

## **INTERSEÇÕES ENTRE ALIMENTAÇÃO E EDUCAÇÃO NA ESCOLA: A SAÚDE ESTÁ NA MESA**

## **INTERSECTIONS BETWEEN FOOD AND EDUCATION IN SCHOOLS: THE HEALTH IS ON THE TABLE**

**Juliana Dias Rovari Cordeiro<sup>1</sup>, Fernanda Silva Portronieri<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)/COPPE/IQ/IM/História das Ciências, das Técnicas e Epistemologia (HCTE), [juliana@malaguetacomunicacao.com.br](mailto:juliana@malaguetacomunicacao.com.br)

<sup>2</sup>Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)/Núcleo de Tecnologia Educacional para a Saúde (NUTES)/, [nutrisfer@yahoo.com.br](mailto:nutrisfer@yahoo.com.br)

### **RESUMO**

Abordar o tema alimentação na escola não é uma tarefa fácil. Mas a escola emerge como um elemento chave no processo de Educação Alimentar e Nutricional, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). No entanto, falar sobre comida é ir muito além de nutrientes, pois está intrinsecamente relacionada com a cultura dos indivíduos, prazeres e preferências alimentares, que remetem às suas histórias de vida. Há de se considerar, ainda, os inúmeros discursos sobre saúde em voga na mídia responsáveis por engrossarem o caldo desta discussão. Diante disso, o presente artigo busca elucidar as interseções entre a alimentação e a educação, indicando as possibilidades de diálogo e construção da saúde na escola a partir de uma experiência positiva de uma dissertação de mestrado que resultou numa proposta metodológica, que articula os temas alimentação, cultura e sociedade no ambiente escolar.

**Palavras-chave:** Alimentação, Educação em Saúde, Educação Alimentar e Nutricional

### **ABSTRACT**

Talk about the food in school is not easy. But the school emerges as a key element in the Food and Nutrition Education process, with the National Programme of Food in School (PNAE, in portuguese). However, talking about food is not restricted to nutriente. It's deeply connected with the culture of individuals, pleasures and food preferences that refer to their life stories. We have to consider the numerous speeches about health in vogue in the media. This article seeks to elucidate the intersections between food and education, showing the possibilities of dialogue and construction about health in shcool from a positive experience of a dissertation which resulted in a methodological approach that articulates the themes food, culture and society in the school.

**Key words:** Food, Helth Education, Food and Nutrition Education

## INTRODUÇÃO

Abordar a alimentação na escola não deveria se restringir a um ensino dedicado à cultivar apenas hábitos saudáveis; numa visão que coloca o alimento como nutriente, e a responsabilidade nos ombros do sujeito que come. A escola é produtora de sentido e instituição cultural (CARRANO, 2009; PÉREZ, 1999). Portanto, é necessário ampliar os olhares para o valor da Alimentação Escolar. Esta é uma poderosa ferramenta para também matar a fome de conhecimento, renovando o entendimento sobre o comportamento em relação à comida, que está ligado ao modo de produção econômica, social e cultural.

Desde 2009, a Lei de Alimentação Escolar (11.947) oficializa o olhar cultural sobre comer e inclui a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no processo de ensino-aprendizagem, que deve perpassar o currículo escolar. Essa política pública estimula o respeito às tradições alimentares e à preferência alimentar local saudável; o desenvolvimento biopsicossocial; e amplia a presença de outros profissionais na escola, com proposta interdisciplinar e intersetorial. Determina também que, ao menos 30% da compra de alimentos para a refeição escolar, venha da agricultura familiar local, preferencialmente produzidos de forma agroecológica ou orgânica.

Fonseca (2011) que coordena pesquisas na área de Alimentação Escolar, diz que os conhecimentos reunidos pelo campo da educação já são mais do que suficientes para atestar o quão amplo e inclusivo é o processo educativo. “Em relação à alimentação, esta compreensão tomou escopo de lei ao definir novos parâmetros relacionados à aquisição, à abrangência e ao papel educativo da alimentação na escola”<sup>1</sup>.

À legislação supracitada soma-se uma nova Resolução (Nº26 de 17/06/2013) que será de grande importância para instituir o devido lugar da comida na escola, ou seja, no centro do debate dos desafios contemporâneos. O alimento passa a ser considerado “ferramenta pedagógica” para as ações de EAN, que deve ser “transdisciplinar, intersetorial, multiprofissional, de prática contínua e permanente” (art. 13). Outro ponto

---

<sup>1</sup> Artigo “O desprezo pelas merendeiras”, publicado no jornal O Globo, em 01/08/2011.

a destacar é o estímulo à formação de pessoas envolvidas direta, ou indiretamente, com a alimentação. Aqui, podemos considerar professores, inspetores, gestores, pais e demais membros da comunidade escolar. Dinamizar o currículo; promover metodologias inovadoras para o trabalho pedagógico; e estimular o desenvolvimento de tecnologias sociais, voltadas para o campo da Alimentação Escolar são algumas das recomendações da Resolução. Falar de alimentação e educação, portanto, é olhar para o indivíduo e a sociedade. Comer e conhecer estão entrelaçados no processo de aprendizado para a vida, e na construção da cidadania.

Saber o que se come, diz respeito à identidade cultural, autonomia e consciência crítica para deliberar sobre o que se coloca no prato, e participar das tomadas de decisões sobre o sistema alimentar moderno. É o caso, por exemplo, do debate sobre os transgênicos, pautado por controvérsias que colocam em xeque as implicações e compromissos entre ciência e democracia. O Brasil é o segundo maior produtor de transgênicos, com soja, milho e algodão, ocupando 40,7 milhões de hectares, segundo estudo da consultoria Céleres. Já o diálogo com a sociedade, sobre a positividade ou negatividade de seu uso, encontra dificuldades para avançar.

Além do exemplo da transgenia, há ainda inúmeros fatores que influenciam o que Fischler (1995) chama de Paradoxo do Omnívoro: diante de tantos discursos acerca de alimentação, paralelo à oferta de alimentos processados e industrializados cada vez maiores, ao uso de agrotóxicos e à ditadura do corpo magro, como escolher o que comer? Como ter autonomia diante de tantas possibilidades culinárias no que diz respeito ao auto cuidado, a ética e justiça social, sem deixar de lado o prazer na comensalidade?

Ao tecer essas considerações, o presente artigo visa apontar a interseção entre alimentação e educação, a partir de alguns pontos que nortearam o desenvolvimento da dissertação de mestrado intitulada “O lugar da comida na escola: interseções com alunos futuros professores sobre alimentação, cultura e sociedade”; e o fruto mais imediato desta experiência, a proposta metodológica “Interseções de Alimentação e Arte: reflexões sobre escola, cultura e sociedade”. O livro poderá auxiliar a prática de atividades na escola que avancem na Educação em Saúde e EAN, especialmente para as classes de formação de professores.

No entanto, conteúdo está azeitado numa abordagem acessível para aplicar em outros espaços formais e não formais de aprendizagem: baseia-se nos conceitos de Multidimensionalidade do alimento (FISCHLER, 1995); Curiosidade epistemológica (FREIRE, 1998) e a experiência como núcleo vital do saber docente (TARDIF, LESSARD E LAHAYE, 1991). A interseção entre alimentação e educação também é alimentada por dois documentos da associação Slow Food, que dialogam com as ideias propostas. São eles: “O Manifesto da Educação” (2010) e “A centralidade do alimento” (2012).

A comida e o comer são apresentadas como centrais no aprendizado social (MINTZ, 2001) por serem atividades vitais e essenciais. Partindo desta centralidade, empreende-se a interdisciplinaridade a fim de construir caminhos para compreender as relações entre homem-natureza; indivíduo e sociedade; consumidor e cidadão. Assim, espera-se engajar cidadãos.

### **COMER E APRENDER**

Buscar sentido em comer, cozinhar e compartilhar as refeições se faz urgente num tempo em que o indivíduo se sobrepõe ao coletivo, e as refeições em casa são compartimentadas e herméticas, assim como as pedagogias que segmentam o conhecimento. Faz sentido acessar a memória gustativa para refletir sobre a contemporaneidade; convocar os poetas, educadores, artistas e literários para ampliar a visão e os significados sobre o ato de se alimentar.

Para prosseguir nessa empreitada, é preciso resgatar o sentido das palavras saber, educar e crítica. As palavras sabor e saber vêm da mesma fonte etimológica: *sapere*. Sabedoria (*Sapientia*) quer dizer conhecimento saboroso; e o sábio (*sapio*) é aquele que saboreia. O saber precisa do contato, tal como o paladar precisa da língua para sentir o sabor. Porto-Goncalves (2006, p. 119) alerta que esse saber não deve se abstrair do contato com o mundo. Precisa sentir e não, platonicamente, se afastar do mundo para, de fora, buscar controlar o mundo. Educar vem do latim *educare*, que originalmente significava criar, nutrir, amamentar, cuidar. Depois, passou a significar instruir, ensinar. *Educare* também tem o sentido de *ex-ductere* (*educere*) que significa conduzir para fora, lançar, “tirar de dentro”, parir, produzir. Tais significados parecem completar-se demonstrando, por um lado, que para educar seria necessário alimentar, nutrir. Aquele que está sendo

educado nutre-se de conhecimentos. Por outro, indica que este processo deve partir de dentro, sendo necessário ter fome e demonstrá-la (GARCIA, 2001, p. 95 e 96).

A tão desejada consciência crítica, da qual se espera inculcar nos aprendizes, também tem relação com o comer. Crítica deriva do grego *krinein*, que quer dizer julgar, separar, distinguir. Ora, o degustador profissional de comida ou vinho exerce a crítica. Ele não come indiscriminadamente tudo que lhe chega à mesa. Apenas prova. E ao corpo caberá fazer o julgamento e dar sua sentença: é bom ou ruim. O sabor tem sempre a palavra final, sob esse aspecto (ALVES, 2011, p.61). Trazendo essa ideia para o aprendizado, as informações que chegam aos aprendizes, devem da mesma forma, serem degustadas, ao invés de incorporadas, sem julgamento ou crítica.

Nesse sentido, educar é nutrir, aspecto fisiológico e vital para a sobrevivência humana. Da mesma maneira, as disciplinas são elementares para o conhecimento escolar. Saber é descobrir sabores, característica social, construída pelo convívio entre alunos, professores, amigos e família, tal qual o ambiente escolar proporciona. Trata-se de um conhecimento que não está apenas no conteúdo, é apreendido na experiência saborosa da sociabilidade e do aprendizado com o cotidiano. Após refletir sobre as relações entre educar/nutrir, saber/sabor e crítica/degustação, o pensamento de Freire é pertinente ao considerar que não se deve separar o cognitivo do emocional no aprendizado:

“estudamos, aprendemos, ensinamos e conhecemos (...) com o nosso corpo inteiro. Com os sentimentos, com as emoções, com os desejos, com os medos, com as dúvidas, com a paixão e com a razão crítica” (1998, p. 8).

Mas e o comer na escola, como se configura um campo fértil do conhecimento que pode e deve ser explorado no seu potencial pedagógico? O pressuposto legal para elaborar e experimentar essa proposta metodológica é a Lei de Alimentação Escolar (11.947/2009); a Resolução Nº 26 (17/06/2013); e o Marco de Referência da Educação Alimentar e Nutricional (2012). A pesquisa foi realizada com uma turma de alunos do terceiro ano do Ensino Médio Normal, em uma escola estadual do Rio de Janeiro. A metodologia utilizada foi a pesquisa participante (KEMMIS e MCTAGGART, 2005). A seguir, falamos como a experiência da construção do livro nos permitiu vislumbrar as

interseções entre a alimentação e os mais diversos campos do conhecimento, viabilizando um aprendizado transdisciplinar.

### **ALIMENTAÇÃO E EDUCAÇÃO: INTERSEÇÕES**

Durante seis meses de 2012 foram realizados dez encontros criativos na disciplina Laboratório Pedagógico Vida e Natureza, que faz parte do currículo do Ensino Médio Normal. Os encontros foram divididos nos seguintes eixos temáticos: cinco relacionados às manifestações artísticas (Cinema, Poesia, Literatura, Culinária e Artes Plásticas); dois associados às áreas de conhecimento (Nutrição e Ciência); e três direcionados às implicações sociais e culturais (Memória, Cultura e Sociedade). Nestas temáticas acrescentamos questões pertinentes, tais como: Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA); integração dos saberes disciplinares; valorização dos conhecimentos não científicos; reestruturação dos sistemas de produção, distribuição e consumo de alimentos; e Alimentação Escolar como espaço pedagógico de sociabilidade; Ciência, Tecnologia e Sociedade; Obesidade e doenças crônicas; e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

Convidamos especialistas para enriquecer a discussão e as atividades. Ao final dos encontros, oferecíamos uma degustação, e a receita era relacionada com o tema proposto. Para apresentar a comida como objeto de múltiplas dimensões e central no aprendizado social (MINTZ, 2001), reunimos leituras interdisciplinares, que colaboraram para repensar a relação com a alimentação e sua centralidade na vida social.

O interesse era acessar as compreensões sobre o comer ligadas à identidade cultural e memória na interseção do conjunto de conteúdo apresentado pela pesquisadora, com o conjunto de conhecimento prévio dos alunos. O que chamamos de interseção é o ponto em que os participantes apresentam suas criações, opiniões e reflexões a respeito da relação entre educação, saúde, cultura e sociedade. Foram realizadas oficinas de poesia, literatura, comunicação, culinária, ciência, além de ricos debates e experiências relatadas num caderno de campo dado a cada participante no início desse estudo. Em um dos relatos, observamos a construção das interseções almejadas:

Este projeto foi uma ótima forma de nos mostrar uma nova visão sobre os

alimentos em geral. Ver quão é importante saber mais sobre eles, suas origens e histórias. É muito bom ter acesso a todas essas informações importantes e interessantes num só projeto. Também é bom descobrir curiosidades. O melhor mesmo é poder descobrir, estudar, discutir, debater, inventar e, principalmente, experimentar tudo que é inventado para melhorar a saúde do ser humano. (Melancia/"identidade gastronômica" de um dos participantes).

A relação entre a comida e memória foi norteadora para essa abordagem pedagógica. A finalidade foi convidar os estudantes a enxergar o mundo pela lente da alimentação. Nesse sentido, reafirma-se o pensamento de Mintz (2001): os hábitos alimentares são veículos de profunda emoção. Para o autor, as atitudes em relação à comida são aprendidas cedo e bem. Na visão do antropólogo, esse comportamento alimentar é nutrido por adultos afetivamente "poderosos", que conferem um poder sentimental duradouro. Assim, ele explica que o lugar onde crescemos e as pessoas com quem convivemos vão aos poucos construindo um material cultural. Esse material dá forma ao nosso comportamento alimentar que "se liga diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social" (2001, p. 31). A maneira como nos alimentamos revela constantemente a cultura em que estamos inseridos.

No entanto, ao longo dos anos os hábitos alimentares podem mudar completamente. E essa mudança desvela as facetas do comer, pois para Mintz esse comportamento pode, simultaneamente, ser o mais flexível possível e o mais arraigado de todos os costumes. "Há uma estranha congruência entre conservadorismo e mudança que nos acompanha no estudo da comida", explica o autor que se dedicou a estudar a função social da alimentação, a partir de espécies únicas como açúcar e soja. Apesar das evidentes mudanças no gosto e nas preferências de cada pessoa, a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar, e algumas das formas sociais aprendidas, talvez permaneçam para sempre em nossa consciência, como sugere o antropólogo. Para comprovar sua tese, ele cita a Madeleine de Proust como o caso mais famoso.

O francês Marcel Proust atribuiu ao olfato e paladar o poder de convocar o passado. O escritor do clássico "Em busca do tempo perdido" dedicou à Madeleine, bolinho de limão em forma de concha, e ao chá o resgate de sua memória de infância. Essa experiência marca a vida do autor de maneira indelével, pois ele retoma com vigor o seu

exercício da escrita. Antes desse encontro gustativo, sua carreira estava fadada ao fracasso. Ele vivia recluso e doente num quarto em Paris, mas a comida lhe restaurou as forças.

Na recém-lançada obra póstuma “O Cozinheiro do Rei” (2013) encontramos a força da experiência proustiana num menino índio, de aproximadamente 5 anos, chamado Pedro Karaí. Se Proust revive com Madeleines na França, Karaí renasce com mingau de tapioca com farinha de peixe na tribo dos Mongoyós, à beira do Rio de Contas, no sertão da Bahia.

Em uma brincadeira rotineira de pular no rio, o menino bateu com a cabeça numa rocha. Ficou desacordado, perdeu os sentidos e vivenciou a morte de perto. Ele também estava num momento crítico, entre a vida e a morte, tal qual Proust, quando alguma coisa que ele não via, "exalava um cheiro delicioso que penetrava as narinas e lhe enchia a boca de água".

A receita que mudou o olhar de Karaí foi preparada por sua mãe, um desses adultos “afetivamente poderosos”, indicado por Mintz, que marcou o filho com um poder sentimental duradouro. Remete também à comida como medicamento, o cuidado e o amor expressos numa refeição preparada especialmente para alguém. Na descrição do índio, identificamos também características do conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), ao falar sobre o acesso a alimentos de qualidade, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde (MALUF, 2007, p. 17).

A seguir o relato de Karaí, o qual consideramos nossa genuína experiência proustiana, que merece ser compartilhada em ambientes de aprendizagem sobre alimentação:

“Minha mãe trazia nas mãos uma cuia de cabaça cheia de alguma coisa que eu não via, mas que exalava um cheiro delicioso, que me penetrava as narinas e me enchia a boca de água. Quando ela colocou em frente à minha boca, erguendo-me o pescoço para que pudesse nela encostar meus lábios, a visão da superfície cinzenta e brilhante me encheu os olhos de lágrimas. O mingau de tapioca com farinha de peixe, feito com todo o cuidado sobre as brasas de uma fogueira do dia anterior, escorreu por minha boca, acariciando-me a língua e revestindo de delícias as paredes da minha garganta. Entrou por meu organismo a dentro, enchendo meu estômago de alegria e paz, fazendo-me perceber, pela primeira vez na vida, o que era a fome e sua satisfação. Pensei, com minha cabeça de menino índio, que a coisa mais bela da vida era dar de comer a quem tem fome.

Nunca havia sentido apetite (...) Mas de repente me interessava muito esse fenômeno estranho, que cresce como uma dor e uma falta, e se esgota não apenas pela quantidade, mas principalmente pela qualidade mais difícil de reter: o sabor". (2013 p. 29-30).

A mandioca, considerada pelo folclorista Câmara Cascudo, Rainha do Brasil, foi o elemento de ligação com a memória do pequeno índio, trazendo uma nova perspectiva sobre o que significa comer e, assim como no caso do escritor francês, marcou sua trajetória radicalmente. Ao trazer essas experiências para o contexto da EAN, devemos nos lembrar das ideias de Proust, Karaí e Mintz. As experiências proustianas se repetem permanentemente, em diferentes cenários culturais. Esse adulto, responsável por transmitir o material cultural comestível, pode ser representado por diversos atores sociais, como a família (pai, mãe, avós e tias); merendeiras; cozinheiros; nutricionistas; e professores. Só não deveria ser representado por indústrias alimentícias que estão de olho nessa relação duradoura, somente pelo lado do consumo.

No documento Manifesto pela Educação (SLOW FOOD, 2010), destacamos alguns princípios que podem servir de inspiração para colocar em prática o sabor do conhecimento. Para o Slow Food, a educação:

“é um caminho íntimo, que envolve a dimensão cognitiva, experiencial, afetiva e emocional; alimenta-se do contexto no qual se encontra, valorizando memória, saberes e culturas locais; desenvolve a consciência de si mesmo, do próprio papel e das próprias ações; e promove mudanças, gerando pensamentos e comportamentos novos e mais responsáveis”.

O manifesto dialoga com o pensamento de Freire ao afirmar que o aprendizado é com o corpo inteiro. Destacamos essas duas vivências, uma na vida real, com Proust; outra na ficção, com Karaí, a fim de compor um paralelo com a proposta metodológica Interseção de Alimentação e Arte, onde se buscou despertar a curiosidade epistemológica (Freire, 1998), espécie de alarme para práticas cotidianas, que se naturalizam e, portanto, não são mais questionadas. O autor cita fatos do dia a dia para ilustrar a automatização da prática docente e justificar que as relações entre a prática e o saber da prática são indicotomizáveis, mas no contexto concreto, prático, não atuamos o tempo todo epistemologicamente curiosos:

“O ideal na nossa formação permanente está em que nos convençamos de, e nos preparemos para, o uso mais sistemático de nossa curiosidade epistemológica” (1998, p. 70).

Para uma Educação em Saúde e Educação Alimentar e Nutricional há de se ponderar os dois lados do comportamento em relação à alimentação, seja o mais tradicional e que revela as relações mais profundas com as raízes culturais, seja o lado mais propenso a novos aprendizados e experiências, mesmo que remetam à momentos enraizados no passado. A educação deve passar por aí, nessa interseção. Considerando o indivíduo em sua totalidade, estimulando sua curiosidade, apontando para novas discussões acerca da problemática alimentar.

### **CONCLUSÃO**

Tendo em vista as demandas da Lei de Alimentação Escolar e uma análise da interseção entre alimentação e educação, buscamos apontar a sinergia entre esses dois campos. Identificamos a necessidade de estreitar e evidenciar os elos por meio da interdisciplinaridade, visando uma atitude transdisciplinar. É relevante e pertinente considerar a memória, o afeto e os sentidos ao elaborar propostas pedagógicas para EAN, seja no refeitório ou na sala de aula. Nosso interesse é compartilhar uma metodologia fundamentada em pesquisas e extensão sobre Alimentação e Escola, realizadas pelo Observatório da Educação (NUTES/UFRJ), há cerca de oito anos. Tal empreitada caminha no sentido de ampliar o conhecimento sobre Educação em Ciência e Saúde, onde olhares e saberes possam se encontrar numa mesma mesa, tendo como prato principal o comer e suas representações, com prazer.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

ALVES, R. **Variações sobre o prazer: santo Agostinho, Nietzsche, Marx e Babette**. 1ª edição. São Paulo: Editora Planeta, 2011.

\_\_\_\_BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Lei 11.947, de 16 de junho de 2009.

\_\_\_\_BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução N°26 de 17 de junho de 2013**.

\_\_\_\_BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, (DF): MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

CARRANO, P. C. R. Identidades Culturais juvenis e escolas: arenas de conflitos e possibilidades. **Diversia**, Nº1, CIDPA Valparaíso, Abril 2009, pp. 159-184.

DIAS, J. R. C. O lugar da comida na escola: interseções com alunos futuros professores sobre alimentação, cultura e sociedade. Dissertação (Mestrado em Educação em Ciências e Saúde) - Núcleo de Tecnologia Educacional para a Saúde (NUTES), Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2013.

KEMMIS, S.; MCTAGGART, R. *Participatory action research – communicative action and the public sphere*. In N. Denzin & Y. Lincoln (Eds.), **Handbook of qualitative research** (3rd ed., p. 559-60). Califórnia, Estados Unidos: Ed. Sage Publications, 2005.

FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro – El gusto, lacocina y elcuerpo*. Barcelona: Editora Anagrama, 1995.

FONSECA, 2001. “O desprezo pelas merendeiras”. **Jornal O Globo**, 01/08/211.

FREIRE, Paulo. **Professora sim, Tia não: Cartas a quem ousa ensinar**. São Paulo: Editora Olho d’ água, 1998.

GARCIA, M. A. A. Saber, agir e educar: o ensino-aprendizagem em serviços de saúde. **Rev. Interface – Comunicação, Saúde e Educação**. v.5, n.8, p.89-100, 2001.

MALUF, J, S, R. Segurança alimentar e nutricional. Petrópolis: Editora Vozes, Petrópolis, 2007.

\_\_\_\_MIDIA NEWS. Área com transgênicos no país deve crescer 25,8% nos próximos dez anos, disponível em <http://www.midianews.com.br/conteudo.php?sid=4&cid=187288>. Acesso em 31/01/2014.

MINTZ, S. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n °47 p 31-42. 2001.

PORTO-GONCALVES, C. W. **A globalização da natureza e a natureza da globalização**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2011.

PÉREZ, G. A. *La cultura escolar em la sociedad neoliberal*. Madrid: Ed. Morata, 1999.

PROUST, M. **No Caminho de Swann**. Trad. Mário Quintana. São Paulo: Ed. Abril Cultural, 1982.

ROBIN, M. **O mundo segundo a Monsanto**. Trad.: Cecília Lopes e Georges Kormikiaris. São Paulo: Radical Livros, 2008.

RODRIX, Z. **O cozinheiro do rei: as aventuras e desventuras de Pedro Karaí Raposo, entre o Rio de Contas e a Corte de 1773-1823**. São Paulo: Editora Madras, 2013.

SILVEIRA, J, F, M, J; BUAINAIN, M, A. Resultados de avaliação de impactos: reducionismos e economiscismos à larga. In: **Transgênico: sementes da discórdia**, pp 57-74. São Paulo: Editora SENAC SP, 2007.

\_\_\_\_\_. SLOW FOOD. Centralidade do Alimento. Terra Madre, Tornino, Itália. 2012. Disponível em <http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/a-centralidade-do-alimento-carlo-petrini.pdf>.

\_\_\_\_\_. SLOW FOOD. Manifesto pela Educação. VII congresso Nacional, Albano Terme, 16 de maio de 2010. Disponível em <http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas-e-manifestos/711-manifesto-slow-food-pela-educacao>.

TARDIF, M; LESSARD, C; LAHAYE, L. Os professores face ao saber: esboço de uma problemática do saber docente. **Revista Teoria & Educação**, v 4, p. 215-233. Porto Alegre, 1991.