



Educação, Informação Comunicação e Saúde: Proteções contra a DESINFORMAÇÃO

**SEMINÁRIO: EDUCAÇÃO, INFORMAÇÃO, COMUNICAÇÃO E SAÚDE:
PROTEÇÕES CONTRA A DESINFORMAÇÃO**

**EIXO TEMÁTICO: GT 5 - TEMAS LIVRES EM DESINFORMAÇÃO, CIÊNCIA E
SAÚDE.**

**ENFRENTAMENTO A DESINFORMAÇÃO COM ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO
ALIMENTAR E NUTRICIONAL: RESULTADOS DE EXPERIÊNCIA**

***ADDRESSING MISINFORMATION WITH FOOD AND NUTRITIONAL EDUCATION
ACTIVITIES: EXPERIENCE RESULTS***

Uilson Leite de Santana Filho Autores¹, Maria Clara de Jesus Silva¹, Ayala Cristina
Portela Silva¹, Fernanda Doring Krumreich¹, Nedja Silva dos Santos Fonseca¹ e
Lílian Lessa Andrade¹

Modalidade: texto completo

Resumo: A Educação Alimentar e Nutricional (EAN), campo de ação da Segurança Alimentar e Nutricional, é fundamental para promoção de hábitos alimentares saudáveis, que podem ser difundidos em ambientes comunitários, escolares e familiares. A EAN é, também, uma estratégia para a prevenção e controle dos problemas alimentares e nutricionais, recomendada por instituições governamentais relacionadas à alimentação e nutrição. Este trabalho tem como objetivo sistematizar estratégias de educação alimentar e nutricional vivenciadas com escolares do município de Salvador no contexto de um projeto de extensão desenvolvido pela Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, a fim de difundir ações que possam auxiliar na promoção da alimentação saudável, ao tempo que combate a difusão de informações enganosas a respeito da alimentação.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Alimentação saudável; Escolares.

Abstract: Food and Nutrition Education (EAN), a field of action for Food and Nutrition Security, is essential for promoting healthy eating habits, which can be disseminated in community, school and family environments. EAN is also a strategy for preventing and controlling food and nutrition problems, recommended by government institutions related to food and nutrition. This study aims to systematize food and nutrition

[1] Universidade Federal da Bahia – UFBA.

education strategies experienced by schoolchildren in the city of Salvador in the context of an extension project developed by the School of Nutrition of the Federal University of Bahia, in order to disseminate actions that can help promote healthy eating, while combating the dissemination of misleading information about food.

Keywords: Food and Nutrition Education; Healthy eating; Schoolchildren.

1. INTRODUÇÃO

A comunicação em saúde é um componente essencial da promoção da saúde. A clareza das mensagens, o uso de linguagem acessível e o diálogo com os contextos locais são fundamentais para que as informações promovam mudanças efetivas nos comportamentos alimentares (Paim, 2009).

Na contemporaneidade, com o mundo conectado, as Tecnologias Digitais da Informação e Comunicação (TDIC) possibilitam que os indivíduos acessem uma vasta gama de informações em diversos dispositivos, dependendo da disponibilidade e da qualidade da infraestrutura tecnológica (Grazziotin, 2023). Entretanto, essas facilidades trazem consigo responsabilidades sociais importantes para as pessoas, principalmente no que se refere ao compartilhamento consciente da informação (Gomes, 2019). Neste contexto, a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é uma estratégia essencial de enfrentamento à desinformação, por meio de práticas pedagógicas que valorizam o diálogo, a escuta ativa e a contextualização sociocultural, baseadas em fontes seguras de informação.

A EAN é o campo de conhecimento que leva em conta as representações sobre o comer e a comida, os conhecimentos e os valores da alimentação para a saúde, com vistas à autonomia dos sujeitos. Está relacionada ao processo, de médio a longo prazo, de modificações e melhorias dos hábitos alimentares das populações, conforme sintetizado no Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (Brasil, 2012):

Educação Alimentar e Nutricional, no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar (Brasil, 2012, p. 23).

Sob essa perspectiva, a EAN não se limita à transmissão de informações, mas propõe a construção coletiva de saberes que favoreçam a compreensão crítica do sistema alimentar, da rotulagem nutricional, das práticas alimentares e das narrativas midiáticas. Tais estratégias, quando aplicadas no ambiente escolar e comunitário, contribuem para o fortalecimento da autonomia informada, do direito à alimentação adequada e da resistência frente à desinformação (Brasil, 2012).

Em 2014, o Ministério da Saúde publicou a segunda edição do Guia alimentar para a população brasileira, que reconhece e considera os princípios e diretrizes do Marco de referência de Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas, além de ser baseado em pesquisas que deram origem à classificação NOVA dos alimentos (Nupens, 2021; Brasil, 2014). Conforme atualização do Guia Alimentar, os alimentos são classificados de acordo ao seu grau de processamento, sendo estabelecidas 4 categorias: alimentos *in natura* ou minimamente processados, ingredientes culinários, alimentos processados e alimentos ultraprocessados. Os alimentos *in natura* são obtidos diretamente de plantas ou de animais e são adquiridos para consumo sem qualquer alteração. Os **minimamente processados** correspondem a alimentos *in natura* que passaram por limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original. Sal, açúcar, óleos e gorduras são **ingredientes culinários**. Alimentos **processados** são aqueles que passaram por processamento com adição de sal, ou açúcar e outras substâncias, a exemplo de óleos e gorduras. Os **ultraprocessados** são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos e uso de aditivos alimentares (Adams et al, 2020; Brasil, 2014).

A lista de ingredientes dos alimentos industrializados ou produtos alimentícios, é descrita em ordem decrescente, os ingredientes e aditivos alimentares presentes neste produto, favorecendo a identificação do nível de processamento pelo qual este alimento passou (Brasil, 2022).

Para que as ações de EAN sejam efetivas entre o público de escolares, é fundamental que a linguagem seja simples e as estratégias pedagógicas sejam atrativas, lúdicas, e adequadas à cada fase da vida. Santos e Oliveira (2021) em artigo de revisão, observaram um distanciamento da EAN em relação à escola, com uma abordagem imediatista e prescritiva, em que nutricionistas não têm formação

pedagógica para a aplicação de seu conhecimento. Em contrapartida, professores de Ciências e Biologia não têm formação em EAN, visto que seus saberes são construídos com base na perspectiva biológica da alimentação, apartada das dimensões culturais, sociais e psicológicas. Esses autores observaram, ainda, uma carência de atualização dos professores sobre o tema por meio de iniciativas de formação continuada. Esses achados tornam nítido que as inúmeras e importantes conquistas e formulações teóricas ocorridas nas últimas décadas ainda não tiveram o desejado efeito transformador das práticas de EAN em instâncias educativas de diversos tipos, reforçando a importância da interdisciplinaridade.

A alimentação é um ato, uma ação que vai além da satisfação biológica, pois possui relação com a satisfação de prazer, de sociabilidade e de expressão de culturas. A escolha do alimento, além o valor afetivo, social e cultural, está relacionada também à disponibilidade de alimentos e de conhecimentos relacionados a eles (Brasil, 2012). Assim sendo, as práticas pedagógicas de EAN devem incorporar os conhecimentos e práticas dos sujeitos envolvidos no processo educativo, de forma a contextualizá-lo nas realidades em que indivíduos, famílias e comunidades vivem.

A partir desse referencial, o presente trabalho propõe relatar experiências que se relacionem com a produção de conteúdo e materiais educativos, e difusão de informações baseadas no Guia Alimentar para a População Brasileira, contribuindo para combater a desinformação sobre alimentação e saúde em ambientes físicos e virtuais. As ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) aqui apresentadas foram realizadas com escolares do município de Salvador promovidas pelo Projeto de Extensão Permanente Alimentação Saudável na Escola (PASNE) da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (ENUFBA) com ações de incentivo à promoção da Saúde e à garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada, Saudável e Sustentável.

2. DESENVOLVIMENTO

Trata-se de um relato de experiência, de caráter qualitativo, que sistematiza atividades/materiais de EAN no âmbito do Projeto de extensão permanente Alimentação Saudável na Escola (PASNE) da ENUFBA, desenvolvidas do município de Salvador, estado da Bahia. Será descrita a construção de quatro instrumentos de EAN: banner sobre rotulagem; miniaturas de bebidas; jogo Navegando pelos grupos

alimentares e jogo dos Níveis de processamento, os quais foram produzidos pelo projeto para as ações desenvolvidas.

Banner - O banner construído pelo projeto, tendo como título **Nova Rotulagem de Alimentos** foi elaborado com base na RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020. Ele apresenta uma tabela de informação nutricional atualizada, expressando as quantidades de energia e nutrientes por 100 g/mL e por porção, a declaração de açúcares totais e adicionados, o número de porções na embalagem. Além disso, atualiza a cor de fundo (branco) e das fontes (letras pretas) exigida para a atual tabela de composição nutricional. O banner também demonstra lupas frontais, indicando altos teores de açúcar adicionado, sódio e gordura saturada, caso estes ingredientes ultrapassem a quantidade estabelecida na legislação (Figura 1).

Figura 1. Banner sobre rotulagem.

PROJETO ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA ESCOLA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO - UNPA

NOVA ROTULAGEM DE ALIMENTOS

Segundo a RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000 porções			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	300 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			

*Porcentual de valores diários fornecidos pela porção.

O QUE MUDOU?

1. Quantidades de energia e nutrientes por 100 g/mL e por porção;
2. Declaração de açúcares totais e adicionados;
3. Número de porções na embalagem;
4. Tabela com fundo branco e letras pretas;
5. Lupa indicando altos teores de açúcar adicionado, sódio e gordura saturada.

ALTO EM GORDURA SATURADA **AÇÚCAR ADICIONADO SÓDIO**

Imagens de produtos: Mortadela Defumada, Margarina, Doce de Leite, Azeitonas Verdes.

Instagram: @ptalimentacaosaudavel
E-mail: projetopasne@gmail.com

Fonte: Elaboração do PASNE.

Miniaturas de alimentos – A construção de miniaturas de bebidas (a exemplo de sucos e refrescos) como material pedagógico, foi construído a fim de facilitar a compreensão e discussões acerca dos níveis de processamento e custo desses alimentos. As miniaturas foram construídas usando-se garrafinhas plásticas e optou-se por fazer a ilustração do teor de fruta e açúcar presente em cada bebida, por meio do uso de miçangas coloridas. Nesta perspectiva as miçangas da cor vermelha representam o teor de fruta presente em bebidas, e as miçangas brancas representam o teor de açúcar na mesma bebida.

A figura 2 apresenta, da esquerda para a direita, as miniaturas de refresco (pó) - onde consta 4% de açúcar e 0,03% de fruta; a bebida - composta de 10% de fruta e 19% de açúcar; outra bebida - que possui 30% de fruta e 10% de açúcar e o suco - que contém 100% de fruta e nenhuma adição de açúcar.

Figura 2. Miniaturas representativas de líquidos.



Fonte: Elaboração do PASNE.

Nas ações utilizando as miniaturas de bebidas, onde elas são passadas de mão em mão pelos presentes, todos têm a oportunidade de perceber as principais diferenças entre as composições das bebidas. É possível perceber claramente a diferença na proporção de açúcar e fruta em cada tipo de bebida, segundo seu nível de processamento. Tal estratégia causa surpresa entre os presentes, pelo desconhecimento da baixa proporção de fruta e alto teor de açúcar em algumas garrafas/bebidas. Destaca-se a garrafinha do refresco em pó pela dificuldade de

visualização da miçanga vermelha, que representa a fruta, em quantidade quase imperceptível na garrafa, demonstrando a baixa quantidade de fruta nesse produto. Durante essa atividade, refletimos sobre o consumo frequente de determinados líquidos em relação à aproximação com uma alimentação saudável. Além disso, a ação possibilita o conhecimento de conceitos importantes como a necessidade de verificar as informações nutricionais nos rótulos dos produtos, e até questões ambientais relacionadas à maior produção de resíduos, quanto maior o processamento.

Os consumidores facilmente confundem os termos suco e néctar, entretanto, vale ressaltar que o termo “néctar de fruta” é utilizado para designar sucos de frutas polposos misturados com xarope de açúcar e ácido cítrico para produzir a bebida “pronta para beber”. Apesar destas bebidas serem similares aos sucos de frutas em aroma, não podem ser denominadas como tal devido à presença de água, açúcar e ácido, conforme ressaltam Luh e El-Tinay (1993).

O suco de fruta propriamente dito, por sua vez é aquele que apresenta 100% de suco de fruta em sua composição, salvo as exceções de frutas muito viscosas que necessitam de diluição do seu suco ou polpa. Quando isso ocorre, tratando-se de fruta de origem tropical, a bebida passa a ser denominada de suco tropical, conforme prevê a legislação brasileira (Brasil, 2009). Enquanto refresco ou bebida de fruta, ou de vegetal, segundo a Portaria nº 544 de 16/11/1998 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) é a bebida não gaseificada, não fermentada, obtida pela diluição, em água potável, do suco de fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem, adicionada de açúcares (Brasil, 1998).

Outra importante ação desenvolvida no PASNE é a construção e a utilização de jogos, os quais desempenham um papel fundamental na interação com escolares e comunidade em geral, oferecendo uma abordagem lúdica, única e envolvente para a aprendizagem e o desenvolvimento. Primeiramente, os jogos proporcionam um ambiente de aprendizado que é intrinsecamente motivador, que pode ser estimulado utilizando o tempo como estratégia, fazendo determinada atividade em um período de tempo estipulado, por exemplo.

A Figura 3 apresenta um exemplo de cartas utilizadas no jogo denominado: “Navegando pelos grupos alimentares”. As cartas apresentam imagens de alimentos e preparações culinárias; estas são distribuídas individualmente aos escolares/participantes ou em grupos, a fim de que façam a identificação e discussão sobre o

principal ingrediente da preparação e a qual grupo alimentar os mesmos pertencem. Anteriormente é realizada uma apresentação dialógica sobre os grupos de alimentos: frutas e hortaliças, cereais, raízes e tubérculos, leguminosas, leites e derivados, carnes e derivados, óleos, gorduras e açúcares.

Figura 3. Cartas referentes ao jogo navegando pelos grupos alimentares.



Fonte: Elaboração do PASNE.

Ao longo do jogo, as cartas são distribuídas para os participantes, sendo solicitado que classificassem suas cartas a partir da identificação ao grupo alimentar que o alimento/produto pertence. É interessante observar as interações dos estudantes, que se surpreendem, por exemplo, ao descobrir que o principal ingrediente do acarajé é o feijão e que a do requeijão cremoso deve ser o leite e seus derivados. Essa revelação possibilita refletir que, mesmo os alimentos que fazem parte do cotidiano, podem não ter seus ingredientes totalmente conhecidos pelos escolares.

A incorporação de jogos no ambiente escolar foi avaliada pela equipe do PASNE como uma importante estratégia metodológica, pois possibilita a abordagem dinâmica e eficaz para estimular o aprendizado e o desenvolvimento dos escolares. Ao introduzir elementos lúdicos no processo educacional, os jogos proporcionam uma

experiência interativa. Essa abordagem engajadora capta a atenção dos estudantes, estimula o pensamento crítico, a resolução de problemas e a colaboração. Além disso, os jogos fornecem um ambiente seguro para a experimentação e a aplicação prática de conceitos, permitindo que os estudantes aprendam de maneira ativa e participativa.

O segundo jogo desenvolvido pela equipe foi denominado Níveis de processamento dos alimentos (Figura 4). Este jogo tem como objetivo partir do conhecimento/experiência da escolha alimentar dos participantes, para construir/revisar conceitos e refletir sobre as diferenças entre os níveis de processamentos dos alimentos, suscitando escolhas mais saudáveis e sustentáveis, a partir dos ingredientes descritos nos rótulos. O jogo inicia-se investigando critérios para escolha de alimentos embalados, sendo explicadas as diferenças no seu nível de processamento, baseado nos conceitos do Guia Alimentar para a população brasileira (Brasil, 2014). Em seguida é determinado um tempo para escolha de embalagens e separação quanto aos níveis de processamento (cerca de 1 a 2 minutos). Por fim, analisa-se conjuntamente os critérios usados para classificação e sua aproximação com os conceitos do Guia Alimentar.

Figura 4. Separação de embalagens por níveis de processamento.



Fonte: PASNE (2025).

A escolha de alimentos muitas vezes está baseada no seu valor comercial, estratégias de marketing e hábitos de consumo. Ao ser disponibilizado uma

quantidade de embalagens de diferentes marcas e produtos, os participantes escolhem apressadamente (em função do tempo determinado na jogada) e as dispõem em locais pré-determinados, de acordo com o seu nível de processamento. Em seguida é conferido o nível de acerto, baseado na classificação NOVA do Guia Alimentar e discute-se as aproximações e distanciamentos das percepções individuais, conhecimentos sobre os produtos e marcas e a descrição de ingredientes do rótulo, que permite conhecê-lo e classificá-lo. Geralmente as pessoas se surpreendem com o conteúdo dos alimentos industrializados que geralmente escolhem para consumir e relatam a curiosidade em saber a composição de outros alimentos que normalmente consomem.

A competição e desafios progressivos incentivam a participação ativa, mantendo o interesse e a atenção dos escolares. Esse engajamento resulta em uma aproximação com os temas abordados, que podem ser melhor explorados através de outras estratégias como: apresentação dialogada e oficina (Prado, 2018; Nogueira, 2023; Brasil, 2016).

Vale ressaltar que o PASNE utiliza sua mídia social *Instagram* para divulgar tanto os instrumentos construídos quanto as ações desenvolvidas, resguardados e respeitando os direitos de imagem dos participantes.

3. CONCLUSÕES/ CONSIDERAÇÕES FINAIS

O diálogo sobre alimentação saudável e a utilização de instrumentos de mediação das informações que representam o cotidiano das pessoas, apresenta impacto positivo no enfrentamento à desinformação sobre alimentação saudável, pois essa prática tem sido bem recebida/avaliada pelas coletividades onde foram apresentadas, a exemplo dos escolares e outras comunidades participantes.

O consumo de alimentos e bebidas industrializadas, com alto nível de processamento tem sido cada vez mais frequente e, portanto, para construção de autonomia sobre as escolhas alimentares, é importante auxiliar os escolares e a comunidade em geral, a partir de linguagens acessíveis, a escolher seu repertório alimentar com critérios objetivos (ingredientes) e não apenas econômicos e influência midiática, sem perder de vista a importância do prazer e comensalidade.

As miniaturas de bebidas têm se mostrado como elementos que possibilitam o diálogo com públicos de diversas idades e escolaridades. Além delas, os jogos e brincadeiras também têm se mostrado como instrumentos de interação social,

dinamizando ações de EAN, promovendo diálogo aprofundado, atualizado e ágil sobre questões alimentares, sociais e ambientais. Vale ressaltar que para os jogos e brincadeiras terem fundo educacional, é importante que os conteúdos sejam estudados, discutidos e testados, e que a interação social não seja uma mera reprodução de regras, mas que suscite a curiosidade pelo conhecimento, e motive a reflexão sobre melhores relações com a alimentação e o ambiente.

Em relação ao jogo sobre a classificação dos níveis de processamento, ele permite o conhecimento acerca da composição nutricional e a autonomia na hora de selecionar quais produtos farão parte de suas refeições, favorecendo escolhas alimentares mais conscientes.

Em síntese, a experiência da construção de materiais de EAN junto à dinâmica do processo de estudo e apresentação, a diversificação das estratégias metodológicas, as interações pessoais e institucionais, contribuem para a formação de aprendizados. Além disso, é de extrema relevância apontar que essa discussão não se esgota, estratégias que abranjam alimentação e nutrição precisam de empenho e construção de ações de acordo com a complexidade que o tema exige, através de metodologias que ultrapassem o formato de transmissão de informações e incentivem a participação ativa dos participantes, contribuindo assim para educar, informar, comunicar e proporcionar mais saúde por meio do combate a desinformação.

Espera-se que este relato de experiência contribua para elucidar a desinformação em relação à alimentação saudável, ampliando ações de EAN, pois é importante explorar e incentivar outras possibilidades de desenvolvimentos no âmbito da promoção de hábitos alimentares saudáveis, que sejam colaborativos e contextualizados com os ambientes de aprendizado, bem como utilizar ferramentas de difusão desses conhecimentos e experiências.

REFERÊNCIAS:

ADAMS, J.; HOFMAN, K.; MOUBARAC, J-C.; THOW, A. M. **Public health response to ultra-processed food and drinks.** The BMJ, [s. l.], v. 369, 2020. <https://doi.org/10.1136/bmj.m2391>. Disponível em: <https://www.bmj.com/content/369/bmj.m2391>. Acesso em: 30 jun. 2025.

BRASIL, Ministério da Saúde. Instrutivo - Metodologia de trabalho em grupo para ações de alimentação e nutrição na atenção básica. **Ministério da Saúde**, Universidade de Minas Gerais - Brasília, 2016.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022. **Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Edição 126, Seção 1, pag. 213, Brasília – DF 06 jul. 2022. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-727-de-1-de-julho-de-2022-413249279>. Acesso em 30 jun. 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto n. 6.871, de 04 de junho de 2009. Regulamenta a Lei n. 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. **Diário Oficial da União, Brasília, DF, 05 jun. 2009b**. Disponível em: <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=20271>. Acesso em: 30 jun. 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura. Portaria n. 544, de 16 de novembro de 1998. **Aprova os regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade para refresco, refrigerante, preparado ou concentrado líquido para refresco ou refrigerante, preparado sólido para refresco, xarope e chá pronto para o consumo**. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/>. Acesso em: 30 jun. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed– Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

GOMES, H. F. PROTAGONISMO SOCIAL E MEDIAÇÃO DA INFORMAÇÃO. **Logeion: Filosofia da Informação**, v. 5, n. 2, p. 10-21, 2019.

GRAZZIOTIN, L. F. **Tecnologias digitais da informação e comunicação (TDIC) e as aulas de geografia só no ensino remoto emergencial**. 2023. 53 f. TCC

(Graduação)-Curso de Licenciatura em Geografia, Departamento de Geografia, Universidade Federal da Fronteira Sul, Erechim, 2023.

LUH, B.S.; EL-TINAY, A.H. Nectars, Pulpy Juices and Fruit Juice Blends. In: NAGY, S.; CHEN, C.S.; SHAW, P.E. **Fruit Juice Processing Technology**. 3.ed. Flórida: agscience, cap.14. p. 532-594, 1993.

NOGUEIRA, I. S.; DIAS, J. R. LOPES, L. P.; LABEGALINI, C. M. G.; HAMMERSCHMIDT, K. S. de A.; Baldissera, V. D. **Validação de jogo educativo sobre prevenção de quedas em pessoas idosas da comunidade: Aliando extensão e pesquisa**. Revista Conexão UEPG, Ponta Grossa, Paraná - Brasil. v. 19, e2322218, p. 01-15, 2023.

NÚCLEO DE PESQUISAS EPIDEMIOLÓGICAS EM NUTRIÇÃO E SAÚDE (NUPENS). **A classificação NOVA**. NUPENS/USP, 2021. Disponível em: <https://www.fsp.usp.br/nupens/a-classificacao-nova/>. Acesso em: 30 jun. 2025.

PAIM, J. S. Promoção da saúde: conceitos, reflexões, tendências. **Saúde em Debate**, v. 33, n. 83, p. 116-130, 2009.

PRADO, L. L. **Jogos de tabuleiro modernos como ferramenta pedagógica: pandemic e o ensino de ciências**. Revista Eletrônica Ludus Scientiae, Foz do Iguaçu, v. 02, n. 02, p. 26-38, jul./dez. 2018.

SANTOS, G. S.; OLIVEIRA, M. F. A. Estratégias de ensino voltadas para educação alimentar: um artigo de revisão. **Debates em Educação**, v. 13, n. 31, p. 621-647, 2021.