do valor calórico da dieta. Ou seja, em um programa de 2000 calorias, somente 20 poderiam vir de gordura trans. É o equivalente a dois gramas diários da gordura, cerca de três biscoitos recheados de morango. Para se ter ideia, uma batata-frita média de *fast-foods* convencionais chega a ter oito gramas, o quádruplo do máximo recomendado.

Avaliando o volume de lanches com esta característica enviados pelas famílias, há de se convir à baixa qualidade da refeição neste dia. O mesmo acontece com o consumo de doces, especialmente refrigerantes. Vale lembrar que para ser saudável o consumo diário de açúcar não deveria ultrapassar a 'doze colheres de café de açúcar'. Ingerir mais do que isso em um dia, o equivalente a 50g, é deixar o corpo mais propício a doenças como diabetes, cárie, câncer e hipertensão. O alerta foi dado pela Organização Mundial da Saúde (OMS). O consumo de açúcar é expressivo na atualidade. De acordo com Vian, (2007, p. 1).

Cada brasileiro consome entre 51 e 55 quilos de açúcar por ano, enquanto a média mundial por habitante corresponde a 21 quilos por ano. Apesar do alto consumo *per capita*, o mercado brasileiro de açúcar ainda pode se expandir com o aumento do consumo pelo processo de industrialização de produtos alimentícios, que, comparado ao de outros países, ainda é relativamente baixo.

O açúcar que alavancou a economia do Brasil durante algumas décadas, inclusive o próprio governo brasileiro patrocinou obras literárias como o Livro Açúcar de Gilberto Freire, que continham receitas culinárias com generosas porções de

açúcar como ingrediente. No próprio livro Freyre, (1969, p. 35), descreve status que a economia auferiu ao “Brasil, terra do açúcar, tornou-se mais famoso que o Brasil, terra de madeira de tinta [...] no açúcar estava uma fonte de riqueza quase igual ao ouro”.

E assim os ingredientes foram se integrando ao paladar. A combinação dos ingredientes, açúcar, sal, gordura e aditivos químicos têm sido à base de muitos quitutes, fotografados acima, preferidos pelas crianças, Que normalmente ingerem quantidades incompatíveis para a boa saúde.

Percebe-se que para os pais ou responsáveis a praticidade dos alimentos processados se sobrepõe a produção caseira, pois na análise feita durante 30 dias manteve-se constante. Grande parte dos lanches era industrializada. Não foram pesquisados os critérios que as famílias usam para enviar os alimentos nem mesmo o que cada um entende ser ‘Lanche Compartilhado’.

Neste viés podem estar guardadas outras dimensões, que se referem ao tempo que esta cultura dos industrializados já se encontra instalada no seio da sociedade. Até mesmo os pais que compram os produtos, não tem definido nenhum critério ao oferecer aos filhos alimentos tão processado.

Os habitantes da sociedade-urbano-industrial, no pós-guerra e segunda metade do século XXI foram se afastando das fontes de alimentação natural que sempre supriram suas necessidades e passaram a incorporar novos hábitos, totalmente desconhecidos e estranhos em outras épocas, Segundo Braga (2004, p 42), “deslocamento de pessoas e alimentos, uma separação crescente de produtores e consumidores, uma tendência cada vez mais em se consumir produtos industrializados – tendência esta que afeta o cotidiano e as práticas alimentares de toda a humanidade”.

A indústria dos processados foi se instalando paulatinamente, avalizados pela mídia que capturou e segue seduzindo seus consumidores cada vez mais precocemente, segundo Bleil, (1998, p. 5), se referindo a campanhas publicitárias sobre *fast-foods*.

Os jovens eram, no início, o principal grupo alvo. Progressivamente, as crianças foram também captadas para este mercado. [...] De modismo, esta passou a ser a opção permanente para um número crescente de consumidores urbanos’

A atuação da mídia tem grande efeito sobre crianças fazendo destes, consumidores fiéis, por conta da instauração do hábito alimentar, que pode permanecer ao longo da vida e sustentando o comércio dos industrializados.

Supondo que a escolha dos lanches acima tenha sido feita pelas crianças, obedecendo a critérios como importantes para elas como “demonstrar pertencer a um grupo”, significar status social (BLEIL, 1998, p. 5). Pode também estar relacionados ao prestígio de certa marca de salgadinho ou refrigerante, fortalecendo o uso do que Bleil (1998, p 8) denomina de dietas afluentes - Os “produtos passam a ser fabricados incorporando enormes quantidades de açúcar, sal e gordura. Além disso, os aditivos químicos tornaram-se cada vez mais comuns”.

Geração estimulada e induzida a consumir. Segundo Guareschi (2008) “O conteúdo comunicacional para crianças até seis anos, não é racional, é emotivo. É a emoção daquilo que chamamos de conteúdo”. As crianças e adolescentes em fases de transição e aprendizagem são facilmente influenciáveis. Desta forma com larga vantagem o mundo consumo é beneficiado. Segundo Clóvis de Barros Filho (2008).

Consumindo você será aceito como consumidor. Se for aceito como consumidor, será inscrito entre os consumidores daquele produto. Será afastado dos não consumidores daquele produto. E, portanto será uma existência social que vai te alegrar, e você que não sabe priorizar sobre isso, mas pensa que isso é verdade, embarca tranquilamente. Quando isso tudo começa? - No mundo infantil.

Crianças imaturas e sem parâmetros para distinguir o que é saudável ou não, visados pela indústria alimentícia, através da propaganda que se vale de outras associações como os *insights* que incitem ao consumo por caminhos, como status, modismos, prestígio, sensação de pertencimento ao grupo, expressar individualidade entre outros. Deduz-se que a escolha do alimento não é individual e não motivada apenas pelo fator nutricional.

Este consumo desenfreado tem como consequências as doenças da civilização, dentre elas aumento de pessoas com obesidade. Segundo (BLEIL, 1998, p 15). “Caracteriza-se como obeso o indivíduo cujo peso excede em 20% o recomendado para a sua altura”, também citadas por (OLIVEIRA, 2007, p.128).

Estamos ficando gordos e malnutridos! O país passa por uma situação de transição nutricional. A subnutrição, a falta de comida, a fome ainda estão presentes em muitos lugares, enquanto o aumento gradativo de peso, de uma forma generalizada e preocupante, tem sido também detectado em diversas partes do Brasil, e isso tanto nas camadas mais ricas da população quanto nas mais pobres.

Confirma Bleil (1998 p. 1) “pelo uso indiscriminado de produtos industrializados de baixo valor nutricional isso se evidencia na anemia e na obesidade como grandes problemas de saúde pública, atingindo a todos os estratos sociais”. Mas, segundo Gentili (2015, p. 69), “a obesidade é causada por uma combinação de fatores genéticos, alimentação inadequada, falta de atividades físicas (95% dos casos) e também por problemas emocionais, psicológicos ou outras doenças (5%)”. Desta forma as consequências de uma alimentação desbalanceada, precisam de tratamento multidisciplinar.

### **3 O PAPEL DA ESCOLA**

Dentre os setores que poderiam estar engajados para promover a Educação alimentar, pode estar a escola, e esta pesquisa fez algumas observações como este tema é tratado dentro do contexto escolar. As normativas oficiais sobre educação consideram a abordagem sobre alimentação dentro do caderno de saúde como tema transversal. Desta forma não existe uma obrigatoriedade na abordagem. O professor fica limitado em função de não possuir uma qualificação específica e pouca disponibilidade de material didático que dê ênfase a abordagem sobre alimentação saudável.

Enquanto sistemas alimentares são invadidos por produtos processados, fortalecendo em larga escala a indústria da alimentação, que ganha cada vez mais adeptos. O que aparentemente importa aos processos educativos é a aprendizagem conteudista sem vinculação com as realidades sociais, econômicas ou ambientais dos próprios estudantes, em especial a uma maioria sem condições dignas de sobrevivência e existência. Segundo Barbosa (2006, p. 7):

[...] construir uma concepção de ação educativa que atenda as múltiplas dimensões formativas do indivíduo e consolide a compreensão de que o currículo escolar se manifesta como expressão efetiva da vida vivida, em contraposição à ideia de um “currículo prescritivo”, previamente elaborado e



comprometido com a classificação e acumulação de informações mecanicamente absorvidas e quase utilizadas. Do ponto de vista pedagógico, para que o processo de educação alimentar seja efetivo e alcance os resultados almejados, algumas reflexões e ações se parecem desejáveis para fortalecer a inserção de tema alimentação escolar na prática cotidiana da escola [...].

De acordo com a autora isso poderia ser feito sem prejuízo aos saberes já consagrados do currículo escolar, mas numa inserção com Barbosa, (2006, p. 27). “[...] a matemática, as ciências da natureza, sociais, as artes, a linguagem, a história, a química, a física, a filosofia, e todas que vierem a compor do dia a dia da escola”.

Nossa sociedade em transformação produziu analfabetos funcionais e dentre estes estão os analfabetos alimentares que seguem sem parâmetros para a escolha dos alimentos para manutenção da própria saúde. Assim, no contexto da alimentação ainda falta instrução e discernimento diante da prateleira do supermercado, ou diante da refeição processada industrialmente que o consumidor possa ter problemas futuros, caso consuma em demasia ou sem critério nutricional.

Por vezes a confusão é aumentada pela incapacidade de leitura crítica e mesmo à leitura simples interpretação do rótulo de produtos ou pela negligência. A propaganda influencia o comportamento alimentar e, neste contexto, o peso da indústria de alimentos processados é intenso.

Sobre as questões de políticas públicas de saúde, educação, o que percebemos é que cada setor age isoladamente, numa visão fragmentada, como manifestação do que é a própria sociedade. Deste modo, as consequências às pessoas, grupos e à sociedade como um todo, se faz sentir e os efeitos recaem além da integridade das pessoas, sobre o sistema público de saúde.

O sistema de saúde e previdência social ficam comprometidos em função do alto índice de convalescentes. A escola e os profissionais da nutrição sozinhos tornam-se impotentes e inoperantes. A agricultura, ao mesmo tempo em que, coopera para manter o equilíbrio da segurança alimentar, tem feito uso demasiado de agrotóxicos, uma vez que utiliza monocultivos, que ecologicamente não são sustentáveis. A reflexão de maneira profunda, sobre o que se consome nos processos de alimentar e nutrir, é atropelada e diluída dentro da cultura da pressa, da rapidez e do descartável. Neste sentido a importância da ação intersetorial.

Na década de 90, além da oferta da merenda escolar em escolas públicas, os temas eram tratados pelos Parâmetros Curriculares Nacionais PCN's, dentro do contexto de saúde, sob o seguinte texto de apresentação: o ensino de saúde tem sido um desafio para a educação, no que se refere à possibilidade de garantir uma aprendizagem efetiva e transformadora de atitudes e hábitos de vida. As experiências mostram que apenas transmitir informações (BRASIL, MEC, p. 61) “[...] não é suficiente para que os alunos desenvolvam atitudes de vida saudável”.

Há de se compreender que o tratamento, neste caso, para a saúde, engloba aspectos gerais de saúde e não ênfase específica para práticas alimentares, e a aprendizagem precisa de experiências vividas, mas sendo como tema transversal, ou seja, podem ser permeadas pelas mais diferentes disciplinas, atribuindo a responsabilidade desta transmissão para o professor (BRASIL, MEC, p. 61).

[...] a educação é considerada um dos fatores mais significativos para a promoção da saúde. Ao educar para a saúde, de forma contextualizada e sistemática, o professor e a comunidade escolar contribuem de maneira decisiva na formação de cidadãos capazes de atuar em favor da melhoria dos níveis de saúde pessoais e da coletividade.

Portanto, prática de alimentação saudável é muito mais que oferecer comida.

#### **4 CONCLUSÃO**

Quanto ao levantamento fotográfico dos ingredientes no lanche compartilhado vem a confirmar a expressiva participação dos processados no dia-a-dia das famílias, que também pode estar expressando outras realidades ainda desconhecidas que merecem aprofundamento nas pesquisas.

Educação Alimentar ainda não se configurou em um sistema, figura dentro do Plano Nacional de Educação como um tema transversal e é autonomia de cada escola ou profissional da educação abordá-lo de acordo com suas possibilidades. As professoras com apoio de escasso material pedagógico e instrução sobre o tema repassam este alimentos para as crianças, onde a ênfase maior é dada em relação a se servir ou as ‘boas maneiras’ à mesa. A informação nutricional é repassada de acordo com o conhecimento individual de cada professora.

Mesmo assim, a nutricionista é que domina o tema Educação Nutricional o estudo aponta a necessidade da interdisciplinaridade, uma vez que a sociedade ainda credita o repasse da educação nutricional na figura do professor.

Assim, também, fica subentendido a participação de outros setores tanto na educação como também prevenção das consequências provocadas pelo falta de Orientação Alimentar e também na formulação de propostas para criação de Políticas Públicas. Conforme elucidado por Barbosa (2006, p. 7).

As práticas de educação alimentar não são apenas as práticas pedagógicas que acontecem em sala de aula. Essa educação deve acontecer nos vários níveis da política e em vários âmbitos dos sistemas de ensino. Parece interessante pensar que não é só o estudante que precisa ser educado do ponto de vista da alimentação, mas gestores, professores, cozinheiras, agricultores familiares, nutricionistas, coordenadores pedagógicos e também os seus pais. Por isso, essa ação é abrangente e organizadora de muitas possibilidades de atividades.

Com isso, pontua-se que o tema 'Alimentação' circunda por vários campos, desde a micro produção e o da grande escala, além de ser foco de inúmeros ramos industriais. Mas que ênfase desse tema, em especial a Educação Alimentar, deveria ser algo estudado e praticado dentro da escola. Pois ensinando a população o manuseio correto, as quantidades necessárias diariamente, estaríamos construindo uma sociedade mais saudável, do contrário, à medida que esse tema tão essencial é visto como algo secundário e ou obsoleto, a sociedade caminha a um rumo vertiginoso de descontroles e doenças impagáveis, eis ai nossa escolha.

## **ALIMENTATION CULTURE AND ITS MANIFESTATIONS AT SCHOOL**

### **ABSTRACT<sup>2</sup>**

Alimentation orientation appears at school as a crosscutting theme and is centered on teacher's image. The study was based on a review of scientific literature about alimentation culture and also recounts experiences, including life experiences, of the author by herself, academic of Pedagogy course, chef that works at a

---

<sup>2</sup> Resumo traduzido por Vinícius Dallagnol Reis, Graduado em Letras pela Faculdade de Educação e Linguagem, Universidade do Estado de Mato Grosso, Campus universitário de Sinop, Professor de Cursinho (PPE).

Children's Educational Center in the city of Sinop. The study is descriptive, with a qualitative approach, using a methodology of participant observation. As results, it can be noticed the lack of information about the practice of healthy alimentation, which has consistently contributed to the increase of diseases, especially obesity; and the need for a joint action of other sectors of society.

**Keywords:** Alimentation Culture. School Education. Alimentation Orientation.

## REFERÊNCIAS

BARBOSA, Najla Veloso Sampaio. **O papel da escola na construção do direito humano** à alimentação: Disponível em: <[http://www.rlc.org/fileadm/templates/fondobrasil/Artigo\\_Najla\\_Veloso2006](http://www.rlc.org/fileadm/templates/fondobrasil/Artigo_Najla_Veloso2006)>. Acesso em: 27 jun. 2014.

BARROS FILHO, Clóvis. in **Criança a alma do negócio**, 2008. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=EDmX3yqPYws>>. Acesso em: 08 maio 2016.

BLEIL, Suzana Inez. **O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil**: Disponível em: <[www.unicamp.br/nepa/arquivo](http://www.unicamp.br/nepa/arquivo)>, 1998. Acesso em: 18 dez. 2013.

BOCK, A. M. B; FURTADO, Odair; TEIXEIRA Maria de Loudes de Trassi. **Psicologias: Uma introdução ao Estudo da Psicologia**. 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2002.

BRAGA, Vivian. **Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação**. Disponível em: <<http://www.unimep.br/phg/editora/revistas>>. Acesso em: 20 out. 2014.

BRASIL. **Saúde MEC**. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/livro092.pdf>>. Acesso em: 10 maio 2016.

BRASIL. **PNAE, MEC/FNDE**. 6. ed., Brasília, 2014.

\_\_\_\_\_. **Parâmetros Curriculares Nacionais: Saúde**. Secretaria de Educação Fundamental. 2. ed., v. 9, Rio de Janeiro, 2000. Acesso em: 10 maio 2016.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**. 2. ed. Sociedade Gráfica Vida Doméstica Ltda, 1969.

GENTILE, Paola. Tia, me dá uma maçã? Disponível em: <<http://revistaescola.abril.com.br/formacao/tia-me-maca-426071.shtml>>, 2015. Acesso em: 26 fev. 2016.

GUARESCHI, Pedrinho. **Criança a alma do negócio**. Disponível em:  
<<https://www.youtube.com/watch?v=EDmX3yqPYws>>. Acesso em: 08 maio 2016.

OLIVEIRA, José Eduardo Dutra. **Educação e direito a alimentação**. 2006.  
Disponível em: <<https://www.scielo.br>>. Estudos avançados. Acessado em: 02 set.  
2014.

PACHECO, R.P.C; SILVEIRA, B.M. **Recomendações de ingestão e rotulagem de gordura trans em alimentos industrializados brasileiros**: análise de documentos oficiais. 2012. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0034-89102012000500020](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102012000500020)>. Acesso em: 07 ago. 2016.

PEREIRA, Patrícia da Rocha; SCAGLIUSI, Fernanda Baeza; BATISTA, Sylvia Helena Souza da Silva. **Educação nutricional nas escolas: um estudo de revisão sistemática**. Disponível em: <<http://www.revista.nutrire.org.br>>, V. 36, n. 3. 2011.  
Acesso em: 08 fev. 2016.

SEEWALD, Anita. **Lanche Compartilhado I**, 2016. 1 fotografia color. 6 x 11.

\_\_\_\_\_. Anita. **Lanche Compartilhado II**, 2016. 1 fotografia color. 9 x 14.

VIAN, Carlos Eduardo Freitas. **Açúcar**. Disponível em: <[http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/cana-de-acucar/arvore/CONTAG01\\_109\\_22122006154841.html](http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/cana-de-acucar/arvore/CONTAG01_109_22122006154841.html)>.  
Acesso em: 30 maio 2016.

Correspondência:

**Anita Seewald**. Graduanda em Pedagogia pela Universidade do Estado de Mato Grosso (UNEMAT), Sinop, Mato Grosso, Brasil. E-mail: [anita.seewald@outlook.com](mailto:anita.seewald@outlook.com)

Recebido em: 29 de outubro de 2016.

Aprovado em: 26 de novembro de 2016.