

LEME, Maria José Paes, PERIM, Maria da Luz F. 1, 2... *Feijão com arroz!* Brasília: FAE, 1995. v.1: Educação alimentar e tecnologia, livro do professor. 120p. v.2: Aventura com alimentos, livro do aluno. 95p.

Saudado por João Antonio Cabral de Monlevade, no artigo "Técnico em Alimentação Escolar: um novo profissional para a educação básica"*, como uma magnífica contribuição sobre o debate relativo à alimentação escolar como ato pedagógico, o presente trabalho de Maria José Paes Leme e Maria da Luz F. Perim apresenta a proposta de integrar conceitos de alimentação/nutrição na ação educativa realizada na 4ª série do ensino fundamental, a partir de experiência desenvolvida pelas autoras no Colégio de Aplicação da Universidade Federal do Rio de Janeiro, em 1990, com crianças entre 9 e 11 anos; experiência essa divulgada, após 1992, para vários grupos de professores das redes municipal, estadual e particular de ensino.

De acordo com Lúcia Ypiranga, doutora em Nutrição Humana, que escreve um texto de introdução a esse livro, "a integração de conteúdos específicos de nutrição no desenvolvimento curricular do ensino fundamental, como uma intervenção do problema nutricional, é uma tentativa antiga, representando ainda uma necessidade urgente e atual, relacionada ao consumo de alimentos".

Segundo as autoras de "1, 2... Feijão com arroz!", os temas que compreendem a programação desse projeto foram especialmente

* Publicado neste fascículo, na seção Pontos de Vista.

escolhidos para despertar o interesse das crianças pelos fenômenos nutricionais, tanto de ordem biológica como social, a partir de atividades prazerosas integradas ao currículo do ensino de 1º grau. Os temas que o compõem são assim apresentados na introdução do livro:

1ª tema: Comida... também é cultura! — hábitos alimentares.

Neste item são abordadas as influências das comidas indígena, africana, portuguesa e dos imigrantes nos hábitos alimentares brasileiros. Também é dada ênfase ao uso do feijão com arroz como base da nossa alimentação.

2º tema: Higiene dos alimentos — um assunto muito sério!

Os estudos sobre as descobertas de Pasteur servem como base para a orientação na seleção, compra, armazenagem e conservação dos alimentos.

3º tema: Nutrição e saúde — ah!... eu entrei na roda.

São abordados o estudo dos nutrientes e suas funções no organismo, bem como as transformações que sofrem no aparelho digestório.

Lea de Lourdes Calvão da Silva assina o prefácio do livro, onde diz:

Dentre as muitas fomes dos homens, hoje e sempre, o texto que agora temos em mãos trata da primeira delas, daquela de cujo saciar depende a inefável ventura mesma de se poder estar vivo: a fome biológica. Uma vez aplacada esta, pode o homem dar-se o prazer de apaziguar suas outras fomes —

também tão imperiosas: seu desejo de beleza, de amor, de verdade, de elaborações teóricas e de tantas outras construções que ele realiza através do trabalho permanente de (re)fazer-se no (re)fazer o mundo em que vive.

Por questões de direito, o acesso aos meios de realizar a multiplicidade de suas fomes deveria estar, nos dias de hoje e cada vez mais, assegurado a todos os homens, pelo fato de termos atingido alto nível de desenvolvimento e racionalidade técnica.

Todavia, não é o que se observa. A despeito da sofisticação tecnológica e do amplo domínio sobre a natureza, não conseguimos resolver nem ao menos o problema básico da sobrevivência humana: o provimento de alimentos em quantidade e qualidade suficientes a todos os homens do planeta. E não conseguimos por uma só razão — a inexistência de um projeto político que considere as questões humanas como centrais (...).

Essa questão constitui o rico filão deste livro e, a meu ver, o projeto político das autoras. Embora só explicitamente posto no *Prefácio*, na *Introdução* e em *Uma Palavra Final*, este projeto perpassa todas as páginas: o direito ao alimento com todos os cuidados de que devem e podem ser cercados. Com simplicidade, ao explicar como se prepara uma "incrível sopa de grãos" ou um "doce de cascas de banana", as autoras vão nos conduzindo a aventuras várias: a observação de fáceis cuidados científicos, a prevenção de possíveis enganos ("não compre gato por lebre..."),

o encantamento de histórias e lendas, o prazer de desejar ver e saborear uma receita bonita e bem feita, a necessidade de restauração de hábitos alimentares para, daí, pensarmos na mudança de hábitos e atitudes em outros campos do saber e do fazer humanos.

Embora este aprendizado possa ocorrer em qualquer lugar — em casa, na sede da associação de moradores, em colônias de férias, etc. —, as autoras apontam a escola como espaço privilegiado para o estudo da alimentação e da nutrição como ciência, arte, técnica e história.

Professoras que são, as autoras entendem dever a escola (como o atelier, a cozinha, o escritório) ser um laboratório em permanente atividade de busca, de inquietação, de interrogações sobre o homem e suas condições de vida, já que na escola se revelam as mesmas dificuldades que existem fora dela, que ali se possa contribuir para a resolução de tais dificuldades no campo que lhe é específico, o pedagógico.

Que esse pedagógico — ato político que é—colabore para mudar a qualidade de vida das crianças. No caso deste livro, que colabore com o que a vida exige como prioridade: o alimento e seus cuidados. Essa é a proposta das autoras.

Mariza Abreu Representação Estadual
da FAE, RS