



FACULDADE ANTONIO MENEGHETTI
CURSO DE LICENCIATURA EM PEDAGOGIA

ARIANNA ALEJANDRA GUTIERREZ CASTILLO

PEDAGOGIA ALIMENTAR: Princípio e Critérios

Recanto Maestro-Restinga Sêca
2021



ARIANNA ALEJANDRA GUTIERREZ CASTILLO

PEDAGOGIA ALIMENTAR: Princípio e Critérios

Trabalho de Conclusão de Curso-Monografia, apresentado como requisito parcial para obtenção do título de Curso de Graduação em Licenciatura em Pedagogia Faculdade Antonio Meneghetti-AMF.

Orientador: Profa. Dra. Claudiane Weber

Recanto Maestro-Restinga Sêca

2021

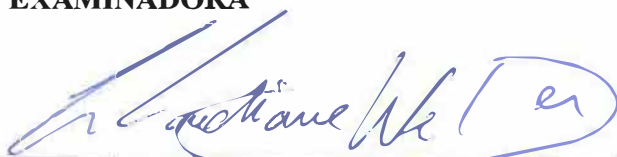
ARIANNA ALEJANDRA GUTIÉRREZ CASTILLO

PEDAGOGIA ALIMENTAR: Princípio e Critérios

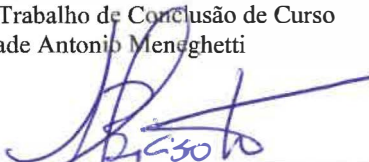
Trabalho de Conclusão de Curso-Monografia, apresentado como requisito parcial para obtenção do título Curso de Graduação em Licenciatura em Pedagogia Faculdade Antonio Meneghetti-AMF.

Orientador: Profa. Dra. Claudiane Weber

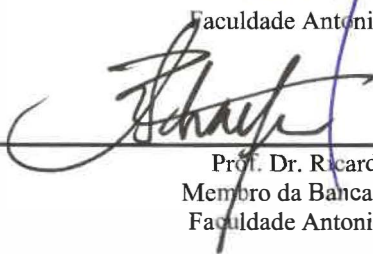
COMISSÃO EXAMINADORA



Prof. Dra. Claudiane Weber
Orientadora do Trabalho de Conclusão de Curso
Faculdade Antonio Meneghetti



Profa. Dra. Helena Biasotto
Membro da Banca Examinadora
Faculdade Antonio Meneghetti



Prof. Dr. Ricardo Schaefer
Membro da Banca Examinadora
Faculdade Antonio Meneghetti

Recanto Maestro, 1_ de agosto de 2021



AGRADECIMENTOS

Expressar em palavras os meus agradecimentos é uma grande tarefa para não omitir aos muitos seres que conviveram e contribuíram na minha formação humana, musical e intelectual.

Agradeço inicialmente ao Universo por ser um grande cúmplice na minha realização existencial.

Agradeço aos seres terrenos que, com amor, uniram-se para dar-me a vida, formar-me e me construir olhando sempre as infinitas possibilidades.

Agradeço às instituições que contribuíram para minha formação acadêmica, inicialmente a El Sistema que me ajudou na ampliação da minha visão de mundo no nível musical e artístico;

Ao Centro Internacional de Arte e Cultura Humanista Recanto Maestro por se tornar o meu lar artístico, humanista, formativo e acadêmico;

À Fundação Antonio Meneghetti por ser um exemplo internacional em gestão de projetos educacionais de caráter social, artístico, mas sobretudo humano;

À Antonio Meneghetti Faculdade por acolher com uma grande holística universal as necessidades de formação dos jovens líderes e empreendedores;

À Associação OntoArte por promover a excelência no fazer artístico, pelo grande apoio brindado e às pessoas que compõem esta grande instituição;

Ao Projeto Orquestra Jovem Recanto Maestro motivo pelo qual foi possível desenvolver as minhas práticas laborais e acadêmicas;

Ao Curso de Licenciatura em Pedagogia e os seus professores que foram parte essencial na minha formação.

Agradeço especialmente a minha orientadora Claudiane Weber e a todos os que contribuíram na construção e qualificação deste trabalho acadêmico.

Gracias a la vida que ha dado tanto,

Me ha dado el sonido y el abecedario,

Com él las palabras que pienso y declaro,

Madre, amigo, Hermano y luz alumbrando,

La ruta del alma del que estoy amando.

Poema de: Violeta Parra

Música: Mercedes Sosa



DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho as pessoas que, com a sua grande holística e percepção da vida, mostraram-me o caminho para fazer dele um texto que representa grandemente as minhas experiências:

A vida em si, que me mostra o caminho com o exemplo da natureza.

Aos meus pais Yolanda e Jose Alfredo e a família que me proporcionaram, bem como a meus irmãos Alfredo e Alexander.

Aos grandes mestres Antonio Meneghetti e Jose Antonio Abreu e as instituições que eles representam.

Ao meu grande parceiro Julian Ramos.

Aos professores do Curso de Licenciatura em Pedagogia da Antonio Meneghetti Faculdade.

Ao Recanto Maestro, Centro Internacional de Arte e Cultura Humanista.

Aos amigos que, com o seu exemplo, motivaram este texto.

Ao Curso de Licenciatura em Pedagogia da Antonio Meneghetti Faculdade.



Epígrafe

*“Pensar no es sólo leer libros,
es como se acomoda en el vivir”.*

Doutor Willians Montesinos, La Sorbonne, 2021.



RESUMO

O presente trabalho acadêmico faz parte da avaliação de conclusão do curso de Licenciatura em Pedagogia da Antonio Meneghetti Faculdade. O objetivo geral desta pesquisa foi: Compreender como a alimentação pode mudar a relação da pessoa consigo mesma no sentido de desenvolver orientações a uma pedagogia alimentar para jovens. São três objetivos específicos que ajudaram a conquistar a natureza desta pesquisa: 1) Verificar a influência da cultura na alimentação e na escolha dos alimentos; 2) Identificar como o corpo metaboliza o ambiente e o alimento; 3) Qualificar o que é a pedagogia alimentar. É uma pesquisa de caráter exploratória e com abordagem qualitativa, utilizando como técnica de coleta de dados o grupo de discussão. O grupo selecionado para esta pesquisa foram adolescentes e jovens entre os 10 e 27 anos, todos eles pertencentes ao projeto da Orquestra Jovem Recanto Maestro, desenvolvido na região da Quarta Colônia de Imigração Italiana região central do Rio Grande do Sul. Esta pesquisa surge por meio de uma motivação pessoal que mudou a relação e a perspectiva da pesquisadora sobre como a alimentação consegue ser uma grande ferramenta na preparação integral do ser humano, mas sobretudo na apropriação da, autonomia, autoconhecimento e autorrealização nos adolescentes e jovens. Conseguimos identificar, no grupo de discussão nos jovens que há 04 tipos de relações com o alimento: 1). Aqueles que têm uma relação puramente biológica com a alimentação. Ficou evidente que esses jovens conseguem ter as percepções no plano biológico. O estágio em que os alimentos podem ser traduzidos também para a própria evolução psíquica é ainda uma relação não feita por eles. Esses jovens possuem uma relação mais estereotipada, não conseguem perceber o alimento como uma forma de autoconstruir-se. Nesse sentido a relação que tem com a alimentação parte do âmbito da saciedade biológica. 2). Aqueles que conseguem relacionar a alimentação com as emoções e o prazer, com determinados tipos de alimentos e que dentro deste prazer existe uma harmonia estética preponderante, ou seja, uma ordem e uma arte no fazer alimentar. 3). Aqueles que têm uma relação patológica, isto é, padecem de alguma doença ou transtorno alimentar. 4). Aqueles que começam a ter uma relação mais profunda, equilibrada, que entendem a importância do ato de cozinhar, e sobretudo começaram a refletir sobre o impacto da metabolização do ambiente, do tipo de alimento no corpo, mas também no próprio estado psíquico. Compreendemos a pedagogia Alimentar como o objetivo de prover ao indivíduo os instrumentos que possibilitem o seu desenvolvimento sadio nas escolhas de consumo de alimentos que os ajudam a nutrir-se de maneira física e também espiritual.

Palavras-chave: Pedagogia; Alimentação; Ontopsicologia; Pedagogia Alimentar.



ABSTRACT

This academic work is part of the final evaluation of the Licentiate Degree in Pedagogy at Antonio Meneghetti Faculdade. The general objective of this research was: To understand how eating can change a person's relationship with themselves in order to develop guidelines for a food pedagogy for young people. There are three specific objectives that helped to conquer the nature of this research: 1) Verify the influence of culture on food and food choice; 2) Identify how the body metabolizes the environment and food; 3) Qualify what food pedagogy is. It is an exploratory research with a qualitative approach, using the discussion group as a data collection technique. The group selected for this research were teenagers and young people between 10 and 27 years old, all of them belonging to the project of Orquestra Jovem Recanto Maestro, developed in the region of the Fourth Colony of Italian Immigration, central region of Rio Grande do Sul. from a personal motivation that changed the researcher's relationship and perspective on how food can be a great tool in the integral preparation of the human being, but above all in the appropriation of autonomy, self-knowledge and self-fulfillment in adolescents and young people. We were able to identify, in the discussion group with young people, that there are 04 types of relationships with food: 1). Those who have a purely biological relationship with food. It was evident that these young people manage to have perceptions on the biological plane. The stage at which foods can also be translated into psychic evolution itself is still a relationship not made by them. These young people have a more stereotyped relationship, they cannot perceive food as a way of self-building. In this sense, the relationship with food is part of the scope of biological satiety. two). Those who are able to relate food to emotions and pleasure, with certain types of food and that within this pleasure there is a preponderant aesthetic harmony, that is, an order and an art in making food. 3). Those who have a pathological relationship, that is, they suffer from some disease or eating disorder. 4). Those who begin to have a deeper, more balanced relationship, who understand the importance of the act of cooking, and above all began to reflect on the impact of the metabolism of the environment, the type of food in the body, but also on the psychic state itself. We understand the Food pedagogy as the objective of providing the individual with instruments that enable their healthy development in food consumption choices that help them to nourish themselves physically and spiritually.

Keywords: Pedagogy; Alimentation; Ontopsycology; Food Pedagogy;



LISTA DE ABREVIATURAS

(OMS) Organização Mundial da Saúde

(UNICEF), Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia

(FIDA), Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola

(WFP) Programa Mundial de Alimentos

(FAO) Organização das Nações Unidas da Alimentação

(SISVAN) Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional

(PNAE) Programa Nacional de Alimentação Escolar

(LDBN) Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional

(BNCC) Base Nacional Comum Curricular

(OJRM) Orquestra Jovem Recanto Maestro

SUMÁRIO

<u>1 INTRODUÇÃO</u>	12
<u>1.1 OBJETIVOS</u>	14
<u>1.1.1 Objetivo geral</u>	14
<u>1.1.2 Objetivos específicos</u>	14
<u>1.1.3 Pergunta de pesquisa</u>	14
<u>2 A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO DO HOMEM</u>	15
<u>2.1 A INFLUÊNCIA DA CULTURA NA ALIMENTAÇÃO E NA ESCOLHA DOS ALIMENTOS</u>	17
<u>2.1.1 A dieta do brasileiro</u>	18
<u>3 O CORPO E A METABOLIZAÇÃO</u>	19
<u>3.1 COZINHA VIVA</u>	21
<u>4 A ESCOLA E A ALIMENTAÇÃO</u>	23
<u>4.1 AS LEIS BRASILEIRAS E A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</u>	25
<u>4.2 PEDAGOGIA ONTOPSICOLÓGICA</u>	27
<u>5 METODOLOGIA</u>	30
<u>5.1 DELINEAMENTO DO ESTUDO</u>	30
<u>5.2 AMOSTRAGEM E SUJEITOS DE PESQUISA</u>	31
<u>5.3 PROCESSO DE COLETA DE DADOS</u>	31
<u>6 RESULTADOS: Análise e Discussão</u>	33
<u>6.1 GRUPO DE DISCUSSÃO</u>	33
<u>6.2 O NASCIMENTO DA PEDAGOGIA ALIMENTAR</u>	43
<u>7 CONSIDERAÇÕES FINAIS</u>	46
<u>REFERÊNCIAS</u>	49
<u>APÊNDICE</u>	53
<u>ANEXOS</u>	54

1 INTRODUÇÃO

Este trabalho é uma pesquisa desenvolvida no interior do Rio Grande do Sul, na Quarta Colônia de Imigração Italiana para o curso de Licenciatura em Pedagogia da Antonio Meneghetti Faculdade, com adolescentes e jovens a partir dos 12 anos de idade da já mencionada região.

Atualmente, a maioria dos Estados do mundo têm superabundância de alimentos devido ao processo de industrialização e ao grande setor de agricultura e agropecuária mundial, como destacou Fischler (1995): “os sistemas alimentares passaram, em pouco tempo, de alguns ecossistemas muito diversificados a outros hiperespecializados e integrados em vastos sistemas de produção agroalimentar em escala internacional.” Por conseguinte, a relação do homem com a alimentação foi afetada pelo estereótipo do consumismo, em que o critério de escolha dos alimentos já não é mais tão equilibrado, trazendo como resultado uma geração de jovens que consome os mesmos alimentos – muitas vezes ricos em sódio, açúcares e gorduras –, e que dificilmente tenha um critério de sanidade na escolha dos alimentos, e isso repercute de maneiras diversas no corpo não somente física, mas psiquicamente.

Segundo Biz (2019) com dados da OMS (Organização Mundial da Saúde) “em 1975, calcula-se que 11 milhões de adolescentes eram obesos. Em 2016, o número saltou para 124 milhões.” Conforme matéria da OMS, em colaboração com diversas organizações sociais como UNICEF, Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA), Programa Mundial de Alimentos(WFP) e a Organização das Nações Unidas da Alimentação (FAO) (2018):

La inseguridad alimentaria que vemos hoy, además de contribuir a la desnutrición, también contribuye al sobrepeso y la obesidad, lo que explica en parte la coexistencia de estas formas de malnutrición en muchos países. En 2017, el sobrepeso afectaba a más de 38 millones de niños menores de cinco años; África y Asia representan el 25% y el 46% del total mundial, respectivamente. La anemia en las mujeres y la obesidad en adultos también están aumentando a nivel mundial: una de cada tres mujeres en edad reproductiva padece anemia y más de uno de cada ocho adultos, o más de 672 millones, son obesos. El problema de la obesidad es más significativo en América Septentrional, pero resulta preocupante que incluso África y Asia, que siguen presentando las tasas de obesidad más bajas, también están mostrando una tendencia ascendente. Además, el sobrepeso y la obesidad están aumentando el riesgo de enfermedades no transmisibles, tales como diabetes de tipo 2, hipertensión, ataques cardíacos y algunas formas de cáncer.

Esses dados mostram uma realidade muito preocupante de como o ser humano está cada vez mais viciado em atitudes consumistas, tendo como resultado uma sociedade mundial patológica.

Por outro lado, há um aumento de pessoas que buscam alimentar-se de forma mais consciente, procurando saber sobre a origem dos ingredientes, como foi produzido e como pode ser preparado. Segundo Caldeira e Vilera (2015, p.20) “O aumento da consciência dos consumidores que desejam melhorar sua qualidade de vida e optam por um estilo de vida saudável é um dos fatores que contribuem para pesquisas de desenvolvimento dos alimentos funcionais.”

Em face ao apresentado, o objetivo geral deste trabalho de pesquisa é justamente **compreender como a alimentação pode mudar a relação da pessoa consigo mesma para ajudar a desenvolver um critério na escolha dos alimentos nos jovens**. Dentro da perspectiva desta pesquisa, foram estabelecidos também os seguintes objetivos específicos com a finalidade de contribuir para a qualificação deste texto acadêmico; a) verificar a influência da cultura na alimentação e na escolha dos alimentos; b) identificar como o corpo metaboliza o ambiente e o alimento; c) qualificar o que é a pedagogia alimentar.

Justifica-se essa pesquisa, em virtude de processos de mudanças de hábitos pessoais, da autora, na reeducação alimentar. Este texto comporta os questionamentos de um processo de autodescoberta em que se tem a necessidade de expressar, de maneira consciente, uma realidade na qual a maioria dos jovens estão inseridos. Segundo Montanari (2008, p. 15) “Na experiência humana, de fato, os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de naturalidade, mas como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretção da natureza.” A família é uma estrutura social que realiza a mediação entre o sujeito e o mundo, quando os jovens saem de casa, isto é, afastam-se do núcleo que mediava essa relação, encontram-se totalmente expostos a novas influências e, se esses jovens não tiverem um foco, uma ordem e um critério, podem-se tornar totalmente alienáveis.

A metodologia que compõe este trabalho é de tipo exploratória com abordagem qualitativa e possui um grupo de discussão como técnica de coleta de dados. Apresenta-se estruturado como um trabalho acadêmico do tipo monografia. Nos elementos textuais encontram-se os tópicos que conversam sobre a história da alimentação; o corpo e a metabolização; cozinha viva, pedagogia e alimentação. Sequencialmente, tem-se a

metodologia, para então apresentar os resultados com as análises e discussões e, por fim, as considerações finais.

1.1 OBJETIVOS

1.1.1 Objetivo geral

Compreender como a alimentação pode mudar a relação da pessoa consigo mesma no sentido de desenvolver orientações a uma pedagogia alimentar para jovens.

1.1.2 Objetivos específicos

- a) Verificar a influência da cultura na alimentação e na escolha dos alimentos;
- b) Identificar como o corpo metaboliza o ambiente e o alimento;
- c) Qualificar o que é a pedagogia alimentar.

1.1.3 Pergunta de pesquisa

Para a formação do *corpus* da pesquisa, foi elaborada a seguinte pergunta: Como as mudanças no hábito alimentar do jovem alteram a sua relação com o próprio corpo e consigo mesmo na região da Quarta Colônia de Imigração Italiana do RS?

2 A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO DO HOMEM

Para compreender como a alimentação pode mudar a relação da pessoa consigo mesma, importante notar que esse ato é também um ato social.

Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem. O uso do fogo há pelo menos meio milhão de anos trouxe um novo elemento constituidor da produção social do alimento. A comensalidade é a prática de comer junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida, sua origem é tão antiga quanto a espécie humana, pois até mesmo espécies animais a praticam. (CARNEIRO, 2005, p.72)

O homem sempre dependeu dos elementos que a natureza lhe oferece. Tendo em vista as condições ambientais, as estações climáticas representaram um fator determinante para que os seres humanos migrassem a outros lugares em busca de regiões mais férteis que permitissem a obtenção de alimentos de uma maneira mais efetiva. Portanto, para sobreviver, precisaram desenvolver meios tecnológicos que ajudassem na conservação, obtenção e consumo dos alimentos para o seu sustento nos meses mais difíceis do ano.

Relata Montanari (2008, p.24) “Aí nasceu a agricultura há cerca de 10 mil anos, conquistando pouco a pouco os territórios da Ásia centro-oriental e da América, unida então a Ásia. Na direção oposta, foi colonizada a Europa (entre 8 mil e 6 mil anos atrás).” O nutrir-se foi sempre um instinto de sobrevivência, a vida em si depende desse processo, portanto a evolução do ser humano – no sentido intelectual e social – originou-se da necessidade de se alimentar. O domínio das ferramentas de caça e o controle do fogo possibilitaram grandes processos de conservação e qualificação dos alimentos obtidos, assim como a grande descoberta de cereais e especiarias que se tornou determinante para começar o processo de cultivo, colheita e domesticação de animais, dando passo aos primeiros assentamentos em comunidade, criando assim determinadas culturas que deram as características a cada pólis. No decorrer da história a alimentação tem sido parte da cultura de todas as grandes civilizações e, devido a nossa intrínseca dependência, nossa relação com ela foi sendo modificada durante os séculos.

A disseminação no uso de diferentes tipos de alimentos entre os continentes deve-se muito ao comércio e à introdução de plantas e animais domésticos em novas áreas. Os gregos e os romanos tinham um comércio de grande porte, envolvendo plantas comestíveis, azeite de oliva e ainda importavam especiarias no Extremo Oriente já no ano

1.000 a.C. (GARCIA, 1995). No processo construíram-se grandes setores agropecuários que permitiram que as civilizações se assentassem em uma região determinada e só dessa maneira foi possível criar o conceito de sociedade que conhecemos até os dias de hoje.

Nesse contexto, a alimentação sempre foi um meio de colocar o ponto ótimo ao homem. Alimentar-se é um processo tão natural e tão necessário que, na história, o ser humano criou lugares nos quais outros humanos se reabasteciam, vigorizavam-se. Nesse ponto no curso da história surgiu o termo “restaurante” que significa “restaurar.”

Segundo Veschi (2019),

Sua origem se dá por volta de 1765, em Paris, num local de comidas a poucos metros do Louvre, que adaptava uma citação de Mateos 11.28 para expressar: "Venite ad me omnes qui stomacho labouratis et ego vos restaurabo", que pode ser traduzido para o português como "venha a mim todos aqueles que sofrem de dor de estômago e eu os restaurarei". Ali, seu proprietário, Boulanger, denominava seus caldos de sopa como "bouillons restaurants". Desse modo, sua origem está reconhecida sobre o latim restaurare, que indica o poder de restaurar a partir do contexto da alimentação.

Durante muitos séculos a alimentação era característica de regiões com muita evidência das diferentes culturas e o ato de comer era visto como o momento de reposição da força vital. No processo de conquistas tecnológica-territoriais do homem, a comida teve uma modificação na relação da prática humana, começou a ser vista como comércio. E, historicamente, o que se conhece como conquista de novos continentes, as maiores conquistas, não eram somente territoriais, mas também descobertas gastronômicas.

Com o surgimento das grandes rotas de navegação, buscava-se uma multiplicidade de ingredientes, contribuindo com a diversidade alimentar. Mas isso tende a mudar, segundo Montanari (2008, p. 147), “Sobre essa história, no decorrer do último século, a tendência à uniformidade dos consumos se tornou pouco a pouco mais forte e visível, seja pela multiplicação das trocas, seja pela afirmação da indústria alimentar e das multinacionais que controlam os mercados mundiais.”

A partir do século XX vem se estreitando ~~estas~~ essas particularidades culinárias, contribuindo, como causa, a globalização e industrialização dos alimentos, gerando um fenômeno mundial. Os que estão no Sul, podem ingerir os mesmos alimentos que os do Norte, Leste e Oeste. Não obstante, ainda se mantêm certos costumes e características, porém, a mídia teve um impacto enorme no consumo de alimentos, em que se estabeleceram praticamente leis nutricionais perenes e que se afastam das verdadeiras necessidades de cada pessoa, em especial do jovem, que é o foco dos mercados de bens de consumo, incluído o dos alimentos ultraprocessados.

Chega-se, por fim, na atual era do famoso “*fast food*” (comida rápida), que é escolhido não pela qualidade nutricional e sim pela rapidez de saciar a fome. Esses caracterizam-se como alimentos calóricos, ricos em sódio, gordura e açúcar. Demandam refeições preparadas e vendidas rapidamente, e requerem o emprego de um alto grau de padronização e mecanização.

2.1 A INFLUÊNCIA DA CULTURA NA ALIMENTAÇÃO E NA ESCOLHA DOS ALIMENTOS

Segundo o Montanari (2008, p. 95) “A comida não é boa ou ruim por si só: alguém nos ensinou a reconhecê-la como tal. O órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente determinado por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração.” Com esta afirmação entende-se que o gosto ou escolha de alimento pode ser considerado um patrimônio cultural também. Cada região, dentro das suas particularidades, reafirma-se por meio da culinária e as qualidades gastronômicas, mas também, conversando com a singularidade de cada um, esses costumes permeiam a relação de cada jovem com os alimentos.

Da mesma forma Montanari (2008, p.183) comenta,

A analogia entre comida e linguagem, que colocamos em discussão como sistema de sinais, além de realidades materiais, dá a ambas a conotação de códigos de comunicação, que, dentro e fora das sociedades que os exprimem, transmitem valores simbólicos e significados de natureza variada (econômicos, sociais, políticos, religiosos, éticos, estéticos, etc.) Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo.

É muito interessante observar como cada região e descendência, cada civilização, determinou a maneira de se relacionar com a comida. Olhando de modo global, pode exemplificar-se a escolha de cereais em cada latitude: o milho para América, o trigo para Ocidente, o arroz para Oriente, a infinidade de especiarias para a cultura árabe e indiana, etc., a lista seria enorme se fosse nomeada cada singularidade. É importante destacar que dentro desse processo, do modo de relacionar-se com o alimento, tem-se a grande influência da cultura, que interfere na forma coletiva de escolher o que é consumido.

2.1.1 A dieta do brasileiro

Destaca-se também, nesta pesquisa, o que de fato consome o jovem brasileiro. De acordo com Giannini (2018), segundo os dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) no ano 2018,

Foram divulgados nesta terça-feira (16), Dia Mundial da Alimentação, e utilizam como parâmetro adolescentes acompanhados pelos serviços de atenção básica do Sistema Único de Saúde (SUS). O levantamento mostra que 42% desses jovens costumam comer hambúrguer e/ou embutidos e 43% biscoitos recheados, doces e guloseimas. Há também um recorte por região. A pesquisa revela que jovens da região Sul são os que mais consomem macarrão instantâneo, hambúrguer e embutidos, ou seja, 54%. São também os que mais comem salgadinhos, 59%. A região com o menor percentual nesses dois grupos de alimentos é a Norte, com 33% e 47%, respectivamente.

Dentro dessa perspectiva, a comunidade brasileira também não foge à realidade mundial, nesses dados pode-se concretizar aspectos que, de certa maneira, promovem e provocam atitudes alimentares que, na maioria dos casos, carecem de um critério de sanidade. O problema surge pela industrialização e globalização de consumo, onde jovens deixam se influenciar pelos estereótipos alimentares de grandes indústrias e multinacionais que se estenderam no mundo e que começaram a colonizar as diferentes culturas alimentares existentes em cada região.

A obesidade é um grave problema de saúde pública no Brasil e apresenta taxas alarmantes entre crianças e adolescentes. Em menos de 30 anos, as prevalências de obesidade mais do que sextuplicaram entre crianças de cinco a 10 anos e atingem, atualmente, 16,8% e 11,8% dos escolares do sexo masculino e feminino, respectivamente. Dentre os adolescentes de 12 a 17 anos, a ocorrência de obesidade é de 8,4%. (BENTO, BRUNA M.A. et. Al, 2017)

O Brasil é um país diverso que possui muitas realidades sociais, essas realidades são evidenciadas também em fatos alimentícios, não obstante nas escolas são promovidas práticas alimentares bastante equilibradas que visam uma alimentação balanceada e saudável. Nas instituições educativas considera-se como o único lugar em que a maioria das crianças sem distinção de estrato social entram em contato com uma alimentação orientada por diretrizes de saúde dentro das perspectivas e análises nutricionais.

3 O CORPO E A METABOLIZAÇÃO

Entende-se o corpo como a matéria que formaliza o ente da vida, nele transita toda a essência e autenticidade. Segundo Meneghetti (2018, p.89),

o corpo é o primeiro objeto através do qual a alma, ou psique, ou mente, ou Em Si¹, medeia a multiplicidade dos outros objetos existentes nas infinitas modalidades de relações possíveis [...] É o primeiro “aqui” para ser aqui: a corporeidade é a materialização do “aqui e agora” da nossa história.

Reconhecer o corpo, como templo, é fundamental para o próprio desenvolvimento do ser humano na história. Cada constituição corpórea é única porque é vida mesma, portanto cada corpo metaboliza de diversas maneiras o ambiente no qual ele se conduz e transita.

O ser humano sadio é capaz de nutrir-se daquilo que ele explora e contata. Dentro desse processo ele metaboliza de diversas maneiras a cada momento estabelecendo os seus fundamentos íntimos. Conforme Barcellos (2017, p. 29): “Tudo aquilo que cozinha dentro de nós, tudo que absorvemos ou que somos impelidos a metabolizar, e que vai nos nutrindo, ou nos intoxicando.” Isso é um critério que deve ser desenvolvido com as experiências sensoriais do corpo e a relação entre alimento e saúde, não somente física, senão também psíquica.

Segundo Bachelard (1998, p.123) “A primeira realidade corresponde em primeiro lugar ao que se come”. Comer significa uma maneira de cultivar e colher a essência fundante da alma, se nela convergem todas as necessidades e atos sociais que permitem convidar uma cerimônia como é alimentar-se.

Cada célula do corpo reage às informações do ambiente² ainda mais aquilo que vem em estado de matéria e que é ingerido e introduzido no corpo como são os alimentos. Eles carregam uma informação nutricional importantíssima capaz de influenciar o rendimento psíquico e emocional das pessoas portanto, o corpo é a primeira evidência de vida e sem ele não há um fenômeno histórico comprovado. Segundo Meneghetti (2018, p.95) “[...] é necessário dedicar-se ao corpo como pesquisa interior: quando o sujeito encontra a si mesmo, encontra também o universo que pertence a si mesmo, do qual o

¹ Em Si Ôntico: Projeto base de natureza que constitui o ser humano. Princípio formal inteligente que faz autoctise histórica. MENEGHETTI (2012, p.84)

² Ambiente: provem do Latin “*ambitus entis*= O cerco ou espaço daquele ente. [...] Espaço de interação de um sujeito: essa interação pode reforçar ou desagregar seja o sujeito e as suas relações.” MENEGHETTI (2012, p.21).

corpo é o primeiro exposto.” Ele também entendeu o corpo de duas maneiras: em sentido orgânico e em sentido organísmico. Orgânico quer dizer o fenômeno da vida em suas necessidades básicas fisiológicas, isto é, a funcionalidade deste corpo feito matéria na história de modo biológico, portanto todos os acontecimentos objetivos e organizados dentro desta manifestação fenomenológica que são evidentes na vida em si. No sentido organísmico, implica também o fator da psique, da parte mais subjetiva, as emoções e o impacto intuitivo que o externo faz no interno, de modo biológico, mas também psíquico; o organísmico se manifesta na totalidade física do corpo. “O homem não sabe nutrir-se de modo saudável, porque não sabe ler ou reconhecer aquela íntima ordem de vida, ínsita no seu organísmico; somente aquilo que lhe é símile é metabolizado em vantagem física, psíquica, energética e emotiva para o sujeito.” (MENEGETTI, 2010, p. 40).

Conforme Meneghetti (2014, p.97), “O indivíduo é primário em relação ao suporte dos valores sociais, enquanto ele é o lugar em que e através do qual a vida afirma as si mesma.” Nesse sentido afirma-se que todo ser conhece e é capaz de mediar o seu ambiente em base a si mesmo, ele é fenômeno, mas também causa, é instrumento, é potência, nesse sentido cada pessoa tem a grande tarefa de ser para si e da mesma forma contribuir com os outros. Isso também se encontra no sentido da metabolização de si mesmo e do próprio ambiente, quando se é criança depende-se muito daquilo que o ambiente proporciona e isso impacta de maneira direta nela, quando já se é adolescente existem as possibilidades das escolhas e de agir conforme a sua força interna.

Hipócrates, pai da medicina, já dizia: “Que seus alimentos sejam os seus medicamentos e que seus medicamentos sejam os seus alimentos” A saúde inicia com as suas escolhas alimentares, não somente a saúde física, também a saúde afetiva (emocional, psíquica) a questão é sempre o critério da escolha. Nesse contexto, quando os jovens enxergam o corpo não como um objeto, mas como um sujeito começam a criar uma relação que lhes permitem basearem-se nesses dois critérios supracitados no momento de escolherem os alimentos. Quando se tem o conhecimento da força que se possui, a parte psíquica-emocional nesta relação conquista um critério verdadeiro de natureza para si.

“Cada día nos nutrimos, y con el comer y el beber estamos en constante metabolismo basal com nuestro planeta: estamos em este planeta y vivimos de este planeta. Saber seleccionar com sensatez y buen gusto- por lo tanto com arte- nuestro alimento significa convertirse em presencias artísticas. Es una forma de dominio artístico sobre la matéria.” MENEGETTI (2019, p. 113).

Compreende-se o ato de comer como uma ação rotineira capaz de produzir uma evolução histórica dentro do indivíduo. Desenvolver o critério de escolha colabora com a construção de uma *forma mentis*, isto é, um modo de agir e pensar diferenciado e autêntico, sendo capaz e se conectando com a própria essência que possui e que precisa acontecer na realidade de si e do ambiente onde se movimenta.

3.1 COZINHA VIVA

O conceito de cozinha viva, de Meneghetti, não quer dizer cozinha crua, mas sim, uma cozinha conectada com saber a si mesmo. Segundo Meneghetti (p. 27, 2006) “Fazer Cozinha Viva é chegar à elaboração de alguns elementos nutritivos para um homem superior.” Nesse sentido o ser humano requer diversos fatores essenciais que compõem o ser vivo natural, e dentro deste processo metaboliza-se harmoniosamente aquilo que se come, trazendo como resultado um percurso de um homem de pensamentos e ações elevadas.

Para Montanari (2008, p. 56-59), cozinhar é atividade humana por excelência, é o gesto que transforma o produto da natureza em algo profundamente diverso: as modificações químicas provocadas pelo cozimento e pela combinação de ingredientes permitem levar à boca um alimento, se não totalmente artificial, seguramente fabricado. “[...] é um conjunto de técnicas dirigidas à preparação dos alimentos.” Entende-se a cozinha como o espaço onde se dá a manipulação, modificação e organização proporcional dos alimentos. Isso é uma relação que também se vê influenciada pela pessoa que está realizando o ato culinário.

Barcellos (p.36-37, 2017) afirma:

Cozinha, lugar da vida em comum, das comunhões. Cozinha, lugar de aprender intimidades. A cozinha é íntima da matéria e seus mistérios profundos, seus segredos, lugar das transmutações, da intimidade ativa das operações. [...] ela é útero, é forno, é fonte. [...] atrai brincadeira, o riso, fofoca a invenção. Também é erotismo de mistura e separações, e o rigor de formas, texturas e aromas. E abriga o fogo, o gesto de aquecer. [...] Cozinha: metáfora da Alma.

Fazer cozinha manifesta uma habilidade, essa habilidade praticada e organizada produz uma técnica enriquecida de grandes implicações estéticas (proporção, organização, beleza, prazer) e artísticas. Quando é concebida dentro do prazer consegue

impactar positivamente àqueles que ingerem os alimentos, faz bem ao orgânico como também à psique.

4 A ESCOLA E A ALIMENTAÇÃO

Inicialmente a alimentação é um dos fundamentos que mantém o ser humano em estabilidade e saúde. O nutrir-se é um princípio elementar da vida, toda matéria orgânica parte do princípio de se alimentar, e como se vê em todas as espécies, cada uma com a sua especificidade se alimenta de aquilo que faz bem para se manter com vitalidade. A diversidade é uma maneira de explicar que cada ser possui um critério na escolha dos alimentos. Não é por acaso que as baleias azuis alimentam-se do grill, não é por acaso que o leão alimenta-se da carne, não é por acaso que as gazelas alimentam-se do pasto, etc. Então, tudo parte de um equilíbrio natural, perfeitamente alinhado com os outros.

Quando se compreende esse critério o ser humano é capaz de perceber que a alimentação é inerente à própria natureza e identidade, assim como cada um possui a liberdade de escolher (livre arbítrio) também tem-se a capacidade de saber que, às vezes, aquilo que se consome não é saudável.

Ademais, sabe-se que a alimentação parte também de uma cultura. Aquilo que se come é porque dentro do ambiente no qual cada indivíduo se insere, aprende por meio daqueles mais sábios e que têm mais tempo na história, por isso a criança vai se alimentar daquilo que lhe é oferecido inicialmente na família e, posteriormente, nas escolas. Assim, vai se criando uma rede cultural alimentar que, sadia ou não, permite e forma as estruturas dessa criança. A escola é uma instituição que, além de conservar as tradições da família, também precisa cumprir com diversas exigências legais. Dentro dela maneja-se a alimentação como um tema transversal que está inserido em todas as áreas de instrução.

O questionamento é: os professores realmente conseguem aproveitar o recurso mais natural e instintivo como é a alimentação para assim estimular a aprendizagem³ das crianças nas diversas áreas de conhecimento?

Segundo Cunha ([20..], p.276),

Viu-se, com este trabalho que as oficinas culinárias são um importante princípio que pode ser usado pelos educadores para diversificar suas práticas cotidianas neste ambiente, auxiliando nos seus comportamentos e transformando-os em protagonistas no campo da promoção da alimentação saudável.

³ Aprendizagem: Me aproprio a partir do íntimo. Disposição a perceber o que é para mim. (MENEGETTI, 2012, p. 24)

Na história, o homem desenvolveu as técnicas de conservação de alimentos por meio de estudos que fizeram no processo científico de ensaio e erro e que, naturalmente, deram com as diversas possibilidades tecnológicas para produção e manutenção dos alimentos.

Os hábitos exercem grande influência nas crianças, conforme Arribas (2001),

Los hábitos aportan a los niños: (a) la capacidad de elaborar sus propios rasgos personales de forma original, al mismo tiempo les identifica con el grupo social en el que han nacido, con sus valores y cultura; (b) se convierten en un recurso para dinamizar sus operaciones mentales y hacerlos más creativos; (c) dan marcos de referencia y pautas de comportamiento ante situaciones diversas y diferentes; (d) proporcionan a la estructura mental del niño, una trama sólida a partir de la cual se hace posible el progreso del pensamiento; (e) los hábitos mantienen el equilibrio psíquico de los niños e incrementan sus posibilidades de desarrollo y aprendizaje; y (f) los hábitos facilitan al niño la comparación de su conducta con la de otros niños de su grupo, también con lo que hacen los adultos. Es decir, les proporcionan un recurso para poder evaluar, su propio aprendizaje y forma de comportamiento.

Portanto, nota-se que o mundo da criança e do jovem se movimenta graças a essas grandes descobertas realizadas pelo homem diante da necessidade primária de “nutrir-se, alimentar-se” e aquele que menospreza a grande possibilidade de aprender por meio dos alimentos provavelmente não possui essa consciência. Por meio da manipulação de alimentos se estimulam capacidades sensoriais e motoras tão elementares como respirar, porque é um ato “natural-instintivo”. Qual criança não gostaria de aprender as cores, os sabores, as proporções, até as figuras com as frutas? E isso é um exemplo simples em comparação a infinita possibilidade de aprender elementos das áreas tanto científicas quanto humanas que são contempladas nas leis de ensino de educação do país.

Ademais, para conseguir fomentar hábitos saudáveis nas crianças é preciso que coexistam de maneira coerente as diversas instituições que permeiam a educação destes jovens. A família é o primeiro eixo fundamental onde a criança se movimenta e cria os laços sociais, nesse momento começa a operacionalizar de maneira consciente as relações culturais existentes no seu contexto social e, dentro desse processo, a escola constitui-se também como um outro ponto de referência na vida desse jovem em diversas esferas. A escola, além de ser uma instituição para conhecer e aprender questões teóricas, é o espaço que permite explorar e estreitar os laços culturais e também aprender a perceber as particularidades. O fato de se alimentar é uma das primeiras evidências humanas que ajuda a construir e desmitificar certos absolutos que se tinham no ambiente familiar, nota-se a escola como uma potente dinamizadora de hábitos alimentares bem-sucedidos, pois

o objetivo principal da maioria das instituições de ensino é desenvolver integralmente um indivíduo sadio e com aptidão para cumprir a sua função social.

4.1 AS LEIS BRASILEIRAS E A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

No Brasil, os currículos escolares devem incluir o tema educação alimentar e nutricional nas disciplinas de Ciências e Biologia, isso para os Ensinos Fundamental e Médio. É o que estabelece a Lei 13.666/2018 - que veio a substituir a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.- o Art. 1º O art. 26 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), passa a vigorar acrescido do seguinte § 9º- A: “ § 9º-A. A educação alimentar e nutricional será incluída entre os temas transversais de que trata o **caput** .” (BRASIL, 2018b).

Conforme a Base Nacional Comum Curricular (BNCC):

Nesse contexto, a BNCC afirma, de maneira explícita, o seu compromisso com a educação integral. Reconhece, assim, que a Educação Básica deve visar à formação e ao desenvolvimento humano global, o que implica compreender a complexidade e a não linearidade desse desenvolvimento, rompendo com visões reducionistas que privilegiam ou a dimensão intelectual (cognitiva) ou a dimensão afetiva. Significa, ainda, assumir uma visão plural, singular e integral da criança, do adolescente, do jovem e do adulto – considerando-os como sujeitos de aprendizagem – e promover uma educação voltada ao seu acolhimento, reconhecimento e desenvolvimento pleno, nas suas singularidades e diversidades. Além disso, a escola, como espaço de aprendizagem e de democracia inclusiva, deve se fortalecer na prática coercitiva de não discriminação, não preconceito e respeito às diferenças e diversidades. (BRASIL, 2018, p.16).

Entende-se com essa afirmação, que o processo de aprendizagem que o Estado visa promover, encontra-se a formalização do conceito da educação integral, e dentro deste conceito entram critérios culturais e sociais diversos que se baseiam na individualidade de crianças e jovens, isto é, abrangem os campos essenciais para o desenvolvimento da vida de cada pessoa em formação, considerando de maneira holística os aspectos que a constituem. E dentro dessas aprendizagens, essências, encontra-se o viés da alimentação conforme as tradições regionalistas, familiares, mas principalmente pessoal de si mesmo.

Dentro do contexto escolar da Educação Básica, o Estado Brasileiro considerou pertinente criar a Lei N. 11947/2009 O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que estabelece as normativas correspondentes para que a alimentação nas escolas

seja viabilizada e praticada de maneira correta dentro das instituições de ensino. Para este trabalho se considera pertinente a citação dos seguintes artigos:

“Art. 1 Para os efeitos desta Lei, entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.” (BRASIL, 2009).

Destaca-se ainda os seguintes artigos,

Art. 2: São Diretrizes da alimentação escolar:

II- A inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional; (BRASIL, 2009).

Art. 4. O Programa Nacional de Alimentação Escolar tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. (BRASIL, 2009).

Art. 12. Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada. (BRASIL, 2009).

Dentro dos diversos objetivos do PNAE, nota-se a grande responsabilidade de atender a maior quantidade de necessidades nutricionais possíveis dos alunos da rede pública que participam do processo de instrução acadêmica, com a finalidade de contribuir no desenvolvimento adaptação, adequação e apropriação de aprendizagens, mas também promover com diversas ferramentas a atuação da comunidade escolar na promoção de valores com critérios pedagógicos para fomentar uma alimentação saudável.

Segundo Souza e Silveira (2012) “A escola, como um espaço privilegiado no aprendizado de conhecimentos sobre o corpo e seus cuidados, pode contribuir bastante para que se estabeleça tal espaço de problematização e discussão.”

Fundamenta-se com essa afirmação que a escola é um espaço voltado para o desenvolvimento na sua plenitude de crianças e jovens e que sendo aproveitado é uma poderosíssima ferramenta para construir autocuidado, autoconceito, autonomia, autoestima e cidadania. Todas essas construções podem ser desenvolvidas por meio de orientações nutricionais equilibradas.

4.2 PEDAGOGIA ONTOPSICOLÓGICA⁴

A Pedagogia Ontopsicológica, é definida como “A arte de como coadjuvar ou evolver uma criança⁵ à realização.” (MENEGETTI, 2014, p.14). Nesse sentido, o princípio fundante da pedagogia é justamente promover um ambiente que permite o desenvolvimento integral da criança. A formação integral, está atrelada ao que Meneghetti (2014, p.14), traz como escopo dessa Pedagogia, que “é de educar o sujeito a fazer e a saber a si mesmo”. Ou seja, o pedagogo tem a importante missão de coadjuvar a criança, jovem ou adulto, a desenvolver e a saber qual é o seu projeto de vida.

E este processo de realização se dá também com a criança convivendo num ambiente social. Logo, “Educar es enriquecer la capacidad de acción y de reflexión del ser aprendiz; es desarrollarse en comunión con otros seres. Desarrollarse en la biología del amor que nos muestra que el ser vivo es una unidad dinámica del SER y del HACER” (MATURANA; NISSIS, 1997, p.47).

Pode-se afirmar que dentro do processo da aprendizagem está o estímulo dos saberes. Ajudar o aprendiz-jovem a compreender que cada fenômeno possui uma explicação reflexiva que amplifica as percepções e compreensão do mundo e do ambiente no qual ele está inserido. Aprender a fazer enaltece o próprio autoconceito de si mesmo e oportuniza a conviver harmoniosamente consigo e com o mundo.

“En muchos jóvenes se verifica una aguda tensión, el ser perfectos en el propio destino. Esta sed es de otro lugar distante donde el sujeto, finalmente, pueda encontrar su auténtica identidad y por la cual ser reconocido y amado como único, puede manifestarse a cualquier edad por debajo de los veinticuatro años.” (MENEGETTI, 2017, p.23)

Segundo Wazlawick (2014, p. 41) “No adolescente há uma explosão de vida, que precisa ser reconhecida e ser bem conduzida, segundo a identidade de si mesmo.”

Barbieri (2014, p.56) afirma que:

[...] “O jovem sadio é aquele que se investe correntemente e planeja a sua vida para afirmar-se através da ação, pois somente esta pode revelar a própria interioridade e o ambiente em que vive. [...] O jovem pode agir e autoafirmar-se, mudando inclusive o seu entorno, comente na medida em que é, sabe aquilo que é e age coerentemente com o ser que é.”

⁴ Ontopsicologia: É ciência epistêmica enquanto inicia a evidenciar um princípio elementar que se faz critério de realidade funcional para a lógica humana. MENEGETTI (p.191, 2012)

⁵ Criança: A criança é um projeto virtual chamado Em Si Ôntico, com capacidade de fazer autóctise histórico-social: isto é, uma semente que é capaz de evoluir indivíduo maduro no húmus do tempo, do lugar, da sociedade daquele lugar. ” (MENEGETTI, 2014, p. 224)

Conforme Meneghetti (2013, p.31-32)

Dos 14 aos 24 anos é o período da plenitude, da abundância e da maturidade da vida. É a fase de máxima virtualidade e fertilidade intelectual[...] o sujeito aprende qualquer coisa, compreende qualquer coisa, produz qualquer coisa, tem uma inteligência, uma vontade, uma força de realizar qualquer processo, novidade, metabolização, aprendizagem, enriquecimento.

O autor afirma que o evento de ser jovem carrega intrinsecamente um processo de escolhas que determinam os comportamentos e atitudes a serem desenvolvidas ao longo do seu percurso histórico, neste processo o jovem tem a possibilidade e capacidade de se nutrir de maneira que seja capaz de se conectar com o seu próprio desenvolvimento.

Falando de adolescentes, Meneghetti (2014, p.97) comenta, “Os adolescentes têm a possibilidade de descobrir-se e de se conscientizar finalmente na plenitude do seu dado orgânico na relação com o ambiente social.”. Nesse sentido trabalhar na construção do próprio critério de sanidade é importante para si, nessa fase ele pode aprender o valor do próprio corpo-mente e assim formar a necessidade de discernir qual é o tipo de alimentação que faz bem para si.

Segundo Meneghetti (2014, p. 97)

Na fase da adolescência, o Eu (na perspectiva de definir-se força primária no mundo, para ser exata fenomenologia do ser que se determina existência), tem o corpo como primeiro dado matérico objetivo externo que embasa todo outro valor. [...] onde não há corpo não nos pode existir testemunho ou presença mundana: “E o verbo se fez carne.”

Para a Pedagogia Ontopsicológica é também relevante que os jovens entendam a importância de cultivar o próprio corpo, como deve ser nutrido e amado. O corpo é o primeiro passo para levar uma vida com um critério mais saudável, trabalhando cada vez mais a sua especificidade. Esta é uma pedagogia baseada na potencialidade intrínseca em cada jovem e pela qual se descobre cada vez mais a natureza desta pesquisa de conclusão de curso.

Como pode se observar, esta Pedagogia trabalha o desenvolvimento do aspecto individual do autoconhecimento do sujeito e a sua autorrealização. Mas o ser humano vive em sociedade, e logo essa, também faz parte da sua formação e construção. Segundo Meneghetti (2014, p.204): “Sendo dotado pela natureza de projeto próprio, duas são as posições educativas do social: a) responder as exigências vitais biológicas e

comunicativas (nutrição, cuidado, ambiente humano). b) nenhuma interferência de colonizar (perverter) o virtual da sua identidade.”

Nesse sentido, a função da sociedade é sempre de mostrar o caminho para o jovem de como agir e entender a sua cultura, a sua sociedade e que, deste processo, compreenda que o principal cultor de si mesmo é ele próprio. Portanto, realizar as escolhas certas ao momento de se alimentar, não somente de comida, mas também do ambiente que cerca a sua história. Dessa maneira se estimula um processo de metabolização e consciência além do orgânico, e começa a se cultivar uma compreensão maior de si mesmo para a sociedade, fazendo-o entender que é único, é autêntico e que o critério de escolhas além da sociedade sempre parte de si mesmo. Justamente todas aquelas instituições sócias (família, escola, etc.) devem promover inicialmente o cultivo de si mesmo, mas que isso deve acontecer dentro do seu contexto histórico e que, quando bem-sucedido, traz um ganho ou contribuição para a sociedade na qual ele transita.

Nesse contexto, evidencia-se a justificativa desta pesquisa que parte do objetivo geral de justamente compreender a funcionalidade e o impacto da comida no organismo de crianças e jovens e que este princípio permite desenvolver neles um processo de autoconstrução, partindo de premissas que são explicitadas no método da pesquisa.

5 METODOLOGIA

Nesta subseção serão apresentados os procedimentos com rigor metodológico utilizados para a realização deste estudo de pesquisa.

5.1 DELINEAMENTO DO ESTUDO

Este trabalho é uma pesquisa de tipo exploratória, que segundo Gil (2008, p.41) “Têm como o objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a construir hipóteses. Pode-se dizer que estas pesquisas têm como objetivo principal o aprimoramento de ideias ou a descoberta de intuições.”

Quanto à abordagem esta pesquisa se classifica como qualitativa. Uma pesquisa qualitativa em educação consolida-se em “uma modalidade investigativa, que se consolidou para responder ao desafio da compreensão dos aspectos formadores-formantes do humano, de suas relações e construções culturais, em suas dimensões grupais, comunitárias ou pessoais”. (GATTI; ANDRÉ, 2013, p.30).

Quanto aos procedimentos, caracteriza-se como uma pesquisa com o emprego da técnica de grupo de discussão. Segundo Weller (2013, p. 55-56)

Nos grupos de discussão, o pesquisador deve assumir a postura sociogenética ou funcional” (MANNHEIM, 1982, p.66-72). Ou seja, que busca intervir o mínimo possível, que evita perguntas do tipo por quê e para quê, buscando fomentar discussões voltadas para o como, ou seja que levem à reflexão e narração de determinadas experiências e não somente a descrição de fatos. O objetivo maior do grupo de discussão é a obtenção de dados que possibilitem a análise do contexto ou do meio social dos entrevistados, assim como de suas visões de mundo ou representações coletivas.

Este modelo de coleta de dados deve ser levado seriamente, embora seja uma discussão de partilhar experiências, esta é uma ferramenta importantíssima para conseguir compreender diferentes contextos sociológicos que representam e assim oportunizar uma pesquisa mais ativa e dinâmica.

A dinâmica realizada com os sujeitos da pesquisa teve uma duração de uma hora e meia na sede da OJRM. Nesse contexto, mostraram-se inicialmente surpresos pela temática abordada. Em um primeiro momento ficaram tímidos em participar, depois da terceira pergunta começaram a interagir entre eles, pois notaram que a atividade era mais

descontraída, por ser uma pesquisa sociológica também a interação e disponibilidade fazia parte da atividade.

5.2 AMOSTRAGEM E SUJEITOS DE PESQUISA

O grupo de discussão foi trabalhado com 19 participantes integrantes da Orquestra Jovem Recanto Maestro⁶, adolescentes e jovens em idades compreendidas entre os 10 e 27 anos, sendo um deles de 10 anos, uma jovem de 20 anos e um jovem de 27; os outros estão entre as idades de 12 aos 16 anos. A aplicação da técnica foi realizada no dia nove de julho do ano 2021.

Dentro dos critérios de seleção, quantidade e organização de grupos segundo Weller (2013, p.59)

“O critério de seleção não se orienta por uma amostra representativa em termos estatísticos, mas pela construção de um corpus com base no conhecimento e na experiência dos entrevistados sobre o tema. [...] após a realização de um grupo de discussão, a escolha dos candidatos para a realização do grupo de discussão subsequente dar-se-á com base nas informações obtidas anteriormente, e assim sucessivamente.”

A amostra desta pesquisa constitui-se também pela proximidade no contexto laboral e regional da pesquisadora.

5.3 PROCESSO DE COLETA DE DADOS

Foi organizado um grupo de discussão, de modo presencial, com os jovens acima citados e a pesquisadora. A função desenvolvida pela pesquisadora foi de mediadora da discussão, estimulando por meio de perguntas e permitindo a opinião livre. As questões norteadoras foram as seguintes:

1. O que vocês gostam de comer?
2. O que vocês costumam comer?
3. Quando falamos de comida não sentimos prazer?

⁶ Projeto Orquestra Jovem Recanto Maestro: A Orquestra Jovem Recanto Maestro nasceu em 2015, sendo promovido pela Fundação Antonio Meneghetti, executada pela Associação OntoArte, e tem o apoio da Antonio Meneghetti Faculdade e do Centro Cultural de Arte e Cultura Humanista Recanto Maestro. Atualmente, o projeto conta com 135 alunos ativos a partir dos 4 anos, estudantes da rede pública de ensino da região central do Rio Grande do Sul, com polos de ensino nas cidades de Agudo, Faxinal do Soturno, Restinga Sêca, Santa Maria, São João do Polêsine e Silveira Martins.

4. O que vocês acham que é o alimento?
5. Como vocês comem em casa? (Assistindo tv, na mesa, com o telefone)
6. Vocês acham que a comida pode mudar a relação de vocês consigo mesmos? De que maneira?
7. Será que o alimento tem ligação com o emocional da gente?
8. Vocês gostam de comer coisas novas?
9. Quando vocês comem na Orquestra, que fazem o almoço vocês percebem alguma diferença? Vocês acham mais gostoso? O que vocês sentem quando estão comendo ali junto com os colegas? Como vocês se sentem depois de fazer essa comida? Vocês conseguem me dizer se quando vocês estiveram aqui passaram mal com a alimentação?
10. Como vocês sentem, se relacionam, quão importante é a comida para cada um de vocês?

Para realizar este grupo de discussão foram seguidos os procedimentos de Bonhsack (2007, apud WELLER, 2013, p.60)

[...]o pesquisador deverá: 1. Estabelecer um contato recíproco com os entrevistados e proporcionar uma base de confiança mútua; 2. Dirigir a pergunta ao grupo como um todo e não a um integrante específico; 3. Iniciar a discussão com uma pergunta vaga, que estimule a participação e interação entre os integrantes; 4. Permitir que a organização ou ordenação das falas fique à encargo do grupo; 5. Formular perguntas que gerem narrativas e não mera descrição de fatos; 6. Fazer com que a discussão seja dirigida pelo grupo e que seus integrantes escolham a forma e os temas do debate; 7. Intervir somente quando solicitado ou se perceber que é necessário lançar outra pergunta para manter a interação do grupo.

Este, por ser um processo livre e aberto, permite aprofundar em certos aspectos sociais em que se convergem diversos fatores e que permitem que o pesquisador compreenda com uma maior facilidade as evidências.

6 RESULTADOS: Análise e Discussão

Este capítulo compreende as informações coletadas no grupo de discussão, técnica utilizada pela pesquisadora e a posterior análise dos dados coletados. Para facilitar a compreensão da leitura, é trazido no corpo do texto cada pergunta norteadora, seguida das respostas dos participantes, e então uma análise da autora. Para manter o sigilo dos respondentes, optou-se por suprimir seus nomes, assim, estão identificados apenas pelas letras iniciais dos seus nomes. Ao final, um último sub-tópico com uma análise crítica sobre as informações levantadas.

6.1 GRUPO DE DISCUSSÃO

Pergunta 1: O que vocês gostam de comer?

Respostas: *Lasanha; Pizza; Rissoli; Chocolate; Empanados; Pão; Xis; Churrasco.*

Pergunta 2: O que vocês costumam comer?

Respostas Simples: *Bife; Arroz; Carne; Salada; Banana; Strogonoff; Café e Torradas; Café e Bolachas, Pizza; Risoto.*

Discussão: ***B1:** Não sei se está relacionado ao gosto, mas eu acho que a base da Alimentação Brasileira é arroz e feijão. [Mediador: Porquê?] **B1:** Porque são produtos muito produzidos na agricultura brasileira, **C:** com preço mais acessível. **A1:** Pode ser que vem de uma cultura também. **B2:** E é o cultivo também tem mais predominância no cultivo, por exemplo em Agudo está a questão do arroz. **B1:** E além do feijão e do arroz ali vem algum acompanhamento, carne, ovo frito.*

A primeira constatação é que há uma diferença entre o que eles gostam de comer e entre o que eles efetivamente comem diariamente. Com a primeira pergunta s induziu-se ao consumo de alimentos os quais conectam com esse apelo para o consumismo, por exemplo: redes de *fast food*, hambúrgueres, pizzas, que são comidas rápidas. Na segunda questão, foram obtidas respostas mais elencadas às comidas saudáveis produzidas em casa. Isso pode se remeter aos seguintes exemplos: ver a mãe, avó, pai fazendo a comida em casa, com um balanço e equilíbrio, ou seja, uma influência da família que ajuda a contornar com uma maior coerência a alimentação desses jovens na maioria dos casos.

Auxilia na compreensão das respostas a análise de Barcellos (2017, p.28),

Pão e água, arroz e feijão, pão com manteiga, café com leite [...] entre tantas e muitas outras locuções populares e proverbiais nas fronteiras da significação, traduzem combinações que são mais do que expressões do idioma, impactos da alma para além do plano linguístico.

Nessa afirmação, é possível compreender que os alimentos não somente comprometem imagens, mas sim carregam uma grande metabolização de vitalidade, crenças, culturas, idiomas etc. que constroem o modo de agir desses jovens.

Pergunta 3: Quando falamos de comida não sentimos prazer?

Compreendeu-se, com todas as respostas afirmativas, que a maioria dos participantes da pesquisa possuem uma relação saudável com a alimentação.

Para Meneghetti “Prazer é uma ordem perfeita que agrada, faz contemplação. É **Respostas:** *Todos afirmaram que sim.*

apetibilidade tranquila ao próprio escopo” MENEGHETTI (2006, p. 73). Entende-se que existe uma ordem que ajuda a compor os momentos e vivências, nesse sentido a relação que se consegue abraçar com a comida carrega grandes emoções de satisfação que permite a esses jovens usufruírem de diversas manifestações orgânicas no momento em que experimentam, sentem, saboreiam os alimentos. Percebe-se que esses jovens estão ainda na construção do prazer estético pelo gosto.

Pergunta 4: O que vocês acham que é o alimento?

Discussão: **LI:** *Você precisa de comida se não a pessoa morre. Algo que você pode comer sem morrer. AI:* *Consumir sem prejudicar a sua saúde. B1:* *E além de não prejudicar suprir as necessidades do corpo. B2:* *Uma espécie de gasolina para o corpo. [Mediador: o que é a gasolina em si?] B2:* *Algo que te dá energia. G1:* *Uma coisa saudável, para se manter. E1:* *Comer frutas, legumes.*

Essas respostas foram bastante técnicas e objetivas, talvez pela situação histórica na qual eles se encontram.

Segundo (Meneghetti 2006, p. 98),

A nível biológico, por exemplo, quando comemos, existe uma parte do alimento que alimenta energeticamente os nossos neurônios e desenvolve-se em energia mental superior, em inteligência, por isso para nós é possível operar aquele alimento, aquela energia. No seu interior existe uma parte que se desenvolve em energia pura, enquanto outra regride e retorna como pó. [...] Entre as diversas coisas que comemos, uma parte, portanto, vai em evolução e uma parte em regressão.

O autor traz fatos que se evidenciam cotidianamente e que, esses jovens conseguem ter as percepções no plano biológico. O estágio em que a os alimentos podem ser traduzidos também para a própria evolução psíquica é ainda uma relação não feita por eles.

Pergunta 5: Como vocês comem em casa? (Assistindo tv, na mesa, com o telefone)

***B1:** Na minha casa a gente se reúne na mesa. [Mediador: Todos concordam com isso?] A maioria sim. **RI:** Eu como no sofá olhando tv. **CI:** Dividido, por causa da rotina que temos em casa às vezes sozinhos e poucas vezes coincidimos nos horários. **A1:** Na minha casa os domingos sempre vou na minha madrinha, minha avó, nos encontramos para almoçar e comer. **A2:** Também é mais ou menos assim, quando tem ensaio eu almoço mais cedo, do que o resto do pessoal. **A1:** Também depende do alimento se tu vais comer um Xis tu queres comer na sala, assistindo tv. **Mediador: Qual tipo de alimento seria esse? A1:** é mais uma comida que você compra, pizza ou lanche também.*

Os adolescentes e jovens não foram unânimes em suas respostas e alguns mostraram uma condição de autocrítica sobre os seus hábitos, que pode ser exemplificada com a seguinte afirmação: ***A2:** Também é mais ou menos assim, quando tem ensaio eu almoço mais cedo, do que o resto do pessoal.* Com essas afirmações possível classificar quatro grupos de respostas: 1). Os que sentam na mesa para comer. 2). Convívio social: Os que sentam só em ocasiões especiais como os finais de semana com a família. 3). Os que não sentam à mesa. 4) Depende do tipo de alimento, ou seja, as refeições produzidas em casa são feitas na mesa e o *fast food* comem assistindo tv ou na sala.

Comer junto carrega um grande poder simbólico e um dos registros que imortalizou essa prática foi aproximadamente há 2021 anos com a imagem da Santa Ceia. A refeição implica no exercício de sociabilidade, que é descrita por Baechler (1995) como: “a capacidade humana de estabelecer laços, conectando, mesmo que momentaneamente, os indivíduos envolvidos.” Como observam Lashley, Morrison e Randall (2005), “a comensalidade é dotada de funções sociais e simbólicas que a tornam uma importante estratégia para a criação e o fortalecimento de laços entre pessoas.” Para Tuoumainem (2014), “a prática de comer junto significa, na maioria dos contextos culturais, unidade social.”

Pergunta 6: Vocês acham que a comida pode mudar a relação de vocês consigo mesmos? De que maneira?

Respostas: *Alguns dizem que sim.*

Discussão: *A1: Se tu comer chocolate tu vais se sentir mais feliz.*

Para esse jovem, a relação com a comida significa que comer doce estimula a alegria.

A2: Às vezes dependendo do caso se tu comes muito e ganha peso aquilo vai te incomodar ou se perde por não comer, mas às vezes a pessoa começa a se sentir mal com ela mesma, ah estou muito magra ou estou muito gorda.

Conforme Meneghetti (2010, p.42) “O organismo engorda o tudo aquilo que o sistema viscerotônico⁷, na sua seleção metabólica rejeita. Ser bonito, ordenado, é função da mente, do Eu lógico, ao corpo não interessa ter belas pernas ou belos braços, prioritário em absoluto, para ele, é a funcionalidade vital.” Nesse sentido surge a questão do sofrimento pelos estereótipos quando sempre o principal critério deve ser a saúde.

C1: Tem pessoas que não gostam de comer carne, se sentem mal pelos animais.

L2: Ao comer um alimento bom, a gente se sente melhor, faz bem naquele momento. Mas se você come alguma coisa que por mais que tu coma e talvez, não esteja apto aquilo tu não vais se sentir bem e as vezes te prejudicam algumas coisas.

[Mediador: (Você já conseguiu perceber isso com algum alimento?] L2: eu desde pequeno tomava muito leite, chegou um momento em que meu irmão não podia tomar mais leite e foram comprando menos e por fim eu parei, até então nunca tive problemas e quando eu tomo fico hiper-mal. C1: É diferente eu também tomava leite e quando tu para de tomar teu corpo deixa de produzir ou se adaptar a aquela enzima e daí não consegue mais colocar o leite. L2: Às vezes consigo e está tudo ok, outras vezes não mais.

Esses participantes trouxeram um critério importantíssimo no momento de escolher o tipo de alimento que se consome. Segundo Meneghetti (2006 p. 36):

A maioria dos seres humanos por necessidade e escolha de situação, vive em um estacionamento morto, ou seja, nutre-se de coisas mortas. [...] no que se refere a cozinha morta, gostaria de lembrar que toda vez que um vivente morre, (planta, animal ou homem), existe um período de tempo que ainda exala a possibilidade de vida.

⁷ Cérebro Visceral ou Viscerotônico: Complexo de ações e reações determinadas por sinapses neurônicas alojadas no aparato intestinal. Meneghetti (2012, p.45)

B2: *Tem a questão do consumo e do preparo, cozinhar para mim é uma espécie de terapia, e daí tem também os problemas que geram com a autoestima do como tu come, e tem coisas que tu comes, mas quando tu preparas já é diferente.*

Para esse jovem começa a estabelecer-se o critério do autoconhecimento, quando fala do fato de cozinhar começa a despertar um interesse e uma maior compreensão pela ação. Conforme Meneghetti (2010, p. 29) “O que acontece com o homem quando começa a se interessar por cozinhar? Torna-se mais inteligente, mais responsável, mais atento a si mesmo.”

Pergunta 7: Será que o alimento tem ligação com o emocional da gente?

Respostas: *A maioria confirma*

B1: *Até porque fazer o alimento e comer é uma parte importante da nossa vida, é uma coisa que a gente faz recorrentemente todos os dias e várias vezes por dia.*

No entendimento global desses jovens, a alimentação tem um grande nexos com as emoções. Segundo Barcellos (2017, p.29):

Fornos e fogões [...] Aromas e explosões s[...]. Misturar e separar. Aquecer e cortar [...]. Tudo isso encontra um lugar em nossos sonhos e fantasias, em nossos modos de ser e de fazer as coisas, refletindo os processos de ingestão e digestão de nossas experiências de vida, de nossas dores de alma, dos eventos de nossos instintos, afetos e emoções: tudo aquilo que cozinha dentro de nós, tudo que absorvemos ou que somos impelidos a metabolizar, que vai nos nutrindo, ou nos intoxicando.

Pergunta 8: Vocês gostam de comer coisas novas?

Respostas: *Todos afirmam.*

Nessa pergunta foi apresentado o exemplo da cultura alimentar da pesquisadora sendo natural de outro país, onde comer banana verde frita com sal e alho é um costume e uma delícia gastronômica. A mesma, perguntou se estariam dispostos a experimentar. Essa pergunta serviu para mostrar-lhes que, por meio da comida, pode também se conhecer a cultura e costumes de outras regiões.

A1: *vai muito da apresentação do alimento.*

Esse participante trouxe o conceito da atitude estética ao momento de realizar alguma atividade que, nesse caso, está ligada à preparação de um prato ou comida.

Entende-se por atitude estética como “o modo de exercer o prazer. A vida, se não tem por escopo o prazer, não tem sentido.” (MENEGETTI, 2006, p. 73)

Pergunta 9: Quando vocês comem na Orquestra, que fazem o almoço vocês percebem alguma diferença?

Respostas: *Sim*

9.1. Em quê?

Resposta: *O lugar; O ambiente; Os temperos; O gosto.*

Segundo Meneghetti, (2015, p.98)

O ambiente preforma a criança, especialmente quando se trata de crianças que, na situação familiar ou em relação ao ambiente, têm uma sensibilidade (não inteligência, que já é um conceito de maturidade) superior. Sensibilidade significa, também, maior necessidade. Uma pessoa é sensível porque possui maior necessidade de certo tipo de realidade. Então, se colocarem junto: a) o tipo de inconsciente dos genitores; b) o ambiente segundo a perspectiva verbalizada pelo sistema parental; c) a sensibilidade do sujeito.

Aqui se percebe que tem uma influência externa que ajuda a eles a evidenciarem as diferentes culturas e estereótipos culturais, só pelo fato de mudarem de ambiente, mudarem as relações com as quais se impactam, mudarem o gosto e o sabor aos quais eles não estão habituados.

9.2. Vocês acham mais gostoso?

G2: *Não, eu gosto da comida da minha casa e o gosto da minha mãe, se for para escolher eu prefiro a minha casa. A2:* *A gente gosta mais da casa pelo costume a gente prefere aquela do que a de rua.*

Com base nessas repostas vê-se que existe também uma memória afetiva do gosto com o qual o seio familiar é o primeiro ponto de relação da comida desse jovem, e eles manifestam abertamente essa realidade. Também se percebe como cada um vivencia as diferenças culturais culinárias de maneira única e individualizada. Barcellos (2017, p. 37) afirma: “A cozinha é um centro afetivo da casa, é o coração da casa. Evoca um centro criativo.”

9.3.O que vocês sentem quando estão comendo ali junto com os colegas?

G2: *Raiva. Porque não param de falar um minuto para comer. A1:* *Geralmente é uma felicidade, o contato. L2:* *Um momento de lazer.*

Nessa pergunta percebe-se duas perspectivas e duas formas de vivenciar o fato de comer: 1) A pessoa que precisa comer na sua intimidade quando o momento de se alimentar é importante para se centrar e pegar novamente a força; 2). Por serem jovens, há uma grande necessidade de socializar e transformam o momento de comer em um convívio social necessário para se sentirem em plenitude. Carneiro (2005, p. 71), observa: “Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem”

9.4 Como vocês se sentem depois de fazer essa comida?

Respostas: *Bem; Alimentados; Revigorados.*

9.5. Vocês conseguem me dizer se quando vocês estiveram aqui passaram mal com a alimentação?

Respostas: *A maioria diz que não.*

B1: *Tinha uma vez um pastel que tinha muita gordura. L1:* *Uma vez na residência⁸ quando tinha outro restaurante. G1:* *Uma vez daquela salsicha na residência.*

Nessas afirmações pode ser evidenciado como os jovens vão desenvolvendo um critério de seletividade pela comida, e sabem determinar o resultado no seu organismo de uma comida saudável, eles acabam revigorados, alimentados e bem. E que quando em casos muito particulares como os citados anteriormente a comida não é produzida equilibradamente traz alguns problemas no processo de metabolização do alimento.

Meneghetti (2006 p. 25) afirma: “Cada terra tem a sua bondade e as suas delícias, mas a diferença da Cozinha Viva é a pessoa inteligente, superior. A cozinha feita por um sábio competente é diferente daquela que pode ser feita por qualquer outra pessoa; poderá fazê-la como chef, como cozinheiro, como empregado, mas nunca como mestre.” Com essa afirmação sente-se a importância do equilíbrio do operador neste caso (cozinheiro) no momento de realizar o seu prato.

⁸Residência Musical da Orquestra Jovem Recanto Maestro: é um encontro pedagógico proposto pela Orquestra com a finalidade de que os jovens mais destacados do projeto participem de uma imersão total, com estadia e alimentação onde são ministradas aulas durante os três períodos do dia pelos professores do Projeto com convidados internacionais.

Pergunta 10: Como vocês sentem, relacionam, quão importante é a comida para cada um de vocês?

L3: Eu acho que é importante também porque sem a comida a gente não sobrevive, porque precisamos dela para ter força. J2: Eu acho a comida muito essencial, porque desde que você nasce até que morre consome. L4: Acho uma obrigação se não comemos morremos. L2: Dependendo às vezes se torna especial, é diferente dependendo do gosto, mas na maioria do cotidiano é porque tem que comer, às vezes eu como por comer.

Esses jovens possuem uma relação mais estereotipada, não conseguem perceber o alimento como uma forma de autoconstruir-se. Nesse sentido a relação que têm com a alimentação parte desde o âmbito da saciedade biológica.

E1: é importante, faz bem me deixa contente ainda mais eu. G3: É uma fonte de energia e precisamos para poder sobreviver, mas também é um momento de lazer, dependendo do momento e a comida pode-se tornar um prazer. G2: Felicidade.

Esses participantes associam a comida ao prazer, a comida proporciona momentos de alegria e também faz porque precisa se alimentar. Nesse sentido estes participantes encontram-se no estágio das emoções que produzem certas comidas, para alguns deles a ligação com o prazer pela comida é muito evidente. Segundo Meneghetti (2006, p.36) “Entre tantas coisas, colher a sabedoria do prazer significa encontrar-se com a sabedoria do Ser que quer gozar, àquele ponto, nós nos reencontramos no nosso ponto-força. ”

M1: Eu acho legal cozinhar e fazer comida, gosto de cozinhar bolos e doces. C1: Eu gosto de cozinhar e comer, e se eu fico muito tempo sem comer eu passo mal, eu tenho um estômago bastante sensível, tenho muitas limitações e eu fico com muita fome, se eu fico muito tempo sem comer.

Nesse caso o respondente já associa um saber fazer, pois consegue preparar o seu próprio alimento. Meneghetti (2006, p.106) [...] “cozinhar é fazer sabedoria a si mesmo porque por traz da cozinha existe a possibilidade de metabolizar a sapiência de vida. ”

J1: Para mim é necessária dependendo do alimento, e do momento também. Se for um pacotinho de salgadinho, não é muito necessário para mim.

O participante já consegue distinguir quais alimentos são essenciais para si, neste processo de distinção ele está na construção de escolhas alimentares que sejam boas para si.

A1: Eu vejo ela como uma forma de reunir as pessoas a cozinha da minha casa é como um útero capaz de cultivar uma cultura que já vem existindo faz muito tempo.

Com base na resposta, “No que diz respeito à cultura alimentar, as reflexões que inspiraram o modelo aqui apresentado foram aquelas que valorizam o comer e o cozinhar como práticas sociais carregadas de simbolismo, significado, história e identidade e que pensam essas práticas no contexto da contemporaneidade.” (CASTRO, SOUZA, MALDONADO, CANINTÉ, ROTTENBERG, GULGUEMIN, 2007). Este jovem traz a alimentação como uma atividade social que alcança a relação com o outro e com a família, que de certa maneira, são determinantes na socialização, na educação, na transmissão de crenças e valores. Também é interessante destacar a palavra utilizada por ele sendo o útero como o princípio vital onde se conformam, se nutrem, se preparam, se prontificam os seres para fazer realidade nesta existência.

B2: é algo prioritário na nossa vida, por ser uma fonte de energia, tem a questão de interação social, e tem também a questão comercial sendo famílias sustentadas pela comida por exemplo os restaurantes, e também a questão do cultivo em que o alimento também é uma fonte de renda para você.

Segundo Montanari (1949, p.55) “O homem, além de consumir os recursos disponíveis na natureza, aprende a produzi-los, ele mesmo com a prática da agricultura e a pecuária. [...] além disso, o homem seleciona o alimento com base em preferências individuais e coletivas ligadas a valores, significados, gostos cada vez mais diversificados.” Portanto, este participante consegue compreender o ciclo vital e sustentável que está inserido no processo da alimentação em si, consegue trazer primeiro a necessidade de se alimentar, a necessidade dos outros, o processo desde o cultivo e colheita até a questão de um processo de comercialização que fundamenta as bases de uma civilização.

A3: A comida traz coisas boas e coisas ruins, eu tenho uma síndrome com problemas com o doce.

L1: Para sobreviver, mas também tem muitas pessoas que utilizam ela como uma escapatória, por exemplo, tem vezes que quando ficam mal não conseguem comer, e tem outras que passam mal e descontam na comida, em certa forma ela passa a ser desestressante.

Os participantes trazem o aspecto da emoção na sua relação com a alimentação, e também uma forma de compensação, dada uma certa situação da realidade do indivíduo. Conforme Fonseca; Souza; Frozi e Pereira (2009)

A sociedade atual, que vive em um grande centro urbano, passa a ser alvo direto ou indireto do assédio dos meios de comunicação, interessado em mediar seus produtos e informações. A mídia nos transmite uma infinidade de critérios, proibições, padrões e prescrições alimentares, que conduzirá as escolhas e práticas alimentares da população.

E2: Saudável.

G1: A comida te deixa forte, saudável.

Da mesma forma nas afirmações encontra-se um critério importante em que os jovens conseguem relacionar o alimento com a sua saúde. A alimentação guardou nexos importantes com a saúde na opinião da maioria dos adolescentes. Os adolescentes relacionaram a alimentação saudável com melhorias na prevenção de doenças graves e no seu estilo de vida. Para Meneghetti (2010, p.13) “A saúde não é outro que o ser em harmonia com a natureza, segundo o projeto-base do qual se principia o formal vivente.”

R1: É muito bom, para mim deveria ser uma das sete maravilhas do mundo.

Nesse comentário inicialmente simples percebe-se como o jovem no seu inconsciente coloca a comida com os critérios mais elevados da estética. As sete maravilhas correspondem a grandes manifestações engenharias e artísticas criadas por civilizações antigas como os gregos, sendo ações notáveis. Isso também pode ser associado com as características do ser que é único, verdadeiro, bom e belo, e que uma comida pode se tornar uma arte. Conforme (Meneghetti, 2010, p.95) “O indivíduo nutre-se através dos seus prazeres. Cada um deve compreender o próprio mundo interior para fazer aquelas coisas que constroem vida prazerosa. Por exemplo, depois de ter trabalhado tanto, um jantar com uma pessoa deliciosa e em ambiente reconstituente e estético refaz a alma.”

B1: A comida é uma coisa essencial para a vida, sem a comida basicamente a gente não sobrevive, e ela faz parte da nossa vida, é uma coisa cotidiana e recorrente, e pode ser bom ou ruim de acordo com as escolhas da pessoa, o que ela tem disponível.

Esse jovem consegue compreender que a comida por ser uma ação cotidiana precisa de um critério de escolha de acordo consigo mesmo. Assim, percebe-se a

necessidade de se ter uma autenticidade na vida e nas escolhas mais pequenas feitas por este jovem, traz o critério de sanidade que cada humano deve fazer para estar bem consigo mesmo, e é partindo dos pequenos hábitos, aqueles que são rotineiros que fazem a diferença.

A2: Eu acho que a alimentação é uma porta para te conhecer novas culturas, cada região e cada alimento, por exemplo a banana frita que você comentou e que a gente não está acostumada, é necessário viajar para outros estados que é outra alimentação que é uma coisa nova.

Aqui o participante propõe ficar mais aberto a experienciar novas culturas e realidades, é justamente a quebra de estereótipos culturais, fica evidente para ele que, por meio da alimentação, existe uma possibilidade de expansão e refinamento de cultura. Segundo Meneghetti, (2006 p.77)

Após os três anos, a criança começa a distinguir aquilo que é salgado daquilo que é doce. Mantém esse hábito até os quatorze a dezoito anos aproximadamente. Dos dezoito aos vinte e oito anos, o ser humano come qualquer coisa que é socialmente definido apetecível. Não tem um olfato fino ou um olho hipercrítico ao fazer a análise dos alimentos que, que por exemplo são expostos em um restaurante, em uma churrascaria ou em uma banca de mercado na praça. Três quartos da humanidade vivem essa situação até a morte. Um quarto restante pode ter a evolução em relação a aquilo que se define bom gosto.

Portanto, estar aberto a novas experiências, é essencial para conseguir quebrar estereótipos, os hábitos fixos, e seguir um caminho de evolução, que pode ser observado no transitar histórico de cada jovem, de como vai se apropriando de elementos culturais, de como começa a perceber a superação dos estereótipos, da revalorização dos próprios costumes e da relativização de memes sócias já estabelecidos. Neste contexto o jovem em evolução existencial poderá usufruir de uma amplitude de sabores, de visões e de percepções superior que fazem dele um ser cada vez mais autêntico.

6.2 O NASCIMENTO DA PEDAGOGIA ALIMENTAR

Um dos objetivos específicos deste estudo, consiste em “Qualificar o que é a pedagogia alimentar”. Nesta ordem de ideias o fundamento principal no qual esta pesquisa se baseia é justamente a grande potência pedagógica que possui o fazer cozinha, e entender a alimentação dentro da construção de um jovem sadio integralmente. E, neste

processo de caminhada, acontece a alienação e a falta de critério na escolha dos alimentos para si. O escopo da Ontopsicologia aplicada à pedagogia⁹, traz justamente esta evidência, quando o jovem faz para si e por si mesmo e começa a desenvolver capacidades e habilidades que permitem que aprenda de maneira autônoma aquele prazer que é conhecer o que é bom para o próprio corpo, aquilo que lhe agrada.

Portanto, quando se fala do conceito que compõe esta pesquisa, ~~devemos~~ deve-se entender a origem etimológica das palavras para assim finalmente chegar na construção da intuição que inspirou este texto. A palavra “**pedagogia**” é derivada de dois radicais da língua grega. Sua origem vem de **PAIDOS**, que significava “criança”. O outro radical é **AGOGÉ**, que pode ser traduzido como “conduzir” ou “condução”. Em geral, a origem da pedagogia tinha o significado de “conduzir a criança”. A palavra “**Alimento**” provém do Latim “**Alimentum**”: composta com a raiz do verbo “**Alere**”: alimentar, criar, nutrir, fazer crescer. E o sufixo “**mento**”: que significa médio, instrumento ou modo.

Nesse contexto, nasce o termo “Pedagogia Alimentar”, que carrega intrinsecamente o objetivo de prover ao indivíduo os instrumentos que possibilitem o seu desenvolvimento sadio nas escolhas de consumo de alimentos que os ajudam a nutrir-se de maneira física e também espiritual. O saber e fazer para si vai incrementar as possibilidades de que cada decisão possua um critério de saúde no seu organismo e, além disso, saiba identificar e discernir de maneira consciente aqueles alimentos que fazem bem para ele ou não.

Segundo Meneghetti (2014, p.98), “Apreender com amor o próprio corpo significa dar-se conta de que é o primeiro ponto de todo o verdadeiro do qual principia todo o real e que a última realidade da alma se baseia na palavra do corpo.” Com essa afirmação é evidenciado que existe um critério que permite fazer as escolhas que são de ganho para si, que façam a cada um ser mais.

⁹ **Escopo da Pedagogia Ontopsicológica:** Educar ao sujeito a fazer e saber a si mesmo: fazer uma pedagogia de si mesmo como pessoa líder no mundo, educar um Eu lógico histórico com capacidades e condutas vencedoras. Meneghetti (2014, p.14)

Pedagogia alimentar, portanto, é coadjuvar¹⁰ esta criança ou adolescente para se torne mais inteligente, mais humano, na medida em que ele inicia um processo maiêutico por meio do alimento e da cozinha. Coadjuvar para que desenvolva dentro de si mesmo um critério estético, proporcional, simétrico, formalizado que dê origem à própria autocompreensão e com exatidão comece a construir uma imagem mais autêntica de si e da sociedade.

¹⁰A autora entende este termo “Coadjuvar” como conduzir, mas sem ocupar, mostrar o caminho a ser trilhado mas permitir que o aprendiz descubra e veja o próprio caminho com as suas percepções, concepções e experiências.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Constata-se com esta pesquisa que a alimentação é um eixo fundamental com a capacidade conectar a diversidade que se encontra no mundo, por ser um princípio elementar para sustentar a vida. Com este trabalho que teve como objetivo geral “Compreender como a alimentação pode mudar a relação da pessoa consigo mesma no sentido de desenvolver orientações a uma pedagogia alimentar para jovens” chegou-se às seguintes considerações, baseadas no percurso e objetivos de pesquisa planejadas para atingir a compressão afirmada anteriormente.

Para atender ao primeiro objetivo específico: “*Verificar a influência da cultura na alimentação e na escolha dos alimentos*”; conseguiu-se, por meio das referências bibliográficas citadas e verificar, com o grupo de discussão, dentro das próprias respostas, que os adolescentes e jovens são influenciados pela cultura e pelo meio no processo de escolha alimentar. Verificou-se que aquilo que se come é porque dentro do ambiente no qual se está inserido aprende-se por meio daqueles com os quais há convívio, por isso a criança vai se alimentar daquilo que lhe é oferecido inicialmente na família e posteriormente nas escolas. As respostas evidenciaram as diferentes culturas e estereótipos culturais, só pelo fato de mudarem de ambiente, mudarem as relações com as quais eles se impactam, mudam o gosto e o sabor aos quais eles não estão habituados.

Também o segundo objetivo, “*Identificar como o corpo metaboliza o ambiente e o alimento*”, foi alcançado tanto na revisão bibliográfica, quanto na discussão com os participantes. Porém, o ambiente pode ter uma grande influência de modo positivo nas escolhas alimentares. Os adolescentes relatam que quando fazem as refeições, no Recanto Maestro – que é um centro ecobiológico de arte e cultura humanista – relataram que sentem a diferença em relação ao “*lugar; o ambiente; os temperos; o gosto*”. Portanto, constata-se também o início no desenvolvimento do critério na seletividade e que também sabem ler a reação do seu organismo, isto é, saber identificar como o corpo reage, metaboliza e organiza o alimento que está sendo ingerido.

O terceiro objetivo específico, “Qualificar o que é a pedagogia alimentar”, respondido no tópico 6.2 O Nascimento da Pedagogia Alimentar.

Ao responder o objetivo geral, consegue-se identificar, no grupo de discussão nos jovens que há 04 tipos de relações com a comida:

1. Aqueles que têm uma relação puramente biológica com a alimentação. Ficou evidente que esses jovens conseguem ter as percepções no plano biológico. O estágio em que os alimentos podem ser traduzidos também para a própria evolução psíquica que é ainda uma relação não feita por eles. Esses jovens possuem uma relação mais estereotipada, não conseguem perceber o alimento como uma forma de autoconstruir-se. Nesse sentido a relação que têm com a alimentação parte do âmbito da saciedade biológica.
2. Aqueles que conseguem relacionar a alimentação com as emoções e o prazer, com determinados tipos de alimentos e que dentro deste trazer existe uma harmonia estética preponderante, ou seja, uma ordem e uma arte no fazer alimentar.
3. Aqueles que têm uma relação patológica, isto é, padecem de alguma doença ou transtorno alimentar, seja por alguma restrição com algum tipo de comida ou diversos tipos.
4. Aqueles que começam a ver uma relação mais profunda, equilibrada, que entendem a importância do ato de cozinhar, e sobretudo começaram a refletir sobre o impacto da metabolização do ambiente, do tipo de alimento no corpo, mas também no próprio estado psíquico; com isso evidencia-se a necessidade que existe de que os jovens sejam educados com base a em experiências reais que reconheçam o próprio corpo, para assim estimular partindo do pressuposto de uma pedagogia de si mesmo, que aprende a escutar o próprio mundo interior.

Vale destacar, a necessidade de incorporação, inserção e valorização, na abordagem e práticas educativas, a dimensão cultural da alimentação, e da grande complexidade das práticas alimentares no contexto atual. Portanto, entender que a principal função da sociedade e das escolas é sempre de mostrar o caminho para o jovem de como agir e entender a sua cultura, a sua sociedade e que, deste processo, compreenda que o principal cultor de si mesmo é ele, portanto realizar as escolhas certas ao momento de se alimentar, não somente de comida, mas também do ambiente que cerca a sua história. Esta pesquisa também sugere uma maior abordagem do tema de pedagogia alimentar dentro das instituições acadêmicas na rede de ensino com mais aprofundamentos e visando promover a sanidade dentro dos jovens.

Partindo destas premissas esta pesquisa pretende contribuir com a humanidade para que se estabeleça uma relação dialética que permita enaltecer os valores da vida,

baseados em princípios pedagógicos alimentares para assim tornar um homem mais exato, mais autêntico para si, e conseqüentemente para a humanidade.

REFERÊNCIAS

- BARBIERI, J. A Juventude. Recanto Maestro: Ontopsicológica Editora Universitária
- BACHELARD, G. **A água e os sonhos**. 3. Ed. São Paulo: Editora Martins Fontes, 1998.
- BARCELLOS, G. **O banquete de Psique: imaginação, cultura e psicologia da alimentação**. Petrópolis-Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2017.
- BRASIL. Constituição (2009). Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.... Brasília, DF, 16 jun. 2009. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/11947.htm. Acesso em: 17 jul. 2021.
- CALDEIRA D. e VILARDO L. **Alimentos Funcionais: A prevenção começa na mesa, teoria e prática**. 1. Ed. São Paulo: PandorgA, 2015.
- CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação**. Revista História: Questão & Debates, Curitiba, n. 42, 2005, p. 71-80
- CASTRO, I.; SOUZA, T.; MALDONADO, L.; CANINÉ, L.; ROTENBERG, S. GULGEMIN, S. **A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação**. Revista de Nutrição, Campinas, n. 20, 2007.
- GIL, A. **Como Elaborar projetos de Pesquisa**. 4. Ed. São Paulo: Editora Atlas, 2008.
- GARCIA, R.W.D. **Notas sobre a origem da culinária: uma abordagem evolutiva. Campinas**. Rev. Nutr. PUCCAMP8, 1995.
- MENEGHETTI, A **Ontopsicologia Clínica**. 4. Ed. Recanto Maestro: Ontopsicológica Editora Universitária, 2015.
- MENEGHETTI, A. **Cozinha Viva**. 2. Ed. Recanto Maestro: Ontopsicológica Editrice, 2006.
- MENEGHETTI, A. **Dicionário de Ontopsicologia**. 2. Ed. Recanto Maestro: Ontopsicológica Editora Universitária, 2012
- MENEGHETTI, A. **Pedagogia Ontopsicológica**. 3. Ed. Recanto Maestro: Ontopsicológica Editora Universitária, 2014.
- MENEGHETTI, A. **Manual de Melolística**. 2. Ed. Recanto Maestro: Ontopsicológica Editora Universitária, 2018.
- MENEGHETTI, A. **El arte de vivir de los sábios**. Recanto Maestro: Ontopsicológica Editora Universitária, 2017.

MENEGHETTI, A. **Os jovens e a ética ôntica**. Recanto Maestro: Ontopsicológica Editora Universitária, 2013.

MENEGHETTI, A. **Jóvenes y realidad cotidiana**. Recanto Maestro, São João do Polêsine, RS: Fundação Antonio Meneghetti. Ontopsicológica Editora Universitária, 2019.

MONTANARI, M. **Comida como Cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2008.

WELLER, W.; PFAFF, N. **Metodologias da Pesquisa Qualitativa em Educação: Teoria e Prática**. 3. Ed. Petrópolis, Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2013.

Capítulo de livro:

BAECHLER, J. Grupos e sociabilidade. BOUDON, R. (Org.). **Tratado de sociologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1995.

BARBIERI, J. A Juventude. In: FUNDAÇÃO ANTONIO MENEGHETTI. **Uma Nova Pedagogia para a Sociedade Futura: princípios práticos**. Recanto Maestro: Ontopsicológica Editora Universitária, 2014.

CUNHA, P. Saberes e Sabores na Infância: Oficinas culinárias como princípio de educação alimentar e nutricional na educação infantil. JACOB, Michelle (org.). **Comer bem, viver bem: arte, cultura e educação**. [S. L.]: Aliá, [20--]. Disponível em: <<https://docplayer.com.br/138823984-Comer-bem-viver-bem-arte-cultura-e-educacao.html>> Acesso em: 20 jul. 2021.

GATTI, B; ANDRÉ, M. A relevância dos métodos de pesquisa qualitativa em Educação no Brasil. In: WELLER, W; PFAFF, N. (Orgs.) **Metodologias da Pesquisa Qualitativa em Educação: Teoria e Prática**. Petrópolis-Rio de Janeiro: Editora Vozes, 3. Ed. 2013.

LASHLEY, C.; MORRISON, A.; RANDALL, S. Uma refeição inesquecível! A hospitalidade como experiência emocional. In: SLOAN, D. (Org.). **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. São Paulo: Manole, 2005, p. 191-214.

WASLAWICK, P. Princípios práticos de uma pedagogia para o adolescente. In: FUNDAÇÃO ANTONIO MENEGHETTI. **Uma Nova Pedagogia para a Sociedade Futura: princípios práticos**. Recanto Maestro: Ontopsicológica Editora Universitária, 2014.

Organizador (es), Editor(es) ou compilador(es) como autor(es):

FAO, FIDA, UNICEF, PMA y OMS. **El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. Fomentando la resiliencia climática en aras de la seguridad alimentaria y la nutrición.** FAO, Roma: 2018.

BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, **LDB**. 9394/1996. São Paulo: Saraiva, 1996

BRASIL. Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – **PNAE**, Diário Oficial da União, Brasília, 17 jun. 2013.

BRASIL. Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018. . Brasília, DF, 16 maio 2018. Altera a Lei nº 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.. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/L13666.htm. Acesso em: 27 jun. 2021

BRASIL. Ministério da Educação. Base Nacional Comum Curricular. Brasília, 2018.

Artigo em periódico on-line/internet:

BIZ, M. **Adolescentes: como está a alimentação dos jovens no Brasil?** Rio de Janeiro, fev. 2019. Seção Veja Saúde. Disponível em: <https://saude.abril.com.br/familia/adolescentes-como-esta-a-alimentacao-dos-jovens-no-brasil/> >. Acesso em: 18 mar. 2021

GIANNINI, D. **Mais da metade dos jovens têm alimentação inadequada no país.** 16 out. 2018 Seção: Saúde. Disponível em: <https://noticias.r7.com/saude/mais-da-metade-dos-jovens-tem-alimentacao-inadequada-no-pais-16102018>> Acesso em 15 junho. 2021.

TUOMAINEN, Helena. **Eating alone or together? Commensality among Ghanaians in London. Anthropology of food.** 2014. Disponível em: <https://journals.openedition.org/aof/7718>> . Acesso: 10 abr. de 2021.

VESCHI, B. **Etimologia de Restaurante.** 2019 Disponível em: <https://etimologia.com.br/restaurante/>> Acesso em: 22 junho. 2021.

Dissertação e tese:

FONSECA, A.B; SOUZA, T.S.N; FROZI, D.S; PEREIRA, R.A. **Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas.** 2009 (Artigo Acadêmico)

SOUZA, T.; SILVEIRA, N. **Corpo, comida e cultura: Discussão e problematização os padrões contemporâneos de beleza/saúde no ensino de ciências.** 2012. p. 69-80
Revista Semestral do Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Educação da Universidade São Francisco Volume 30 Número 2 Julho/Dezembro de 2012.

Sobrenomes hispânicos:

ARRIBAS, Teresa. **La Educación Infantil de 0-6 años.** Ediciones Paidotribo. Barcelona-España. (2001).

MATURANA, Humberto; NISSIS, Sima. **Formación humana y capacitación.** Santiago de Chile: Dolmen Ediciones. (1997).

APÊNDICE

PERGUNTAS REALIZADAS NO GRUPO DE DISCUSSÃO

1. O que vocês gostam de comer?
2. O que vocês costumam comer?
3. Quando falamos de comida não sentimos prazer?
4. O que vocês acham que é o alimento?
5. Como vocês comem em casa? (Assistindo tv, na mesa, com o telefone)
6. Vocês acham que a comida pode mudar a relação de vocês consigo mesmos? De que maneira?
7. Será que o alimento tem ligação com o emocional da gente?
8. Vocês gostam de comer coisas novas?
9. Quando vocês comem na Orquestra, que fazem o almoço vocês percebem alguma diferença? Vocês acham mais gostoso? O que vocês sentem quando estão comendo ali junto com os colegas? Como vocês se sentem depois de fazer essa comida? Vocês conseguem me dizer se quando vocês estiveram aqui passaram mal com a alimentação?
10. Como vocês sentem, se relacionam, quão importante é a comida para cada um de vocês?

ANEXOS**ANEXO 1****TERMO DE CONFIDENCIALIDADE**

Termo de compromisso do pesquisador para o uso de dados e preservação do material com informações sobre os sujeitos em arquivo (prontuários e material biológico).

Título do projeto: Pedagogia Alimentar: Princípios e Critérios
Pesquisadora responsável: Profa. Dra. Claudiane Weber
Pesquisadora orientanda: Arianna Alejandra Gutiérrez Castillo
Instituição de origem da pesquisadora: Antonio Meneghetti Faculdade
Área de Conhecimento: Ciências Humanas
Curso: Licenciatura em Pedagogia
Telefone para contato: (55) 997281426/ (55)
Local da Coleta de Informações: Recanto Maestro

O(s) pesquisador(es) do projeto acima identificado(s) assume(m) o compromisso de:

- I. Preservar o sigilo e a privacidade dos sujeitos cujos dados (informações e/ou materiais coletados) serão estudados;
- II. Assegurar que as informações e/ou materiais coletados serão utilizados, única e exclusivamente, para a execução do projeto em questão;
- III. Assegurar que os resultados da pesquisa somente serão divulgados de forma anônima, não sendo usadas iniciais ou quaisquer outras indicações que possam identificar o sujeito da pesquisa.

O(s) pesquisador(es) declara(m) ter conhecimento de que as informações pertinentes às técnicas do projeto de pesquisa somente podem ser acessadas por aqueles que assinaram o Termo de Confidencialidade, excetuando-se os casos em que a quebra de confidencialidade é inerente à atividade ou que a informação e/ou documentação já for de domínio público.

ANEXO 2

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Pelo presente Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, declaro que fui informado(a), a respeito do objetivo geral da pesquisa intitulada “**PEDAGOGIA ALIMENTAR: PRINCÍPIO E CRITÉRIOS**”, que é o de compreender como a alimentação pode mudar a relação da pessoa consigo mesma no sentido de desenvolver orientações a uma pedagogia alimentar para jovens. Fui igualmente informado(a) que minha participação nesta pesquisa será realizada por meio de um grupo de discussão; registrados por meio de audiogravação ou outra forma). Estou também ciente:

- De que existem 02 pesquisadores responsáveis por esta investigação: Aluno da AMF Arianna Alejandra Gutiérrez Castillo; Professora Claudiane Weber. De que será garantido o direito de sigilo de meu nome e/ou de meu(s) dependente(s) e colaboradores, sendo que em nenhum momento, nem em materiais publicados ou na apresentação oral desta pesquisa, tais identidades serão reveladas, se assim eu desejar;
- De que não existe nenhum risco potencial para mim e/ou dependente(s) e colaboradores;
- A pesquisa não apresenta riscos físicos, morais ou qualquer tipo de constrangimento;
- De que se eu tiver alguma dúvida em relação ao estudo, como questões de procedimentos, riscos, benefícios ou qualquer pergunta, eu tenho direito de obter respostas;
- De que não há obrigatoriedade de participar desta investigação e mesmo depois de iniciada posso desistir sem ser penalizado(a) de forma alguma. E que caso desista o material coletado até o momento a meu respeito ou colaboradores não será utilizado;
- De que os benefícios recebidos serão em termos de produção de conhecimentos acerca de xxx (conforme objetivo geral da pesquisa);
- De meu direito de acesso às informações coletadas e aos resultados obtidos;
- De minha responsabilidade em não falsear as informações e de meu compromisso com o sigilo das informações coletadas nesta investigação;
- Sendo minha participação totalmente voluntária, estou ciente de que durante ou após esta investigação, não terei direito a nenhum tipo de remuneração ou outros benefícios, bem como não terei nenhum tipo de despesas ou prejuízos de qualquer outra ordem.

Considerando-me livre e esclarecido(a), consinto em participar da pesquisa proposta, resguardando ao/aos autor (a/res) do projeto, propriedade intelectual das informações geradas e expressando concordância com a divulgação pública dos resultados. O presente documento está em conformidade com a Resolução 466/2012-CNS/MS de 12 de dezembro de 2012. Será assinado em duas vias, de igual teor, ficando uma em poder do participante da pesquisa e outra em poder do(s) pesquisador(es).

Local e data: _____

Nome do participante: _____

Assinatura do participante: _____

Nome do(s) pesquisador(es) responsável(eis): _____

Assinatura do(s) pesquisador(es) responsável(eis): _____

Telefone do(s) pesquisador(es) responsável(eis): _____