

# ALIMENTO COMO AFETO, NUTRIÇÃO E CULTURA: UM RELATO SOBRE O GTD SABORES DE AFETOS

*Sofia D'Ávila Xavier Carneiro, Universidade Federal de Minas Gerais,  
sofiadxc191@gmail.com*

*Cecília Vieira do Nascimento, Universidade Federal de Minas Gerais,  
ceciliavinas@gmail.com*

*Davi Costa de Moraes, Universidade Federal de Minas Gerais*

*Francisco Duque de Carvalho, Universidade Federal de Minas Gerais*

*João Lopes Goulart, Universidade Federal de Minas Gerais*

*Maria Fernanda Batista Rodrigues, Universidade Federal de Minas Gerais*

**Categoria:** (B)

**Palavras-chave:** Alimentação; Memória; Afeto; Cultura; Nutrição.

## **Resumo expandido**

O presente trabalho constitui-se a partir de um esforço colaborativo que integrou diferentes sujeitos: uma professora, uma estudante de graduação em Filosofia e quinze crianças. Essa articulação ocorreu no âmbito de uma turma do segundo ano do Ensino Fundamental pertencente a uma instituição da rede federal de ensino. As nove crianças participantes deste estudo integram um Grupo de Trabalho Diferenciado (GTD), disciplina inserida na grade curricular da referida instituição. O GTD tem como uma de suas premissas a oferta de um espaço pedagógico no qual estudantes de graduação possam ministrar aulas, sempre sob a supervisão da professora responsável pela turma. Além de a temática da alimentação ter sido recentemente ressignificada pela graduanda responsável por ministrar a disciplina, nós, enquanto responsáveis pela turma, encontrávamo-nos engajados em um levantamento acerca das rotinas alimentares das crianças no contexto escolar. Tal investigação partia da observação da diversidade de gostos e de vivências presentes em nossa sala de aula, buscando compreender quais crianças realizavam um consumo significativo de nutrientes diários, quais apresentavam restrições alimentares ou, até mesmo, deixavam de se alimentar. Esse processo constituiu-se em um ambiente fecundo para refletirmos sobre a alimentação e seus significados para a infância, bem como para as relações comunitárias e familiares. Há muitas possibilidades de óticas para se trabalhar com um tema tão rico quanto a alimentação, então dividimos as aulas em três blocos em que, a partir da interação com uma perspectiva, conectamos a outra. Nutrição, afetos e cultura, respectivamente, foram os campos em que construímos nossas aulas. A escola conta com uma Cozinha Experimental, espaço no qual foram realizadas aulas expositivas intercaladas com jogos e representações que possibilitaram a tradução de termos técnicos para a linguagem das crianças. Além disso, desenvolvemos atividades na Horta Escolar, onde os estudantes puderam plantar agrião, colher ervas para fazer seu próprio chá e perceber a natureza como fonte de alimento. Com o propósito de suscitar reflexões críticas acerca dos hábitos alimentares, realizamos enquetes no ambiente escolar, direcionadas à investigação das práticas de alguns estudantes. A metodologia incluiu ainda a exibição de curtas-metragens, a dinâmica da 'Feirinha', organizada com verduras e

legumes trazidos de casa, e uma visita ao Mercado Central da cidade, ampliando o contato das crianças com a diversidade alimentar. Por fim, promovemos momentos de integração com familiares e membros do corpo docente, que compartilharam receitas e participaram do preparo de alimentos junto às crianças, fortalecendo vínculos comunitários e culturais em torno da alimentação. Observamos que as crianças apresentam maior apropriação e integração do conhecimento quando participam ativamente do processo de aprendizagem. Essa participação se amplia quando envolve seus familiares, quando as atividades estão conectadas ao seu cotidiano ou quando podem ser incorporadas às suas rotinas diárias. Também constatamos que os alimentos preferidos pelos estudantes frequentemente possuem baixo valor nutricional ou constituem produtos ultraprocessados. A leitura conjunta de rótulos revelou-se confusa e preocupante, ao identificar componentes químicos desconhecidos e que, apesar disso, fazem parte de sua alimentação cotidiana. De outro lado, todas as crianças demonstram grande entusiasmo em participar do preparo das receitas, evidenciando uma tendência ao protagonismo na escolha e no preparo de seus alimentos. Esses momentos tornaram-se ainda mais significativos quando compartilhados com pessoas queridas, como avós, pais, mães, que compartilhavam suas receitas, reforçando gestos de afeto, fortalecendo vínculos familiares e comunitários e construindo memórias.

## **Referências**

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

NICO. Nico e os tubérculos. 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=XXXXXXX>. Acesso em: 03 jun. 2025.

ROSSETTI, Carol. *Magali: Receita*. São Paulo: Editora Mauricio de Sousa, nov. 2023.



**13ª Feira Brasileira de Trabalhos de Iniciação Científica  
na Educação Básica e Técnica – 13ª Febrat**

---

