

Solange Aparecida de Souza Monteiro
(Organizadora)

A Educação no Brasil e no Mundo: Avanços, Limites e Contradições 6



Solange Aparecida de Souza Monteiro
(Organizadora)

A Educação no Brasil e no Mundo: Avanços, Limites e Contradições 6



2020 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do Texto © 2020 Os autores

Copyright da Edição © 2020 Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação: Geraldo Alves

Edição de Arte: Lorena Prestes

Revisão: Os Autores



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição 4.0 Internacional (CC BY 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores. Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Carlos Antonio de Souza Moraes – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Profª Drª Denise Rocha – Universidade Federal do Ceará
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionale delle Figlie di Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobon – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. William Cleber Domingues Silva – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná

Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Fágner Cavalcante Patrocínio dos Santos – Universidade Federal do Ceará
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Profª Drª Lina Raquel Santos Araújo – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Pedro Manuel Villa – Universidade Federal de Viçosa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Profª Drª Talita de Santos Matos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Tiago da Silva Teófilo – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília
Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Profª Drª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federaci do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Prof. Dr. Alexandre Leite dos Santos Silva – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Carlos Eduardo Sanches de Andrade – Universidade Federal de Goiás
Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Marcelo Marques – Universidade Estadual de Maringá
Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Conselho Técnico Científico

Prof. Msc. Abrãao Carvalho Nogueira – Universidade Federal do Espírito Santo
Prof. Msc. Adalberto Zorzo – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Prof. Dr. Adailson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba
Prof. Msc. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Profª Msc. Bianca Camargo Martins – UniCesumar
Prof. Msc. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Msc. Cláudia de Araújo Marques – Faculdade de Música do Espírito Santo
Prof. Msc. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará
Profª Msc. Dayane de Melo Barros – Universidade Federal de Pernambuco

Prof. Dr. Edwaldo Costa – Marinha do Brasil
 Prof. Msc. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita
 Prof. Msc. Gevair Campos – Instituto Mineiro de Agropecuária
 Prof. Msc. Guilherme Renato Gomes – Universidade Norte do Paraná
 Prof^a Msc. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
 Prof. Msc. José Messias Ribeiro Júnior – Instituto Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco
 Prof. Msc. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa
 Prof^a Msc. Lilian Coelho de Freitas – Instituto Federal do Pará
 Prof^a Msc. Liliani Aparecida Sereno Fontes de Medeiros – Consórcio CEDERJ
 Prof^a Dr^a Lívia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás
 Prof. Msc. Luis Henrique Almeida Castro – Universidade Federal da Grande Dourados
 Prof. Msc. Luan Vinicius Bernardelli – Universidade Estadual de Maringá
 Prof. Msc. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados
 Prof^a Msc. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal
 Prof^a Msc. Solange Aparecida de Souza Monteiro – Instituto Federal de São Paulo
 Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
 (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)**

E24 A educação no Brasil e no mundo [recurso eletrônico] : avanços, limites e contradições 6 / Organizadora Solange Aparecida de Souza Monteiro. – Ponta Grossa, PR: Atena Editora, 2020. – (A Educação no Brasil e no Mundo. Avanços, Limites e Contradições; v. 6)

Formato: PDF
 Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader
 Modo de acesso: World Wide Web
 Inclui bibliografia
 ISBN 978-85-7247-966-0
 DOI 10.22533/at.ed.660202301

1. Educação. 2. Sociedade. I. Monteiro, Solange Aparecida de Souza. II. Série.

CDD 370

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

Atena Editora
 Ponta Grossa – Paraná - Brasil
www.atenaeditora.com.br
 contato@atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

Ítaca

Se partires um dia rumo à Ítaca

Faz votos de que o caminho seja longo repleto de aventuras, repleto de saber.

Nem lestrigões, nem ciclopes, nem o colérico Posidon te intimidem!

Eles no teu caminho jamais encontrarás.

Se altivo for teu pensamento

Se sutil emoção o teu corpo e o teu espírito tocar

Nem lestrigões, nem ciclopes

Nem o bravio Posidon hás de ver

Se tu mesmo não os lewares dentro da alma

Se tua alma não os puser dentro de ti.

Faz votos de que o caminho seja longo.

Numerosas serão as manhãs de verão

Nas quais com que prazer, com que alegria

Tu hás de entrar pela primeira vez um porto

Para correr as lojas dos fenícios e belas mercancias adquirir.

[...] Tem todo o tempo Ítaca na mente.

Estás predestinado a ali chegar.

Mas, não apresses a viagem nunca.

Melhor muitos anos lewares de jornada

E fundeares na ilha velho enfim.

Rico de quanto ganhaste no caminho

Sem esperar riquezas que Ítaca te desse. [...]

(KAVÁFIS, 2006, p. 146-147)

Freud, em *O mal-estar da civilização*, obra renomada e publicada em inúmeras edições, defende que a civilização é sinônimo de cultura. Ou seja, não podemos desassociar a funcionalidade cultural em organizar um espaço, determinar discursos e produzirem efeitos.

Por vivermos em tempos em que só o fato de existir já é resistir, seria ingenuidade, tanto de assujeitamento, quanto social, acreditar que a cultura não vem produzindo a resistência, principalmente na diferenciação social. Entre estudiosos, um dos pontos mais questionáveis, entre pesquisadores das mais diversas áreas do conhecimento, é sobre o papel do professor como agente cultural, no espaço escolar, mas não podemos legitimar que a escola, bem como o professor, sejam os principais influenciadores. Há, no social, trocas dialógicas, enunciativas e discursivas que configuram e constituem o sujeito em meio sua adequação individual, ou seja, o acultramento perpassa por “muitas mãos”, instituições, sujeitos, ideologias que

atuam na formação estrutural.

De acordo com nossas filiações, determinamos culturas, determinamos não culturas, assim como afirma Bourdieu (1989), que responsabiliza essas legitimações aos próprios sujeitos que as vivem. Resistir seria, neste caso, transformar o mundo no qual estamos inseridos.

A escola precisa ser transformada, há muito tempo ela serve à legitimação da cultura dominante. É de fundamental relevância que a escola esteja cada vez mais próxima daqueles que são, de certa forma, o coração que a faz pulsar, da comunidade escolar que, ao garantir sua identidade cultural, cada vez mais se fortalece no exercício da cidadania democrática, promovendo a transformação da escola em uma escola mais humanizada e menos reprodutora, uma escola que garanta, valorize e proteja a sua autonomia, diálogo e participação coletiva. Assim, dentro dessa coletânea, buscou-se a contribuição do conceito de mediação como um possível conceito de diálogo para com as problemáticas anteriormente explicitadas.

O termo ensino e aprendizagem em que o conceito de mediação em Vigotsky (2009) dá início à discussão a uma discussão sobre mediação, que considera o meio cultural às relações entre os indivíduos como percurso do desenvolvimento humano, onde a reelaboração e reestruturação dos signos são transmitidos ao indivíduo pelo grupo cultural. As reflexões realizadas, a partir dos artigos propostos na coletânea, nos mostram que a validação do ensino da arte, dentro das escolas públicas, deve se fundamentar na busca incessante da provocação dos sentidos, na ampliação da visão de mundo e no desenvolvimento do senso crítico de percepção e de pertencimento a determinada história, que é legitimada culturalmente em um tempo/espço.

A escola precisa fazer transparecer a possibilidade de relações sociais, despertar e por assim vir a intervir nestes processos. Se deve analisar de maneira mais crítica aquilo que é oferecido como repertório e vivência artística e cultural para os alunos, bem como se questionar como se media estas experiências, ampliar as relações com a arte e a cultura, ao contrapor-se ao exercício de associação exercido muitas vezes pela escola nas práticas de alienação dos sujeitos diante de sua realidade.

Todos, no espaço escolar, atuando de maneira mais contributiva como lugar propício para ressignificação, mediação, produção cultural e diálogos culturais, que articulados junto a uma política cultural democrática podem vir a construir novos discursos que ultrapassam os muros que restringem a escola a este espaço de dominação, legitimado pelo atual sistema. A escola, dentro desta perspectiva, passa a ser concebida como um espaço de dupla dimensão. Dentro desta concepção, os processos de mediação potencializam a práxis de um pensamento artístico e cultural. É, atuando atrelado ao cotidiano, em uma perspectiva de mediação, que parte destes pressupostos apresentados que a escola passa a adquirir um carácter

de identidade, resistente à homogeneização cultural. A escola pode causar novas impressões, pode abrir seu espaço para novos diálogos e conversações.

É preciso, no entanto, despertar esta relação, desacomodar-se do que é imposto. Muitos são os fatores que teimam em desmotivar, no entanto, está longe desta ser a 90 solução para um sistema educacional que precisa de maneira urgente ser repensado. Ao acompanhar a ação nestas escolas, foi impressionante observar como a movimentação contagiava todos, até mesmo aos que observavam a movimentação e curiosos passavam pelo espaço, alunos de outras turmas apareciam para ajudar e tudo era visto com grande expectativa. Os alunos que participaram do processo aparentavam estar realmente coletivamente envolvidos, e isso pode ser observado nos depoimentos. O movimento observado na montagem, na realização da exposição e na ação educativa foi surpreendente e demonstra que a escola carrega realmente consigo algo muito precioso, que é pouco valorizado, o cotidiano real, o qual não está incluso em documentos, a parte viva da escola.

A presente ação demonstrou que a escola pode tomar rumos diferentes dos quais ela é designada pelo sistema. Aponta que um destes caminhos é apostar nos processos de mediação cultural que partam do cotidiano dos sujeitos que constituem este espaço. Assim, os processos de mediação cultural atrelados ao conceito de cotidiano não documentado atuam como exercício de partilha do sensível e colaboram na formação da práxis de um pensamento artístico e cultural. Esta concepção aqui analisada remete à tomada de uma nova postura frente ao ensino da arte e a concepção de espaço escolar assinala à construção de narrativas que possam contribuir para a construção de uma escola menos determinista e mais humanitária. Ao se realizar uma ação como esta proposta, o espaço escolar permite uma participação ativa e democrática entre seus autores, possibilitando a troca de vivências e experiências na comunidade escolar, promovendo um diálogo que potencializa a produção cultural dos alunos. A mediação dos trabalhos pelos alunos foi, segundo os depoimentos, algo muito rica e satisfatória para eles, os quais se mostraram maravilhados ao poderem partilhar de suas criações e apresentá-las à comunidade escolar.

Na ação educativa os alunos mediam o processo criativo e estes momentos de mediação, em absoluto, se configuraram como exercícios de partilha do sensível, que carregados de significados possibilitam a troca e o contato com o outro. Diante do que aqui se faz exposto, nada se tem a concluir como algo pronto e acabado, assim o que se faz é concluir uma etapa, que se transformará em múltiplas possibilidades de novos fazeres, desta teia de retalhos cabe, por agora, apreciar a parte que foi tecida e refletir, para sem muito tardar, sair em busca de outros retalhos que possa quiçá, um dia, tornar-se uma trama densa da práxis educativa e artística.

Boa leitura!

Solange Aparecida de Souza Monteiro

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
PRÁTICAS DE ORALIDADE NOS ANOS INICIAIS DO ENSINO FUNDAMENTAL	
Elaine Kendall Santana Silva Nataniele Fernandes dos Reis	
DOI 10.22533/at.ed.6602023011	
CAPÍTULO 2	15
PRODUÇÃO DE VÍDEOS E CONFECÇÃO DE MAQUETES: UMA PROPOSTA DIDÁTICA PARA AULA DE GEOGRAFIA NO ENSINO MÉDIO	
Luzia Gomes Lira Irlei Gomes de Oliveira Andrade	
DOI 10.22533/at.ed.6602023012	
CAPÍTULO 3	25
PRODUÇÃO SONORA, SEMIÁRIDO E POLÍTICA: OS SPOTS PRODUZIDOS PELA ARTICULAÇÃO SEMIÁRIDO BRASILEIRO – ASA EM 2016	
Anaelson Leandro de Sousa	
DOI 10.22533/at.ed.6602023013	
CAPÍTULO 4	35
PROJETOS DE APRENDIZAGEM E GAMIFICAÇÃO: UMA EXPERIÊNCIA NO ENSINO SUPERIOR	
Anibal Lopes Guedes Fernanda Lopes Guedes Eliane Schlemmer	
DOI 10.22533/at.ed.6602023014	
CAPÍTULO 5	52
QUEIMADAS NO ACRE: UM PROBLEMA DO VERÃO AMAZÔNICO	
Lívia Fernandes dos Santos Fernando Neri de Arruda Jordana Souza Paula Riss	
DOI 10.22533/at.ed.6602023015	
CAPÍTULO 6	59
REDAÇÃO DE SURDOS: UMA JORNADA EM BUSCA DA AVALIAÇÃO ESCRITA	
Maria do Carmo Silva Ribeiro	
DOI 10.22533/at.ed.6602023016	
CAPÍTULO 7	63
RELATO DE EXPERIÊNCIA NA ESCOLA ELPÍDIO BARBOS AMACIEL EM SÃO BENTO DO UNAPE: O CASO DA CLASSIFICAÇÃO DO RELEVO BRASILEIRO SEGUNDO JURANDYR ROSS	
Josenildo Odilon de Lima Lindhiane Costa de Farias Manoel Felix da Silva	
DOI 10.22533/at.ed.6602023017	

CAPÍTULO 8	66
RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE A UTILIZAÇÃO DO KAHOOT COMO FERRAMENTA INTERATIVA PARA O ENSINO APRENDIZAGEM	
Sandra Rosimere Hermes dos Santos Eronice Rodrigues Francisco Sérgio Santos Silva Filho	
DOI 10.22533/at.ed.6602023018	
CAPÍTULO 9	71
RETRATOS DE ALUNOS DA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS EM UMA ESCOLA MUNICIPAL EM ITABIRITO/MG	
José Erildo Lopes Júnior Marcos Gonzaga	
DOI 10.22533/at.ed.6602023019	
CAPÍTULO 10	84
ROTA ACESSÍVEL – DIRETRIZES DE PROJETO DE REFORMA/ADAPTAÇÃO ESCOLAR	
Gabriel Moraes de Bem Aryane Spadotto Jorge Armino Sell Roberta Costa Ribeiro da Silva André Gustavo Müller Giovana Gonçalves Gustavo Gabriel Hoffmann Lana Stefany Neves Izidro Luis Felipe Borges Sabrina Thiem	
DOI 10.22533/at.ed.66020230110	
CAPÍTULO 11	88
SALA DE AULA INVERTIDA (ADAPTADA): FACILITADORA DO PROCESSO DE ENSINOAPRENDIZAGEM DE QUÍMICA	
Renata Gonçalves da Mata Costa	
DOI 10.22533/at.ed.66020230111	
CAPÍTULO 12	97
SELEÇÃO DE MATERIAIS A PARTIR DA ANÁLISE MICROESTRUTURAL: A APRENDIZAGEM PELA PRÁTICA E A DIDÁTICA PROFISSIONAL	
Eduardo do Nascimento Karasinski	
DOI 10.22533/at.ed.66020230112	
CAPÍTULO 13	105
SENTIDOS RETÓRICOS NAS LETRAS ALEMÃS DO MEDIEVO: CAMINHOS PARA A INTERPRETAÇÃO RETÓRICA DOS ROMANE CAVALEIRESCOS EM MÉDIO ALTO ALEMÃO (MITTELHOCHDEUTSCH)	
Marcus Baccega	
DOI 10.22533/at.ed.66020230113	

CAPÍTULO 14 113

SOROBAN COMO INSTRUMENTO TECNOLÓGICO DE APRENDIZAGEM MATEMÁTICA NA EJA

Isnaele Santos da Silva
Simone Maria Chalub Bandeira Bezerra
Salete Maria Chalub Bandeira
Denison Roberto Braña Bezerra
Mário Sérgio Silva de Carvalho
Everton dos Reis Araújo
Andrea Bastos dos Santos
Conceição Lima da Silva

DOI 10.22533/at.ed.66020230114

CAPÍTULO 15 123

STRATEGOS- O JOGO DIGITAL COMO FERRAMENTA DE DESENVOLVIMENTO DE EGRESSOS DE ENGENHARIA

Marcos Baroncini Proença
Dayse Mendes
Fernanda Fonseca
Viviana Raquel Zurro
Luciano Zurro Stelle

DOI 10.22533/at.ed.66020230115

CAPÍTULO 16 130

TEORIA HUMANISTA, TEORIA DA APRENDIZAGEM SIGNIFICATIVA E TEORIA DA INSTRUÇÃO PRESCRITIVA: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA NO CAMPO DA EDUCAÇÃO CONTEMPÔRANEA

Elivania Toledo Rodrigues
Silvana Mara Lente
Odenise Jara Gomes
Vania de Oliveira Silva
Elisangela de Oliveira Silva
Solange Teresinha Carvalho Pissolato
Marinalva Pereira dos Santos

DOI 10.22533/at.ed.66020230116

CAPÍTULO 17 140

TRADUÇÃO E ALTERIDADE NA LITERATURA INFANTO-JUVENIL: UMA ABORDAGEM NO ENSINO DE LE A CRIANÇAS EM SITUAÇÃO DE RISCO SOCIAL

Rosanne Castelo Branco

DOI 10.22533/at.ed.66020230117

CAPÍTULO 18 149

TRANSDISCIPLINARIDADE E NEUROCIÊNCIA DA APRENDIZAGEM EM UM CONTEXTO DE HORTA ESCOLAR

Nágila Maria Silva Oliveira
Roberto Mamedio Bastos
Kelly Cebelia das Chagas do Amaral

DOI 10.22533/at.ed.66020230118

CAPÍTULO 19	154
TRANSPORTE SUSTENTÁVEL E FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL: CICLISMO NO ENTORNO DO PARQUE ESTADUAL DO PROSA (PEP) EM CAMPO GRANDE/MS	
Guilherme Pires Veiga Martins Edson Pereira de Souza Icléia Albuquerque de Vargas	
DOI 10.22533/at.ed.66020230119	
CAPÍTULO 20	169
UM ESTUDO SOBRE A TRAJETÓRIA DE JOVENS ESTUDANTES: TRABALHO, IDENTIDADE, AUTORIA E SEUS SILENCIAMENTOS	
Alexandra Tagata Zatti Tânia Regina Raitz Kátia Regina Hillesheim	
DOI 10.22533/at.ed.66020230120	
CAPÍTULO 21	178
VIAGEM NOS MAPAS	
Lia Margot Dornelles Viero Elsbeth Léia Spode Becker Natália Lampert Batista	
DOI 10.22533/at.ed.66020230121	
CAPÍTULO 22	192
INOVAÇÃO NOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS/SC	
Vanessa Fernandes Davies Marcela Kruger Correa Emanoelle Nazareth Fogaça Marcos Nicole Pelaez	
DOI 10.22533/at.ed.66020230122	
CAPÍTULO 23	203
INTELIGÊNCIA EMOCIONAL NO AMBITO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR NO BRASIL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA	
Silvana Mara Lente Odenise Jara Gomes Vania de Oliveira Silva Elisangela de Oliveira Silva Solange Teresinha Carvalho Pissolato Marinalva Pereira dos Santos Elivania Toledo Rodrigues	
DOI 10.22533/at.ed.66020230123	
CAPÍTULO 24	214
LITERATURAS AFRICANAS DE LÍNGUA PORTUGUESA NO ENSINO MÉDIO: UM RELATO DA RECEPÇÃO DO POEMA DO AUTOR CRAVEIRINHA, COMO SUBSÍDIO PARA O ESTUDO DA HISTÓRIA E DOS PROCESSOS IDENTITÁRIOS EM MOÇAMBIQUE	
Altair Sofientini Ciecowski	

Amarildo Bertasso

DOI 10.22533/at.ed.66020230124

CAPÍTULO 25 220

MÉTODOS INOVADORES NO PROCESSO DE LEITURA, ESCRITA E ORALIDADE:
UMA ANÁLISE COM TURMAS DOS 5º ANOS DO ENSINO FUNDAMENTAL DE
COMUNIDADES CARENTES NO ENTORNO DE CONCEIÇÃO DO ARAGUAIA - PA

Danilo Marcus Barros Cabral

DOI 10.22533/at.ed.66020230125

CAPÍTULO 26 228

CORPOS-TEXTO NA IMENSIDÃO DE HISTÓRIAS INCOMPLETAS: A SEXUALIDADE
COMO DISPOSITIVO DE SENTIDOS

Solange Aparecida de Souza Monteiro

Luiz Henrique Moreira Soares

Heitor Messias Reimão de Melo

Paulo Rennes Marçal Ribeiro

Maria Regina Momesso

Débora Cristina Machado Cornélio

Andreza de Souza Fernandes

Monica Soares

Carlos Simão Coury Corrêa

Valquiria Nicola Bandeira

DOI 10.22533/at.ed.66020230126

SOBRE A ORGANIZADORA..... 245

ÍNDICE REMISSIVO 246

INOVAÇÃO NOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS/SC

Data de aceite: 02/01/2020

Vanessa Fernandes Davies

Universidade Federal de Santa Catarina/
Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva
Florianópolis/Santa Catarina

Marcela Kruger Correa

Instituto Federal de Santa Catarina/ Câmpus
Florianópolis - Continente Florianópolis/Santa
Catarina

Emanoelle Nazareth Fogaça Marcos

Instituto Federal de Santa Catarina/ Câmpus
Florianópolis - Continente Florianópolis/Santa
Catarina

Nicole Pelaez

Instituto Federal de Santa Catarina/ Câmpus
Florianópolis - Continente Florianópolis/Santa
Catarina

RESUMO: A escola é um local que atua de maneira significativa na formação de opiniões e na construção de conceitos, sendo, portanto, local de referência para a implementação de qualquer programa que vise a educação do indivíduo. Portanto, é também um espaço de produção de saúde, propício à formação de hábitos alimentares saudáveis. Este projeto tem como objetivo propor inovações no cardápio do Programa de Alimentação do Escolar do Município de Florianópolis/SC, a partir do desenvolvimento de receitas que atendam

requisitos nutricionais, sensoriais, higiênico-sanitários adequados para escolares e ao mesmo tempo sejam possíveis de execução no ambiente escolar. A partir da identificação da demanda do Departamento de Alimentação Escolar da Prefeitura Municipal de Florianópolis/SC, foi realizado a seleção, teste, avaliação e elaboração de um livro de receitas culinárias para utilização no cardápio da alimentação escolar. Espera-se que o livro produzido possa ser uma ferramenta para contribuir com a promoção de hábitos alimentares saudáveis assim como ser uma fonte de receitas para as cozinheiras que trabalham com alimentação escolar.

PALAVRAS-CHAVE: cardápio; receitas; alimentação escolar

INNOVATIONS IN THE MENUS FOR SCHOOL FOOD IN THE CITY OF FLORIANÓPOLIS / SC

ABSTRACT: School is an environment that has a significant effect on the formation of opinions and the construction of concepts, and is therefore a reference point for the implementation of any program aimed at the education of the individual. As a result, it is also an important space for the promotion of a healthier lifestyle. This project proposes innovations for the menus of the School Food Program in Florianópolis/

SC, including the development of recipes that meet nutritional, sensory, and hygienic-sanitary requirements, which are also practical to implement in a school setting. Bearing in mind the demands of the Florianópolis Department of School Food, the selection, testing, evaluation and elaboration of a book of recipes for use in school menus was carried out. It is hoped that the book produced will serve as a tool to encourage healthy eating among the students and to be a source of recipes for the school kitchen staff.

KEYWORDS: menu; recipes; school food

1 | INTRODUÇÃO

A alimentação e a nutrição, enquanto requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde, possibilitam a afirmação plena do potencial de crescimento e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania. A promoção da alimentação saudável deve consistir em uma abordagem integral, com o enfoque no curso da vida - uma vez que os estudos sugerem que exposições nutricionais, ambientais e padrões de crescimento durante a vida intra-uterina e nos primeiros anos de vida podem ter efeitos importantes sobre as condições de saúde do adulto.

As experiências alimentares incorporadas durante a infância são determinantes para a formação dos padrões alimentares adotados pelos indivíduos, sendo o ambiente escolar um importante local que possibilita o contato e a criação de hábitos alimentares saudáveis. Ademais, a escola tem como dever difundir práticas adequadas que propiciem o controle de deficiências nutricionais e a redução da desnutrição infantil e das doenças e agravos não transmissíveis. A alimentação adequada é um meio de prevenir a obesidade e o estímulo para que alimentos saudáveis sejam introduzidos no cardápio de uma criança que se alimenta de maneira incorreta deverá partir do meio social em que a mesma convive, incluindo a sala de aula.

Datando da década de 1950, o Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) visa suprir, em caráter suplementar, as necessidades nutricionais dos estudantes da rede pública brasileira durante o tempo de permanência na escola, propondo-se a contribuir para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis. Os objetivos do PNAE são: promover a segurança alimentar e nutricional e 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.

O cardápio é a principal forma por meio da qual se concretizam os objetivos do PNAE. A resolução n.38 do FNDE (2009) diz que o cardápio deve ser elaborado pelo nutricionista responsável, com utilização de gêneros alimentícios básicos,

respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada. Os cardápios escolares além da função de promover a saúde dos estudantes, também caracterizam-se como uma medida estrutural de combate à pobreza, pois a lei nº 11.947, diz que no mínimo 30% dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação (FNDE), devem ser destinados à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural.

Além disso, o PNAE estabelece que o cardápio deve ser planejado, levando-se em consideração a existência de alunos com necessidades especiais, estrutura da cozinha, mão-de-obra e espaço físico adequados para a produção da alimentação escolar. Em termos de parâmetros nutricionais para o planejamento dos cardápios escolares, a Resolução nº 38 do FNDE, datada de julho de 2009, estipula que as refeições oferecidas na escola devem cobrir de 20 a 70% das necessidades nutricionais diárias dos escolares. As recomendações variam conforme a categoria de atendimento (creche, pré-escola, ensino fundamental e Educação de Jovens e Adultos), a faixa etária (de 7 meses a 60 anos), a presença de necessidades nutricionais específicas e o período de permanência na escola (parcial ou integral). As discussões em torno dos micronutrientes foram centradas no conceito que, efetivamente, todos os nutrientes são essenciais para o desenvolvimento de crianças e adolescentes, mas o PNAE preconiza atenção especial as vitaminas A e C, minerais cálcio, ferro, magnésio e zinco) (DRIs, 1997. 2000 e 2001).

Do ponto de vista qualitativo a alimentação escolar deve oferecer: no máximo:10% das calorias através de açúcar simples adicionado; 15 a 30% das calorias através de gorduras totais (onde no máximo 10% desse percentual pode ser de gordura saturada); no máximo 1% das calorias na forma de gordura trans e 1g de sal. Também se recomenda a oferta de três porções de frutas e hortaliças por semana nas refeições, totalizando 200g/aluno/semana. O FNDE preconiza ainda que haja a oferta, no mínimo três vezes por semana, de refeições salgadas com alimentos variados, ficando a encargo da gestão municipal a decisão de servir uma refeição completa ou lanche. Um estudo realizado por Martinelli et al (2014), demonstrou que, nas escolas investigadas, a presença da oferta da alimentação escolar na forma de lanches foi mais favorável para a presença de alimentos com baixa qualidade nutricional, de alto valor calórico e contendo maiores quantidade de gordura - inclusive trans - açúcar e sódio. No mesmo estudo, as refeições completas estiveram relacionadas a uma maior oferta de vegetais e frutas. Sendo assim, destaca-se a necessidade de atenção especial no planejamento de cardápios para os dias em que a oferta seja feita na forma de lanches.

Além da qualidade nutricional do cardápio é preciso também levar em

consideração a qualidade sensorial das refeições, item pelo qual a gastronomia responsabiliza-se de forma bastante significativa já que incorpora uma série de elementos à produção de um prato como: a introdução/incorporação de diferentes métodos de preparo do alimento, apresentando técnicas de cocção diversificadas; variedade de formas; diferentes texturas; utilização correta de molhos; uso de ervas aromáticas para melhorar/accentuar o sabor dos alimentos, dentre outros aspectos. Tais aspectos são importantes para evitar também a monotonia do cardápio. Estudos sobre a adesão e aceitação da alimentação escolar, têm demonstrado que a monotonia dos cardápios é um fator negativo. A monotonia de cores pode interferir na aceitação das preparações, visto que o primeiro contato que a criança tem com o alimento é o visual e que a uniformidade de cores diminui a atratividade do alimento. A combinação e diversificação das cores são essenciais, pois garantem a ingestão de diferentes grupos de alimentos, conseqüentemente diferentes nutrientes, além de atrair o comensal, que fica mais estimulado e disposto a consumir os diferentes alimentos. Segundo Ornellas (2006), um cardápio adequado deve apresentar dois princípios básicos: variedade e harmonia. A variedade consiste na variação da oferta dos ingredientes, de texturas, formas, temperatura, cores e sabores, o que o torna mais atraente ao comensal. A harmonia é visualizada pela associação de cores, consistência e sabores, o que exige o sentido estético e artístico.

Para que qualidade nutricional e a qualidade sensorial dos cardápios possa ser obtida e mantida, é importante que existam fichas técnicas de preparação e orientações quanto à sua utilização. As cozinheiras precisam estar capacitadas em relação a isso, bem como quanto à execução de substituições de ingredientes e/ou preparações que eventualmente possam acontecer. Estudo conduzido em escolas de ensino fundamental de Belo Horizonte mostrou que, dos 210 cardápios avaliados, identificou-se alteração, em relação ao planejado, em 166 (79%) deles, sobretudo em virtude da alegação de falta de ingredientes (37,10%). Importante ressaltar que as preparações do cardápio devem ter passado por testes culinários anteriores (para avaliar, por exemplo, o rendimento dos ingredientes), bem como por avaliação sensorial junto aos alunos – esta, devendo acontecer preferencialmente depois. Atividades de formação e conscientização da equipe executora dos cardápios devem ser frequentes, no sentido de melhorar a oferta e o consumo alimentar das crianças e de reduzir o desperdício no ambiente escolar.

Em todas as ações desenvolvidas pelo PNAE, as cozinheiras possuem papel fundamental. Essas profissionais, juntamente com o nutricionista, têm, sob sua responsabilidade a tarefa de compreender todo o processo de produção da refeição do PNAE. Pela proximidade e conhecimento acerca das preferências dos alunos, são atores fundamentais para o trabalho de utilização da alimentação escolar como espaço permanente de aprendizado. O trabalho das cozinheiras, ao longo

da história do PNAE, vem sofrendo transformações, tornando-se cada vez mais complexo, passando da confecção de uma refeição com produtos industrializados e biscoitos para a oferta de uma refeição completa composta por produtos *in natura*. Na confecção diária das refeições, a falta de um nutricionista faz com que as cozinheiras decidam, muitas vezes, os tipos de alimentos e a sua forma de preparo. Embora o trabalho a ser produzido por elas detenha grandes parcelas de ações mecânicas e rotineiras, ele requer adaptações criativas e reflexão permanente. A Gastronomia aqui vem como um instrumento de apoio, valorizando a aprendizagem e provando que uma alimentação servida em uma instituição pública pode ter excelente sabor e alta qualidade. O aporte instrumental e técnico em que o campo da gastronomia pode apoiar o processo de qualificação e formação das cozinheiras envolve sobretudo, metodologia nas técnicas básicas de cocção, identificação e manuseio de diferentes produtos, tempo de serviço, qualidades dos ingredientes e apresentação das produções assim como questões do campo sensorial como contrastes de cores, texturas variadas, variedade de temperos entre outros. Essa variedade tem como função não só estimular o apetite mas sobretudo à formação de bons hábitos alimentares através de cardápios gostosos, atraentes e saudáveis.

Este trabalho tem o objetivo de propor inovações no cardápio do Programa de Alimentação do Escolar do Município de Florianópolis/SC, a partir do desenvolvimento de receitas que atendam requisitos nutricionais, sensoriais, higiênico-sanitários adequados para os escolares (educação fundamental) e ao mesmo tempo sejam possíveis de execução no ambiente escolar e seus diferentes contextos em relação a disponibilidade de insumos e estrutura física.

2 | METODOLOGIA

Inicialmente, foi feito um levantamento de informações junto ao Departamento de Alimentação Escolar da Prefeitura Municipal de Florianópolis/SC (PMF), buscando conhecer: os insumos/matéria prima disponíveis para o preparo da alimentação escolar; necessidades específicas quanto ao tipo de preparação desejada relacionada a refeição oferecida na escola, isto é, café da manhã, almoço, lanche ou jantar; faixa etária alvo das receitas a serem elaboradas.

Após este momento, foi feita a identificação das possíveis receitas a serem trabalhadas por meio de pesquisa em livros das áreas de nutrição e gastronomia e sites da Internet. A seleção teve por base os critérios levantados na fase inicial, junto aos critérios de: baixo custo, rapidez/facilidade de elaboração, ingredientes saudáveis e composição nutricional equilibrada.

Uma vez a receita selecionada foi dado início à elaboração das fichas técnicas de produção e lista de compras para a execução das receitas.

Em seguida, foi realizado os testes das receitas, nos laboratórios de Produção e de Habilidades do campus IFSC Florianópolis-Continente que envolvia a preparação da receita e degustação pela equipe do projeto. Para as receitas não aprovadas pela equipe, discutia-se possibilidades de melhorias para o ajuste de ingredientes e realização de novos testes. As receitas aprovadas por sua vez, foram refeitas para realização de imagens fotográficas, que posteriormente foram utilizadas para elaboração de um livro de receitas.

3 | RESULTADOS

A partir das reuniões com o Departamento de Alimentação Escolar (DAE) da cidade de Florianópolis/SC, foi definido que as preparações culinárias para compor o livro de receitas, deveriam atender as necessidades nutricionais da faixa etária pertencente a educação fundamental (7 a 10 anos) e que pudessem ser servidas na refeições intermediárias definidas como lanche da manhã ou tarde. A escolha das refeições dos lanches intermediários como alvo de melhorias aconteceu por uma necessidade de variação de receitas culinárias oferecidas nestas refeições. Partiu-se de uma lista de insumos disponibilizadas pelo DAE (quadro 1) para buscar as receitas e de um exemplo de cardápio com alimentos oferecidos na refeição do horário do lanche das escolas de educação fundamental. Adicionalmente, também foi buscado junto ao DAE questões referentes a equipamentos e utensílios nas cozinhas das escolas, de forma que pudessem ser buscadas receitas adequadas ao ambiente físico e infraestrutura das cozinhas.

Na busca pelas receitas que atendessem os critérios estabelecidos pelo DAE e que cumprissem requisitos de baixo custo, rapidez/facilidade de elaboração, presença de ingredientes saudáveis e composição nutricional equilibrada, foram feitas alterações (pré-testes em laboratório) em relação ao excesso de açúcar, sal e gordura e inclusão de ingredientes com alto valor nutricional (ex.aveia). As principais inovações nas receitas desenvolvidas foram: utilização da farinha de aveia em preparações salgadas (ex. bolinhas de frango, espinafre e aveia) e doces (ex.bolo de maçã, aveia e fubá) aumentando o valor de fibras das receitas; substituição de farinha de trigo tradicional por farinha para kibe em tortas salgadas (croquete de cenoura) e bolos doces (ex.bolo integral de abobrinha e batata doce) contribuindo com o quesito de originalidade das preparações; adição de hortaliças em preparações doces(ex. bolo de abobrinha e bolo integral de beterraba com chocolate) e salgadas (molho branco com couve-flor) aumentando o valor em nutrientes das receitas; número reduzido de preparações com produtos cárneos ex.quibe de legumes) diminuindo custo e seguindo a tendência de comer menos produtos animais ; aproveitamento integral dos alimentos (bolo de laranja com casca) cumprindo o requisito importante

da sustentabilidade ambiental na produção de refeições. Foram testadas e aprovadas 29 receitas. (Quadro 3), que por sua vez foram organizadas na forma de um e-book (<http://arquivos.ifsc.edu.br/comunicacao/Aventuras%20na%20Cozinha%20da%20Escola.pdf>)O livro apresenta, para cada receita, os ingredientes necessários, modo de preparo, rendimento, foto colorida ilustrativa da receita, dicas de troca de ingredientes (quando apropriado) e valor nutricional das receitas.

As principais dificuldades encontradas no ajuste das receitas foram sobretudo, referentes a necessidade de estabelecer um equilíbrio entre fatores nutricionais, levando-se em consideração o papel de cada ingrediente utilizado junto ao desenvolvimento de produções consideradas saudáveis bem como, o resultado final das produções, ou seja, qualidade sensorial desses produtos no que tange o valor gustativo e visual. Apresentar uma oferta considerável de receitas saborosas e saudáveis foi relativamente desafiador já que a lista de insumos fornecida pelo DAE apresentou uma variedade de opções limitada.

FRUTAS E HORTALIÇAS:	PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS e OUTROS ALIMENTOS PROTEICOS:	PÃES E ALIMENTOS MENOS PERECÍVEIS:
Banana branca orgânica		Pão de centeio – tipo de forma fatiado
Laranja pêra rio ou coroa		pão centeio – tipo bisnaguinha
Limão tahiti		Pão de mandioquinha – tipo bisnaguinha
Maçã fuji ou gala		Pão multicereais - tipo bisnaguinha
Mamão formosa		Açúcar refinado
Abacate manteiga		Alho triturado
Abacaxi pérola		Amido de milho
Caqui		Arroz parboilizado
Goiaba branca ou vermelha		Arroz Integral
Maçã verde		Atum ralado em óleo comestível
Manga tommy atkins		Aveia em flocos
Maracujá		Biscoito sequilho de côco
Melancia		Biscoito salgado
Melão amarelo		Biscoito maria integral
Pêssego chiripá ou eragil		Biscoito rosquinha de coco
Pêra d'água		Chocolate em pó 50% cacau
Tangerina		Café em pó
		Colorau
		Canjica
		Doce de banana orgânico/doce de goiaba
		Extrato de tomate
		Farinha de arroz
		Farinha de mandioca
		Farinha de milho
		Farinha de trigo
		Feijão preto
		Feijão vermelho
		Fermento em pó químico
		Fórmula Infantil de partida e de seguimento
		Leite em pó integral
		Lentilha seca
		Macarrão argolinha (sem ovos)
		Macarrão letrinhas (sem ovos)
		Macarrão espaguete (sem ovos)
		Macarrão parafuso integral (sem ovos)
		Macarrão de arroz
		Massa para lasanha
		Mel
		Óleo de soja
		Pão de mel
		Trigo para kibe
		Sagu
		Sal
		Suco de uva integral
		Vinagre

Quadro 1: Lista de insumos Alimentares disponíveis para elaboração de receitas

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Biscoito salgado Café com leite Maçã	Torta salgada de legumes e frango Suco de uva	Pão mandioquinha com atum, queijo e cenoura ralada Suco de laranja	Bolo caseiro iogurte Banana	Salada de frutas com iogurte e granola
Mingau de amido de milho com chocolate em pó (50% cacau) Maçã	Pão bisnaguinha multicereais mel ou doce de fruta iogurte Mamão	Salada de frutas com iogurte e granola	Pão fatiado de centeio com frango ao molho e cenoura em rodela Suco de laranja	Torta salgada de legumes e carne moída Suco de uva
Mingau de amido de milho com chocolate em pó (50% cacau) Banana	Pão bisnaguinha multicereais com patê de legumes e queijo iogurte Mamão	Salada de frutas com iogurte e granola	Pão fatiado de centeio com frango ao molho e tomate em rodela Suco de laranja	Torta salgada de legumes e carne moída Suco de uva
Biscoito doce Café com leite Banana	Torta salgada de frango ao molho e cenoura ralada Suco de uva	Pão mandioquinha com atum refogado, queijo e tomate em rodela Suco de laranja	Bolo caseiro iogurte Banana	Salada de frutas com iogurte e granola

Quadro 2: Exemplos de cardápio das refeições de lanche da manhã e tarde

RECEITAS SALGADAS	RECEITAS DOCES
Bolinhas de frango e espinafre com aveia	Banana caramelada com suco de laranja
Croquete de cenoura	Bolinhos integrais de chocolate sem ovos
Croquete de frango, batata doce e cenoura	Bolo de abobrinha
Hambúrguer de lentilha, carne e legumes	Bolo de acelga e cenoura
Lasanha de carne com molhos nutritivos	Bolo de banana e aveia
Molho branco com couve-flor	Bolo de chocolate sem ovos
Molho de tomate nutritivo	Bolo integral de abobrinha e batata doce
Pãezinhos de maisena com legumes	Bolo integral de beterraba com chocolate
Quibe de legumes	Bolo de laranja
Torta de atum e verduras	Bolo de laranja com aveia
Torta salgada de liquidificador	Bolo de maçã, aveia e fubá
Tortinha de legumes	Bolo de maracujá e abacaxi
	Bolo de maracujá e aveia
	Mingau de chocolate e fubá
	Pãezinhos de banana e aveia
	Pães de minuto com batata doce
	Sorvete cremoso de manga, banana e batata doce

Quadro 3: Lista de receitas salgadas e doces presentes no livro

4 | CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerando o papel estratégico do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA, a realização de atividades na área constitui-se uma forma de contribuir para o aprimoramento da execução do Programa. Em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), este projeto buscou atender as necessidades nutricionais dos alunos da educação fundamental da rede pública municipal de Florianópolis/SC durante o tempo de permanência na escola. As receitas desenvolvidas apresentam características nutricionais elevadas, possuem ingredientes que estão presentes na lista de insumos do município onde a pesquisa foi desenvolvida e são de fácil execução. Dessa forma, espera-se que o livro desenvolvido possa contribuir com a promoção de práticas promotoras da saúde e da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar e servir como material de consulta e orientador na qualificação dos trabalhadores responsáveis pelo preparo da alimentação escolar do município de Florianópolis/SC.

REFERÊNCIAS

BOEIRA, G., GÖRSKI, B., PAZ, F., et. al. Análise das Lancheiras de Pré-Escolares. Artigo apresentado no XV Simpósio de Ensino, Pesquisa e Extensão: Educação e Ciência na Era Digital. UNIFRA. Santa

Maria, 2011.

BRASIL - Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Manual operacional para profissionais de saúde e educação: promoção da alimentação saudável nas escolas (Série A. Normas e Manuais Técnicos)** Brasília: Ministério da Saúde, 2008. Disponível em: http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_operacional_profissionais_saude_educacao.pdf.

BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério da Educação. Portaria Interministerial 1010 de 08 de maio de 2006. **Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional.** Brasília: 2008. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/fndelegis/action/UrlPublicasAction.php?acao=getAtoPublico&sgl_tipo=PIM&num_ato=00001010&seq_ato=000&vlr_ano=2006&sgl_orgao=MEC/MS

MATUK, T.T.; STANCARI, P.C.; BUENO, M.B.; ZACCARELLI, E.M. **Composição de lancheiras de alunos de escolas particulares de São Paulo.** Revista Paulista de Pediatria, 29 (2). São Paulo: 2011. pp. 157-163.

MENEGAZZO M, FRACALOSSII K, FERNANDES AC, MEDEIROS NI. **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil.** Revista de Nutricao. 2011;2(24):243-51.

MARTINELLI, et al. **Composição dos cardápios escolares da rede pública de ensino de três municípios da região sul do Brasil: uma discussão perante a legislação,** Demetra, 2014, 9(2):515-532

MELLO, A.V.; MORIMOTO, J.M.; PATERNEZC, A.C.A.C. **Valor nutritivo de lanches consumidos por escolares de uma escola particular.** Ciência & Saúde. maio-ago. 2016; 9(2): 70-75.

Ornellas LH. **Técnica dietética: seleção e preparo dos alimentos.** 8 ed. São Paulo: Atheneu; 2006

PHILIPPI ST & AQUINO RC. **Dietética – Princípios para o planejamento de uma alimentação saudável.** São Paulo. Editota Manole.2015.

TEICHMANN,IM. **Tecnologia Culinária.** São Paulo: Editora Educs.2009,364p.

TEICHMANN IM. **Cardápios –Técnicas e Criatividade.** São Paulo: Editora Metha.2009,151p

ZUANON, A.C.C.; CAMPOS, J.A.D.B. **Merenda escolar e Promoção de Saúde.** Ciência Odontológica Brasileira, 7 (3). São José dos Campos: 2004. p. 67-71.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Acessibilidade 85, 87

Acre 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 113, 114, 149

Adaptação escolar 84, 85, 87

Alteridade 140, 141, 142, 143, 144, 145, 147, 243

Análise de conteúdo 25, 29, 33, 206

Aprendizagem pela prática 97, 102, 103

Aprendizagem significativa 123, 124, 125, 129, 130, 132, 133, 135, 136, 138, 139, 213

Autoria 36, 49, 152, 169, 170, 171, 172, 174, 175, 176

C

Ciência 16, 42, 50, 52, 55, 56, 66, 97, 99, 100, 108, 109, 181, 182, 184, 187, 201, 202, 206, 207, 211, 220

Competências linguísticas 1, 4, 7, 11, 12, 171

Comunicação 6, 8, 9, 25, 26, 27, 32, 33, 34, 36, 37, 50, 51, 70, 78, 87, 91, 112, 114, 131, 174, 179, 181, 190, 191, 222, 225, 226

D

Didática profissional 97, 98, 99, 103, 104

Dinâmica da terra 15, 16, 17, 19

E

Educação de jovens e adultos 71, 72, 73, 78, 80, 82, 83, 113, 114, 194

Ensino 1, 2, 3, 4, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 23, 24, 35, 36, 37, 41, 49, 50, 52, 55, 56, 59, 64, 66, 67, 68, 69, 70, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 101, 102, 103, 104, 113, 114, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 125, 129, 130, 131, 134, 135, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 147, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 161, 170, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 186, 187, 189, 190, 191, 194, 195, 201, 202, 205, 206, 207, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 226, 245

Ensino aprendizagem 64, 66, 69, 83, 88, 119, 180, 182, 183

Escola acessível 85

F

Ferramenta didática 88, 89, 91, 94

G

Gamificação 35, 37, 38, 39, 48, 49, 50, 51

Gamificação no ensino superior 35

H

Horta 149, 150, 151, 152, 153

I

Identidade 27, 79, 124, 126, 128, 143, 144, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 214, 215, 218, 219, 230, 231, 235, 237, 238, 239, 240, 243, 244

Inserção social 1, 6, 56

J

Jogo digital 67, 123, 124, 125

Jovens 50, 69, 71, 72, 73, 74, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 89, 113, 114, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 194

L

Literatura infanto-juvenil 140, 141, 142, 145, 181

M

Maquetes 15, 16, 17, 18, 19

Matemática 44, 55, 83, 96, 113, 114, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 151, 152, 180

Metalografia 97, 103, 104

Metodologias ativas de ensino 97, 102

N

Novos saberes 123, 124

O

Oralidade 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 34, 220, 221, 223, 224, 225, 226

P

Paródias 15, 16, 17, 18, 21, 22

Perfil de alunos 71, 73, 78, 80

Pesquisa ensino e aprendizagem 149

Projeto de aprendizagem gamificado 35

Q

Queimadas 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58

Química 50, 55, 57, 70, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 107, 123, 126, 139

R

Rádio 25, 27, 28, 29, 32, 33, 34

Região dos inconfidentes 71, 73, 75, 79

S

Sala de aula invertida 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 96

Seleção de materiais 97, 99, 100

Semiárido 25, 26, 30, 31, 32, 33

Sentidos 28, 105, 107, 109, 143, 144, 145, 147, 149, 150, 151, 152, 153, 175, 228, 234

Silenciamentos. 171

Simple soroban 113, 114, 117

Sociedade 3, 5, 6, 7, 8, 10, 13, 16, 26, 32, 38, 42, 52, 55, 56, 57, 61, 75, 89, 94, 122, 131, 136, 138, 141, 143, 145, 147, 155, 167, 169, 170, 172, 174, 175, 177, 182, 184, 187, 204, 206, 210, 211, 212, 220, 221, 223, 227, 235, 242

Spot 25, 28, 29, 30, 31, 32

T

Tecnologia 21, 23, 38, 39, 47, 50, 51, 52, 55, 56, 58, 66, 68, 69, 70, 90, 95, 113, 114, 117, 118, 119, 120, 133, 190, 202, 213, 220

Tecnologia da informação 114, 213

Trabalho 3, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 23, 24, 25, 26, 28, 42, 43, 45, 50, 51, 52, 56, 57, 62, 66, 71, 73, 74, 76, 77, 78, 80, 81, 82, 83, 88, 89, 94, 95, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 108, 113, 114, 115, 117, 118, 121, 125, 126, 129, 136, 140, 149, 150, 151, 152, 155, 166, 169, 170, 172, 173, 175, 176, 177, 178, 180, 181, 184, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 195, 196, 204, 210, 212, 213, 214, 222, 226, 236, 239

Tradução intercultural 140, 142, 145, 147

Transdisciplinaridade 50, 149, 150

V

Vídeos 15, 16, 17, 18, 21, 22, 35, 56, 63, 92, 93, 94, 152, 183

