

# Educação nutricional para a valorização da cultura alimentar regional: Uma estratégia de segurança alimentar e nutricional desenvolvida com pré-escolares, no sudoeste da Amazônia

Nutritional education for the appreciation of regional food culture: A food and nutrition security strategy developed with preschoolers in the southwest of the Amazon

Educación nutricional para la valoración de la cultura alimentaria regional: Una estrategia de seguridad alimentaria y nutricional desarrollada con preescolares en el suroeste de la Amazonía

## RESUMO

A Educação Alimentar e Nutricional na infância tem um papel importante na formação de hábitos alimentares que tendem a se refletir na vida adulta. Diante do contexto das mudanças dos padrões alimentares, torna-se importante a inclusão de atividades educativas abordando a valorização da sociobiodiversidade, resgate da cultura alimentar, a identidade cultural e os valores e saberes locais, em prol da promoção da segurança alimentar e nutricional de indivíduos em vulnerabilidade. OBJETIVO: Relatar a experiência de uma atividade de educação em nutrição interventiva, de valorização dos alimentos regionais, com pré-escolares matriculados em instituições cadastradas em um programa assistencial. MÉTODOS: 112 pré-escolares, de 4 a 6 anos, em turmas de até 12 crianças, na sala de aula usual destas, matriculadas em instituições atendidas pelo Programa Mesa Brasil/SESC. Como parte integrante de um projeto maior, a temática proposta foi abordada ao longo de três encontros, ao longo dos quais foram abordados 9 alimentos, característicos da Região Norte, em duas etapas: 1ª etapa: roda de conversa com familiarização e partilha de vivências; 2ª etapa: atividade sensorial dos alimentos e teste de aceitabilidade por meio de escala hedônica facial. RESULTADO: A experiência gerou por parte do grupo de nutrição o treinamento da empatia e escuta ativa, exigindo da habilidade de condução de conversa em grupo. Aos escolares, a atividade promoveu o acolhimento e validação de suas falas, acolhida das vivências a respeito da alimentação, além do entusiasmo ao compartilhar em grupo atividades sensoriais, com descobertas e reflexões sobre os alimentos de sua região. Além disso, os alimentos propostos foram bem aceitos, em sua maioria. CONCLUSÃO: Essa experiência, demonstrou ser capaz de promover a valorização da cultura e fortalecimento da identidade cultural, bem como, a utilização dos sentidos, em especial, a degustação, conforme proposto, são capazes de promover os alimentos regionais.

**DESCRITORES:** Educação Nutricional, Alimentação Regional, Segurança Alimentar e Nutricional, Direito à Alimentação, Programas de Nutrição Aplicada, Promoção de saúde

## ABSTRACT

Food and Nutrition Education in childhood has an important role in the formation of eating habits that tend to be reflected in adult life. Considering the context of changes in dietary patterns, it is important to include educational activities that address the appreciation of sociobiodiversity, rescue of food culture, cultural identity and local values and knowledge, in favor of promoting food and nutritional security for individuals in vulnerability. OBJECTIVE: To report the experience of an interventional nutrition education activity, to value regional foods, with preschoolers enrolled in institutions registered in an assistance program. METHODS: 112 preschoolers, from 4 to 6 years old, in groups of up to 12 children, in their usual classroom, enrolled in institutions served by the Mesa Brasil/SESC Program. As an integral part of a larger project, the proposed theme was addressed over three meetings, during which 9 foods, characteristic of the North Region, were discussed in two stages: 1st stage: conversation circle with familiarization and sharing of experiences; 2nd stage: food sensory activity and acceptability test using a facial hedonic scale. RESULT: The experience generated, on the part of the nutrition group, training in empathy and active listening, requiring the ability to conduct group conversations. For the schoolchildren, the activity promoted the reception and validation of their speeches, welcoming the experiences regarding food, in addition to the enthusiasm when sharing sensory activities in groups, with discoveries and reflections on the foods of their region. In addition, the proposed foods were well accepted, for the most part. CONCLUSION: This experience proved to be able to promote the appreciation of culture and strengthening of cultural identity, as well as the use of the senses, in particular, tasting, as proposed, are capable of promoting regional foods.

**DESCRIPTORS:** Food and Nutrition Education, Regional Food, Food Security, Applied Nutrition Programs, health promotion

**RESUMEN**

La Educación Alimentaria y Nutricional en la infancia tiene un papel importante en la formación de hábitos alimentarios que tienden a reflejarse en la vida adulta. Considerando el contexto de cambios en los patrones alimentarios, es importante incluir actividades educativas que aborden la valorización de la sociobiodiversidad, el rescate de la cultura alimentaria, la identidad cultural y los valores y saberes locales, a favor de promover la seguridad alimentaria y nutricional de las personas en situación de vulnerabilidad. . OBJETIVO: Relatar la experiencia de una actividad de educación nutricional intervencionista, para valorizar los alimentos regionales, con preescolares matriculados en instituciones registradas en un programa asistencial. MÉTODOS: 112 preescolares, de 4 a 6 años, en grupos de hasta 12 niños, en su aula habitual, matriculados en instituciones atendidas por el Programa Mesa Brasil/SESC. Como parte integral de un proyecto mayor, el tema propuesto fue abordado en tres encuentros, durante los cuales se discutieron 9 alimentos, característicos de la Región Norte, en dos etapas: 1ª etapa: círculo de conversación con familiarización y puesta en común de experiencias; 2ª etapa: prueba de aceptabilidad y actividad sensorial de los alimentos mediante una escala hedónica facial. RESULTADO: La experiencia generó, por parte del grupo de nutrición, formación en empatía y escucha activa, requiriendo la habilidad para realizar conversaciones grupales. Para los escolares, la actividad promovió la recepción y validación de sus discursos, acogiendo las experiencias en torno a la comida, además del entusiasmo al compartir actividades sensoriales en grupo, con descubrimientos y reflexiones sobre los alimentos de su región. Además, los alimentos propuestos fueron bien aceptados, en su mayoría. CONCLUSIÓN: Esta experiencia demostró poder promover la valorización de la cultura y el fortalecimiento de la identidad cultural, así como el uso de los sentidos, en particular, la degustación, como se propone, son capaces de promover los alimentos regionales.

**DESCRIPTORES:** Educación Nutricional, Alimentación Regional, Seguridad Alimentaria y Nutricional, Derecho a la Alimentación, Programas de Nutrición Aplicada, Promoción de la Salud

RECEBIDO EM: 20/06/2022 APROVADO EM: 28/07/2022

**Ana Beatriz Vasconcelos de Oliveira**

Nutricionista. Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos, Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, RS, Brasil.

ORCID: 0000-0003-3067-0278

**INTRODUÇÃO**

O Brasil, país tropical de rica biodiversidade, disponibiliza aos seus habitantes uma oferta diversificada de alimentos nativos. Na Região Norte, especialmente, as frutas e alimentos regionais são comumente encontrados em quintais, feiras livres e matas nativas. Saborosos e nutritivos, estes produtos constituíam a dieta alimentar local, entretanto, devido às mudanças dos padrões alimentares, estão cada vez mais abandonados e desvalorizados.<sup>(1,2)</sup>

No contexto da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), um indivíduo encontra-se vulnerável nutricionalmente quando, dentre outras circunstâncias, passa a ter comprometido o acesso ao alimento e quando cultiva hábitos alimen-

tares inadequados.<sup>(3)(4)</sup>

Com o intuito de contribuir no combate à fome, foram desenvolvidos programas baseados em experiências internacionais. Dentre eles se encontra o Programa MESA BRASIL, vinculado ao Serviço Social do Comércio (SESC), que presta assistência em instituições em situação de vulnerabilidade, incluindo creches e escolas.<sup>(5)</sup>

O referido programa assistencial é reconhecido com um importante ator social no combate a situação de insegurança alimentar e nutricional, uma vez que as instituições assistidas têm sua permanência condicionada à participação das ações educativas realizadas com o objetivo de promover a alimentação adequada.<sup>(5)</sup>

A idade pré-escolar, compreendida entre 2 (dois) a 6 (seis) anos, é a fase em que a

criança inicia sua relação com o alimento, com a formação de hábitos alimentares que tendem a se refletir na vida adulta. A formação dos hábitos alimentares é diretamente influenciada pelo ambiente social, incluindo assim a família e a escola. Por tanto, estes ambientes possuem um importante papel no desenvolvimento de atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN).<sup>(6)(4)</sup>

Considera-se que nessa fase da infância é possível despertar o interesse no consumo de novos alimentos, por meio de atividades sensoriais: tocando-os, cheirando-os e degustando-os. Além disso, os conceitos sobre nutrição são abstratos para as crianças, recomendando-se para a fixação destes a vivência de experiências significantes para que se tenham resultados positivos.<sup>(7)(8)</sup>

Desta forma, considerando os princípios e diretrizes de promover a alimentação escolar saudável e adequada <sup>(7)</sup>, objetivava-se, por meio deste trabalho, relatar uma experiência de ações interventivas de atividades lúdico-pedagógicas, com familiarização e experimentação de alimentos regionais, visando o resgate da cultura alimentar, valorizando a identidade cultural e os valores e saberes locais, com enfoque na Segurança Alimentar e Nutricional de pré-escolares matriculados em instituições cadastradas em um programa assistencial.

## DESCRIÇÃO

Trata-se de um estudo transversal de intervenção do tipo descritivo, de abordagem qualitativa e quantitativa realizado junto pré-escolares, em situação de vulnerabilidade, matriculados em instituições assistidas por um programa assistencial, na cidade de Porto Velho – RO. O presente estudo foi aprovado pelo comitê de ética e pesquisa da Universidade Federal de Rondônia, no dia 04 de setembro de 2012, sob protocolo de número 04227312.8.0000.5300. Devido à parceria das escolas com o Programa Mesa Brasil/ SESC-RO, não foi necessário a afirmação de termo de anuência. Foi entregue à supervisão pedagógica das instituições o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE, para assinatura do responsável legal, sendo descrito o objetivo do projeto, o nome dos responsáveis, as atividades desenvolvidas e os riscos possíveis, deixando claro que a qualquer momento a criança poderia deixar de participar, caso quisesse. A amostra foi constituída de n=112 pré-escolares, de 4 a 6 anos, assistidos pela rede municipal e escolas comunitárias atendidas pelo Programa assistencial, o que já os caracteriza como indivíduos de baixo poder aquisitivo e em vulnerabilidade. A prática educativa com a temática “Alimentos Regionais” foi parte integrante de um projeto de EAN, que englobava outras temáticas relacionadas à alimenta-

ção e nutrição, totalizando 6 (cinco) encontros, dos quais 3 (três) correspondem à experiência aqui relatada.

A equipe era composta por uma nutricionista e duas estagiárias de nutrição, além de motorista e equipe de cozinha para elaboração das preparações, quando necessário.

Os encontros eram semanais, com duração de aproximadamente 1 hora, em turmas de até 12 crianças, na sala de aula usual destas. A abordagem ocorria em 2 (duas) etapas: 1ª etapa: roda de conversa com familiarização e partilha de vivências; 2ª etapa: atividade sensorial dos alimentos propostos.

Durante estes encontros foram apresentados 9 (nove) alimentos regionais classificados como alimentos característicos da Região Norte, segundo o guia Alimentos Regionais Brasileiros <sup>(1)</sup>, na ordem apresentada na Tabela 1.

Na primeira etapa da pesquisa foi empregada a ferramenta metodológica de diálogo direto. Essa prática educativa apresenta características da metodolo-

gia participativa denominada “Roda de Conversa”, que priorizam discussões em torno de um tema relacionado aos objetivos da pesquisa, promovendo um diálogo com os participantes.

Foram realizados questionamentos a fim de estimular a participação dos pré-escolares, conforme Tabela 2. As crianças foram orientadas a levantarem a mão para se manifestarem. Suas falas foram acolhidas, valorizadas e contextualizadas ao tema proposto.

Após contextualização do tema, os alimentos eram apresentados em sua forma in natura, para manuseio e familiarização, conforme registros das Figuras 1 e 3. Em seguida, eram abordados os benefícios nutricionais destes para o funcionamento do corpo, de forma simples e lúdica.

Durante a experiência de conhecer o alimento, os pré-escolares foram estimulados a utilizarem os sentidos, discutindo aspectos quanto a cor, cheiro, textura e tamanho com a turma.

Na segunda etapa da atividade, os alunos,

Tabela 1 – Ordem de apresentação dos alimentos regionais por encontro.

Encontros sobre Alimentos Regionais	1°	2°	3°
Alimentos Abordados	Acerola	Farinha de tapioca	Açaí
	Castanha do Brasil	Graviola	Carambola
	Cupuaçu	Manga	Pupunha

Fonte: Dados da pesquisa, 2012

Tabela 2 – Perguntas dirigidas aos pré-escolares na roda de conversa

N°	Perguntas
01	“O que é alimento regional?”
02	“Alguém possui ou conhece alguém que possua a árvore de nasce este alimento?”
03	“De que forma pode-se comer este alimento?”
04	“Onde este alimento pode ser encontrado?”

Fonte: dados da pesquisa, 2012.

portando material individual impresso contendo a figura dos alimentos na ordem sequencial, foram convidados a degustar os alimentos ofertados no dia, em sua forma in natura ou processada (Quadro -1), seguido da realização do teste de aceitabilidade correspondente ao encontro.

As preparações a serem degustadas eram preparadas no dia da atividade, pela equipe da cozinha, conforme cronograma elaborado previamente. Foram utilizadas as boas práticas nas etapas de preparo, armazenamento e transporte, a fim de garantir a segurança alimentar dos participantes.

Os alimentos foram servidos individualmente em copos descartáveis de 50ml, acompanhados de colheres descartáveis e guardanapos, quando necessário, sendo disponibilizado água para ingestão a cada degustação, conforme registros contidos nas Figuras - 3, 5 e 6.

Nesta etapa da experiência foi empregada a metodologia preconizada no “Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no PNAE”. A aceitação é o grau com que o indivíduo demonstra gostar ou desgostar de um determinado tipo de alimento. A avaliação foi realizada por meio de uma escala hedônica facial de 5 pontos através de imagens, indicada para crianças do 1º ao 5º ano (9), conforme Figura 7.

Os participantes foram orientados nesse momento a não manifestarem suas opiniões e assinalarem a numeração correspondente à sua aceitabilidade para o alimento.

## TABULAÇÃO E ANÁLISE DE DADOS

Os resultados do teste de aceitabilidade foram analisados utilizando os softwares SPSS V17, Minitab 16 e Excel Office 2010, sendo determinado um nível de significância de 0,05 (5%), com construção de intervalos de 95% de confiança estatística.

Para avaliar o índice de aceitação dos alimentos foi utilizada metodologia do PNAE, a qual considera um alimento

Figura 1 - Pré –escolar conhecendo o fruto açai



Fonte: Acervo SESC- RO

Figura 2 - Pré –escolar conhecendo o fruto açai



Fonte: Acervo SESC- RO

Quadro 1 - Alimentos regionais e formas de apresentação utilizados na pesquisa

Alimentos	In natura	Minimamente Processado	Forma de Apresentação
Farinha de tapioca		X	Em flocos
Manga (Mangifera indica L.)	X		Picada em cubos
Castanha do Brasil (Bertholletia excelsa)	X		Amêndoa sem casca
Carambola (Averrhoa carambola)	X		Cortada na transversal na forma de estrela
Açaí (Euterpe sp.)		X	Polpa batida com água e açúcar
Acerola (Malpighia glabra)		X	Polpa batida com água e açúcar
Graviola (Annona muricata)		X	Polpa batida com água e açúcar
Cupuçu (Theobroma grandiflorum)		X	Creme com leite condensado e creme de leite
Pupunha (Bactris gasipaes)		X	Cozida em água com sal

Fonte: dados da pesquisa, 2012.

aceito quando atinge percentual igual ou superior a 85%, sendo utilizadas as variáveis 4 e 5, como referências para quantificar o percentual de aceitação<sup>(9)</sup>. Foi aplicado o teste de Igualdade entre duas proporções para calcular o valor de p e verificar o nível de significância entre as variáveis.

## DISCUSSÃO

Participaram da experiência 112 pré-escolares, com média de idade de  $\pm 4,9$  anos, sendo 42% (n=47) do gênero feminino e 58% (n=65) do gênero masculino. Ao longo dos encontros observou-se, claramente, o interesse e entusiasmo com a temática proposta, em especial quando os alimentos apresentados se encontravam de alguma forma ligados às vivências no cotidiano dos pré-escolares.

Ao realizar a pergunta quanto ao conhecimento sobre o que eram alimentos regionais, nenhum dos participantes soube definir o que caracterizava estes alimentos.

Quando questionado seus conhecimentos sobre árvores ou outras plantas frutíferas, muitos dos participantes relataram a presença de mangleiras e aceroleiras (*Averrhoa carambola* L) nos quintais de suas casas, assim como a presença de cupuaçuzeiros (*Theobroma grandiflorum*), ingazeiras (*Inga edulis*), jambeiros (*Syzygium malaccense*) e caramboleira em propriedades de parentes, em sítios e próximos às suas residências.

Ao serem indagados a respeito do hábito de consumo de determinado alimento, os pré-escolares se remetiam às suas referências familiares para expressar suas percepções e vivências em relação aos frutos.

Os frutos acerola (*Malpighia glabra*) e cupuaçu foram imediatamente associados ao consumo na forma de sucos, embora o último também tenha sido apontado como consumido na forma de creme, doce, sorvete e bombom. O açaí, no entanto, foi associado ao consumo em sua forma tradicional, batido e adicionado de farinha de mandioca, farinha de ta-

Figura 3 – Pré-escolar em degustação do açaí batido



Fonte: Acervo SESC- RO

Figura 4 – Pré-escolar em degustação do fruto carambola



Fonte: Acervo SESC- RO

Figura 5 – Pré-escolar degustando creme a base de cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*)



Fonte: Acervo SESC- RO

Figura 6 – Pré-escolar degustando farinha de tapioca



Fonte: Acervo SESC- RO

pioca e até acompanhado de frutas e leite em pó. O consumo da castanha (*Bertholletia excels*) foi mencionado na forma da amêndoa, de bombom, assim como na forma de “leite de castanha”, como é conhecido o extrato vegetal.

A manga (*Mangifera indica*) foi associada ao seu consumo in natura, verde acompanhada de sal, ou na forma de suco. A farinha de tapioca foi diretamente relacionada ao consumo na forma de mingau, acompanhando o açaí, bem como associada à tapioca produzida a partir da goma e consumida nas feiras durante o café da manhã ou lanches da tarde.

Poucas foram as manifestações a respeito da pupunha, carambola e da graviola, contudo, dentre os comentários, houve a associação da primeira com o consumo cozida com sal, e das duas últimas com o consumo na forma de suco.

Outros, no entanto, mostraram-se curiosos por ser o primeiro contato com os alimentos, referindo não possuir ter em casa espaço para plantá-los ou por residirem em apartamentos ou casas sem quintais.

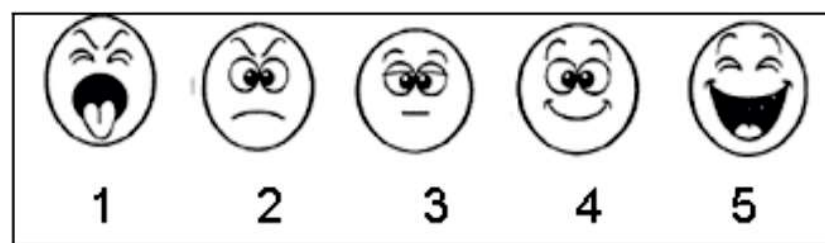
Observou-se que quando os alimentos eram citados, muitos dos pré-escolares diziam não conhecer, contudo ao visualizarem o alimento, o reconheciam remetendo-se às experiências e vivências, bem como recordando então já tê-lo consumido.

O inverso também foi verificado, ou seja, mesmo diante da visualização do alimento o aluno não sabia dizer o nome, embora houvesse anteriormente tido contato com o mesmo.

Durante o contato sensorial com o alimento apresentado in natura, foi notório o entusiasmo, a curiosidade e a ânsia de ver, tocar e sentir. Após o primeiro encontro observou-se entusiasmo para os encontros seguintes e sobre os próximos alimentos que seriam abordados, demonstrando o interesse e expectativa quanto às atividades desenvolvidas.

Bernardes Rodrigues et al.<sup>(10)</sup>, aponta que a criança nas suas interações, relações e práticas cotidianas constrói sua identi-

Figura 7 - Escala hedônica facial de 5 pontos



Fonte: Acervo SESEC- RO

dade pessoal e coletiva, através das “culturas da infância”, que envolve brincar, imaginar, fantasiar, desejar, aprender, observar, experimentar, pelas quais constrói sentidos sobre a natureza. Ressaltando que o papel do educador como mediador de tais práticas é crucial no processo ensino-aprendizagem, reconhecendo o valor de tais culturas, para o processo de construção de melhores atitudes alimentares nessa fase da vida.

Coura et al.<sup>(8)</sup>, em estudo de intervenção desenvolvido com pré-escolares, usando o método “Sapere” ou sensorial, teve o objetivo de aumentar a aceitação de frutas, hortaliças e feijões em pré-escolares. Ao final de 5 oficinas, observaram mudanças em comportamentos relacionados ao consumo de alimentos, bem como, teve como resultado a redução da rejeição ao feijão e hortaliças no grupo submetido à intervenção, demonstrando que experiências sensoriais como estratégia para educação alimentar foram bem recebidas e capazes de provocar mudanças positivas nos hábitos alimentares do público infantil.

Durante a degustação foi inevitável a não comunicação das crianças entre si, uma vez que espontaneamente manifestavam sua opinião quanto à aceitação, havendo uma necessidade de compartilhar a experiência com os colegas.

Por tanto, a aceitabilidade dos 9 (nove) alimentos ofertados teve seu resultado influenciado e resultou em 90% (n=8) de aprovação. O único alimento que não obteve o percentual de aceitação  $\geq 85\%$ , não atendendo, portanto, ao critério do

PNAE, foi a carambola, com 64,3%, ofertada in natura.

Dentre os demais produtos, os que alcançaram os maiores percentuais de aceitação, foram as preparações a base da acerola (*Malpighia glabra*) (94,6%), do cupuaçu (93%) e da graviola (92,9%).<sup>(1,2)</sup> A noz da castanha-do-brasil (*Bertholletia excels*), servida in natura, foi aprovada com 92% de aceitação. Um dos principais produtos da sociobiodiversidade amazônica, a castanha, sendo conhecida também como castanha-do-pará e castanha-da-amazônia, tem importante valor nutricional, rica em selênio, de valor social para as comunidades extrativistas.<sup>(1,2)</sup> A manga, apresentada cortada na forma in natura, também obteve 92% de aceitação. Esta fruta se destaca pelo teor de vitamina A, micronutriente muito importante na infância. Pode ser utilizada no preparo de sucos, doces, compotas, geleias, sorvetes, saladas e mousse<sup>(1,2)</sup>.

A farinha de tapioca, servida pura, aparece em sexto lugar, com um percentual de aceitação de 90,2%. Granulado produzido a partir da fécula da mandioca (*Manihot esculenta*) é o mais energético produto derivado deste tubérculo, apresentando elevado teor de amido, baixos teores de fibras, proteínas, matéria graxa e açúcares, quando comparados com as farinhas secas e d’água. Comumente é consumida junto ao açaí, assim como na forma de mingaus, bolos, pudins e sorvetes.<sup>(1,2)</sup>

O açaí foi ofertado em forma de suco e foi aceito por 88,4% dos pré-escolares.

Este fruto do açazeiro (*Euterpe oleracea*), palmeira de açaí, exerce importante papel socioeconômico e cultural na região amazônica, ocorrendo em todo o ano, com abundância no período de julho a dezembro. Além de excelente fonte energética é boa fonte de Ferro e de antioxidantes <sup>(1,2)</sup>.

A pupunha foi servida de forma tradicional, cozida com sal, apresentou aceitação de 85,7%. Proveniente da pupunheira, a pupunha frutifica de dezembro a março, sendo rica em vitamina A, sendo classificada como a fonte vegetal mais rica em selênio, substância reconhecida por seu poder antioxidante. <sup>(1,2)</sup>

## CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES

No decorrer das oficinas foi observada a familiaridade de parte dos pré-escolares com os alimentos propostos, bem como

ficou evidente o entusiasmo na partilha de suas vivências e conhecimentos a respeito destes, bem como dos locais onde eram encontrados e as formas de consumo. Ressalta-se que foi observado desconhecimento quanto às características nutricionais, contudo houve interesse nas informações, após familiarização com o alimento em questão.

Considerando que o objetivo da experiência foi a promoção dos alimentos regionais, o viés do teste de aceitabilidade não comprometeu o objetivo da atividade, aumentando ainda o diálogo e o incentivo para a aceitação deste. Entretanto, recomenda-se em estudos que pretendam avaliar a aceitabilidade de preparações, a fim de inclusão dos alimentos na merenda escolar, procedam o teste nos moldes orientados pelo PNAE. Recomenda-se, ainda, o planejamento de futuras atividades considerando a sazonalidade dos alimentos, com atenção às preparações culinárias a serem ofertadas, visto que nesta experiência havia algumas preparações com ingredientes de alto teor de açúcar e alergênico, a exemplo do leite condensado.

Tendo em vista poucas publicações de relatos de experiência na EAN, espera-se que a divulgação desta experiência contribua para ampliar as possibilidades de atividades com a temática de alimentos regionais, a fim de valorizar a sociobiodiversidade, e resgatar a cultura alimentar, em prol da promoção da segurança alimentar e nutricional.

Conclui-se que a prática educativa nutricional, como realizada, demonstrou ser uma estratégia adequada para alcançar o objetivo proposto de promover os alimentos regionais.

Conclui-se que a prática educativa nutricional, como realizada, demonstrou ser uma estratégia adequada para alcançar o objetivo proposto de promover os alimentos regionais.

## REFERÊNCIAS

1. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros [Internet]. 2nd ed. Departamento de Atenção Básica, editor. Vol. 1, Brasil. Brasília; 2015 [cited 2022 Jul 21]. p. 1–484. Available from: [www.saude.gov.br/nutricao](http://www.saude.gov.br/nutricao)
2. Brasil, Ministério da Agricultura P e A. Amazônia à mesa: receitas com produtos da sociobiodiversidade para a alimentação escolar. Vol. 1, Brasil. Brasília; 2019. p. 120.
3. Mary S, Ferreira R, Ferreira Bartachevits EL. Sociobiodiversity and Sovereignty and Food and Nutritional Security as an inseparable right to adequate and healthy food. *Research, Society and Development* [Internet]. 2022 Jan 11 [cited 2022 Jul 21];11(1):e45811125161–e45811125161. Available from: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/25161>
4. Boog MCF. Contribuições da Educação Nutricional à Construção da Segurança Alimentar Contributions of Nutrition Education for the Construction of Food Security. *Saúde em Revista*. 2004;6(13):17–23.
5. Mesa Brasil Sesc - Rede Nacional de Bancos de Alimentos [Internet]. [cited 2022 Jul 24]. Available from: <https://www2.sesc.com.br/portal/site/mesabrasilsesc/home/>
6. Fagioli D, Nasser LA. Educação Nutricional na Infância e na Adolescência. RCN Editora. São Paulo: 2; 2008. 241 p.
7. Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), Coordenação Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Manual Orientação para a Alimentação Escolar na Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e na Educação de Jovens e Adultos [Internet]. Vol. 2, Brasil. Brasília; 2012 [cited 2022 Jul 23]. p. 48. Available from: [https://alimentacaoescolar.org.br/media/acervo/documentos/manual\\_etapas\\_ensino\\_-\\_2ed.pdf](https://alimentacaoescolar.org.br/media/acervo/documentos/manual_etapas_ensino_-_2ed.pdf)
8. Coura CP, Monteiro LS, Sgambato MR, Pereira RA. Intervenção nutricional com pré-escolares utilizando Oficinas Sensoriais. *Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde* [Internet]. 2022 [cited 2022 Jul 23];17:e59946–e59946. Available from: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/59946/41982>
9. Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. Manual para aplicação dos Testes de Aceitabilidade Ministério da Educação Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação [Internet]. Brasil. 2017 [cited 2022 Jul 23]. Available from: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas>
10. Bernardes Rodrigues L, Milton Lima J, Regina Canhoto de Lima M. A educação nutricional no contexto das culturas na infância. *Colloquium Humanarum*. 2016 Sep 20;13(3):01–6.