

COMENSALIDADE NA EDUCAÇÃO INFANTIL - NUTRIÇÃO E COMUNHÃO À MESA: VIVÊNCIA NA EMEI ROSANA APARECIDA MUNHOS

COMMENSALITY IN EARLY CHILDHOOD EDUCATION - NUTRITION AND COMMUNION AT THE TABLE:
EXPERIENCE AT EMEI ROSANA APARECIDA MUNHOS

- **Priscila Bombassei Amorim** (Secretaria Municipal de Educação de São CAetano do Sul - priscila.amorim@scseduca.com.br)

Eixo temático: Eixo 1: Políticas e Práxis na Educação Infantil.

Resumo:

O presente relato de experiência mergulha no universo da comensalidade na EMEI Rosana Aparecida Munhos, tecendo uma narrativa rica em experiências e reflexões sobre a potência dos processos de convivência humana. Alicerçado em autores como Boff (2006) e Trindade (2015), o texto reafirma a comensalidade como prática social de relevância inigualável, entrelaçando-a à identidade cultural, às relações interpessoais e à construção de hábitos alimentares saudáveis. A experiência relatada nos convida a desvendar as peculiaridades do projeto da EMEI Rosana Aparecida Munhos, um verdadeiro celeiro de aprendizado e transformação. A comensalidade, tema central do artigo, transcende a mera nutrição, revelando-se como um espaço de construção de vínculos e fortalecimento da identidade cultural. A citação do projeto pela FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), como referência em boas práticas de alimentação escolar, serve como um atestado do impacto positivo da iniciativa, inspirando outras instituições a adotarem práticas semelhantes.

Palavras-chave: comensalidade. educação infantil. relações humanas. alimentação saudável.

Abstract:

This experience report delves into the universe of commensality at EMEI Rosana Aparecida Munhos, weaving a narrative rich in experiences and reflections on the power of the processes of human coexistence. Based on authors such as Boff (2006) and Trindade (2015), the text reaffirms commensality as a social practice of unparalleled relevance, intertwining it with cultural identity, interpersonal relationships and the construction of healthy eating habits. The reported experience invites us to uncover the peculiarities of the EMEI Rosana Aparecida Munhos project, a true storehouse of learning and transformation. Commensality, the central theme of the article, transcends mere nutrition, revealing itself as a space for building bonds and strengthening cultural identity. The project's citation by the FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), as a reference in good school feeding practices, serves as a testament to the positive impact of the initiative, inspiring other institutions to adopt similar practices.

Keywords: commensality. child education. human relations. healthy eating.

1. Introdução

O presente trabalho refere-se ao relato de experiências comensais e a potência dos processos de convivência humana na EMEI Rosana Aparecida Munhos, que busca promover a socialização, interações entre pares e alimentação saudável, bem como, o acolhimento e a inserção

da comunidade escolar na escola de modo participativo e efetivo, dando início ao Projeto Comensalidade - Nutrição e Comunhão à mesa, que visa não só a nutrição, mas a comunhão com a natureza e com os outros com quem compartilhamos o alimento.

A alimentação é a base para o desenvolvimento humano e tem suas repercussões ao longo de toda existência do indivíduo. Os alimentos são mais do que coisas materiais. São símbolos do encontro e da comunhão (Boff, p. 10, 2006).

Nesta perspectiva, relata-se as pesquisas, estudos, encontros e vivências comensais na Emei Rosana Aparecida Munhos que constituiu o projeto, em que, os bebês, crianças bem pequenas, familiares e comunidade escolar participaram e relevou-se à identidade cultural com os contextos de brasilidades, por meio do reconhecimento das frutas típicas e consumidas em nosso país, as relações humanas essenciais e fundamentais que se agregam à mesa e o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar, em culminância aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), que se segundo a Organização das Nações Unidas (ONU), são um apelo global à ação para acabar com a pobreza, proteger o meio ambiente e o clima e garantir que as pessoas, em todos os lugares, possam desfrutar de paz e de prosperidade, especificamente, o ODS 2 “Erradicar a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover a agricultura sustentável.

1.1. Conhecendo a EMEI Rosana Aparecida Munhos

A EMEI Rosana Aparecida Munhos é uma escola municipal de Educação Infantil, localizada em São Caetano do Sul, na região Metropolitana de São Paulo. Inaugurada em trinta e um de julho de dois mil e vinte e dois e faz parte do Complexo Educacional do bairro Santa Maria. Atualmente, acolhe 115 estudantes, entre bebês e crianças bem pequenas, de zero a três anos de idade.

Em seu Projeto Político Pedagógico (2022), a EMEI Rosana prima em garantir a integralidade do ensino, o respeito à criança, inserção e participação da comunidade escolar nos processos educacionais e tomadas de decisões da instituição, tendo como pilares: escuta, respeito e sensibilidade para com todos que habitam a escola e seu entorno.

Partindo desse pressuposto, sua proposta pedagógica tem como concepção de escola e educação: As *Tecituras* na Escola, ou seja, “sentido figurado para as muitas mãos que teiam e unem as ações na escola como fios em um tear” (TRINDADE, 2015), e se baseia na Abordagem Projetual, isto é, a proposta de trabalhos com projetos como possibilitador do protagonismo de bebês e crianças bem pequenas, do mesmo modo que, narrar e expressar o percurso educativo e os processos de construção das aprendizagens significativas.

2. Dialética entre teoria e prática da comensalidade na EMEI Rosana Aparecida Munhos

As pesquisas sobre comensalidade iniciaram-se por meio de um grupo de estudos acerca de Paulo Freire, as crianças e o chão do mundo, conduzido por Ana Felícia Guedes Trindade, da Madre Tierra - Comunidade Verde Aprendente & Residência Criadora, em meados de maio de dois mil e vinte e dois.

Em um dos encontros, reflexiona-se a respeito da arqueologia da infância de cada estudante, explanando sobre a roda de piquenique “O piquenique da palavra! Da palavra como fruta, da palavra como saboreio, como deguste, como saber-sabor” (TRINDADE, 2022),

transportando à memórias afetivas da infância com as indagações: “O que a fruta representa? O que o piquenique representa?” (TRINDADE, 2022). As indagações remetem-se à obra de Leonardo Boff, *Virtudes para um mundo possível*, Vol. III, Comer & Beber juntos e Viver em paz, 2006, que discorre da comensalidade. Comensalidade, segundo Boff (2006, p.9), “significa comer e beber juntos, estar juntos na mesma “Casa Comum”, que se reencontra junto com demais seres da criação.”

A ideia de piquenique surge do imaginário, lugar em que tudo se inicia, e aguça as múltiplas linguagens com seus cheiros, aromas e lembranças. O alimento que antes era meu, passa a ser nosso.

A mesa tem seu lugar de destaque, é sagrada. À mesa as pessoas se reúnem, é o lugar onde as vozes se encontram e as emoções rodeadas pelos alimentos.

A mesa , antes que um móvel, remete a uma experiência existencial e a um rito. Ela representa o lugar privilegiado da família, da comunhão e da irmandade. Partilha-se o alimento e junto com ele comunica-se a alegria do encontrar-se, o bem-estar sem disfarces, a comunhão direta que se traduz pela não-cerimônia dos comentários dos fatos cotidianos, das opiniões sem censura sobre os acontecimentos da história local, nacional e internacional. À mesa, além dos familiares, podem estar os amigos e os hóspedes. É a mesa que todos nos sentimos, de certa forma, membros da família humana (BOFF, págs. 9 e 10, 2006).

Nas rodas de piquenique, como representação da mesa, muitas vezes, utiliza-se a toalha ou chita, tornando-se um pedaço de pano sagrado em que repousamos o alimento que vamos partilhar.

O momento comensal, sendo à mesa ou nas rodas de piquenique, não é romantismo, mas princípio filosófico desde a ancestralidade, como afirma Boff (2006):

Começamos pela cultura judaico-cristã, pois nos é mais familiar. Aí há uma categoria central - a do reino de Deus, conteúdo primeiro da mensagem de Jesus - que vem representada por um banquete para o qual todos são convidados. Todos, independentemente de sua situação moral, se sentam à mesa e são feitos comensais, [...] Outra memória nos vem do Oriente. Talvez poucas histórias aclarem melhor o que seja comensalidade do que esta que relataremos. O comer juntos, solidários uns com os outros, representa a suprema realização humana, chamada de céu. E o inverso, a vontade de comer , mas egoisticamente, cada um para si, realiza a suprema frustração humana, chamada de inferno (BOFF, p. 12, 2006).

Instruir-se em relação aos princípios filosóficos da comensalidade e das relações à mesa, remete-se às potências dos processos de convivências humanas e aprendizagens. “Os sujeitos encontram-se em uma infinita rede de relações e fazem suas transformações humanas no mesmo caldo das interações” (TRINDADE, p. 89, 2015).

Aprofundar o entendimento no que se refere às infâncias e suas potências é essencial para reconhecer a potência dos bebês e crianças. “A potência não é palpável, é um estado. As ações que organizam essa potência e a faz existir” (TRINDADE, 2022). Para tanto, as potencialidades precisam estar amparadas nas intencionalidades do educador, fatos que baseiam essa potencialidade observada.

Associando as pesquisas e estudos em referência à comensalidade, a potência dos

processos de convivências humanas e as relações, coloca-se a temática, que imediatamente foi acolhida por toda a comunidade escolar, e inicia-se a prática no entendimento da teoria.

Na EMEI Rosana os educadores promovem o planejamento embasado nas abordagens projetuais e com intencionalidade, evidenciando as potencialidades dos pequenos e os processos de construção das aprendizagens significativas, como destaca o Projeto Político Pedagógico (2023) da escola, “um projeto é um plano com características e possibilidades de concretização. Um plano de ação intencionado que potencializa a capacidade de avaliar o futuro a quem o propõe ou vive; que, por antecipar-se na consciência e ter como base o passado e o presente, oferece uma consequente capacidade metodológica para a escolha dos meios necessários para a concreta realização dos planos” (BARBOSA e HORN, 2008, P. 31). Neste entendimento, “*germina*” o *Projeto Comensalidade - Nutrição e Comunhão à Mesa*, que tem como intenção promover a comensalidade como prática de relevância social associada à identidade cultural, relações humanas e desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis.

2.1 Vivências comensais: do planejamento à execução do projeto.

Diante da ideia central do projeto e sua intencionalidade, inicia-se o plano de ação para a execução do mesmo, conforme projeção abaixo:

Tabela 1: Plano de Ação

Metas e objetivos	Ações	Cronograma
1. Articular e mediar as relações: família, escola e educadores.	1.1 Promoção dos projetos institucionais com a participação das famílias na escola em vivências brincantes e eventos como: - Momentos Comensais, por meio da partilha de frutas, estimulando o desenvolvimento de hábitos saudáveis e a potência das relações humanas. Por meio do Projeto Comensalidade, origina-se, também, Cozinha Experimental; Horta sensorial e cultivo de sementes e grãos;	- Os Momentos Comensais serão realizados bimestralmente..
	1.2 Organização, junto aos docentes e equipe gestora, reuniões e encontros com as famílias.	
	1.3 Organização dos espaços e ambientes para a efetivação dos projetos envolvendo toda a equipe de educadores.	

Fonte: Autoria própria

O primeiro “Momento Comensal”, em forma de “Roda de piquenique”, foi em agosto de dois mil e vinte dois, com o intuito de promover a socialização, interações entre pares e alimentação saudável, em consonância com a merenda escolar municipal assegurando a substituição da farinha branca nas refeições do cardápio escolar, bem como, acolher e inserir a comunidade escolar na escola de maneira participativa e efetiva. Solicitou-se que as famílias enviassem para a escola a fruta que o bebê e a criança mais apreciavam, pois a intenção para esse momento era que os pequenos dessem “o melhor deles para compartilharem e, assim, recebessem o melhor do outro na partilha” (TRINDADE, 2022), estabelecendo as relações humanas, de

comunhão e respeito. “Em outras palavras, nutrir-se nunca é uma mecânica biológica individual. Consumir comensalmente é comungar com os outros que comigo comem” (BOFF, 2006, p.18). Em meio às variedades frutíferas, organizou-se, junto à equipe de alimentação escolar, as frutas em travessas e bandejas cortadas de modo atrativo, levando sempre em consideração a estética do ambiente, no que contribui para o desenvolvimento da sensibilidade e criatividade dos pequenos e crianças bem pequenas da nossa escola.

3. Difusão do projeto e seus dobramentos

Perante o empenho dos educadores na progressão do planejamento por meio da escuta aos bebês, crianças e comunidade escolar, o projeto foi adquirindo desdobramentos pautados no Projeto Político Pedagógico da EMEI Rosana Aparecida Munhos.

Nessa perspectiva, projeta-se a Cozinha Experimental, “em que estimula-se uma relação saudável com a alimentação, na qual os pequenos participam desde o conhecimento do alimento in natura, a preparação da receita e o produto final”, como consta no Projeto Político Pedagógico (2022) da unidade escolar, evidenciando que “outro elemento, produtor da humanidade, estreitamente ligado à comensalidade é a culinária; vale dizer a preparação do alimento” (BOFF, 2006), com a intenção de propor às crianças ambientes e espaços escolares que impliquem a experiência e aprendizagens significativas através da culinária.

Outro projeto que emergiu foi a Horta na Escola. “Da apropriação dos frutos da natureza passou-se com a evolução para a sua produção mediante a criação da agricultura que supõe a domesticação e o cultivo de sementes e plantas” (BOFF, 2006, p. 19). Nessa concepção, “a intencionalidade de se cultivar a horta é que as crianças possam acompanhar o percurso dos alimentos desde o plantio à mesa, ou seja, experienciar o processo desde o plantio, cultivo e as transformações que ocorrem quando combinados dois ou mais alimentos resultando na receita culinária em nossa cozinha experimental” (Contar, 2023).

3.1 O reconhecimento do projeto pela FAO (Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura).

Diante da difusão da prática comensal seguindo-se nos projetos institucionais em consonância ao chamamento da Organização das Nações Unidas (ONU), que, na Agenda 2030, traz como Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 2 “Erradicar a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover a agricultura sustentável”, a equipe gestora da EMEI Rosana Aparecida Munhos remeteu, em dois mil e vinte e dois, o projeto, na íntegra (Comensalidade, Cozinha Experimental e Horta), para a FAO/ONU (Food and Agriculture Organization of the United Nations) Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, referente à convocação para compartilhamento das experiências alimentares na escola.

A unidade escolar foi reconhecida pela FAO em duas categorias, criatividade: “Seja criativo com a apresentação do prato e as escolhas alimentares para tornar as refeições atraentes”, e ambiente: “Apoie um ambiente alimentar, que encoraje escolhas saudáveis e o prazer das refeições”, em que valida-se a teoria a respeito da comensalidade e a prática desenvolvida na unidade escolar, “uma forma de garantir que os alunos gostem de suas refeições é torná-las

atraentes e nutritivas (...) O ambiente alimentar escolar molda o quão acessíveis, desejáveis e convenientes são os alimentos específicos” Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2023.

4. Considerações finais

Ao analisar as bases teóricas em que foram fundamentados os aspectos comensais e a potência das relações humanas no Projeto Comensalidade - nutrição e comunhão à mesa, fez-se, de fato, a dialética entre teoria e prática comensal, resultando na congratulação por meio da FAO/ONU (Food and Agriculture Organization of the United Nations) Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, na qual reconhece a prática da EMEI Rosana Aparecida Munhos como relevante para erradicar a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover a agricultura sustentável, em conformidade com o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 2, ressaltando que a criatividade e o ambiente em que se dispõe os alimentos são propositores na promoção das relações humanas e progressão nutricional dos estudantes no ambiente escolar. “O comer e beber juntos - a comensalidade -são atividades primordiais da humanidade. Não só nutrimos nossos corpos como alimentamos nosso espírito” (BOFF, 2006, p. 7).

Assim, a Comensalidade merece ser valorizada e reconhecida como importante prática para uma educação pública de qualidade.

5. Referências

BARBOSA, Maria Carmen Silveira; HORN, Maria da Graça Souza. **Projetos pedagógicos na educação infantil**. 1 Ed. Porto Alegre: Penso, 2008.

BOFF, Leonardo. **Virtudes para um outro mundo possível, vol. III: comer e beber juntos e viver em paz**. Petrópolis: Vozes, 2006.

FAO, Food and Agriculture Organization of the United Nations. **Making school meals tasty, 2023**. Disponível em: <https://www.fao.org/interactive/school-cooks-experiences/en/> . Acesso em: 10 de jul. de 2023

ONU, Organização das Nações Unidas. **Objetivos de Desenvolvimento Sustentável**. Disponível em : <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs> Acesso em 11 de jul. de 2023.

SÃO CAETANO DO SUL. **Projeto Político Pedagógico**. EMEI Rosana Aparecida Munhos. São Caetano do Sul, 2022.

TRINDADE, Ana Felícia Guedes. **Educação bioantropoética: práticas pedagógicas que pensam a ética da vida e a potência de convivências humanas**. 1 Ed. Curitiba: Appris, 2015. 193p.

6. Fontes orais

CONTAR, J. de C. Y. **Trabalha na EMEI Rosana Aparecida Munhos em São Caetano do Sul, SP, como diretora desde julho de 2022.** Entrevista concedida à pesquisadora na escola pesquisada. São Caetano do Sul, SP. 12 jul. de 2023.

TRINDADE, A. F. G. **Mentora no Grupo de Estudos: Paulo Freire, as crianças e o chão do mundo. Mentoria concedida à pesquisadora via meet.** Porto Alegre - São Paulo. 9 jun. de 2022.