



UNIUBE

Educação e Responsabilidade Social

UNIVERSIDADE DE UBERABA
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E EXTENSÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO:
FORMAÇÃO DOCENTE PARA A EDUCAÇÃO BÁSICA
MESTRADO PROFISSIONAL

LUCIANE MÁRCIA DE OLIVEIRA TEODORO SILVA

**COMER “BESTEIRA(S)” OU “ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL”?
EXPERIÊNCIAS DO PNAE NA EDUCAÇÃO INFANTIL**

LUCIANE MÁRCIA DE OLIVEIRA TEODORO SILVA

**COMER “BESTEIRA(S)” OU “ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL”?
EXPERIÊNCIAS DO PNAE NA EDUCAÇÃO INFANTIL**

Dissertação apresentada ao Programa de Mestrado Profissional em Educação: Formação Docente para a Educação Básica, como requisito final para a obtenção do título de Mestra em Educação.

Linha de Pesquisa: Práticas Docentes para a Educação Básica.

Orientadora: Prof^a Dr^a Gercina Santana Novais.

**UBERLÂNDIA – MG
2020**

Catálogo elaborado pelo Setor de Referência da Biblioteca Central UNIUBE

S38c Silva, Luciane Márcia de Oliveira Teodoro.
Comer “besteira (s)” ou “alimentação adequada e saudável”?
Experiências do PNAE na educação infantil / Luciane Márcia de
Oliveira Teodoro Silva. – Uberlândia-MG, 2020.
296 f. : il. color.

Dissertação (Mestrado) – Universidade de Uberaba. Programa de
Pós-Graduação Mestrado Profissional em Educação. Linha: Práticas
Docentes para a Educação Básica.

Orientadora: Profa. Dra. Gercina Santana Novais.

1. Merenda escolar. 2. Hábitos alimentares. 3. Alimentos
saudáveis. 4. Educação infantil. I. Novais, Gercina Santana. II.
Universidade de Uberaba. Programa de Pós-Graduação Mestrado
Profissional em Educação. III. Título.

CDD 371.716

LUCIANE MÁRCIA DE OLIVEIRA TEODORO SILVA

COMER “BESTEIRA (S)” OU “ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL”? EXPERIÊNCIAS DO PNAE NA EDUCAÇÃO INFANTIL

Dissertação apresentada ao Programa de Mestrado em Educação da Universidade de Uberaba, como requisito final para a obtenção do título de Mestre em Educação.

Aprovado em 14/12/2020

BANCA EXAMINADORA



Prof.^a Dr.^a Gercina Santana Novais
(Orientadora)
Universidade de Uberaba – UNIUBE



Prof.^a Dr.^a Cristiane Betanho
Universidade Federal de Uberlândia -
UFU



Prof. Dr. Tiago Zanquêta de Souza
Universidade de Uberaba – UNIUBE

Esse mestrado é dedicado

A Deus (Pai, Filho e Espírito Santo) – [UNO], Senhor Todo Poderoso, que me honrou, transformando impossibilidades em possibilidades.

Aos meus pais, Rita e Jesus (in memorian) – [DUO], que, com muito amor, dedicação e esforço, sempre me apoiaram e trabalharam incansavelmente para construir o meu futuro.

As minhas irmãs Rosane, Cristiane e Rosilane (in memorian) – [TRIO], dedico, com muito amor, essa conquista a vocês pelo incentivo e apoio em todas as minhas escolhas e decisões.

Ao meu marido, Adilson, e aos nossos filhos, Ana Laura e Luis Felipe, que somados a mim formam um – [QUARTETO], pessoas incríveis, bondosas, amáveis e perseverantes; sem dúvida, a maior prova de que Deus realmente me presenteou com uma vida iluminada por termos um ao outro.

AGRADECIMENTOS

Tento aqui manifestar parte do meu sentimento de gratidão e de reconhecimento. Preciso, quero e devo agradecer, mas tenho plena consciência que, na totalidade dessa ação, nunca serei leal com aqueles a quem devo tanto, quanto à oportunidade e generosidade que a mim foram propiciadas!

Esse início não poderia ser diferente, antes de tudo e de todos/as, meu primeiro agradecimento aqui se transforma em uma breve, mas sincera oração de gratidão: Bendito seja DEUS, fonte de vida e libertação, que me fortalece todos os dias com seu amor, independente das minhas falhas humanas, por ter me dado a vida, pela sua presença constante, por me reavivar a esperança em acreditar num mundo mais justo, mais humano, mais fraterno e solidário (crença essa que me mantém em pé todos os dias da minha vida). Sou grata, porque me guiou e guia, me sustentou e ainda sustenta nos diversos momentos de alegrias, dificuldades e adversidades enfrentadas; pela saúde, força e perseverança que me permitiram prosseguir nessa jornada que ousei trilhar um dia, por ser meu confidente fiel nos momentos em que eu achava que estava difícil demais. Agradeço-lhe por tantas vezes que teimava em desistir desse desafio; quando lhe pedia sabedoria e paz, assertivamente envia(va)-me pessoas ao encontro, muitas vezes para me auxiliar, outras vezes para me ouvir, consolando, abrigando e incentivando-me. Senhor, aprendi a esperar e entender que as coisas são planejadas de um jeito, que nem sempre é realizado, porque tudo na vida tem o tempo pré-determinado para acontecer. Agradeço, meu Senhor! Sem VOCÊ, meu Pai, não estaria aqui!

Aos meus amados e estimados pais, Rita e Jesus (*in memoriam*), meus verdadeiros heróis, pela base sólida que me deram; pelo amor, carinho e sacrifício incansáveis, pelos puxões de orelha e castigos necessários, mas também pelos momentos inesquecíveis de colo e consolo. Pelo apoio incondicional, por valorizarem e oportunizarem minha formação como cidadã e minha educação em seu sentido mais amplo, incentivando-me a buscar continuamente o conhecimento em todas as suas formas, ainda que eles mesmos não tenham tido as devidas oportunidades que pude ter. Pela dedicação e amor incondicional de minha mãe, que soube compreender e conviver com a distância, as visitas corridas... Apesar de todas as dificuldades, ela sempre batalhou, ajudou e torceu para meu crescimento e sucesso em todas as áreas da minha vida.

Às minhas queridas irmãs, Rosilane (*in memoriam*), Rosane e Cristiane que, podendo ser qualquer coisa na minha vida, escolheram ser “doação” nas diversas ausências involuntárias, ainda que distantes, mas perto pelos laços de irmandade que se fortalecem. Não sei quantificar o tamanho da minha gratidão por esse amor estranhamente irrestrito, pelos inúmeros conselhos e pelas palavras de estímulo, jamais desacreditando de um potencial que muitas vezes eu mesma desacreditei. “Ro”, muito grata por tudo, foram e são tantos os momentos, as experiências... Sem esse trio de guardiãs eu não teria alcançado a força necessária demandada para cumprir não só essa jornada acadêmica, mas tantas outras na minha vida. Reconhecimento eterno a vocês três, minhas queridas irmãs.

Ao meu amado esposo Adilson, que de forma companheira e amiga comigo vivenciou essa travessia, agradeço pelo incentivo nas horas difíceis, por conta do desânimo e do cansaço. Reconheço não terem sido fáceis os conflitos internos e externos, as horas de paciência e o silêncio forçado que garantiram minha sanidade mental, o incentivo e ajuda(s) (re)descobertas, o entendimento das minhas “autossabotagens”, os sadios debates de conteúdo, a energia e força de vontade, os auxílios técnico-operacional-digital, tantos socorros doméstico-cotidianos, tomando para si o cumprimento de tarefas diárias para que eu pudesse ter o tempo necessário para concluir etapas essenciais desse projeto, em proporção digna de paz.

Aos meus queridos e amados filhos, Ana Laura e Luis Felipe, pela demonstração de amor e incentivos (os bilhetinhos carinhosos de afeto, os beijinhos e abraços fora de hora, sucos e copos d’água, os sorrisos, as orações...), pelo entendimento das necessidades de momentos de ausência, minimizando, assim, as culpas internas que como mãe, lá no fundinho do coração, insistia em tê-las. Obrigada pela leveza no enfrentamento das dificuldades normais inerentes ao dia a dia da vida doméstica, pela paciência, pelo apoio e pela percepção da necessidade de se ter projetos que envolvam estudos e trabalho, mas sempre fortalecendo diariamente entre a gente os laços de amor e compreensão. Laços esses que, por sua vez, me proporcionaram (re)energia para continuar e finalizar o que começara.

À grande família, cunhados e sobrinhos/as (Tiago, Filipe, Mirian, Daniel, Rodrigo e Mariana, esta fiel companheira e amiga de tantas horas), pela energia positiva, e incentivo e compreensão dos sobrinhos/as agregados/as (Luciana, Laís e Marquinho). Ressalto, aqui, carinhosamente a figura das minhas sobrinhas netas: Luisa – “a florzinha”, Manuela “a pomponzinha”, Ana Luisa – “a princesinha”, Carolina – “a bonequinha” e Beatriz – “a bialbia-estrelinha”, que somente por existirem em minha vida me proporcionam muitas

alegrias, certo renovo de esperança, principalmente naqueles dias nebulosos e cinzentos demais. Um dia, quem sabe no tempo certo, vocês entenderão.

À minha grande e notável amiga, Norma Sueli. Não só a fé nos (re)afirma como irmãs, mas os laços de amor e de amizade. Agradeço-lhe o apoio e o cuidado que sempre teve comigo e com cada um de meus familiares, as orações, a ajuda mesmo a distância, sem cobrança, o amparo nos dias de desespero e de luto, os momentos de alegria, enfim por tudo que foi e tem sido compartilhado ao longo dessa nossa vida.

Meus sinceros agradecimentos à minha chefia direta, Prof. Odorico, que não colocou barreiras para essa minha jornada.

Lembro bem dos primeiros passos em direção a escolha do mestrado, quando desde aquele momento contei com o incentivo da colega Fabíola (PROEXC), Regina (PROEXC) pelo zelo e cuidado na revisão final desse trabalho, como também não poderia esquecer dos demais colegas de trabalho: Regina e Angélica (GABIR), Cleiton, Franciel, Rafael, o saudoso JR, Cidinha, Nara (PROPLAD) e Paulo Sérgio, Thaline e Romes (DIPOC), que acreditaram em mim, compreenderam minhas dificuldades e me motivaram cada um a seu tempo e do seu jeito, ajudando-me a deixar mais leve a missão em conjugar esse mestrado com as responsabilidades decorrentes da função que exerço no serviço público.

Destaco as preciosas professoras que a vida me presenteou por conhecê-las e permitiu períodos ricos de convivência e aprendizado, Jane Reis, Vânia Bernardes e Edvalda Leal. Obrigada pelo respeito, carinho, apoio, trocas de experiências e extrema consideração, cada uma tão diferente, mas tão iguais na solidariedade.

Meu reconhecimento e gratidão especialmente à minha orientadora, Prof^a Gercina Santana Novais, minha “mentora” nessa jornada, auxiliando-me no processo de (des)construção dessa proposta. Soube me ouvir, ajudou-me na compreensão de que o projeto inicial era desmesurado demais, alinhou meus objetivos, livrando-me de inúmeras pretensões, abrindo meu olhar a outros caminhos mais realistas que viabilizasse o êxito. Obrigada pelo acolhimento, pela sensibilidade com que conduziu os momentos de orientação (suporte teórico, atenção e dedicação) durante toda essa trajetória, pelo respeito às minhas fragilidades pessoais de saúde e as oriundas do trabalho, pelas reflexões e preciosos comentários que contribuíram com o aperfeiçoamento do texto e fizeram-se refletir assertivamente minha vida.

Saúdo e agradeço os professores Celson, Oswaldo, José Carlos, Eloy e Tiago, bem como as professoras Sandra e Selva, os/as quais tive a honra de poder usufruir as

disciplinas cursadas, momentos de vasto e rico conhecimento, e pluralidade de experiências e saberes compartilhados.

Gratidão também aos demais professores/as, funcionários/as e colaboradores da UNIUBE pelo respeito com que sempre me trataram nesses dois anos.

À estimada e saudosa Professora Luciana Carvalho, pelo acolhimento na minha chegada ao curso e durante o tempo que atuou como coordenadora do Programa.

Ressalto e agradeço as valiosas contribuições dos colegas de disciplina, alguns ainda, assim como eu, nesse momento, na situação de mestrandos e outros/as já mestres/as. Na certeza de que foi um convívio saudável e enriquecedor, durante e após o período letivo, as trocas de experiências, os momentos de descontração em sala de aula, que de alguma forma deixaram as tarefas menos estressantes e minimizaram as dificuldades.

Pela generosidade de especiais colegas, Luci, Geilson, Luciana Passos e Andreza (caronas, dicas, debates, embates incentivadores, os momentos de “almoço-sem almoço”, zaps e mensagens motivadoras) que me ajudaram na caminhada.

Aos professores da banca de qualificação, Prof^ª Dr^ª Cristiane Betanho, Prof. Dr. Tiago Zanquêta, Prof^ª Dr^ª Vânia Bernardes e Prof^ª Dr^ª Gercina Novais, agradeço pelas valiosas contribuições e sugestões que auxiliaram na elaboração e aperfeiçoamento desse estudo.

Meu reconhecimento institucional à Universidade Federal de Uberlândia e à Escola de Educação Básica que abriram as portas para que esse trabalho fosse realizado, contribuindo com informações relevantes, por meio de pessoas essenciais do seu quadro profissional efetivo de servidores (técnicos administrativos e docentes). Destaco as contribuições de todos os professores da educação infantil, em especial Prof^ª Núbia e Prof. Daniel, demais colaboradores, Diego e Divina, e também aos terceirizados, ressaltando o compromisso e reconhecimento do trabalho da Marcela e sua equipe.

Nesta hora de encerramento de uma etapa muito especial, em que a alegria por estar finalizando-a mistura-se a um cansaço incrível, a garra e a tenacidade se sobressaem ao desânimo. Ao olhar para trás, percebo a gostosa sensação dessa conquista, assim, sou fortalecida por novas esperanças..., constato que as noites de sono perdidas, os longos tempos de reflexão, as discussões, a ansiedade que por vezes tentou esgotar minha energia, os problemas estruturais... enfim, um conjunto de coisas (pessoais e impessoais) que para quem está de fora e nunca passou por isso nem imagina o quanto é desgastante. Um desgaste necessário ao meu próprio desenvolvimento.

Aqui estou eu, me sentindo uma feliz sobrevivente de uma longa batalha travada comigo mesma. Essa jornada me ensinou muitas coisas que hoje consigo enxergar, e outras que só enxergarei mais à frente ou não. De qualquer forma, saio diferente de quando entrei, sentindo-me muito melhor, mais forte em alguns aspectos, detentora de novas habilidades e novos olhares, carregada de coragem suficiente para mudar posturas em relação a muitas coisas. Sinto-me abençoada.

Como descrevi no início, tentei citar todas as pessoas que de algum modo participaram de minha caminhada até aqui, mas, não foi, não é e nem seria possível citar todas – pretensiosa essa minha tentativa, não é mesmo? Mas...tentei. Nesse sentido, sintam-se incluídos/as, nesta nota de reconhecimento e gratidão, todos/as aqueles/as que me desejaram vitória, torceram por mim e contribuíram em multi e diversas formas para que esse momento se concretizasse.

“Assim como os perfumes alegram a vida, a amizade sincera dá ânimo para viver” (Provérbios 27:9, Bíblia Sagrada). Benditos e abençoados sejam todos vocês e muito obrigada!!!

“O correr da vida embrulha tudo. A vida é assim, esquenta e esfria, aperta e depois afrouxa, aquieta e depois desinquieta. O que ela quer da gente é **coragem. O que Deus quer é ver a gente aprendendo a ser capaz de ficar alegre e amar, no meio da alegria. E ainda mais no meio da tristeza.**

Todo o caminho da gente é resvaloso, mas cair não prejudica demais, a gente levanta, a gente sobe, a **gente volta**”.

(João Guimarães Rosa. *In: Grande sertão: veredas*, 2019, grifos nossos).

RESUMO

Este texto apresenta resultados de uma pesquisa desenvolvida com a finalidade de contribuir com o debate acerca dos significados do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) no desenvolvimento da educação para formação de hábitos alimentares saudáveis com alunos/as da Educação Infantil de uma escola pública de Educação Básica. A referida pesquisa está vinculada ao Programa de Mestrado Profissional em Educação: Formação Docente para a Educação Básica da Universidade de Uberaba, na linha Práticas Docentes para a Educação Básica, e ao Grupo de Pesquisa Formação Docente, Direito de Aprendizagem e Práticas Pedagógicas. O referido Programa, gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, de caráter suplementar, visa transferir recursos financeiros aos entes federados, estados, Distrito Federal e municípios a suprir, parcialmente, necessidades nutricionais dos/as alunos/as e colaborar com a formação de hábitos alimentares saudáveis. A referida pesquisa, com enfoque qualitativo, contemplou revisão bibliográfica, análise de documentos e pesquisa de campo, e foi orientada pela questão: O Programa Nacional de Alimentação Escolar contribui para o fortalecimento da formação de hábitos alimentares saudáveis com alunos/as da educação infantil? Para a produção de dados foram utilizados, além da análise documental, entrevistas semiestruturadas, observação participante e diário de campo. A amostragem contou com um total de 25 participantes, sendo: (7) gestores institucionais e colaboradores da Universidade Federal de Uberlândia e Escola de Educação Básica, (1) nutricionista, (3) merendeiras e (14) professores da educação infantil. A pesquisa foi realizada no período de outubro de 2019 a maio de 2020 em um Colégio de Aplicação, escola pública de educação básica vinculada à Universidade Federal de Uberlândia. Os dados produzidos sobre alimentação escolar, hábitos alimentares saudáveis, merenda escolar e PNAE foram analisados à luz das elaborações de Chaves *et al.* (2009) e Bezerra (2009). Os resultados evidenciaram que a educação alimentar saudável não estrutura o currículo da Escola pesquisada, mas o tema é tratado em projetos constituídos de ações pontuais. Mostraram evidências de que o valor pedagógico agregado das ações das merendeiras e das técnicas em alimentação escolar são, sem dúvida, relevantes na educação das crianças e adolescentes. Os resultados permitem afirmar que, ao seguir orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar, os alimentos presentes no cardápio têm valor calórico e quantidade de gordura menores que os lanches levados de casa pelos/as alunos/as, cuja maioria aprova o referido cardápio. Além disso, os valores de proteínas são maiores do que os identificados nos lanches enviados pela família. Assim, há possibilidade de educação em alimentação saudável a partir das ações e reflexões vinculadas ao Programa. A análise dos resultados da pesquisa mostra que as escolhas realizadas pelas pessoas por uma “alimentação adequada e saudável”, ao invés de “besteiras”, refletem dimensões históricas socioculturais, afetivas que vão muito além das necessidades biológicas. Com base nos resultados da pesquisa, foi criado um Caderno Referências, Referenciais e Bibliografias sobre “Alimentação Adequada e Saudável”, com sugestões, referências e achados importantes, visando subsidiar o/s professores/as e a escola na ampliação dos conhecimentos sobre aspectos do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que vai muito além do oferecimento da merenda em quesitos nutricionais e que envolve aspectos relevantes para uma alimentação saudável e adequada.

Palavras-chave: Alimentação escolar. Merenda escolar. Educação infantil. Formação de hábitos alimentares saudáveis.

ABSTRACT

This text presents the results of a research developed with the purpose of contributing to the debate about the meanings of the National School Feeding Program in the development of education for the formation of healthy eating habits with students of early childhood education in a public school of Basic Education. This research is linked to the Professional Master's Program in Education: Teacher Training for Basic Education at the University of Uberaba, in the Pedagogical Practices for Basic Education line, and to the Teacher Training, Learning Right and Pedagogical Practices Research Group. This Program, managed by the National Education Development Fund, of a supplementary nature, aims to transfer financial resources to federated entities, states, the Federal District and municipalities to partially meet the nutritional needs of the student(s) collaborate with the formation of healthy eating habits. The referred research, with a qualitative focus, included bibliographic review, document analysis and field research, guided by the question: Does The National School Feeding Program contribute to the strengthening of the formation of healthy eating habits with early childhood education students? For data production, in addition to document analysis, semi-structured interviews, participant observation and field diary were used. The sample had a total of 25 participants, being: (7) institutional managers and collaborators from Federal University of Uberlândia and School of Basic Education, (1) nutritionist, (3) school cooks and (14) teachers of early childhood education. The research was carried out from October 2019 to May 2020 at an Application College, a public school of basic education, linked to the Federal University of Uberlândia. The data produced on school meals, healthy eating habits and school lunches and PNAE were analyzed in the light of the elaborations of Chaves *et al.* (2009) and Bezerra (2009). The results showed that healthy food education does not structure the ESEBA curriculum, but the theme is addressed in projects consisting of specific actions. They showed evidence that the added pedagogical value of the actions of the school cooks, of the techniques in school feeding (school cook) are undoubtedly relevant in the education of children and adolescents. The results allow us to affirm that, following National School Feeding Program guidelines, the foods present on the menu have lower caloric value and amount of fat than the snacks brought by the students, and the majority of the students approved the said menu. In addition, the protein values are higher than those identified in the snacks sent by the family. Thus, there is the possibility of education in healthy eating, based on actions and reflections, linked to the Program. The analysis of the research results shows that the choices made by people for an "adequate and healthy diet", instead of "bullshit" reflect socio-cultural, affective historical dimensions, which go far beyond needs Based on the research results, a Notebook was created References, References and Bibliographies on "Adequate and Healthy Eating, presenting suggestions, indicating references and important findings, aiming to subsidize the teacher/s and the school to expand the knowledge on aspects of the National School Feeding Program, which will far beyond offering meals in nutritional terms and involving relevant aspects for a healthy and adequate diet.

Keywords: School feeding. School lunch. Early childhood education. Formation of healthy eating habits.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA –	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BDTD –	Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações
CAE –	Conselhos de Alimentação Escolar
CAPs –	Colégios de Aplicação
CAPES –	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CEP –	Comitê de Ética e Pesquisa
CF –	Constituição Federal
COVID 19 –	Coronavírus 19
DCNT –	Doenças Crônicas não transmissíveis
DHAA –	Direito Humano à Alimentação Adequada
DIPOC –	Divisão de Projetos e Convênios
DICOE –	Divisão de Cobrança de Empenhos
DIRAM –	Diretoria de Administração de Materiais
DIRCL –	Diretoria de Compras e Licitações
DIRPL –	Diretoria de Planejamento
EAN –	Educação Alimentar e Nutricional
ESEBA –	Escola de Educação Básica
EP –	Educação Popular
EPUA –	Equipes de Planejamento das Unidades Acadêmicas
FNDE –	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
FORDAPP –	Grupo de Pesquisa Formação Docente, Direito de Aprendizagem e Práticas Pedagógicas
GABIR –	Gabinete Reitoria
LDO –	Lei de Diretrizes Orçamentárias
LOA –	Lei Orçamentária Anual
MAPA –	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MEC –	Ministério da Educação
MS –	Ministério da Saúde
OMS –	Organização Mundial de Saúde
ONU –	Organização das Nações Unidas
PAAS –	Promoção da Alimentação Adequada e Saudável
PANCs –	Plantas Alimentícias Não Convencionais
PGC –	Planejamento Geral de Compras
PNAE –	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNEPS –	Política Nacional de Promoção da Saúde
PNSAN –	Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PPA –	Plano Plurianual
PPP –	Projeto Político Pedagógico
PPS –	Política Pública Saudável
PROEXC –	Pró-Reitoria de Extensão e Cultura
PRONAF –	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

PROPLAD –	Pró-Reitoria de Planejamento e Administração
PSE –	Programa Saúde na Escola
RP –	Restos a Pagar
SARS-Cov-2 –	Novo Coronavírus
SCIELO –	Scientific Electronic Library Online
SENAC –	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SENAI –	Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
SESC –	Serviço Social do Comércio
SIAFI –	Sistema de Administração Financeira
SUS –	Sistema Único de Saúde
TV –	Televisão
UFU –	Universidade Federal de Uberlândia
UNIUBE –	Universidade de Uberaba
UNU –	Universidade de Uberlândia
WHO –	World Health Organization

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 –	Documentos analisados	44
Quadro 2 –	Registros/notas de campo	46
Quadro 3 –	Atores sociais entrevistados	47
Quadro 4 –	Fatores circunstanciais internos e externos de impacto na condução da pesquisa	48
Quadro 5 –	Dez passos para a promoção da alimentação saudável nas escolas	94
Quadro 6 –	Base documental	112
Quadro 7 –	Base Legal do PGC	136
Quadro 8 –	Perfil dos Gestores Institucionais	141
Quadro 9 –	Percepções dos gestores sobre “Orçamento, Planejamento e Compras”	141
Quadro 10 –	Percepções dos gestores sobre “Aspectos da legalidade”	142
Quadro 11 –	Percepções dos gestores sobre “PGC”	144
Quadro 12 –	Percepções dos gestores sobre “RP”	146
Quadro 13 –	Ações educativas promovidas pela Escola relacionadas à temática “Alimentação Saudável” (2016-2019)	150
Quadro 14 –	Ações educativas promovidas pela Escola relacionadas à temática “Interação Escola x Família x Escola” (2019)	152
Quadro 15 –	Ações educativas promovidas pela Escola com participação da família dos/as alunos/as (2019)	153
Quadro 16 –	Ações educativas promovidas pela Escola relacionadas à “Interação Escola x Família x Escola” (2016-2018)	154
Quadro 17 –	Ações educativas promovidas pela Escola, relacionadas à temática “Hábitos Saudáveis e Qualidade de Vida” (2016-2018)	156
Quadro 18 –	Perfil dos/as professores/as	158
Quadro 19 –	Percepções dos/as professores/as sobre a temática “Formação de hábitos saudáveis na escola”	158
Quadro 20 –	Percepções dos/as professores/as sobre as ações educativas para promoção da saúde	161
Quadro 21 –	Percepções dos/as professores/as sobre as ações educativas cotidianas na escola	164
Quadro 22 –	Percepções dos professores sobre “Interação Escola x Família x Escola”	167
Quadro 23 –	Percepções dos/as professores/as sobre “Práticas Administrativas e Pedagógicas”	171
Quadro 24 –	Percepções dos/as professores/as sobre “Alimentação Saudável e Alimentação Escolar”	174
Quadro 25 –	Identificação do cardápio oferecido pela Escola (previsão) 2020	182
Quadro 26 –	Planejamento quanto ao oferecimento do cardápio na Escola	183

Quadro 27 –	Planejamento quanto às possibilidades e frequência do cardápio	183
Quadro 28 –	Relação dos gêneros alimentícios	185
Quadro 29 –	Informativo sobre datas e horários das observações realizadas	191
Quadro 30 –	Informativo sobre horários dos lanches (2020)	194
Quadro 31 –	Observações das atitudes e comportamentos durante o lanche	197
Quadro 32 –	Perfil da Nutricionista	199
Quadro 33 –	Percepções da Nutricionista sobre “Infraestrutura Escolar”	200
Quadro 34 –	Percepções da Nutricionista sobre “Cardápio”	201
Quadro 35 –	Perfil das Merendeiras	205
Quadro 36 –	Percepções das Merendeiras sobre “Alimentação Escolar e PNAE”	206
Quadro 37 –	Percepções de Merendeiras sobre “Condições do ambiente de trabalho”	206
Quadro 38 –	Percepções de Merendeiras sobre “Elaboração do cardápio”	207
Quadro 39 –	Percepções de Merendeiras sobre “Aceitabilidade do cardápio”	209
Quadro 40 –	Percepção das Merendeiras sobre “Manipulação dos alimentos”	209
Quadro 41 –	Informativo sobre Capacitação e Treinamentos das Merendeiras	210
Quadro 42 –	Indicativo dos fatores dificultadores no trabalho das merendeiras	213

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Levantamento de teses e dissertações em todas as áreas do conhecimento 2014 a 2019	50
Tabela 2 – Levantamento de artigos científicos 2014 a 2019	55
Tabela 3 – Total de alunos/as matriculados/as 2016 a 2019	118
Tabela 4 – Valores descentralizados UFU/ESEBA	137
Tabela 5 – Demonstrativo de Execução dos Recursos Recebidos 2016 a 2020(1)	139
Tabela 6 – Quantitativo das ações educativas realizadas 2016 a 2019	149
Tabela 7 – Indicadores dos resultados relacionados à cantina – 1º, 2º e 3º ciclos	186
Tabela 8 – Indicadores dos resultados relacionados aos alimentos – 1º, 2º e 3º ciclos	187

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 –	Representação acerca da conceituação do EAN	66
Figura 2 –	Fatores que levam às DCNT	70
Figura 3 –	Indicadores de benefícios na atuação sobre fatores ambientais e comportamento saudável ao longo do ciclo de vida	73
Figura 4 –	Representação gráfica da alimentação adequada	79
Figura 5 –	Aspectos do ato de “comer”	96
Figura 6 –	Painel fotográfico I: lanches levados pelos/as alunos/as da ESEBA (Educação Infantil)	106
Figura 7 –	Painel fotográfico II: lanches levados pelos/as aluno/as da ESEBA (Ensino Fundamental)	107
Figura 8	Ilustrativo da expansão da UFU	114
Figura 9 –	Colégios de aplicação por estados e IFES	116
Figura 10 –	Atores envolvidos no âmbito UFU/ESEBA no contexto do PNAE	120
Figura 11 –	Subdivisão dos atores envolvidos no âmbito UFU/ESEBA no contexto do PNAE	120
Figura 12 –	Codificações dos Grupos 1 e 2	122
Figura 13 –	Setores operacionais da Escola e atribuições	125
Figura 14 –	Tipos de Gestão	128
Figura 15 –	Visão Sistêmica da “Gestão Institucional” e da “Gestão Institucional e Escolar”	132
Figura 16 –	Corona Borealis	216
Figura 17 –	Capa da Cartilha “Orientações execução PNAE durante COVID-19”	217

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 –	Infográfico: Estrutura Organizacional <i>Campi</i> UFU	115
Gráfico 2 –	Comparativo anual de alunos/as matriculados/as 2017 a 2019	119
Gráfico 3 –	Indicadores dos resultados da pesquisa – 1º Ciclo – Cantina	188
Gráfico 4 –	Indicadores dos resultados da Pesquisa – 2º e 3º Ciclos – Cantina	189
Gráfico 5 –	Índice Geral: percentual de aceitabilidade da alimentação escolar oferecida	189

LISTA DE FOTOS

Foto 1 –	Meus pais	28
Foto 2 –	Minhas três irmãs e eu (ao centro)	29
Foto 3 –	Pré-escola na Escola Externato Disneylândia	31
Foto 4 –	Formatura da Pré-escola	32
Foto 5 –	A) Visita do agrônomo; B) Dia da fruta na escola	151
Foto 6 –	Planejamento dos cardápios pela Nutricionista	182
Foto 7 –	Acesso central ao espaço reservado ao oferecimento do lanche	192
Foto 8 –	Espaço reservado ao consumo da merenda escolar	193
Foto 9 –	Refeitório: divulgação do cardápio	193
Foto 10 –	Acesso central ao espaço reservado ao oferecimento do lanche	196
Foto 11 –	Alimentos da cesta básica distribuídos	219

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	25
1.1 MEMORIAL	25
1.1.1 Origem	26
1.1.2 Cultura familiar	27
1.1.3 Trajetória na educação	30
1.1.4 Os acontecimentos e seus impactos	33
1.1.5 Gerando vidas	34
1.1.6 Retomando a vida acadêmica	35
1.2 JUSTIFICATIVA	36
1.3 OBJETIVOS DA PESQUISA	38
1.3.1 Objetivo geral	38
1.3.2 Objetivos específicos	38
1.4 ORGANIZAÇÃO DA PESQUISA	39
2 AS ESCOLHAS DO CAMINHO METODOLÓGICO	42
2.1 PROCEDIMENTOS OU TÉCNICAS DE PRODUÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS: ANÁLISE DOCUMENTAL, OBSERVAÇÃO PARTICIPANTE, ENTREVISTAS E DIÁRIO DE CAMPO	43
2.1.1 Análise documental	43
2.1.2 Entrevistas semiestruturadas	44
2.1.3 Observação participante	45
2.1.4 Diário de campo	45
3 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	49
4 POLÍTICAS PÚBLICAS ENTRELAÇADAS: PNAE	61
4.1 POLÍTICAS PÚBLICAS: CONCEITOS E USOS	61
4.2 OS ATORES E ATIVIDADES NO CICLO DE POLÍTICAS PÚBLICAS	64
4.3 EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	65
4.4 DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS	70
4.5 ABORDAGENS SOBRE POLÍTICAS PÚBLICAS EM SAÚDE	73
4.5.1 Políticas Públicas Saudáveis	74
4.5.2 Soberania Alimentar	75
4.5.3 Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional	76
4.5.4 Política Nacional de Educação Popular em Saúde	81
4.5.5 Programa Saúde na Escola	82
4.5.6 Programa Nacional de Alimentação Escolar	83

4.5.7 PNAE: uma Política Pública Saudável	93
4.5.8 PNAE: uma Política Pública de Estado Multissetorial	95
4.5.9 Comer: ato político, cultural, social e ambiental	95
4.5.10 Qualidade e segurança da merenda escolar	101
4.5.11 Comer “besteiras”	101
5 DADOS E RESULTADOS: APRESENTAÇÃO, ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO	111
5.1 DOCUMENTOS ANALISADOS	112
5.2 LOCAL DA PESQUISA	114
5.3 CONHECENDO A ESCOLA DE APLICAÇÃO DA UFU	115
5.3.1 Breve histórico	115
5.3.2 Conteúdos curriculares	117
5.4 CARACTERIZAÇÃO DOS ENVOLVIDOS NA PESQUISA	119
5.5 PRODUÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS: DOCUMENTOS ELABORADOS PELA ESCOLA	123
5.5.1 Projeto Político Pedagógico e alimentação escolar	123
5.6 AS NARRATIVAS SOBRE A EDUCAÇÃO SAUDÁVEL: ENTREVISTAS SEMIESTRUTURADAS	126
5.7 GESTÃO INSTITUCIONAL E GESTÃO INSTITUCIONAL E ESCOLAR	127
5.8 EIXOS DE ANÁLISE	133
5.8.1 EIXO I – Orçamento, Planejamento e Compras	133
5.8.1.1 <i>Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC)</i>	134
5.8.1.2 <i>Recursos PNAE destinados à ESEBA</i>	137
5.8.1.3 <i>Restos a Pagar (RP)</i>	138
5.8.1.4 <i>Percepções dos gestores institucionais</i>	140
5.8.2 EIXO II – Educação Alimentar Saudável	147
5.8.2.1 <i>Formação de hábitos saudáveis</i>	148
5.8.2.2 <i>Ações educativas</i>	148
5.8.2.3 <i>Inter-relação Escola X Família X Escola</i>	150
5.8.2.4 <i>Percepções dos/as professores/as entrevistados/as</i>	157
5.8.3 EIXO III – Cardápio	178
5.8.3.1 <i>Elaboração do cardápio</i>	179
5.8.3.2 <i>Merenda</i>	183
5.8.3.3 <i>Manipulação/Preparação dos alimentos</i>	184
5.8.3.4 <i>Aceitabilidade do cardápio</i>	184
5.8.3.5 <i>Observações do lanche</i>	190
5.8.3.6 <i>Percepções da Nutricionista</i>	199

5.8.3.7 <i>Percepções das Merendeiras</i>	204
5.8.3.8 <i>Merenda em tempos de Covid-19</i>	215
5.8.3.9 <i>Merenda pós Covid-19</i>	220
5.9 CONTRIBUIÇÕES DA PESQUISA	221
6 CONSIDERAÇÕES, MAS NÃO AS FINAIS	224
7 REFERÊNCIAS	230
APÊNDICES	
ANEXOS	

1 INTRODUÇÃO

1.1 MEMORIAL

“Quero trazer à memória aquilo que me pode dar esperança”.
(Lamentações de Jeremias 3:21)

Repensar uma vida toda, tentando fazer o recorte de minha trajetória profissional e acadêmica em meio às tarefas do cotidiano, que ocorrem de modo tão dinâmico e que me exigem, sob certa ótica, o afastamento necessário, resume-se em um desafio pessoal enorme.

Organizar as palavras corretas, que pudessem expressar um olhar crítico e avaliativo sobre qual a leitura mais assertiva das experiências da minha própria história, foi permitir que as lembranças surgissem em um primeiro momento, meio sem ordem, como “um guarda-roupa bagunçado de memórias”. A classificação desses momentos não foi fácil e simples.

Selecionar das memórias quais delas poderiam melhor me descrever, e com vistas à compreensão do motivo da escolha desta pesquisa e de seu objeto, sem dúvida, foi uma tarefa repleta de tensões desde a formulação do pensamento à escrita de fato. Nessa tarefa, alternar as sensações tristes e boas, de confronto emocional, muitas vezes me incomodou internamente.

Enquanto objeto de análise, emergiu aquele mal-estar inicial. Primeiro precisei enxergar minha própria história. Ao elaborar esse memorial, de alguma forma, permiti refazer e (re)significar algumas vivências que, ainda que distantes no tempo, a mim me parecem muito atuais. De alguma forma, se tornaram experiências de transformações ainda havia percebidas como tal. Dei-me conta também de que existiam desafios e ideais que ainda mantinham-se vivos. No decorrer dessa “organização”, deparei-me com frustrações, tristezas e angústias de projetos sonhados, mas não realizados, alguns já desistidos. Foi uma seleção de experiências vividas e não vividas, além das que também poderiam ter sido vividas no momento em que as oportunidades surgiram.

Para elaborar este memorial, recorri principalmente as minhas memórias escritas: um baú de antiguidades (fotos, cartilhas, cadernos, diários, anotações, pequenos artefatos, cartões, mensagens e conversas tidas principalmente com minha mãe e minhas irmãs) com lembranças de pessoas importantes que convivo e outras que convivi, e que não estão mais aqui. Considero, então, este memorial um instrumento quase confessional, quase

uma autobiografia simplificada, das minhas possibilidades de concretizar meu desejo de cumprir mais uma etapa intelectual que, certamente, agregará muitas coisas boas em minha vida.

1.1.1 Origem

Nasci na cidade de Uberlândia, no estado de Minas Gerais, em 1970, período em que o Brasil e o mundo evidenciaram o confronto entre o desejado e o proibido, a vontade e a repressão, a liberdade e evidências de muito preconceito. A crença nos ícones dos anos de 1960 foi grandemente abalada, levando algumas manifestações a se tornarem mais sutis e desregradas, como os festivais de *rock* ao ar livre, em que se festejava a vida alternativa, de amor e drogas.

No Brasil, esse tempo foi marcado por várias mudanças. O país estava envolvido em um contexto político social de violência institucional, mediado pelo autoritarismo imposto pelos militares e pelos setores civis que os apoiavam à época.

Foi na década de 1970 que vários acontecimentos incríveis e até espetaculares impactaram a sociedade. Atrevo-me a selecionar e destacar alguns: a) no mundo, houve o fortalecimento do movimento *hippie*; nas paradas musicais internacionais, o menino Michael Jackson, que no decorrer dos seus 9 anos revolucionou o mundo *pop music*, lançava sua carreira solo; surgimento de grupos musicais como ABBA, Bee Gees e do maior cantor de *soul* dos EUA, George McCrae; formou-se a banda britânica Queen e muitas outras; b) no Brasil, a seleção brasileira foi tricampeã da Copa do Mundo de Futebol realizada no México; chegada da TV em cores para os brasileiros; no auge da ditadura militar, os festivais de música cresceram com as transmissões ao vivo e se grandes nomes foram consagrados, como Jorge Bem Jor, Maria Alcina, Oswaldo Montenegro; a esfera educacional foi marcada pela criação de uma complexa estrutura jurídica, sendo proposta uma abordagem profissionalizante, na qual o próprio regime não ofereceu condições para que esse tipo de formação fosse minimamente de qualidade e com a extensão esperada pelos industriais; o ensino foi definido em perspectivas de formação profissional para o mercado de trabalho, fortalecendo setores da economia do país, e não apresentava nenhuma linha de formação crítica, ou seja, aos aluno/as caberia realizarem atividades voltadas à formação para a atuação e não de desenvolvimento das habilidades de cada um, assim formando uma grande massa manipulada pelas ordens políticas e econômicas; grandes

investimentos em obras de necessidade duvidosa, como a rodovia Transamazônica¹; sucessão de governos militares; a censura acaba por fortalecer os romances-reportagens e, ao final dessa década, aparece a chamada geração mimeógrafo², responsável por uma poesia anárquica, satírica e coloquial; c) a população residente brasileira estimava em 93.139.037 habitantes (IBGE, 2000) e o então presidente era o General Emílio Garrastazu Médici; em Uberlândia-MG, a população residente era 124.606 habitantes (IBGE, 1973), e o município era conduzido por um político na condição agropecuarista com filiação partidária à Aliança Renovadora Nacional (ARENA)³.

1.1.2 Cultura familiar

Fui criada no seio de uma família amorosa, porém rígida e conservadora quanto aos valores morais, éticos, religiosos, sociais que envolvem, em linhas gerais, a questão da liberdade, da responsabilidade, do compromisso, da colaboração, da confiança, da integridade, do respeito e da honestidade. Lembro-me como se fosse hoje que pedir “benção”⁴ aos pais ao deitar e ao levantar era extremamente necessária e relevante, pois caracterizava o respeito irrestrito a eles e, de certa forma, fortalecia os valores e costumes por eles impostos na educação familiar. Assim, em regra geral, eles respondiam: “Deus te abençoe”, “A benção de Deus, minha filha” ou “Jesus, nosso Senhor, lhe abençoe”.

¹ BR-230, também conhecida como Rodovia Transamazônica, é uma rodovia federal transversal do Brasil, com extensão implantada de 4.260 km (5.662,60 quilômetros incluindo os trechos não construídos). Foi criada durante o governo do presidente Emílio Garrastazu Médici (1969 a 1974), sendo uma das obras inacabadas durante o período do governo militar devido às suas proporções enormes. Ao extremo leste (na região Nordeste), se inicia na cidade de Cabedelo-PB; enquanto que, ao extremo oeste (na região Norte), se inicia na cidade de Lábrea-AM. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/BR-230>. Acesso em: 3 out. 2020.

² Geração mimeógrafo, também denominado “Movimento Alissara”, foi um fenômeno sociocultural brasileira ocorrido imediatamente após a Tropicália, durante a década de 1970, em função da censura imposta pelo governo ditatorial militar que levou intelectuais, professores universitários, poetas e artistas em geral, em todo país, a buscarem meios alternativos de difusão cultural, notadamente o mimeógrafo, tecnologia mais acessível na época.

³ Partido criado em 1965, com a finalidade de dar sustentação política à ditadura militar, instituída a partir do Golpe de Estado no Brasil em 1964. Nessa época, a cidade se caracterizava mais apropriadamente como uma reorganização concentrada da indústria, recebia influência direta dos eixos rodoviários que ligavam a Região Metropolitana de São Paulo ao interior paulista e outras regiões próximas; mostrou-se também como um dos mais importantes polos de atração e transformação da indústria com um elevado crescimento da produção.

⁴ Como se sabe, a expressão “pedir a bênção” é um costume passado de geração em geração que, ao longo do tempo, vem sendo esquecido conforme novas famílias vão sendo constituídas. Antes o contato era presencial, os filhos pegavam nas mãos dos pais para pedir-lhes a benção. Atualmente, alguns poucos ainda o fazem, inclusive por whatsapp, mostrando que alguns costumes vão se moldando as novas realidades.

De certa forma, acabei estabelecendo esse tipo de cultura para meus filhos e, como precursora, sempre digo “Deus te abençoe”. Reconheço que, de mim mesma, não tenho bênçãos para dar aos meus filhos, pois sou dependente da graça de Deus, assim como eles. Quem tem bênçãos para dar é nosso Senhor, então, quando respondo ao pedido de bênção de meus filhos, respondo como quem faz uma oração a Deus, pois Ele sim tem bênçãos para derramar sobre nós. Aprendi que, na verdade, a bênção é de origem divina e dirigir-se aos pais pedindo a bênção é algo edificante e agradável a Deus, especialmente em ocasiões como: antes de dormir, ao sair ou voltar para casa, ao realizar uma viagem ou um concurso, em momentos de aflição ou doença e em outras situações de nossas vidas.

Foto 1 – Meus pais



Fonte: Álbum de Família⁵

Filha caçula de uma prole de quatro filhas, do casal Jesus (homem negro, marceneiro, autônomo de profissão) e Rita (mulher branca, merendeira/cozinheira e auxiliar de serviços gerais em escolas da rede pública de educação), ambos com estudo até 4ª série. Consigo identificar traços fortes com a área da educação. Índícios afetivos de ordem familiar, uma vez que duas das três irmãs têm profissão ligada ao professorado da rede pública do estado e do município e de uma escola particular na cidade de Uberlândia-MG, influenciaram diretamente na minha educação.

⁵ Na foto, Rita e Jesus, meus amados pais.

Foto 2 – Minhas três irmãs e eu (ao centro)



Fonte: Álbum de Família (1972)⁶

Meus pais cuidaram de me introduzir nas cerimônias evangélicas. Levavam-me aos cultos, peças, teatros, encontros de louvor, cantos, corais, momentos em que se evidenciavam a disciplina, o respeito, o silêncio, a oração, a música e o aprendizado. A música permeou toda a minha infância, adolescência e juventude, pois minha irmã mais velha, Rosilane, era Ministra de Louvor e regente do Coral da Igreja. Era uma vida repleta de cultura (teatro, música, cânticos, acampamentos, jograis, poesias, leituras em geral).

Minhas percepções a partir dessa retrospectiva emocional é que ser filha de marceneiro e de merendeira de escola pública muito me orgulha. Meus pais se dedicaram por décadas a essas profissões. Atualmente aposentada do ofício, minha mãe, a despeito dos cabelos brancos e das marcas na pele que indicam seus 84 anos de vida, é um dos exemplos que reforçam em mim a consciência da necessidade de trilhar a caminhada nas opções profissionais assumidas, de insistir na valorização do trabalho, docente ou não, mas que seja decente e honesto. Um trabalho que dê condições de acesso a uma vida digna, uma atividade produtiva justa e segura, em que o direito de dialogar seja valorizado e respeitado.

Imagens que me vêm à mente para exemplificar esse forte aprendizado familiar: meu pai, de cabelos brancos, trabalhando até de noite, esculpindo cadeiras, guarda roupas, toda forma de madeira. Minha mãe, costurando, passando, arrumando casa, trabalhando fora. Duas de minhas irmãs, lecionando nos turnos diurno e vespertino, e outra irmã

⁶ Comemoração de meu aniversário de dois anos. Da esquerda para a direita, minhas três irmãs: Rosilane, Cristiane e Rosane.

trabalhando em uma loja. Aos domingos íamos à igreja, cantávamos, orávamos, estudávamos a Bíblia.

Fui crescendo e ouvindo meus pais contarem as histórias deles de quando estudavam, como a violência física e psicológica nos momentos da tabuada, mas também os ouvindo dizer da importância da escola na vida da pessoa, do sonho deles de que todas as filhas tivessem diploma. Como filha mais nova, a pressão para a vida educacional se tornou forte, inclusive da parte das minhas irmãs, pois eram elas que me ajudavam nas tarefas escolares.

1.1.3 Trajetória na educação

Na Educação Infantil, meu primeiro contato formal, aos 2 anos, mini maternal, foi em uma escola particular “Gato de Botas”, onde não me adaptei. Do Maternal ao II Período (3 aos 5 anos), estudei na Escola Externato Disneylândia, da rede particular, por conta da logística, já que ficava mais próxima de casa e, portanto, era mais prático para meus pais me levarem. Recordo-me dos desenhos na parede, as cores, das atividades lúdicas, brincadeiras, o cheirinho gostoso de massinha de modelar, jogos, descobertas, atividades físicas na sala e na quadra, pinturas... Lembro-me dos horários de lanche, as frutas, os sucos e a merenda, e também dos primeiros livros que me marcaram na alfabetização – *O burrinho Alpinista* e *O caso da borboleta Atíria* – e do primeiro que li – *O barquinho amarelo*. Ao relembrar tudo isso, percebo que foi um período tranquilo de aprendizagem muito importante para mim.

Minha formação no Ensino Fundamental (6 aos 14 anos) e Ensino Médio (15 aos 17 anos) ocorreu em instituições públicas de educação de Uberlândia- MG: Escola Estadual Coronel Teófilo Carneiro (antigo Grupo Escolar); Escola Estadual Prof. José Ignácio de Sousa e Escola Estadual de Uberlândia (o Museu, onde cursei a 8ª série noturna). Meus estudos foram realizados nessas escolas no período matutino com o apoio irrestrito dos pais e irmãs, com uma vida dedicada aos estudos.

Na primeira escola em que estudei da 1ª a 4ª séries, tive professoras muito “bravas”, “enérgicas”. Ninguém podia conversar com o colega. Eu sentia muita saudade da escola anterior. Muitas vezes, as professoras falavam tão asperamente, que até fazia a mim e outros coleguinhas chorarmos de medo. Na segunda escola, apesar da disciplina rígida, os professores eram mais “próximos”, “amigos”, conversavam de maneira mais “suave”, mas eram também muito exigentes quanto à “decoreba” da tabuada. Os livros de literatura dos

quais me lembro dessa época foram *A ilha perdida*, de Maria José Dupré; *O Escaravelho do Diabo*, de Lúcia Machado de Almeida; *O menino maluquinho*, do Ziraldo; e *O Pequeno Príncipe*, de Antoine de Saint-Exupéry. Um livro, em especial, que guardo da 2ª série, é *Aquarela do Brasil: comunicação e expressão*, de Therezinha Costa.

Foto 3 – Pré-escola na Escola Externato Disneylândia



Fonte: Álbum de Família (1976)⁷

Aprendi a duras penas que a escola tinha seu lado “desumano”, que não tinha a ver com os professores somente, como eu já tinha vivido em algumas raras situações, mas também e principalmente de meus próprios colegas. Discriminada por minha cor e meus traços negroides, fui alvo fácil de artimanhas, que não me abatiam na época, pois não as compreendia como *bullyng* ou racismo. Incrivelmente eu não me vitimava e esses tipos de ações não me tiravam do eixo. Não me recordo sequer uma vez em que meus pais tiveram que ser chamados para resolver tais questões, e nem de serem tratadas essas temáticas na sala de aula.

Comumente, em todas as escolas estaduais que estudei no período matutino, a disciplina era valorada, exigia-se dos alunos uma postura bastante respeitosa. Existia um momento especial cívico em que éramos organizados por fila (menino e menina) e, reunidos na quadra, tínhamos que obedecer a um protocolo de “hasteamento” da Bandeira e cantar o Hino Nacional Brasileiro, todinho de cor. O objetivo desses momentos era desenvolver e fortalecer o respeito, o civismo e o patriotismo, momentos marcantes na minha vida.

⁷ Eu, aos seis anos, na Escola Externato Disneylândia.

Foto 4 – Formatura da Pré-escola

Fonte: Álbum de Família (1980).

Na 6^a e 7^a séries, lembro-me que alguns professores não se preocupavam com a aprendizagem prazerosa, como era no pré-escolar, seguiam-se os conteúdos de livros didáticos e as aulas eram mais teóricas. Quanto à postura dos educadores, eles se limitavam a trabalhar atividades que envolviam a construção de conhecimentos unicamente no interior da sala de aula, não se dava atenção à cultura corporal; o processo de construção de conhecimentos era direcionado apenas ao raciocínio cognitivo. Na aula de Educação Física, treinávamos handball e vôlei; e eram muito legais os campeonatos entre as turmas da própria e escola e de outras escolas também.

O momento da merenda era especialmente prazeroso: macarronada, arroz à grega, feijão tropeiro e, nos dias frios, leite com chocolate quentinho, galinhada... Eram recreios enriquecidos de cores e sabores. Podia-se também, para quem tinha condições, comprar sucos industrializados, coxinhas, pastéis, salgados em geral e refrigerantes na cantina da escola.

Realizei também cursos de formação musical e formação técnica profissional em instituições específicas. No Conservatório Estadual de Música “Cora Pavan Caparelli”, aprendi violão, piano e artesanato; no Serviço Social do Comércio (SESC), tive noções gerais de contabilidade e faturamento; no Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), aprendi datilografia e noções específicas de secretariado e auxiliar administrativo; no Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI), cursei por três anos o Técnico de Formação Gerencial. Esses cursos posteriormente me abriram portas para o mercado de trabalho.

Naquele tempo, a relação professor-aluno era marcada pelo autoritarismo do primeiro em relação ao segundo. O professor possuía o conhecimento a ser transmitido e o papel do aluno era apenas receber esse conhecimento. O silêncio dentro da sala era imposto pelo professor, que tinha como metodologia de ensino a exposição verbal, com resolução de exercícios e memorização de fórmulas e conceitos, e os conteúdos eram repassados como verdade absoluta, sem chance de questionamentos ou levantamento de dúvida com relação à veracidade da informação. Minha família apoiava essa forma de significação, deixando bem claro que havia hora para tudo: estudos, igreja e diversão também.

1.1.4 Os acontecimentos e seus impactos

Em 1984, a perda de meu pai foi um dos acontecimentos mais impactantes antes de completar 14 anos de idade. Foi a partir daí que muitas mudanças ocorreram na estrutura da minha família, com impacto direto em minha vida como pré-adolescente, além da imensa ausência da referência paterna. Foram tempos difíceis, muito difíceis. Recordo-me o quanto minha mãe trabalhava para adquirir tudo que precisávamos, e não deixar nada nos faltar, mesmo assim o dinheiro não era suficiente. Ainda que com minhas irmãs trabalhando também, as coisas eram bem difíceis. Deixei então de estudar de manhã, passei a estudar a noite e não pude mais continuar meus cursos à tarde, tudo isso em prol de um enfrentamento direto no mercado de trabalho para colaborar economicamente em casa.

Nesse contexto, os cursos técnicos que havia concluído me ajudaram muito a conseguir meu primeiro emprego, ainda que sem carteira assinada por conta da idade. Estudando à noite, saía direto do serviço e caminhava para a escola a fim de concluir os estudos, esse era meu foco. Minha mãe passou a trabalhar à noite para que eu não fosse para casa sozinha, pois o trajeto, além de perigoso, era demorado. Tomávamos o último ônibus da linha de transporte a transitar e, quando o perdíamos, caminhávamos sozinhas pelas ruas até chegarmos em casa. Foram vários os episódios em que entrávamos na casa de outras pessoas, fingindo ser a nossa, esperando que o perigo passasse e pudéssemos concluir nosso trajeto em segurança.

Guardo recordações de quando, ao sair do trabalho e já estudando à noite, com muita fome e cansada, chegava à escola e ser envolvida pelo cheiro e som da merenda escolar. São impressões marcadas na minha mente até hoje: o cheiro, as imagens, os sabores, até o som característico da comida sendo servida, os pratos saborosos – arroz à

grega, salada de tomate com cenoura e alface, feijão tropeiro, sopa (nos dias frios), galinhada, macarronada com carne moída, enfim, “cores, sons, cheiros e sabores”. Acredito ser esse um dos primeiros motivos internalizados que influenciaram a escolha do tema dessa pesquisa ou como dizem “a temática acabou me escolhendo”.

Em 1992, passei em um concurso público para trabalhar na área administrativa na Universidade Federal de Uberlândia (UFU). Inicialmente, atuei no Hospital de Clínicas e, após dois anos, fui trabalhar no Campus Engenheiro Diniz, na área da extensão, onde tive oportunidade de atuar em projetos acadêmicos de formação de professores e em outros com viés comunitário. Entrei, via vestibular, para o curso de Letras da UFU, no entanto, cursei apenas os três primeiros meses, pois optei por cursar três anos de formação técnico-profissional no SENAI-FIEMG, curso que fortaleceu meu desejo em cursar Administração de Empresas.

1.1.5 Gerando vidas

Com o decorrer do tempo, minha vida prosseguiu e meus estudos também até que outro rumo minha vida tomou. Nos anos 1997 a 1999, minha irmã mais velha, Rosilane, foi acometida de uma doença renal gravíssima que culminou na necessidade de um transplante. Assim, em 2000, aos 30 anos, solteira ainda, sem filhos, pude vivenciar uma experiência ímpar, diferenciada de todas que havia passado até então: fui agraciada por Deus em poder realizar o que os entendidos médicos chamam de doação renal, transplante de rim, nefrectomia. Eu, porém (re)signifiquei como “gerar vida” esse ato de poder doar vida a minha irmã. Ato esse que trouxe esperança a todos da minha família e atribuiu um sentido especial a minha própria vida.

Em 2001, me casei e, cinco anos depois, tive minha primogênita, Ana Laura, uma linda menina “cheia de graça e louvor”. Em 2009, tive a alegria de ser mãe novamente, aos 38 anos de idade, do garotão Luis Felipe “guerreiro, que gosta de animais”. Formei e fortaleci minha própria família, cujo significado para mim é aprendizado de convivência, de conflitos, de união, de compromisso, de restrições, de descobertas, de querer e o não poder ter, de desentender e se entender, mas de sempre se ajudar e se amar.

1.1.6 Retomando a vida acadêmica

Ainda com o apoio do marido, de minha mãe e principalmente de minhas duas irmãs, Cristiane e Rosane, e minha sobrinha, Mariana, retomei minha vida acadêmica. Com muita dificuldade (amamentava na sala de aula, minha irmã ficava com minha filha enquanto fazia as provas) consegui concluir o curso de Administração. Em 2009, (também com bebê amamentando), concluí o Curso de Especialização em Metodologia do Trabalho nas Instituições de Ensino Superior na UFU. Tudo isso me fortaleceu internamente. Tenho certeza que meus familiares e amigos, e também os estudos, contribuíram de maneira promissora na recuperação da minha vida, da minha alegria, da minha esperança pessoal e profissional.

A vida seguiu o fluxo normal, evidenciando que faltava ainda alguma coisa, algo que me fizesse acreditar em meu próprio potencial. Em 2019, diante de um difícil cenário econômico vivenciado no Brasil, com 27 anos de serviço público e 31 anos de contribuição à previdência, brotou e fortaleceu em mim a vontade de cursar o Mestrado Profissional, com a finalidade de aprimoramento/aperfeiçoamento profissional, ampliação de conhecimentos e reflexos na minha vida financeira. Aos 48 anos fui absorvida pelo desafio e resolvi, então, tentar essa jornada.

Minhas atribuições técnicas como coordenadora na área em que atuo me permitiram e permitem transitar por entre os diferentes espaços da instituição em que trabalho. Ainda que burocráticas, são atribuições necessárias ao desenvolvimento de determinadas atividades institucionais.

O âmbito laboral em que atuo favoreceu e amadureceu minha compreensão técnica e ampliou minhas reflexões sobre a realidade na qual estou envolvida, mas eu queria mais, queria experimentar também a escuta e a observação cuidadosa na temática proposta nesta pesquisa: alimentação escolar. A proximidade com o tema surgiu por ser ele foco de um dos projetos integralizados e inseridos na UFU, instituição na qual trabalho e que, há alguns anos, disponibiliza bolsas pelo Programa de Apoio à Qualificação na UFU (QualiUFU) como incentivo à formação acadêmica, o que convergiu de maneira assertiva para que eu concorresse a uma vaga no Mestrado Profissional da Universidade de Uberaba (UNIUBE).

Na elaboração desse memorial, de maneira um tanto “romantizada” e “poética”, certamente ficaram para trás muitos fatos impactantes e importantes que poderiam dar outro “tom” às memórias aqui relatadas, ampliando contextos, (re)significando outros

momentos vividos. Mas neste tempo, o “agora”, escolhi essa forma simples de relatar minha jornada.

Sem dúvida que os espaços públicos frequentados, as trocas de experiências, as leituras, as análises de vivências de pessoas, vão evidenciando e fortalecendo em mim as orientações e ensinamentos de pais, familiares e professores/as. Também as atitudes e os exemplos de vida de diversas outras pessoas, do contexto escolar ou fora dele, me permitiram e permitem ainda ampliar o entendimento de que se faz necessário incluir o outro nessas tantas relações sociais em que estou inserida, até porque eu também sou outro para o outro.

Nessa perspectiva, minha pesquisa foi orientada pela questão: O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) contribui para o fortalecimento da formação de hábitos alimentares saudáveis de alunos/as da educação infantil?

Maior

[...] Eu sou filho do mistério e do silêncio
Somente o tempo vai me revelar quem sou
As cores mudam
As mudas crescem
Quando se desnudam
Quando não se esquecem
Daquelas dores que deixamos para trás
Sem saber que aquele choro valia ouro
Estamos existindo entre mistérios e silêncios
Evoluindo a cada lua, a cada sol
Se era certo, ou se errei
Se sou súdito, se sou rei
Somente atento à voz do tempo, saberei [...] ⁸

1.2 JUSTIFICATIVA

A educação, como elemento primordial do desenvolvimento multifacetado humano, aumenta consideravelmente as oportunidades do indivíduo em sociedade, sendo a base essencial para o crescimento econômico, cujos princípios visam o alcance da educação básica universal, a erradicação do analfabetismo e a melhoria na qualidade de vida.

⁸ BLACK, D. E. Maior. In: BLACK, D. E. *Dilúvio*. LuzAzul, 2015. 1 CD. Faixa 11. (4min59seg).

As instituições educacionais são um espaço privilegiado para o ensino e o aprendizado porque nelas se pode acompanhar as diversas fases do desenvolvimento da criança desde a primeira infância, etapa essa em que começam a se construir os hábitos alimentares que possivelmente repercutirão por toda a vida.

A execução de políticas promotoras de saúde em sua plenitude somente será possível com amplo debate sobre como cada escola e sua equipe pedagógica realizam efetivamente as diretrizes do PNAE⁹ e como os atores sociais envolvidos as decodificam no seu dia a dia.

Entende-se que o processo de educação alimentar é iniciado e, portanto, instigado, dentro do ambiente familiar, uma vez que o comportamento dos pais é espelhado pelos filhos, e esse duo família e escola é indispensável no processo de formação de hábitos alimentares saudáveis.

A escola, vista como espaço de convivência, de troca de vivências, é um ambiente extremamente propício para o fortalecimento da formação dos hábitos alimentares saudáveis e boas práticas de alimentação. Ela pode também incentivar a comunidade na busca de escolhas alimentares mais saudáveis e sustentáveis, sendo assim, promotora relevante da saúde.

Segundo Chaves e Brito (2006, p. 24),

a infância é um período de grande desenvolvimento, marcada por gradual crescimento da criança, especialmente nos primeiros três anos de vida e nos anos que antecipam a adolescência. Essa fase da vida requer cuidados especiais, pois uma alimentação não saudável pode ocasionar consequências no desenvolvimento físico, mental e conseqüentemente na aprendizagem.

Nesse sentido, a formação de hábitos alimentares saudáveis para a vida adulta inicia-se ainda na infância, especialmente a primeira infância (crianças até cinco anos de idade).

O tema “alimentação saudável e adequada” vem, portanto, sendo desenvolvido pelo PNAE há mais de seis décadas, trazendo valorosas colaborações no campo das

⁹ O PNAE oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. O programa é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), e também pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-sobre-o-programa/pnae-sobre-o-pnae>. Acesso em: 15 nov. 2020.

contribuições teóricas que, por sua vez, podem trazer reflexos bastante significativos no processo de aprendizagem dos/as alunos/as da educação infantil.

O presente projeto possui relevância tanto acadêmica quanto social, uma vez tem por finalidade identificar e analisar as contribuições do PNAE para a educação em alimentação saudável, especialmente no que se refere à formação de hábitos alimentares saudáveis com alunos/as da educação infantil.

1.3 OBJETIVOS DA PESQUISA

1.3.1 Objetivo geral

Compreender e refletir criticamente sobre os significados do PNAE no desenvolvimento da educação para formação hábitos alimentares saudáveis com alunos/as da educação infantil, escutando os atores envolvidos no processo de formação e execução do Programa, na Escola de Educação Básica (ESEBA), colégio de aplicação vinculado à Universidade Federal de Uberlândia (UFU), em Uberlândia-MG.

1.3.2 Objetivos específicos

- a) Identificar as ações propostas pela escola pesquisada com a finalidade de incentivar a alimentação saudável e o desenvolvimento de conceitos básicos de alimentação benéfica;
- b) Identificar as percepções dos/as gestores/as pedagógicos a respeito da relação da alimentação na escola e a promoção dos hábitos alimentares entre escolares;
- c) Identificar e analisar os cardápios da escola pesquisada e seus significados para a educação alimentar saudável;
- d) Escutar e analisar depoimentos dos/as gestores/as institucionais da UFU, quanto às exigências legais na compra dos gêneros alimentícios e seus significados para a alimentação saudável;
- e) Escutar e analisar depoimentos dos atores sociais no processo educativo para formação de hábitos alimentares saudáveis dos/as alunos/as: diretor da escola, professores/as, nutricionista e merendeiras;
- f) Identificar e analisar o orçamento oriundo do PNAE e destinado à aquisição de alimentos e seus significados para a seleção desses alimentos;

- g) Identificar e analisar a tomada de decisão da escola pesquisada sobre a definição dos itens da alimentação escolar;
- h) Observar os/as aluno/as durante o lanche da escola pesquisada quanto à aceitação e ao consumo dos alimentos e aos hábitos alimentares.

1.4 ORGANIZAÇÃO DA PESQUISA

A pesquisa culminou na produção deste texto que segue assim estruturado: Introdução, três capítulos e considerações finais. Na Introdução, são apresentados os caminhos e motivações que levaram à formulação da proposta por meio do Memorial. Em seguida, são apresentados as justificativas da pesquisa, a hipótese que norteou o estudo e os objetivos (geral e específicos).

Na primeira seção, destacamos o percurso metodológico, o delineamento da pesquisa, o recorte espacial e o percurso inicial da pesquisa empírica. Esclarecemos que a pesquisa tem enfoque qualitativo e apresentamos informações sobre as técnicas de produção e análise dos dados, utilizadas no estudo, a saber: análise documental, baseada em Cellard (2012); entrevistas semiestruturadas e observações participantes, analisadas de forma articulada, com vistas a compor compreensões sobre as questões de estudo, contemplando pré-análise e análise (BARDIN, 2011; FRANCO, 2008).

Na segunda seção, consta a revisão bibliográfica realizada, enfatizando as produções acadêmicas e científicas desenvolvidas no Brasil sobre o PNAE no recorte temporal de 2014 a 2019, buscadas nos bancos digitais de teses e dissertações da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal e Nível Superior (CAPES) e na Biblioteca de Teses e Dissertações (BDTD). O levantamento de artigos foi realizado nas bases Scientific Electronic Library Online (SCIELO), Banco de Periódicos da CAPES e Google Acadêmico.

Na terceira seção, abordamos os conceitos de políticas públicas e seus usos, os atores e atividades no ciclo dessas políticas e o entrelaçamento entre elas, com destaque para: Educação Alimentar e Nutricional (EAN), Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), Abordagens Sobre Políticas Públicas em Saúde, Políticas Públicas Saudáveis (PPS), Soberania Alimentar, Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), Política Nacional de Educação Popular em Saúde (PNEPS-SUS) e Programa Saúde na Escola (PSE). A seguir, discutimos o papel relevante da alimentação na promoção da saúde e proteção contra doenças; as implicações da alimentação inadequada, em etapas precoces

da vida; os aspectos importantes do PNAE como o caráter suplementar e a operacionalização do programa, bem como as principais mudanças na legislação vigente do Programa.

A quarta seção apresenta, analisa e interpreta os dados da pesquisa realizada, contemplando as análises realizadas em duas etapas: 1) leituras e análises dos documentos, dos dados das entrevistas semiestruturadas e das observações participante, utilizando-se o procedimento de análise de conteúdo temático (BARDIN, 2011; FRANCO, 2008); 2) leitura e análise articulada dos dados produzidos pelos diferentes procedimentos de coleta de dados, partindo-se das transcrições das entrevistas e da leitura dos documentos oficiais públicos, orientada pelas questões centrais e objetivos da investigação, procurando analisar e interpretar o “conteúdo manifesto” (FRANCO, 2008, p. 28).

Ainda, nessa seção, procuramos explorar os resultados e a discussão, apresentando o local da pesquisa, a caracterização dos envolvidos e os eixos temáticos que orientaram a análise: no EIXO I, as percepções dos gestores institucionais sobre orçamento, planejamento e compras, PGC e Restos a Pagar dentro da Gestão Institucional e Escolar; no EIXO II, evidenciamos a educação alimentar saudável, as ações educativas de formação de hábitos alimentares saudáveis, a inter-relação família x escola x família e a compreensões dos professores da educação infantil; no EIXO III, apresentamos questões sobre a elaboração do cardápio, a merenda, a manipulação dos alimentos, a aceitabilidade do cardápio, as observações do lanche, as percepções da nutricionista e merendeiras, a merenda nos tempos de Covid-19 e pós Covid-19.

A partir de contextos individuais, sociais e históricos, buscamos sintetizar os principais aspectos do PNAE, a partir dos resultados da pesquisa, e expor conhecimentos que evidenciam a relevância social desse Programa. Buscamos também demonstrar a importância e a necessidade de ampliar outros estudos com vieses para a política nacional de alimentação escolar em seus diferentes eixos de atuação, em consonância ao objetivo geral desta dissertação, com a proposta de elaboração de um Caderno, contendo uma coletânea de reflexões resultantes da pesquisa que indicam propostas de ações a serem promovidas pela escola no âmbito administrativo e formativo dos profissionais. O material traz um conjunto de referências e referenciais sobre “Alimentação Adequada e Saudável” que serviram de ancoragem na elaboração da proposta e que poderão subsidiar o plano de ação interno da escola.

Por fim, as Considerações, mas não as finais, em que são apresentados sinteticamente os resultados mais recorrentes da pesquisa, tomando-se como referência os objetivos

estabelecidos e traçando um paralelo entre os Eixos Temáticos (Categorias) resultantes da pesquisa e os Eixos Prioritários do PNAE.

2 AS ESCOLHAS DO CAMINHO METODOLÓGICO

Compreender o caminho percorrido no desenvolvimento do projeto é relevante. Assim, apresentamos o percurso metodológico da pesquisa, ou seja, a trajetória do estudo, esclarecendo os métodos, os procedimentos e as técnicas utilizados.

Das questões e dos objetivos pertinentes ao desenvolvimento da pesquisa decorreu a opção pela abordagem qualitativa. Essa abordagem pressupõe buscar a informação diretamente com a população a ser pesquisada, o que exige do pesquisador inserção no espaço pesquisado, em que o fenômeno ocorreu ou ocorre, buscando melhor compreendê-lo, em que circunstâncias, o contexto e seu significado.

Bogdan e Biklen (1994) consideram como características da pesquisa qualitativa o ambiente natural como fonte direta dos dados, a preferência pela descrição e interpretação dos dados coletados em detrimento de sua redução em números e/ou imagens, o interesse pelo processo muito mais que apenas pelos resultados, a análise indutiva dos dados e a importância dada ao significado ao invés da significância estatística.

As experiências educacionais de pessoas de todas as idades (bem como todo o tipo de materiais que contribuam para aumentar o nosso conhecimento relativo a essas experiências), tanto em contexto escolar como exteriores à escola, podem constituir objeto de estudo. A investigação qualitativa em educação assume muitas formas e é conduzida em múltiplos contextos. (BOGDAN; BIKLEN, 1994, p. 16).

Nessa perspectiva, o desenho desta pesquisa foi observacional, descritivo-diagnóstico de realidade situada, de abordagem qualitativa, contemplando: a) revisão bibliográfica, b) pesquisa documental, c) pesquisa de campo: observações participantes, d) entrevistas e diário de campo.

Esta pesquisa ancorou-se nos seguintes referenciais teóricos de investigação: Bogdan e Biklen (1994), Cellard (2012), Lakatos e Marconi (2001) – enfoque, métodos e técnicas de pesquisa –; Franco (2008) – análise de conteúdo.

Os dados produzidos sobre alimentação saudável, hábitos alimentares e merenda escolar e PNAE foram analisados à luz das elaborações de Chaves *et al.* (2009) e Bezerra (2009).

2.1 PROCEDIMENTOS OU TÉCNICAS DE PRODUÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS: ANÁLISE DOCUMENTAL, OBSERVAÇÃO PARTICIPANTE, ENTREVISTAS E DIÁRIO DE CAMPO

2.1.1 Análise documental

A técnica de análise documental da pesquisa está amparada em Cellard (2012) e em Lakatos e Marconi (2001). Conforme Cellard (2012), o documento consiste em referências relevantes que permitem o conhecimento e a compreensão das relações humanas e socioculturais em uma linha temporal de acontecimentos.

tudo o que é vestígio do passado, tudo o que serve de testemunho, é considerado como documento ou “fonte”, como é mais comum dizer, atualmente. Pode tratar-se de textos escritos, mas também de documentos de natureza iconográfica, ou de qualquer outro tipo de testemunho registrado, objetos do cotidiano, elementos folclóricos etc. (CELLARD, 2012, p. 296-297).

Segundo o autor, metodologicamente, a análise documental apresenta vantagens significativas por se tratar de

um método de coleta de dados que elimina, ao menos em parte, a eventualidade de qualquer influência – a ser exercida pela presença ou intervenção do pesquisador – do conjunto das interações, acontecimentos ou comportamentos pesquisados, anulando a possibilidade de reação do sujeito à operação de medida. (CELLARD, 2012, p. 295).

Embora a técnica de análise documental possa demonstrar vantagens evidentes, há que se considerar algumas fragilidades quanto ao uso de documentos. Nesse sentido, Cellard (2012, p. 296) esclarece que “o pesquisador que trabalha com documentos deve superar vários obstáculos e desconfiar de inúmeras armadilhas antes de estar em condição de fazer uma análise em profundidade de seu material”.

Segundo o autor, é necessário avaliar a credibilidade e a representatividade do documento, ou seja, ao interpretar, fazê-lo de maneira adequada, entender sua mensagem no contexto e aceitar os materiais que estão em mãos, pois não há como interferir no conteúdo, nem exigir complementações, uma vez que o documento é aquilo que é e permanece surdo de certa forma, pois o entendimento e a interpretação partirão do pesquisador.

Considerando as formulações acima, os objetivos e as questões orientadoras da pesquisa, foram selecionados e analisados posteriormente os documentos mencionados no Quadro 1, que disponibiliza a técnica e a aplicação dos documentos analisados de maneira a se obter uma melhor compreensão dos trabalhos realizados.

Quadro 1 – Documentos analisados

Técnica	Aplicação
Análise documental	<ol style="list-style-type: none"> 1. Legislação aplicável <ul style="list-style-type: none"> • Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); • Licitação e Compras • Planejamento Geral de Compras (PGC) • Restos a Pagar (RP) 2. Documentos oficiais de domínio público <ul style="list-style-type: none"> • Notas de Créditos recebidas • Relatórios e Planilhas de orçamento e execução financeira (apresentados pela instituição) • Relatórios de Prestação de Contas da UFU • Anuário UFU 2019 • Manuais e Cartilhas MS/FNDE/UNICEF 3. Documentos disponibilizados pela gestão da escola <ul style="list-style-type: none"> • Projeto Político Pedagógico da ESEBA • Regimento Interno da Escola • Manual do Estudante • Pesquisa de Satisfação de Merenda da ESEBA – 2015 4. Sítio Eletrônico Oficial das instituições <ul style="list-style-type: none"> • UFU: https://www.ufu.br • Escola: https://www.eseba.ufu.br • FNDE: https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae

Fonte: A autora (2020).

2.1.2 Entrevistas semiestruturadas

Considerando as afirmações de Bogdan e Biklen (1994), as entrevistas podem ser utilizadas de duas formas na investigação qualitativa: a) como estratégia dominante para a coleta de dados; b) em conjunto com outras ciências, requerendo um maior comprometimento entre o pesquisador e os sujeitos da pesquisa.

Nesse sentido, durante a coleta de dados, diferentes técnicas podem ser empregadas, sendo as mais utilizadas: a entrevista, o questionário, a observação e a pesquisa documental. Assim, com base nas elaborações e na produção de dados, além do roteiro de entrevistas semiestruturadas, foram utilizadas também algumas anotações das observações de lanche e conversas informais (diários de campo).

2.1.3 Observação participante

A observação é considerada também uma técnica para conseguir informações sobre determinados aspectos da realidade. Ela ajuda o pesquisador a “identificar e obter provas a respeito de objetivos sobre os quais os indivíduos não têm consciência, mas que orientam seu comportamento” (LAKATOS; MARCONI, 2001, p. 79).

A observação obriga o pesquisador a ter um contato mais direto com a realidade. Como a maioria das técnicas de pesquisa, deve ser utilizada juntamente com outro método, pois, do ponto de vista científico, ela possui vantagens e limitações administradas com o uso concorrente de outras técnicas de pesquisa (LAKATOS; MARCONI, 2001).

As observações dos lanches foram realizadas logo após o período de realização das entrevistas e conversas informais com as merendeiras (cozinheiras e auxiliar cozinha) e com a nutricionista. Grande parte das observações contou também com o acompanhamento da nutricionista.

As conversas e entrevistas ocorreram durante o período de início das aulas, com agendamento previsto nos meses de fevereiro/2020, 6ª semana (parcial), 7ª, 8ª e 9ª semanas (parcial), e no mês de março/2020, 10ª 11ª e 12ª semanas (parcial), do calendário acadêmico.

Por não haver aulas, por conta da pandemia do Coronavírus, o recorte temporal de observações se restringiu do início do 1º trimestre/2020, da 6ª semana (parcial) a 9ª semana (parcial) do mês de fevereiro/2020 até a 10ª semana, ou seja, a 11ª e 12ª semanas do mês de março/2020 não puderam ser observadas.

Considerando a justificativa acima, foram realizadas algumas constatações durante 19 (dezenove) dias letivos, com a finalidade de observar os/as alunos/as da educação infantil durante o lanche na escola, especialmente quanto à aceitação e ao consumo dos alimentos e aos hábitos alimentares dos escolares.

2.1.4 Diário de campo

As notas de campo podem ser definidas como “o relato escrito daquilo que o investigador ouve, vê, experiencia e pensa no decurso da recolha e reflete sobre os dados de um estudo quantitativo” (BOGDAN; BIKLEN, 1994, p. 150). Segundo os autores, “um aspecto agradável das notas de campo é elas não requererem tantas exigências como a generalidade dos textos escritos. Espera-se que as notas de campo fluam, que saiam

diretamente sua cabeça e que representem o seu estilo particular” (BOGDAN; BIKLEN, 1994, p. 151).

Foram registrados, nos diários de campo, alguns fatos que presenciamos (vimos, ouvimos e sentimos). As anotações foram registradas no cenário da atividade da pesquisa, no cotidiano escolar, algumas horas depois da atividade de campo e muitas vezes no decorrer da atividade. Foram registrados as imagens do local da pesquisa, principalmente onde se realiza o lanche, e o local onde se faz o recebimento das notas fiscais (almoxarifado).

Não nos ancoramos somente na memória, pois haviam aspectos que o gravador, o vídeo ou mesmo as fotografias não seriam capazes de captar, como, por exemplo, os olhares, as expressões de sentido (cansaço, satisfação, constatação, concordância, discordância, orgulho, alegria, preocupação e outras tantas). Assim, gestos, desabafos e murmúrios também foram considerados nos diários.

A escrita das notas no diário de campo seguiu datas cronológicas em consonância com as entrevistas semiestruturadas e demandou foco e disciplina. Foram registradas fotografias do local como ajuda memória em momentos de reconhecimento do espaço a ser pesquisado.

Quadro 2 – Registros/notas de campo

DIÁRIOS DE CAMPO	
Dia/Mês/Ano/ (Semana)	Atividades
06/02/2020 e 07/02/2020 (6ª semana – início trimestre)	- Conversa informal com novo diretor da escola - Reconhecimento espaço da pesquisa - Conversas informais com nutricionista e merendeiras - Observações do lanche
10/02/2020 a 14/02/2020 (7ª semana)	- Reconhecimento do espaço da pesquisa - Conversas informais com nutricionista e merendeiras - Observações do lanche
13/02/2020 e 14/02/2020	- Conversa informal com almoxarife
17/02/2020 a 21/02/2020 (8ª semana)	- Conversas informais com nutricionista e merendeiras - Observações do lanche
27 e 28/02/2020 (9ª semana – parcial)	- Conversas informais com diretor e assessoria da escola - Observações do lanche
02/03/2020 a 06/03/2020 (10ª semana)	- Observações do lanche
09/03/2020 a 13/03/2020 (11ª semana)	- Observações do lanche

16/03/2020 a 18/03/2020 (12ª semana – parcial)	- Conversa informal com secretária da escola - Observações do lanche
---	---

Fonte: A autora (2020).

A partir dessa organização, elaboramos o quadro a seguir para a compreensão acerca dos atores sociais entrevistados.

Quadro 3 – Atores sociais entrevistados

TÉCNICA	TIPO	APLICAÇÃO	ENTREVISTADOS	FONTE
Pesquisa de Campo	Entrevistas	Gestores Institucionais da UFU e ESEBA	Diretor de Planejamento Diretor de Compras e Licitação Diretor da ESEBA	Entrevistas com roteiros semiestruturados
		Profissionais da Nutrição e Manipuladoras de Alimentos	Nutricionista Merendeiras (Cozinheiras e Auxiliar de Cozinha)	Entrevistas com roteiros semiestruturados; Diário de Campo
		Professores da Educação Infantil	Professores regulares e das áreas especializadas	Entrevistas com roteiros semiestruturados
		Colaboradores da UFU	Profissionais indicados pela UFU (Contador e Assessoria da Pró-Reitoria de Planejamento e Administração)	Diário de Campo
	Diário de campo	Colaboradores da ESEBA	Profissionais indicados pela Escola (Secretaria/Almoxarifado)	Diário de Campo
		Alunos/as da Educação Infantil da ESEBA	Parte do público beneficiado pelo PNAE (alunos/as matriculados nas turmas de Educação Infantil)	Observações do Lanche; Diário de Campo

Fonte: A autora (2020).

Uma das propostas do estudo era escutar os profissionais que atuam direta ou indiretamente na temática “formação de hábitos alimentares saudáveis na escola”, identificando de que maneira ela vem sendo trabalhada com os/as alunos/as da educação infantil da Escola de Educação Básica (ESEBA) da Universidade Federal de Uberlândia (UFU) no âmbito do PNAE, e os possíveis resultados inerentes a essas ações, fossem elas educativas de caráter pedagógico ou técnico-administrativas.

Cabe revelar que, circunstancialmente, aconteceram alguns fatores internos e externos que, apesar de imprevisibilidade, tiveram sua parcela de contribuição na condução da pesquisa. O quadro a seguir, elenca esses fatores.

Quadro 4 – Fatores circunstanciais internos e externos de impacto na condução da pesquisa

Fatores Circunstanciais Internos	Impacto
1. Suspensão do calendário acadêmico anual na escola	Com o fim do calendário acadêmico anual, ficou impossibilitado o contato presencial com os professores para dar continuidade às entrevistas.
2. Mudança de gestor institucional	Com a alteração de gestores, a escola solicitou um tempo para se organizar internamente, uma vez que o período era de eleição interna. Esse fato impediu a coleta de informações direta conforme previsto, ficando a posse do novo gestor prevista para janeiro/2020 e os novos contatos com a nova equipe da escola para início do período letivo.
3. Aposentadoria de servidor	Uma das profissionais de grande relevância, por ter um leque extenso de informações sobre a temática pesquisada, aposentou-se no final de 2019. Esse fato ocasionou a mudança na ordem de relevância da coleta de dados, sendo relevantes as conversas informais com a referida servidora.
4. Finalização de contrato terceirizados (nutricionista e merendeiras)	Concomitante ao fator aposentadoria houve também o término de contratos dos terceirizados que exerciam as funções de nutricionistas (merendeiras/cozinheiras). Este fato também ocasionou dar prioridade na relevância da ordem de coleta das entrevistas.
5. Alteração do Modelo do Plano Geral de Compras Governamental (PGC)	Com a alteração do novo PGC, todas as unidades acadêmicas e administrativas da UFU, bem como do Hospital de Clínicas, inclusive suas unidades especiais (ESTES e ESEBA), tiveram que se ajustar operacionalmente para realizar as atividades propostas pela nova legislação aplicável a compras no âmbito federal. Esse fato impactou na falta de tempo do gestor e de sua equipe operacional interna em fornecer os dados ou mesmo conceder entrevistas.
6. Pandemia Coronavírus (Covid-19)	Em março/2020, não só a ESEBA, mas toda a UFU, município de Uberlândia, estado de Minas Gerais, Brasil e demais territórios e cidades brasileiras, como também internacionalmente, foram acometidos pela pandemia de coronavírus, impossibilitando o acesso aos espaços públicos, por conseguinte, a continuidade das entrevistas semiestruturadas programadas presencialmente e observações do lanche. Com isso uma nova estratégia de entrevistas foi formulada, para viabilizar o cumprimento do calendário de execução de coletas de dados.

Fonte: A autora (2020).

Os fatores relacionados no Quadro 4 não trouxeram prejuízo e nem impediram o andamento da pesquisa, sendo sua condução readequada e redirecionada à medida que foram surgindo.

3 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

A revisão bibliográfica foi realizada acerca da temática (PNAE, alimentação escolar, hábitos alimentares saudáveis, merenda escolar, segurança alimentar e nutricional) no banco de teses e dissertações da CAPES¹⁰ e na Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD)¹¹. O levantamento de artigos foi realizado nas bases SCIELO¹², Banco de Periódicos da CAPES¹³ e Google Acadêmico¹⁴.

As buscas foram realizadas conforme as limitações de cada base de dados. Os artigos, as teses e as dissertações foram selecionados a partir de “palavras-chave” tomadas como “descritores” nesta pesquisa, a saber: “alimentação escolar”, “hábitos alimentares saudáveis”, “merenda escolar”, “segurança alimentar nutricional”, e que constassem, pelo menos, no título e/ou no resumo e/ou nas palavras-chave dos resumos.

Assim, a pré-seleção foi definida como primeira fase, na qual foi realizada uma “busca simples”. Devido ao grande volume de material decorrente dessa primeira leitura flutuante dos títulos, verificamos a necessidade de uma segunda busca, pois algumas produções pré-selecionadas não se enquadravam no foco da pesquisa.

Dando continuidade aos trabalhos de busca pelos “descritores”, na segunda fase de “seleção”, foram promovidas as combinações adaptadas para utilizar unitermos mais específicos, no sentido de causalidade, adequando o descritor “PNAE” e correlacionando-o a cada um dos demais já definidos por chaveamento das palavras: “alimentação escolar”, “hábitos alimentares saudáveis”, “merenda escolar” e “segurança alimentar nutricional”, operacionalizando, assim, a “busca avançada” de maneira mais refinada. Pontuamos que, ao serem sobrepostas, algumas produções se repetiam em outras bases, sendo contabilizadas apenas uma vez.

Nesse sentido, o recorte temporal compreendeu os anos de 2014 a 2019, utilizando-se a busca “avançada” nas bases digitais mencionadas, na tentativa de verificar como vem sendo desenvolvidas as pesquisas envolvendo a temática.

As tabelas 1 e 2 demonstram os levantamentos de teses e dissertações e artigos, em todas as áreas do conhecimento, considerando-se o recorte temporal definido.

¹⁰ <https://catalogodeteses.capes.gov.br>.

¹¹ <https://bdtd.ibict.br>.

¹² <http://www.scielo.br>.

¹³ <http://www.periodicos.capes.gov.br>.

¹⁴ <http://scholar.google.com.br>.

Tabela 1 – Levantamento de teses e dissertações em todas as áreas do conhecimento 2014 a 2019

Descrição	Base de dados	Descritores utilizados	Número de produções encontradas		Número de produções selecionadas	
			1ª Fase	2ª Fase		
Levantamento de teses e dissertações, seguida de leitura de títulos, palavras-chave e resumo para seleção das produções sobre a temática	CAPES	“Alimentação Escolar”	2.038	239	9	
		Hábitos Alimentares “Saudáveis”	1.093	54	5	
		“Merenda Escolar”	424	61	5	
		“Segurança Alimentar e Nutricional”	1.646	120	2	
	TOTAL			5.201	474	21
	BDTD	“Alimentação Escolar”	771	162	6	
		Hábitos Alimentares “Saudáveis”	209	8	2	
		“Merenda Escolar”	87	36	1	
		“Segurança Alimentar e Nutricional”	368	40	3	
	TOTAL			1.435	246	12
TOTAL ENCONTRADO			5.648		33	
TOTAL SELECIONADO					33	

Fonte: A autora (2020).

Conforme demonstrado no Quadro 5, utilizando os bancos digitais de teses e dissertações da CAPES e BDTD, na primeira fase em “busca simples”, foi retornado um total geral de (5.201) produções nos descritores “alimentação escolar” (2.038), “hábitos alimentares saudáveis” (1.093), “merenda escolar” (424) e “segurança alimentar e nutricional” (1.646).

Na segunda fase, utilizando o descritor “PNAE”, conjugado com cada um dos demais descritores, foram encontradas (474) produções: “alimentação escolar” (239), “hábitos alimentares saudáveis” (54), “merenda escolar” (61) e “segurança alimentar e nutricional” (120).

Após os refinamentos, foi selecionado um total geral de (21) produções: (9) para o descritor “alimentação escolar”; (5) dissertações de mestrado: (1) em Políticas Públicas e Desenvolvimento Local, defesa (2019); (1) em Ciências da Saúde, defesa (2015); (1) em Psicologia e Saúde, defesa (2018); (1) em Produção e Logística, defesa (2018); (1) em Ciências da Saúde – Alimentos, Nutrição e Saúde, defesa (2018); e (4) teses de doutorados: (1) em Ciências e Tecnologia de Alimentos, defesa (2019); (1) em Educação em Ciências e Matemática, defesa (2019); (1) em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e

Sociedade, defesa (2017); (1) em Ciências da Saúde – Nutrição, defesa (2019). Fazendo a sobreposição das produções selecionadas, houve (1) produção comum nos bancos de teses e dissertações consultados.

No descritor “hábitos alimentares saudáveis”, da seleção de (5) trabalhos, (4) foram dissertações de mestrado: (1) em Ciências da Saúde, defesa (2018); (2) em Educação, defesas (2019); (1) em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, defendida em 2017. Além delas, (1) tese de Doutorado em Saúde e Comportamento, defesa (2015).

No descritor “merenda escolar”, foram selecionadas (4) dissertações de mestrado: (1) em Educação em Ciências e Saúde; (1) em Alimentação e Nutrição, ambas defendidas em 2014; (2) em Ciências da Saúde – Nutrição, defendidas em 2015 e 2016; (1) em História das Ciências, defendida em 2017.

No descritor “segurança alimentar e nutricional”, foram selecionados (2) dissertações de mestrado: (1) em Alimentos – Nutrição e Saúde; (1) em Nutrição e Saúde, ambas defendidas em 2015.

Com relação à BDTD, na primeira fase foram encontradas, na “busca simples”, um total geral de (1.435) produções, somando todos os descritores: (771) “alimentação escolar”, (209) “hábitos alimentares saudáveis”, (87) “merenda escolar” e (368) “segurança alimentar e nutricional”.

Na segunda etapa, refinando-se a procura na “busca avançada”, o total geral encontrado foi (246) produções, utilizando o descritor “alimentação escolar”, foram encontradas (162) produções e selecionadas (6): (2) teses de doutorado defesa (2017), (1) em Ciências Sociais Aplicadas e (1) em Extensão Rural; (4) dissertações de mestrado, (1) em Ciência Política, defesa (2017) e (1) em Educação, ambas defesas em (2018), (1) em Ciências Sociais Aplicadas – Administração, defesa (2017), e (1) em Ciências da Saúde – Nutrição, defesa (2015). Fazendo-se a sobreposição das produções selecionadas, (6) delas eram comuns entre os bancos de teses e dissertações consultados.

Na mesma base com o descritor “hábitos alimentares saudáveis”, foram encontradas (8) produções e selecionadas (2) dissertações de mestrado, ambas em Ciências da Saúde – Nutrição, sendo uma defendida em 2015 e outra, em 2017. Com o descritor “merenda escolar”, foram encontradas (36) produções e selecionada uma dissertação em Ciências da Saúde – Nutrição, defendida em 2016. Considerando o descritor “Segurança Alimentar e Nutricional” foram encontradas (40) produções e selecionadas (3) dissertações

de mestrado: (1) em Engenharia Agrícola; (1) em Gestão Pública, defendida em 2015; (1) em Nutrição, defendida em 2017.

O detalhamento das teses e dissertações selecionadas dos bancos digitais de teses e dissertações da CAPES e BDTD, no período de 2014-2019, está elencado no APÊNDICE N desta dissertação. Dentre essas produções, destacamos as cinco mais relevantes para esta pesquisa:

- a) Dissertação de Mestrado em Psicologia da Faculdade de Medicina de São José do Rio Preto, defendida em 2018 por Natalia Sales de Mattos, intitulada “Elaboração de caderno para mudança de comportamento alimentar de escolares”. A proposta da pesquisa foi elaborar e avaliar um caderno para mudança de comportamento alimentar de escolares. Os documentos foram analisados qualitativamente a partir da técnica de análise de conteúdo, proporcionando embasamento para elaboração do material. A conclusão é que o Caderno demonstrou-se efetivo em seu aspecto geral, uma vez que atingiu índice acima do estipulado para a satisfação de validade com destaque para aplicabilidade, conteúdo, ilustrações e motivação de uso.

- b) Dissertação de Mestrado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, defendida em 2016 por Fabiola Vieira Pinto, intitulada “Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma análise de desempenho de resultados”. O objetivo da pesquisa foi identificar como o processo de implementação do PNAE acontece no âmbito da agricultura familiar e que particularidades interferem no desempenho do programa. A pesquisa destacou como exemplo de implementação de políticas sociais e as características que elas apresentam, de conflito de interesses, de conhecimento das especificidades locais e da discricionariedade positiva que os burocratas podem exercer, influenciando o desempenho da política pública. E concluiu que, no campo da implementação de políticas públicas no Brasil, faltam estudos que tenham uma perspectiva mais macro de processos que foquem o olhar para o processo por inteiro.

- c) Dissertação de Mestrado em Educação em Ciências e Saúde da Universidade Federal do Rio de Janeiro, defendida em 2015 por Fernanda Pereira Dysarz. A pesquisa formatou-se a partir de estudo de caso e destacou duas práticas inovadoras que abordam o PNAE como espaço-tempo educativo: “O saber da merenda: práticas educativas no contexto da alimentação escolar”, em que a primeira iniciativa foi a produção de alimentos orgânicos pela prefeitura para o fornecimento da alimentação escolar, cujo espaço produtivo recebeu visitas das turmas de estudantes da rede municipal; a segunda foi a votação do cardápio escolar, sendo os mesmos elaborados a partir de receitas sugeridas por merendeiras, eleitas a partir do voto dos estudantes, envolvendo a comunidade escolar em torno da alimentação escolar. A pesquisa concluiu que a participação dos estudantes na alimentação escolar contribui para o desenvolvimento da agência destes sujeitos, que têm a oportunidade de regularmente interferir sobre a sua alimentação escolar, se apropriando deste direito, e vivenciando um processo de participação democrática no ambiente escolar.
- d) Dissertação de Mestrado em Nutrição da Universidade Federal da Bahia, resultante de pesquisa qualitativa de natureza descritiva e exploratória, defendida em 2015 por Flavia Pascoal Ramos, intitulada “Acepções e práticas de educação alimentar e nutricional no âmbito escolar”. Como técnica de produção de dados foram utilizadas entrevistas semiestruturadas com os nutricionistas do PNAE, associada à observação participante, além de documentos, como projetos e materiais educativos, disponibilizados pela equipe. Esse trabalho originou dois artigos: “Acepções e práticas de educação alimentar e nutricional no âmbito escolar” e “O lugar da educação alimentar e nutricional no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar”. O primeiro teve como objetivo discutir o lugar da EAN na dinâmica cotidiana do PNAE. Como principais resultados, destaca-se que as ações de EAN estão presentes no PNAE no município estudado, todavia, observa-se a ausência de articulação com o setor pedagógico para planejamento das atividades e sua inserção no currículo escolar, bem como a inexistência de parcerias efetivas para planejar e executar as ações. Nota-se também a predominância do conceito de prevenção de doenças e da abordagem tradicional da educação no

planejamento das ações. O segundo artigo objetivou descrever e analisar como são desenvolvidas ações de educação alimentar e nutricional pelos nutricionistas no âmbito do PNAE em um município brasileiro. Os principais resultados deste artigo apontam que as ações foram desenvolvidas por meio de palestras, atividades lúdicas (teatro de fantoches) e conversas; quanto aos temas, destaca-se alimentação saudável, aproveitamento integral de alimentos e DCNT. De forma geral, se configuram em abordagens baseadas na perspectiva tradicional da educação com tentativas de inovação e em uma concepção ainda restrita da alimentação e nutrição. Pode-se depreender que as ações de EAN são frequentemente desenvolvidas no município estudado, embora não haja articulações intersetoriais e interdisciplinar solidificadas, em torno das ações. Soma-se a isso que as estratégias educativas são desenvolvidas tendo como base a perspectiva tradicional da educação. Conclui-se, por fim, que formações em EAN envolvendo toda comunidade escolar podem contribuir para o aprimoramento das ações desenvolvidas no âmbito do PNAE, bem como para ampliação da compreensão do tema da alimentação e nutrição.

- e) Dissertação de Mestrado em Educação da Universidade Federal do Ceará, defendida em 2014 por José Claudionor de Lima, intitulada “Significados atribuídos à alimentação saudável por professores da educação infantil: entre o dito e o vivido”, evidenciou a compreensão dos significados que os professores da educação infantil elaboram sobre alimentação saudável em uma escola municipal; refletiu sobre o que é referenciado para ser aplicado no âmbito da escola; mapeou os conhecimentos prévios que os professores têm sobre alimentação saudável; e concatenou a relação entre o que indicam os documentos oficiais como referência para ser aplicado de EAN e alimentação saudável na escola e como os professores apreendem e aplicam essas referências. Trata-se de um estudo de natureza qualitativa, caracterizado como bibliográfico, exploratório e descritivo, que concluiu que os professores têm pouco ou quase nenhum entendimento sobre os documentos oficiais que norteiam a EAN e muito menos sobre o que esses documentos referenciam para ser aplicado na escola.

Em síntese, todas essas produções têm em comum o referencial teórico contemplando o “direito humano à alimentação adequada” e à “segurança alimentar nutricional”, muito embora algumas delas tenham diferenças no tocante à metodologia de pesquisa e aos objetivos propostos.

Os achados da literatura contribuíram para ampliar a compreensão de que hábitos alimentares inadequados na infância estão associados também a baixos índices de atividade física, culminando em excesso de peso. Também fortaleceram a constatação da necessidade de medidas educativas mais efetivas e contínuas na escola sobre formação de hábitos alimentares saudáveis, sobretudo em relação à educação alimentar, à atividade física e à redução de comportamentos sedentários entre as crianças, contribuindo para um estilo de vida mais saudável.

Em relação aos artigos identificados nas bases SCIELO, CAPES e Google Acadêmico, foi possível elaborar a tabela a seguir.

Tabela 2 – Levantamento de artigos científicos 2014 a 2019

Descrição	Base de dados	Descritor utilizado	Número de artigos encontrados		Número de artigos selecionados	
			1ª Fase	2ª Fase		
Levantamento de Artigos, seguida de leitura de títulos, palavras-chave e resumo para seleção das produções sobre a temática	CAPES	Alimentação escolar	1.187	239	6	
		Hábitos alimentares saudáveis	678	52	1	
		Merenda escolar	182	61	1	
		Segurança alimentar e nutricional	947	120	3	
	TOTAL			2.994	472	11
	SCIELO	Alimentação escolar	474	89	3	
		Hábitos alimentares saudáveis	227	1	1	
		Merenda escolar	62	50	2	
		Segurança alimentar e nutricional	483	30	4	
	TOTAL			1.246	170	10
		Alimentação escolar	13.800	3.470	3	

	Google Acadêmico	Hábitos alimentares saudáveis	15.300	2.790	5
		Merenda escolar	15.300	3.470	3
		Segurança alimentar e nutricional	15.100	3.240	1
	TOTAL		45.700	12.970	12
TOTAL ENCONTRADO			49.940	13.612	
TOTAL SELECIONADO					33

Fonte: A autora (2020).

Na primeira fase, utilizando “busca simples”, quando buscados os artigos na base periódicos da CAPES, foi encontrado um total de (2.994) produções. Para o descritor “alimentação escolar” foram encontrados (1.187) trabalhos; “hábitos alimentares saudáveis” (678); “merenda escolar” (182); (947) “segurança alimentar e nutricional”.

Na segunda fase, utilizando a “busca avançada”, para o descritor “alimentação escolar”, dos (239) trabalhos encontrados foram selecionados (6); para o descritor “hábitos alimentares saudáveis” foi selecionado (1) artigo do total de (52) encontrados; e para o descritor “segurança alimentar e nutricional”, dos (120) encontrados foram selecionados (3).

Na base SCIELO, de um total de (170) artigos, para o descritor “merenda escolar” foram encontrados (50) artigos e selecionados (2); para o descritor “alimentação escolar” foram encontrados (89) e selecionados (3); (1) trabalho encontrado e selecionado para o descritor “hábitos alimentares saudáveis”; e selecionados (4) dos (30) trabalhos encontrados para o descritor “segurança alimentar e nutricional”.

Na base Google Acadêmico, de um total de (12.970) trabalhos encontrados, foram selecionados (12). Para o descritor “alimentação escolar”, foram encontrados 3.370 e selecionados (3); para o descritor “hábitos alimentares saudáveis”, foram encontrados (2.790) e selecionados (5); para o descritor “merenda escolar” foram encontrados (3.470) e selecionados (3); para os (3.240) artigos em “segurança alimentar e nutricional” apenas (1) trabalho foi selecionado.

No APÊNDICE O desta dissertação, podem ser observados o detalhamento dos artigos selecionados no período de 2014-2019, os artigos referenciais e os estudos científicos das bases de periódicos CAPES, SCIELO e Google Acadêmico.

Dos artigos selecionados, por dialogar com nosso objeto de pesquisa, destacamos as seguintes produções:

- a) “Avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar: revisão da literatura”, de autoria de Ressalta Dixis Figueroa Pedraza *et al.* (2018). O trabalho discorre sobre a realização de uma análise sumária das pesquisas avaliativas sobre o PNAE, tendo sua pesquisa bibliográfica formulada no período de 2010 a 2015 nas bases de dados Bireme e SciELO. Esse artigo selecionou doze artigos referenciais, vinculados à temática alimentação escolar, dos quais oito analisam a inserção do nutricionista no PNAE; sete artigos apontam para a aquisição de alimentos da agricultura familiar; cinco, ressaltam a implantação dos Conselhos de Alimentação Escolar; e os cinco restantes, a execução dos cardápios; e quatro, os recursos financeiros destinados ao PNAE. Os artigos analisados apontaram problemas quanto à atuação do nutricionista e dos Conselhos de Alimentação Escolar, à aquisição de alimentos da agricultura familiar e à composição dos cardápios (baixo conteúdo de frutas e hortaliças). Assim, com base nos dados apresentados, o artigo destaca a necessidade de maior atenção relacionada à execução do PNAE, de maneira a garantir uma alimentação escolar dentro de princípios que promovam a segurança alimentar e nutricional. Enfatiza que, de maneira geral, pode-se observar na literatura sistematizada que, apesar da garantia do repasse financeiro, há várias discrepâncias em relação à execução do PNAE conforme regem as legislações (Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009). Ressalta, ainda, que o desenvolvimento de novos estudos avaliativos sobre o PNAE são fundamentais para o fornecimento de subsídios aos gestores públicos com fins de aprimorar a sua execução.
- b) “Análise da incorporação da perspectiva do direito humano à alimentação adequada no desenho institucional do Programa Nacional de Alimentação Escolar”, de autoria de Renata Lopes de Siqueira *et al.* (2014). O trabalho analisa o processo de incorporação da perspectiva do DHAA no novo desenho institucional do PNAE, tomando como referência os princípios presentes no Comentário Geral nº 12, o Guia para Análise de Políticas e Programas Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional sob a Perspectiva dos Direitos Humanos e a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN). Os resultados expressam que o novo marco regulatório do PNAE sinaliza para um processo de mudança de paradigma que se caracteriza por gradativo declínio da

percepção do Programa como política de caráter assistencialista e pelo incremento da concepção do benefício da alimentação escolar como um direito, com a ressalva de que a construção de um novo marco regulatório, embora condição essencial, não é suficiente para a plena realização do DHAA. Considera que, apesar destas mudanças no marco regulatório, os estudos científicos e os relatórios de entidades de proteção do DHAA revelam que entre parcela significativa das entidades executoras do PNAE ainda persistem inúmeros obstáculos que dificultam sua concretização enquanto medida de promoção do DHAA, tais como: a omissão ou insuficiente atuação dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE) no acompanhamento e fiscalização do programa; a oferta de refeições monótonas, que desconsideram preferências e cultura alimentares dos beneficiários; a inexistência de um programa sistemático de educação alimentar e nutricional contendo definição clara da proposta pedagógica e procedimentos didáticos para formação de práticas alimentares saudáveis, a permanência de situações de desvio ou uso indevido de verba, entre outros. Em suas considerações finais, o artigo enfatiza que esses obstáculos ainda persistem principalmente por dois fatores: primeiro, pelo fato de que o PNAE é um programa de larga abrangência, em que, inevitavelmente, as mudanças transcorrem com ritmo e impacto distinto e condicionado a interesses sociais, políticos e econômicos dos estados e municípios; e segundo, pelo fato de que a construção do marco regulatório, embora condição essencial, não é medida suficiente para a realização do DHAA, caso no seu processo de formulação não ocorra o envolvimento ativo das organizações da sociedade civil. Este envolvimento ativo implica não somente em obter informações sobre as disposições contidas, mas em participar na elaboração e deter poder político e acesso aos mecanismos legais para fazer prevalecer seus interesses.

- c) “Plantas alimentícias não convencionais: um estudo sobre a possibilidade de inserção na merenda escolar”, de autoria de Shirley Grazieli da Silva Nascimento *et al.*, (2019). O artigo verificou a possibilidade de inserção das plantas alimentícias não convencionais (PANCs) na merenda escolar em um município do Rio Grande do Sul, buscando compreender como ocorre a articulação do PNAE em relação às estratégias de segurança alimentar e nutricional dos/as estudantes. Os resultados foram avaliados à luz da análise textual de discurso e

apresentaram o desconhecimento dos servidores em relação às PANC's, à importância delas como elemento para assegurar segurança alimentar e nutricional, e à preocupação pela adoção de hábitos alimentares saudáveis. O artigo indica questões do distanciamento entre a participação dos pais para com as atividades realizadas dentro da escola, sinalizando a necessidade da promoção de ações em torno da segurança alimentar, envolvendo todos os atores envolvidos no processo da alimentação na escola. Enfatiza, também, que a participação da família é essencial para compor o processo de adoção de hábitos saudáveis.

- d) “O Programa de Alimentação Escolar e a qualidade da merenda escolar em Uberlândia (MG)”, de autoria de Janice Buiate Lopes Maria e Maria Teresa Nunes Pacheco Rezende (2014). O objetivo estabelecido foi supervisionar o cumprimento das normas instituídas em cada município, de maneira a permitir melhor acompanhamento da qualidade da merenda escolar em Uberlândia-MG, onde a qualidade da merenda escolar foi destacada pela adequação da administração escolar junto aos órgãos de vigilância, além do estímulo à alimentação suficiente, adequada e saudável da comunidade envolvida: estudantes, pais, funcionários das escolas, coordenadores dos projetos e da população em geral. O artigo conclui que os programas de alimentação escolar, ao regulamentarem o fornecimento de alimentos para alunos/as da rede pública, em ação conjunta com projetos de incentivo à alimentação saudável, resultaram na qualidade e no suprimento adequado de estudantes beneficiados pela merenda escolar. Ressalta, ainda, a necessidade do esforço constante dos profissionais envolvidos, dos/as alunos/as e da comunidade em geral para garantir que esses programas sejam constantemente seguidos e adequações feitas de acordo com a necessidade e aceitação por parte dos/as alunos/as beneficiados/as.

A importância atribuída à revisão bibliográfica deveu-se pela necessidade de compreender os conhecimentos produzidos e validados sobre educação alimentar e nutricional na infância foco desta pesquisa.

Considerando as categorias que emergiram neste estudo, os resultados das análises das teses, dissertações e artigos selecionados, em relação à “educação alimentar saudável”,

sobretudo na “educação infantil”, implicam que ações educativas devem ser realizadas de modo sistemático e contínuo no âmbito escolar, tendo em vista que professores/as, nutricionistas, merendeiras e a família principalmente têm significativa influência na educação alimentar e nutricional e na formação dos hábitos alimentares na primeira infância. A educação promove hábitos alimentares saudáveis, por meio de ações voluntárias de incentivo à cultura e valorização da alimentação como elemento fundamental para a vida, ações estas que devem ser iniciadas no contexto familiar de forma assertiva.

Constatamos, ainda, a necessidade de mais pesquisas que expressem o consumo alimentar adequado e a necessidade de cuidados desde a infância, para que preferências alimentares das crianças não virem consumo excessivo por alimentos inadequados, além de outras que tratem das plantas alimentícias não convencionais (PANC's) e sua importância na segurança alimentar e nutricional.

Assim, as teses, as dissertações e os artigos lidos e analisados em muito contribuíram para a pesquisa, por fortalecer a compreensão de que, apesar das tantas mudanças nas políticas públicas, é cada vez mais necessária a promoção do diálogo e a da integração entre todos os atores sociais envolvidos na alimentação escolar.

4 POLÍTICAS PÚBLICAS ENTRELAÇADAS: PNAE

Esta seção inicia-se com a reflexão sobre definição de políticas públicas e seus processos constitutivos, mostrando o entrelaçamento de Políticas Públicas em Saúde com as práticas da EAN nos diferentes campos de conhecimento e a promoção e proteção da alimentação adequada e saudável como direito humano. Apresenta abordagens sobre recursos educacionais problematizadores, ativos e transformadores, e as possibilidades de igualdade do direito de todas as pessoas de comer adequadamente. Nesse sentido, são enfatizados, também, os impactos das políticas públicas relacionadas à SAN, no enfrentamento das DCNT, que envolvem a saúde do indivíduo e da sociedade.

Nesse processo reflexivo, as Políticas Públicas em Saúde, orientadas por princípios da universalidade, equidade e uma concepção ampliada da saúde, um conjunto de valores e estratégias combinados, são de corresponsabilidades múltiplas no entendimento de outra política, que são as Políticas Públicas Saudáveis (PPS). A soberania alimentar assume centralidade no que diz respeito à autonomia e às condições de vida como forma de garantir o acesso à alimentação, ressaltando os diversos aspectos e a promoção do DHAA, que abrange o sentido de “adequada”, associados à SAN.

Além disso, são apresentadas considerações importantes sobre o fortalecimento da educação popular que culminaram na formulação da PNEPS-SUS (2013), ressaltada a relevância dos saberes e práticas populares na promoção da autonomia e visibilidade na sociedade e dos serviços de saúde. E, nesse viés, aborda os princípios que norteiam o PSE como forma de uma política pública.

Essas reflexões se entrecruzam e mostram o papel relevante do PNAE na promoção da saúde, prevenção de doenças e implicações de uma alimentação adequada, demonstrando-o como uma PPS, qualificando-o como uma Política de Estado Multissetorial, e trazendo elementos que reforçam o ato de “comer” não só como ato biológico, mas como ato político, social, cultural e ambiental.

4.1 POLÍTICAS PÚBLICAS: CONCEITOS E USOS

Estabelecer um conceito único, abrangente e preciso para o termo política pública é tarefa reconhecida como extremamente complexa por diversos estudiosos. Leonardo Secchi (2013, p. 2) afirma que “qualquer definição de política pública é arbitrária” e que

não existe para o termo uma única definição ou consenso. Assim, várias definições diferentes discutem seus diversos aspectos.

Segundo Souza, a temática política pública tem sido construída e aperfeiçoada desde a década de trinta do século passado, mediante a contribuição de vários autores: Lasswell (1936); Simon, (1957); Lindblom (1959); Easton, (1965); Dye (1984), Lynn, (1980); Peters (1986); Mead (1995); Frey (2000); Muller (2000); Teixeira (2002) e Saraiva (2006), dentre outros. Não existe uma única nem melhor definição sobre o que seja política pública.

Mead (1995) a define como um campo dentro do estudo da política que analisa o governo à luz de grandes questões públicas e Lynn (1980), como um conjunto de ações do governo que irão produzir efeitos específicos. Peters (1986) segue o mesmo viés: política pública é a soma das atividades dos governos, que agem diretamente ou por meio de delegação, e que influenciam a vida dos cidadãos. Dye (1984) sintetiza a definição de política pública como “o que o governo escolhe fazer ou não fazer”¹⁵. A definição mais conhecida continua sendo a de Laswell (1936), ou seja, decisões e análises sobre política pública implicam responder às seguintes questões: quem ganha o quê, por quê e que diferença faz.

Segundo Lucchese (2004), as políticas públicas são conjuntos de medidas, disposições e procedimentos que materializam-se na orientação política do Estado e regulam as atividades governamentais visando o interesse público. Também são definidas como ações decorrentes do governo, divididas em atividades diretas de produção de serviços pelo próprio Estado e em atividades de regulação de outros agentes econômicos.

Podemos, então, resumir o que seja política pública como o campo do conhecimento que busca, ao mesmo tempo, “colocar o governo em ação e/ou analisar essa ação (variável independente) e, quando necessário, propor mudanças no rumo ou curso dessas ações (variável dependente)” (SOUZA, 2006, p. 26).

São dois os tipos de políticas que se apresentam: a política de Estado e a política de governo. A primeira independe do governante, porque quem a ampara é a Constituição Federal; a segunda vincula-se à alternância de poder, a partir de diversas ações propostas (programas, projetos), que se transformam em políticas públicas, cujas consequências são pautadas nas ações tomadas ou não pelo governo e também pelas omissões. Assim, essas políticas abrangem as diferentes esferas (federal, estadual ou municipal), e, independente

¹⁵ Há mais de 40 anos atrás, Bachrach e Baratz (1962) mostraram que não fazer nada em relação a um problema também é uma forma de política pública.

de seus resultados serem satisfatórios, afetam todas as pessoas, visando à promoção do “bem-estar” da sociedade, por meio de uma diversidade de ações correlacionadas com as áreas de saúde, educação, meio ambiente, habitação, assistência social, lazer, transporte e segurança, e contemplam, em linhas gerais, a qualidade de vida como um todo.

No Brasil, a historicidade das políticas vem desde a década de 1920, momento em que a economia voltava-se para a agricultura, haja vista a população tradicionalmente rural. De lá até os anos de 1980, o Brasil passou por roupagens conservadoras, autoritárias e desenvolvimentistas.

Após a criação do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), em 1996, com a ascensão ao poder executivo federal de um governo comprometido com as demandas populares, passam a ser formuladas e implementadas outras políticas voltadas à agricultura familiar em 2003, com destaque para o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), desenvolvido como uma das ações vinculadas ao Fome Zero.

O PAA se tornou uma garantia de renda a agricultores de todo o Brasil, além de fomentar a organização social. Segundo a Lei nº 10.696/2003, algumas das finalidades do PAA são: a) incentivar a agricultura familiar, promovendo a sua inclusão econômica e social, com fomento à produção com sustentabilidade, ao processamento, à industrialização de alimentos e à geração de renda; b) fortalecer circuitos locais e regionais e redes de comercialização; e c) estimular e incentivar o associativismo e cooperativismo (BRASIL, 2003).

A partir de 2009, a agricultura familiar passa a ser beneficiada por uma relevante política pública pré-existente: o PNAE, instituído na década de 1950, com o objetivo de reduzir os índices de desnutrição em crianças em idade escolar. Isso ocorre com a promulgação da Lei nº 11.947/2009 que determina que, no mínimo 30% dos recursos destinados ao Programa devem ser destinados à aquisição de alimentos oriundos da agricultura familiar local ou regional. Assim, atualmente, além da garantia de segurança alimentar nas escolas, o PNAE tem promovido também o desenvolvimento da agricultura regional e local (BRASIL, 2009).

Em linhas gerais, a construção das políticas públicas é entendida como uma coprodução entre o Estado e a sociedade. Apesar da iniciativa na formulação das políticas partirem dos poderes executivo e legislativo, surgem de demandas de grupos da própria sociedade.

4.2 OS ATORES E ATIVIDADES NO CICLO DE POLÍTICAS PÚBLICAS

De acordo com Macedo *et al.* (2016), existem diversos modelos de análise para compreensão das políticas públicas: processual, institucional, elitista, racional, incremental, da teoria de jogos, da opção pública, sistêmico, entre outros (DYE, 2009; FREY, 2000; SECCHI, 2013). Um dos modelos mais utilizados é o de processo, também denominado Ciclo de Políticas Públicas, cujo objetivo é descobrir “padrões identificáveis de atividades ou processos” (DYE, 2009, p. 103). Nessa concepção, as políticas públicas são processos dinâmicos que envolvem ações e não ações (DYE, 2009).

O processo de formulação de políticas públicas ou Ciclo das Políticas Públicas apresenta cinco fases: 1ª fase – formação da agenda (seleção das prioridades); 2ª fase – formulação de políticas (apresentação de soluções ou alternativas); 3ª fase – processo de tomada de decisão (escolha das ações); 4ª fase – implementação (ou execução das ações); e 5ª fase – avaliação. Na prática, as fases interligam-se de tal forma que essa separação se dá mais para facilitar a compreensão do processo.

Assim, em um processo de discussão, elaboração e execução dessas políticas, os atores políticos são oriundos do Governo ou do Estado e também da Sociedade Civil. São pessoas que exercem funções públicas no Estado, tendo sido eleitas pela sociedade para um cargo por tempo determinado – os políticos – ou podem ser também as que atuam de forma permanente, como os servidores públicos que operacionalizam a burocracia administrativa da máquina pública.

As políticas públicas são, então, discutidas e estudadas como um sistema que recebe *inputs* (entrada) dos partidos, da mídia e dos grupos de interesse, que, por sua vez, influenciam nos resultados e efeitos (EASTON, 1965). São ponderadas como: campo dentro do estudo da política que visa analisar o governo por meio de problemas de ordem pública (MEAD, 1995); conjunto de ações governamentais que poderão produzir efeitos peculiares (LYNN, 1980); somatória das ações governamentais realizadas por agentes políticos que atuam de forma direta, influenciando a vida dos cidadãos (PETERS, 1986).

4.3 EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

As práticas de EAN são relevantes por contribuírem para a reflexão crítica das práticas de atenção à saúde, relativas à alimentação e nutrição, auxiliando na consolidação de um modelo de saúde atento à promoção da saúde e às necessidades existentes no território em que vivem as populações (BRASIL, 2012).

Como forma de promover um campo comum de reflexão e orientação da prática da EAN, foi proposto, em 2012, o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. O documento constitui um avanço na delimitação de caminhos para uma educação crítica, na unificação do conceito de EAN e no direcionamento das ações para as áreas da saúde, educação e assistência (BRASIL, 2012; 2016).

A publicação do Marco de Referência tornou mais evidente a ampliação das possibilidades da EAN, definida nesse documento como um “campo de conhecimento e prática contínua e permanente, intersetorial e multiprofissional, que utiliza diferentes abordagens educacionais” (BRASIL, 2012, não paginado), envolvendo indivíduos ao longo de todo o curso da vida, grupos populacionais e comunidades, considerando as interações e significados que compõem o comportamento alimentar.

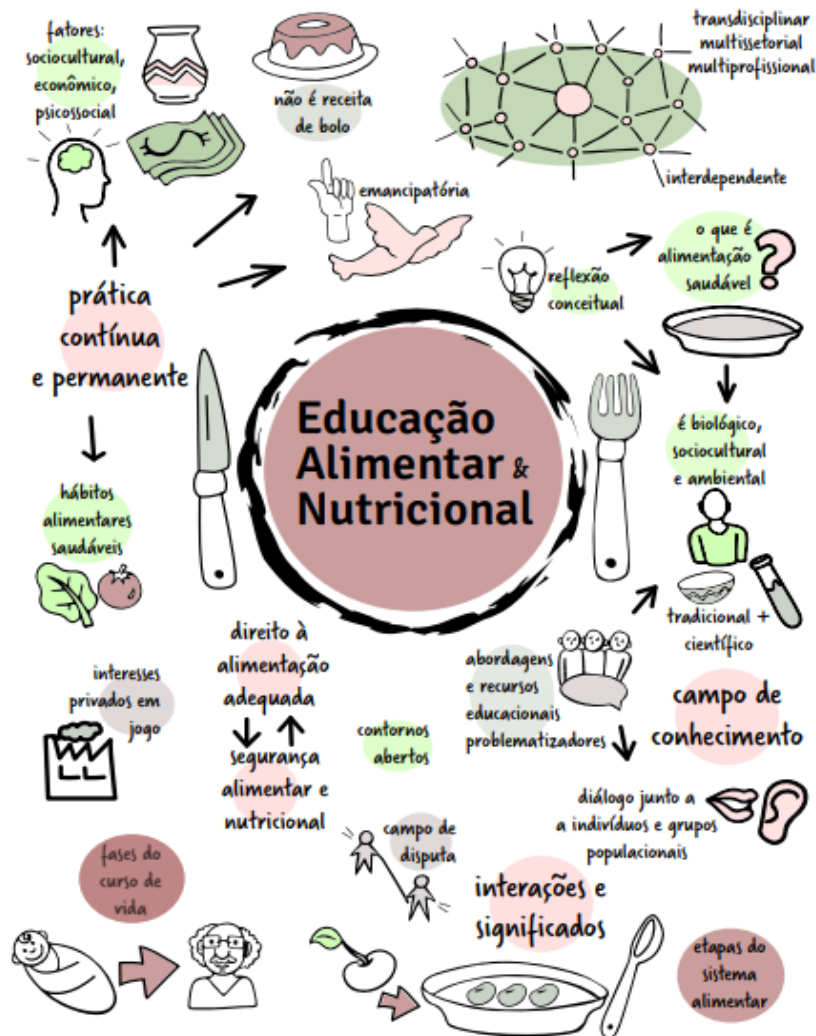
O propósito primeiro e último da EAN é **promover e proteger a alimentação adequada e saudável**. Compreender a alimentação adequada e saudável como um direito humano básico, que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade; atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis, estabelece um campo muito mais amplo de ação para a EAN do que aquele tradicionalmente restrito às dimensões biológicas e do consumo alimentar. (BRASIL, 2018, p.12, grifos nossos).

Assim, para gestores e profissionais ligados à área, considera-se um grande desafio associar cada princípio da EAN a uma situação prática da realidade para melhor planejar e realizar processos formativos como campo do conhecimento e práticas contínuas e permanentes, transdisciplinares, intersetoriais e multiprofissionais, em diversos setores e cenários, visando, assim, promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis e assegurar o direito humano à alimentação adequada. É importante “a

valorização da importância de hábitos alimentares saudáveis, principalmente em crianças, adolescentes e adultos jovens, uma vez que é nessa fase que ocorrem as modificações alimentares que determinarão o comportamento alimentar no futuro” (PINHEIRO, 2005, p. 189).

Em 17 de junho de 2013, foi publicada a Resolução CD/FNDE nº 26, que fortalece um dos eixos do PNAE ao dedicar uma seção específica às ações de EAN. Essa medida vai ao encontro das políticas públicas atuais relacionadas à SAN, visto a existência do Plano de Segurança Alimentar e Nutricional, do Plano Nacional de Combate à Obesidade e do Plano de Ações Estratégicas para o enfrentamento das DCNT.

Figura 1 – Representação acerca da conceituação do EAN



Fonte: Caderno Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2018, p. 13).

A Figura 1 visa representar a conceituação do EAN. Reflete as diferentes dimensões, significados e desafios que se abrem a cada trecho da concepção e sobre como esse conjunto se articula para formar os pilares das estratégias e ações de EAN. Nesse contexto, os princípios e práticas para educação alimentar estão retratados nessa figura, disponibilizada no Caderno Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2018), no qual a EAN é ressaltada como um campo de conhecimento, significando que

há um acúmulo de compreensões sobre seu conceito, como é realizada, os resultados de suas ações em diferentes âmbitos, desde aquele que diz respeito a questões estruturais, como o modo de produção do alimento, por exemplo, até os fatores que compõem nossas práticas alimentares e mudanças no âmbito familiar ou individual. (BRASIL, 2018, p. 13).

E também como um campo transdisciplinar, multissetorial e multiprofissional, pois há interdependência de fatores

Todo esse conjunto de conhecimentos, dependendo do nosso campo de atuação profissional, pode ser visto por uma perspectiva mais específica. Por exemplo, se observamos a Educação Alimentar e Nutricional do ponto de vista nutricional, podemos ter as outras dimensões reduzidas frente a este olhar. Mas, nem por isso estas dimensões seriam menos importantes. Antes, todas são relevantes e determinam a prática e o comportamento alimentar. Por isso é essencial que, ao realizarmos a análise de uma situação, a partir de uma perspectiva, tenhamos também a oportunidade de reintegrá-la ao conjunto maior de dimensões que fazem parte do conceito de EAN. (BRASIL, 2018, p. 15).

Constatamos que, levando-se em conta somente uma perspectiva sobre a EAN, corremos o risco de nos limitarmos a compreensões específicas e direcionadas somente a uma situação, distanciando-nos do “todo”, de uma situação mais abrangente. O Caderno destaca que a importância de reconhecermos e estimularmos a reflexão sobre escolhas alimentares saudáveis significa lidar com o sociocultural, o biológico e o ambiental.

A alimentação é sim um ato biológico; mas, ao mesmo tempo, é também cultural e até mesmo ecológico (**etapas do sistema alimentar**) e político (permeado por interesses privados e **campo de disputa**). É preciso ter em mente a complexidade que paira sobre estas expressões que abarcam uma multiplicidade de dimensões, sobre as quais precisamos nos debruçar para compreender melhor os fenômenos do comer, do alimentar e do nutrir. (BRASIL, 2018, p. 15, grifos nossos).

No Marco de Referência, são evidenciadas indicações que referenciam a alimentação adequada e saudável como matéria prima da EAN. Acreditamos ser necessário, primeiramente, indagarmos o que é saudável e, em seguida, o que é alimentação saudável. O documento traz, ainda, exercícios reflexivos, os quais indicam situações atuais e antigas, demonstrando as diferenças das respostas que podem surgir e refletir diferentes contextos, aspectos históricos, hábitos, heranças, culturas, informações científicas e conhecimentos sobre os princípios e práticas para educação alimentar e nutricional populares (os saberes populares) ou tradicionais, entre outros tantos. Demonstra, ainda, aspectos históricos, porém atuais, desafiadores e necessários sobre as práticas alimentares cotidianas com a intenção de promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis.

Ao pensarmos sobre nossa rotina e das pessoas que nos cercam, diríamos que, para mudar a alimentação de fato, o indivíduo teria que mudar um pouco a sua vida; aliás, para a grande parte da população seria preciso mudar muito. Então, **comer saudável não é só uma questão de saber o que comer. Precisamos ter acesso físico aos alimentos, poder comprá-los, gostar deles, armazená-los adequadamente, prepará-los, consumi-los em ambientes apropriados, e até mesmo conhecê-los melhor.** Toda a mobilização para se ter uma alimentação saudável demanda uma transformação maior, tanto da pessoa quanto da sociedade. [...] **Por que comemos o que comemos? Como aquele alimento chegou ali no nosso prato? Quem produziu? Como e onde produziu?** (BRASIL, 2018, p. 15, grifos nossos).

O Caderno evidencia que a EAN direciona a ampliação do pensamento questionador, crítico e político sobre o que é saudável. São essas questões que tornam a temática tão relevante e desafiadora.

Os recursos educacionais para que a nossa sociedade coma melhor e também produza melhores alimentos – por meio de processos mais humanos, sustentáveis, que permitam que o direito de comer adequadamente seja possível para todos e que seja viável para as futuras gerações – precisam ser problematizadores, ativos e transformadores, de modo que as nossas decisões sejam responsáveis conosco, com a sociedade como um todo, com o nosso ambiente, com o presente e com o futuro. (BRASIL, 2018, p. 15).

O documento demonstra a importância das abordagens sobre recursos educacionais problematizadores, ativos e transformadores para que, por meio de processos mais humanizados e sustentáveis, as pessoas possam comer melhor e produzir alimentos de melhor qualidade, de forma que o direito de comer adequadamente seja possível para

todos, de igual forma, e viável também às futuras gerações. Essas ações e decisões refletem a responsabilidade que precisamos ter conosco, com a sociedade e com o nosso ambiente em prol do que há por vir.

Conforme evidenciado na Figura 1, o “diálogo” demonstra a essência do encontro entre os sujeitos.

É uma forma de troca que permite levantar perguntas e construir respostas em conjunto, tanto com indivíduos quanto com grupos populacionais. Para tanto, pressupõe-se uma abertura para o outro, aprimorar a escuta sensível e o acolhimento de diferentes formas de ver e estar no mundo. Isso implica colocar em xeque as nossas certezas, tão presentes no mundo científico. Demanda estar à disposição para colocar os diferentes saberes – científicos, populares, técnicos, dentre outros – em um patamar em que predomine o respeito às diversidades e perspectivas diversas de lidar com o mundo. **O diálogo, por fim, é uma permanente reflexão ético-humanística diante de si, do outro e do planeta.** (BRASIL, 2018, p.15, grifos nossos).

A EAN passa a ocupar neste contexto posição estratégica para a PAAS, na prevenção e no controle dos problemas alimentares e nutricionais atuais (BRASIL, 2018), favorecendo a consolidação de um modelo atento à promoção da saúde e às necessidades existentes no território em que vivem as populações (BRASIL, 2012). Essas e outras tantas medidas, atitudes e decisões, vão ao encontro das políticas públicas atuais relacionadas à SAN, visto a existência do Plano de SAN, do Plano Nacional Combate à Obesidade e do Plano de Ações Estratégicas para o enfrentamento das DCNT, que tratam de temáticas diferentes, mas que se entrelaçam, pois envolvem a saúde do indivíduo e da sociedade ao mesmo tempo.

A obesidade infantil é um problema mundial de saúde pública a ser superado, conforme demonstra o Atlas da Obesidade Infantil no Brasil (2019). O Atlas revela que no quesito “excesso de peso”, do universo de 1.527.579 crianças avaliadas em 2018 nos estados brasileiros, 18,9% das crianças menores de 2 anos, têm excesso de peso, sendo 7,9% (120 mil crianças) identificadas com obesidade e 11% (168 mil crianças) com sobrepeso; nas crianças de 2 a 4 anos, de um total de 3.489.438 avaliadas, 14,3% tem excesso de peso, 6,5% (227,6 mil crianças) identificadas com obesidade e 7,8% (273,3 mil crianças) com sobrepeso; e nas crianças de 5 a 9 anos, das 4.181.800 crianças avaliadas em 2018, 29,3% tem excesso de peso, sendo 4,8% (200 mil crianças) identificadas com obesidade grave, 8,4% (352,8 mil crianças com obesidade) e 16,1% (670,9 mil crianças) com sobrepeso. O Atlas ressalta dados nacionais que mostram que 3 a cada 10 crianças de

5 a 9 anos estão acima do peso no país, enfatizando informação do Atlas Mundial da Obesidade e a Organização Mundial da Saúde (OMS), que o Brasil estará na 5ª posição no *ranking* de países com o maior número de crianças e adolescentes com obesidade em 2030, com apenas 2% de chance de reverter essa situação se nada for feito.

Nesse sentido, verifica-se que a prevalência de obesidade no Brasil e no mundo vem aumentando consideravelmente. As evidências mostram que quando a criança já tem um excesso de peso, muito provavelmente ela vai se tornar um adolescente e um adulto acima do peso, por isso é importante prevenir.

4.4 DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS

As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) são multifatoriais, ou seja, determinadas por diversos fatores, sejam eles sociais ou individuais, se desenvolvem no decorrer da vida e são de longa duração. (VIGILÂNCIA DCNT, 2020). Os principais fatores de risco são: tabagismo, uso nocivo de álcool, inatividade física e alimentação não saudável.

Figura 2 – Fatores que levam às DCNT



Fonte: Brasil (2020).

a) **Tabagismo**

O tabagismo é um forte fator de risco para o desenvolvimento de uma série de doenças crônicas, como câncer e doenças pulmonares e cardiovasculares. Desse modo, o hábito de fumar permanece como líder global entre as causas de mortes evitáveis

(WHO, 2011). Outros estudos associam, também, o fumo passivo a esse mesmo grupo de doenças (MELLO; PINTO; BOTELHO, 2001).

O Brasil tem-se destacado como o país que vem reduzindo progressivamente a prevalência de tabagismo nas Américas e no mundo. Em 1989, a prevalência de fumantes era de 34,8% (INAN, 1990); em 2003, 22,4% (SZWARCOWALD, 2014); em 2008, foi reduzida para 17,2% na população de 15 anos ou mais: 21,6% em homens e 13,1% em mulheres (BRASIL, 2011). Os dados mais recentes, levantados pela Pesquisa Nacional de Saúde (PNS), em 2013, mostram que a prevalência de usuários atuais de produtos derivados do tabaco, na população de 18 anos ou mais, foi de 15% no país, sendo maior na área rural (17,4%) quando comparado com a área urbana (14,6%). Observando-se por sexo, a prevalência foi maior entre os homens (19,2%); por região, a maior porcentagem foi encontrada na região Sul (16,1%); e por Unidade Federativa, a maior prevalência foi no estado do Acre, 19,3% (IBGE, 2014).

A PNS trouxe outras informações importantes sobre o tabagismo: 14,5% dos adultos do país declararam ser fumantes atuais de cigarro, e 17,5%, ex-fumantes. Dentre os fumantes, 51,1% disseram ter tentado parar de fumar nos 12 meses anteriores à entrevista, e 8,8% referiram ter procurado tratamento com profissional de saúde para parar de fumar nesse mesmo período. Quanto à exposição à mídia pró-tabaco, 28,7% dos adultos informaram terem sido expostos a ela; e 52,1%, à mídia antitabaco. Dos adultos fumantes, 86,2% referiram estar expostos às advertências dos maços de cigarro, sendo que 52,3% pensaram em parar de fumar devido a essas advertências.

b) Consumo nocivo de álcool

A OMS estima que o consumo nocivo do álcool foi responsável por 3,3 milhões de mortes em 2012, ou seja, 5,9% do total de óbitos no mundo. Além de relacionado à mortalidade, o consumo de bebidas alcoólicas também é classificado entre os cinco principais fatores de risco para incapacidades, principalmente entre jovens, e está relacionado como fator causal de mais de 200 doenças e lesões, como: cirrose hepática, câncer, distúrbios neurológicos e maior exposição a acidentes e violências (WHO, 2014; REHM *et al.*, 2015).

c) Inatividade física

A prática de atividade física de forma regular é considerada um fator de proteção à saúde das pessoas, enquanto que o sedentarismo é o quarto maior fator de risco de mortalidade global. Segundo a OMS (2014), 3,2 milhões de mortes por ano em todo o mundo são atribuídas à atividade física insuficiente. A entidade recomenda a prática de, no mínimo, 150 minutos de atividade física semanal de intensidade leve a moderada ou 75 minutos de atividade de intensidade vigorosa, entre adultos. No caso de adolescentes, o tempo recomendado sobe para 300 minutos de atividade de intensidade leve a moderada por semana ou 150 minutos de atividade de intensidade vigorosa.

d) Alimentação não saudável

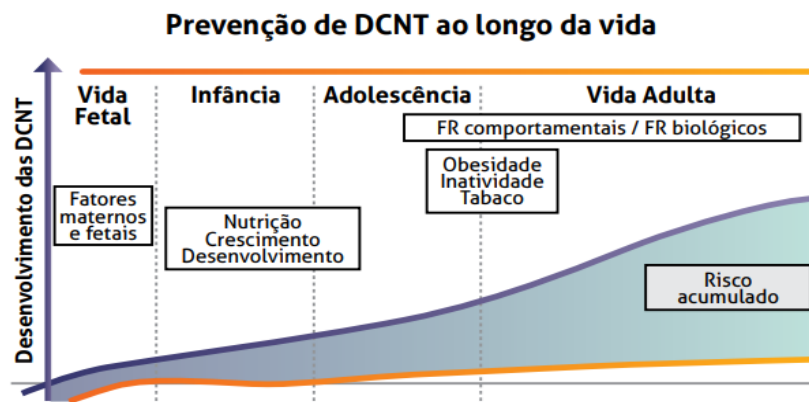
No Brasil, houve uma redução na compra de alimentos tradicionais básicos, como arroz, feijão e hortaliças, e aumentos notáveis na compra de alimentos processados, entre meados da década de 1970 e meados da década de 2000, acarretando aumento no consumo de gorduras saturadas, sódio e açúcares livres (LEVY *et al.*, 2010).

Dentre os marcadores de padrão alimentar saudável está o consumo de frutas e hortaliças. Sobre a ingestão diária desses alimentos, recomenda-se pelo menos 400 gramas (WHO, 2003), o que equivale, aproximadamente, ao consumo diário de cinco porções.

O Plano de Ações Estratégicas Para o Enfrentamento das DCNT no Brasil (2011-2022) define ações prioritárias e investimentos necessários para preparar o país para enfrentar e deter as DCNT nos próximos dez anos. O Plano aborda as quatro principais doenças (doenças do aparelho circulatório, câncer, respiratórias crônicas e diabetes) e os fatores de risco (tabagismo, consumo nocivo de álcool, inatividade física, alimentação inadequada e obesidade).

O documento ressalta, ainda, que a abordagem de DCNT estende-se por todo o ciclo da vida. As ações de promoção da saúde e prevenção de DCNT iniciam-se ainda na gravidez, por meio dos cuidados pré-natais e nutrição adequada, passando pelo estímulo ao aleitamento materno; infância e adolescência, quanto à exposição aos fatores de risco (álcool e tabaco) e ao estímulo aos fatores protetores (alimentação saudável e atividade física), e persistem na fase adulta e durante todo o curso da vida (Figura 3).

Figura 3 – Indicadores de benefícios na atuação sobre fatores ambientais e comportamento saudável ao longo do ciclo de vida



Fonte: WHO (2003, p. 67).

4.5 ABORDAGENS SOBRE POLÍTICAS PÚBLICAS EM SAÚDE

De acordo com Lucchese (2004, p. 2), as políticas públicas em saúde

integram o campo de ação social do Estado, visando melhorias das condições de saúde da população e dos ambientes natural, social e do trabalho, em relação às demais políticas públicas da área social consiste em organizar as funções públicas do governo, com vista à promoção, proteção e recuperação da saúde dos indivíduos como também da coletividade.

No Brasil, as políticas públicas de saúde orientam-se, formalmente, pelos princípios de universalidade e equidade, no acesso a ações e serviços, e pelas diretrizes de descentralização da gestão, de integralidade do atendimento e de participação da comunidade na organização de um sistema único de saúde no território nacional.

A Constituição da República Federativa do Brasil, “ao adotar o modelo de seguridade social, para assegurar os direitos relativos à previdência, saúde e assistência social, determina explicitamente que a saúde é direito de todos e dever do Estado” (LUCCHESI, 2004, p. 3).

Vale lembrar que a concepção ampliada de saúde adotada na Constituição e o entendimento de que a garantia desse direito exige do Estado políticas econômicas e sociais, orientadas à redução de riscos de doenças e outros agravos, não apenas ampliam o espectro das políticas públicas relacionadas à saúde como exigem dos formuladores das

políticas de saúde a interlocução com outros setores. (LUCCHESI, 2004, p. 11).

Os avanços nos processos de participação na formulação das políticas públicas de saúde, pós Constituição de 1988, foram fortalecidos com a luta dos movimentos sociais, em especial os de defesa da saúde pública, para a criação e o fortalecimento dos espaços de discussão e tomada de decisão, em especial os Conselhos.

Com as mudanças introduzidas a partir do texto constitucional e da Lei Orgânica da Saúde em 1990, as decisões em matéria de saúde pública passaram a envolver novos e múltiplos atores, impondo modificações significativas no desenho e formulação das políticas de saúde, com importantes inovações institucionais em termos da estrutura e dinâmica do processo decisório. (LUCCHESI, 2004, p. 5).

4.5.1 Políticas Públicas Saudáveis

O entendimento de Políticas Públicas Saudáveis (PPS), no debate internacional, ocorreu durante a 8ª Conferência Internacional de Promoção da Saúde, realizada em Ottawa, Canadá, em 1986, mesmo ano em que, no Brasil, aconteceu a 8ª Conferência Nacional de Saúde, marco do processo brasileiro de Reforma Sanitária.

A concepção atual de Promoção da Saúde está associada a um conjunto de valores (vida, saúde, solidariedade, equidade, democracia, cidadania, desenvolvimento sustentável, participação e parceria), referindo-se a uma “combinação de estratégias” que envolvem a ação do Estado (políticas públicas saudáveis), da comunidade (reforço da ação comunitária), de indivíduos (desenvolvimento de habilidades pessoais), do sistema de saúde (reorientação do sistema de saúde) e de parcerias interinstitucionais, trabalhando com a noção de responsabilização múltipla, seja pelos problemas, seja pelas soluções propostas para os mesmos. [...] as políticas públicas saudáveis se expressam por diversas abordagens complementares, que incluem legislação, medidas fiscais, taxações e mudanças organizacionais, e por ações coordenadas que apontam para a equidade em saúde, a distribuição mais equitativa da renda e políticas sociais. Essa compreensão abrangente do termo representa, assim, uma superação da perspectiva que marcava o entendimento anterior do alcance da promoção da saúde, limitado à correção de comportamentos individuais, isto é, à mudança dos “estilos de vida” prejudiciais à saúde. (BUSS, 2003, p. 16-27).

Reconhecendo a necessidade de promover bons hábitos de vida, a OMS defende a necessidade de mudanças nos estilos de vida, recomendando a adoção de dieta adequada e

atividade física regular, como forma de prevenção de agravos crônicos não transmissíveis, em movimento denominado Estratégia Global (WHO, 2004).

Nesse sentido, recomendam-se as seguintes ações de alimentação dirigidas à escola, resumidas a seguir: restrição do consumo de alimentos ricos em energia (calorias) e pobres em vitaminas e sais minerais; limitação da exposição das crianças às agressivas práticas de publicidade de produtos de baixo valor nutricional; garantia de informações para promover escolhas saudáveis para o consumo alimentar; resgate de dietas tradicionais, via de regra, mais saudáveis (WHO, 2004).

4.5.2 Soberania Alimentar

Em meados de 1990, surgiu o conceito de soberania alimentar, relacionado ao direito dos povos de decidir sobre o que irão produzir e o que vão consumir. Dessa forma, importam à soberania alimentar a autonomia e as condições de vida e de trabalho dos agricultores familiares e camponeses, o que se reflete na produção de alimentos de qualidade, seguros, diversos, ambientalmente sustentáveis e adequados à cultura local.

Em consonância a essa forma de garantir o acesso à alimentação, os movimentos liderados pela Via Campesina¹⁶ propõem como conceito de soberania alimentar:

O direito dos povos de definir suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população com base na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade de modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, de comercialização e de gestão dos espaços rurais, nos quais a mulher desempenha um papel fundamental. **A soberania alimentar favorece a soberania econômica, política e cultural dos povos.** Defender a soberania alimentar é reconhecer uma agricultura com camponeses, indígenas e comunidades pesqueiras, vinculadas ao território prioritariamente orientada a satisfação das necessidades dos mercados locais e nacionais. [...] (Via Campesina, 2001 *apud* CAMPOS, 2006, p. 154-155, grifos nossos).

A temática da soberania alimentar relaciona-se fortemente à produção de alimentos (o que se produz, como e para quê) e não é compatível com o modelo hegemônico voltado às necessidades do mercado internacional. Além da perda da diversidade e identidade

¹⁶ A Via Campesina é um movimento internacional que coordena organizações camponesas de pequenos e médios agricultores, trabalhadores agrícolas, mulheres rurais e comunidades indígenas e negras da Ásia, África, América e Europa. Uma das principais políticas da Via Campesina é a defesa da soberania alimentar. Disponível em: <http://www.social.org.br/cartilhas/cartilha003/cartilha012.htm>. Acesso em: 27 out. 2020.

culturais, os novos hábitos têm causado danos à saúde dos brasileiros, como, por exemplo, a diminuição do consumo de alimentos *in natura* fundamentais à saúde, como frutas e hortaliças, associado ao excessivo e crescente consumo de alimentos industrializados (ricos em gordura, açúcar, sal e pobres em fibras e vitaminas). Esses (maus) hábitos, combinados à inatividade física da população, têm gerado números alarmantes de sobrepeso, obesidade e doenças crônicas.

As políticas públicas de saúde e nutrição direcionadas aos grupos de pessoas vulneráveis (mulheres, crianças, idosos e outros) são relevantes tanto para a melhora dos indicadores de saúde e sociais como para a nutrição da população. Além disso, são essenciais para a redução da pobreza e, conseqüentemente, melhora nutricional em todos os níveis educacionais. Nesse sentido, são uma maneira mais assertiva de se quebrar o círculo perverso de transmissão intergeracional da pobreza e da desnutrição (LEÃO; RECINE, 2011).

4.5.3 Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

A alimentação é uma necessidade básica para todo ser humano. Exerce influência sobre sua saúde, sua capacidade de trabalhar, de estudar e se divertir, sobre sua aparência e longevidade. O acesso a uma alimentação que possa assegurar a saúde, o bem-estar e qualidade de vida é um direito declarado desde 1948, garantido a partir da assinatura da Declaração dos Direitos Humanos pela ONU, da qual o Brasil é signatário.

Segurança alimentar e nutricional significa que “todo mundo tem direito a uma alimentação saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente” (BRASIL, 2006a).

Criado por meio da Lei nº 11.346/2006, conhecida como Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) foi instituído com os objetivos de formular e implementar política e planos de SAN, estimular a integração dos esforços entre governo e sociedade civil e promover o acompanhamento, o monitoramento e a avaliação da SAN no país.

Nesse sentido, é direito constituído que toda pessoa, em território nacional, deve ter acesso a uma alimentação saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, direitos que refletem os objetivos da SAN, baseados em práticas alimentares promotoras da saúde. Desse modo, torna-se direito do brasileiro se alimentar

devidamente, de forma a se respeitar particularidades e características culturais de cada região.

Segundo o Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA)¹⁷, garantir a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) implica em destinar orçamentos públicos e implementar políticas públicas universais que incluam progressivamente (e prioritariamente) a população vulnerável à fome e à pobreza, políticas que se comprometam com a SAN, conforme se define a seguir:

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, econômica e socialmente sustentáveis. (BRASIL, 2006a, não paginado).

Conforme a LOSAN, a segurança alimentar e nutricional abrange:

- I – ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura tradicional e familiar, do processamento, da industrialização, da comercialização, incluindo-se os acordos internacionais, do abastecimento e da distribuição dos alimentos, incluindo a água, bem como da geração de emprego e da redistribuição de renda;
- II – conservação da biodiversidade e utilização sustentável dos recursos;
- III – a promoção da saúde, da nutrição e da alimentação da população, incluindo-se grupos populacionais específicos e populações em situação de vulnerabilidade social;
- IV – a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica e racial e cultural da população;
- V – a produção de conhecimento e o acesso à informação;
- VI – a implementação de políticas públicas e estratégias sustentáveis e participativas de produção, comercialização e consumo de alimentos, respeitando-se as múltiplas características culturais do País. (BRASIL, 2006a, não paginado).

¹⁷ O CONSEA é um instrumento de articulação entre governo e sociedade civil na proposição de diretrizes para as ações na área da alimentação e nutrição. Instalado no dia 30 de janeiro de 2003, o Conselho tem caráter consultivo e assessoria o Presidente da República na formulação de políticas e na definição de orientações para que o País garanta o direito humano à alimentação. O Conselho é formado por conselheiros – representantes da sociedade civil organizada e ministros de Estado e representantes do Governo Federal – , além de observadores convidados. O patrono do Conselho é o cientista social Josué de Castro, pioneiro das abordagens científicas sobre o fenômeno da Fome (BRASIL, 2006, p. 8).

A expressão “direito humano à alimentação adequada” tem sua origem no Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (PIDESC), que reconhece o direito a um padrão de vida adequado, inclusive à alimentação adequada, bem como o direito fundamental de estar livre da fome.

Conforme os tratados internacionais de direitos humanos, existem duas dimensões indivisíveis do DHAA: o direito de estar livre da fome e da má nutrição; e o direito à alimentação adequada¹⁸. O DHAA começa pela luta contra a fome, mas caso se limite a isso, esse direito não estará sendo plenamente realizado. Os seres humanos necessitam mais do que o atendimento a suas necessidades de energia ou de alimentação nutricionalmente equilibrada.

Na realidade, o DHAA não deve e não pode ser interpretado em um sentido estrito ou restritivo que o condicione ou o considere como “recomendações mínimas de energia ou nutrientes”. A alimentação para o ser humano deve ser entendida como processo de transformação da natureza em gente saudável e cidadã. Assim, o DHAA diz respeito a todas as pessoas de todas as sociedades e não apenas àquelas que não têm acesso aos alimentos.

O termo “adequada” envolve diversos aspectos, como mostra a Figura 4, e a promoção e plena realização do DHAA envolvem elementos de justiça social e econômica de um país. As formas como cada um desses fatores são atendidos, no entanto, depende da realidade específica de cada grupo ou povo. Por exemplo, a plena realização do DHAA para uma comunidade indígena não é igual à de moradores citadinos. As comunidades indígenas necessitam de terra para plantar, coletar e caçar. Os moradores de um bairro necessitam de trabalho, renda e acesso à água.

Pessoas com necessidades alimentares diferenciadas carecem de acesso e informação sobre os alimentos adequados as suas necessidades. Aqueles que têm recursos para comprar seus alimentos precisam de informação adequada para fazer escolhas saudáveis e seguras, como rótulos confiáveis e de fácil compreensão. Ou seja, ainda que

¹⁸ Em 2007, o CONSEA, por meio do Grupo de Trabalho Alimentação Adequada e Saudável, propôs uma definição ampliada para este conceito: “a alimentação adequada e saudável é a realização de um direito humano básico, com a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais dos indivíduos, de acordo com o ciclo da vida e as necessidades alimentares especiais”. Deve atender aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação, prazer (sabor), às dimensões de gênero e etnia, e às formas de produção ambientalmente sustentáveis, livres de contaminantes físicos, químicos, biológicos e de organismos geneticamente modificados” (CONSEA, 2007, p. 9). Tal definição considera que o modo como se produzem os bens necessários e como se reproduz a vida humana numa dada sociedade têm reflexos nos corpos e perfis de saúde desses corpos. Desta maneira, as mudanças na forma de se alimentar nos últimos 200 anos têm se refletido no atual quadro epidemiológico da humanidade.

todos esses grupos tenham características em comum, em determinadas ocasiões são requeridas ações específicas para garantir o direito de cada grupo (LEÃO; RECINE, 2011).

Figura 4 – Representação gráfica da alimentação adequada



Fonte: Leão e Recine (2011).

A SAN está associada não apenas à fome, mas também a doenças causadas por alimentos (diarreia, contaminação por agrotóxicos, presença de hormônios, composição inadequada etc.) e doenças associadas a hábitos alimentares inadequados, como obesidade, diabetes, hipertensão arterial, e também o câncer.

No Brasil, a obesidade é uma das formas de manifestação da insegurança alimentar e nutricional; uma doença em que o excesso de gordura corporal acumulada pode atingir graus capazes de afetar a saúde (OMS, 2003). Ela resulta dos sucessivos balanços energéticos positivos mínimos prolongados ao longo do tempo, isto é, em que a quantidade de energia ingerida é superior à quantidade de energia gasta (CARNELL; WARDLE, 2008).

Como doença crônica, a obesidade necessita, portanto, de tratamento para toda a vida, estando associada a outras doenças. Os indivíduos com excesso de peso ou obesidade apresentam maior risco de incidência de outras doenças, como: diabetes tipo 2, hipertensão arterial, alterações do colesterol e triglicérides do sangue, doença coronária, acidente vascular cerebral, gota, osteoartrite, apneia do sono, certos tipos de cancro, em particular do cólon, da mama e do ovário (VISSCHER; SEIDELL, 2001; OMS, 2000).

Se as tendências atuais continuarem, a OMS estima que os 41 milhões de crianças abaixo de 5 anos que apresentam sobrepeso e obesidade devem saltar para 70 milhões até o ano de 2025, no mundo inteiro. Antes relacionada a um problema presente

prioritariamente em países desenvolvidos, atualmente o sobrepeso e a obesidade aumentam acentuadamente em países em desenvolvimento especialmente nas áreas urbanas. Na África, por exemplo, esse número dobrou de 5.4 milhões, em 1990, para 10.6 milhões em 2014. Outra situação semelhante também pode ser observada no continente asiático, onde quase metade das crianças abaixo de 5 anos estava acima do peso em 2014 (WHO, 2016).

O PNAE faz parte da PNSAN desde 2005, sendo um dos seus objetivos propiciar uma alimentação adequada e nutricional aos/às alunos/as de ensino fundamental e educação infantil da rede pública.

A alimentação escolar envolve aspectos cultural-territoriais; interações socioeconômicas ambientais; políticos-institucionais; de respeito ao ciclo da natureza de ofertar alimentos para atender à necessidade básica do indivíduo de não sentir fome; entre outros, a fim de promover a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). (CARVALHO; CASTRO, 2009, p. 5).

Carvalho e Castro (2010) destacam, ainda, que a alimentação e a sustentabilidade devem ser desenvolvidas juntas a partir do momento em que a vida é garantida por longos períodos devido à ingestão de alimentos saudáveis; pela agregação de conceitos acerca da preservação do meio ambiente; pelo esforço em não utilizar agrotóxicos nas culturas; pela diversificação da produção agrícola; pelas condições nutricionais adequadas; pelo respeito aos costumes alimentares de cada região; pelo gerenciamento ecológico-ambiental dos recursos produtivos de maneira a garantir a SAN e o DHAA.

O DHAA, conforme mencionado anteriormente, é um direito humano básico, ou seja, todas as pessoas, “não importa quem sejam nem onde vivam, devem ter acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, de forma permanente e regular, ficando, assim, bem nutridas e livres da fome” (BRASIL, 2019, p. 11). Esse direito é garantido pela Constituição de nosso país, sendo obrigação do Estado, tanto em âmbito federal quanto estadual e municipal, respeitá-lo, protegê-lo, promovê-lo e provê-lo, mas pelo que temos presenciado, nem sempre é assim.

4.5.4 Política Nacional de Educação Popular em Saúde

A Política Nacional de Educação em Saúde (PNEPS) é considerada uma grande conquista de fortalecimento da educação popular. Em 2009, a partir da percepção cada vez mais nítida da importância e do significado que as práticas de educação popular em saúde

possuem no contexto da gestão participativa e do cuidado integral em saúde, foi constituído o Comitê Nacional de Educação Popular em Saúde (CNEPS) para fomentar o diálogo entre os coletivos e educadores, profissionais de saúde, trabalhadores, gestores e estudantes, culminando na formulação dessa política nacional.

Apresentada e aprovada em 2012, a PNEPS foi instituída pela Portaria nº 2.761, em 19 de novembro de 2013 (BRASIL, 2013a). O objetivo principal é “implementar a Educação Popular em Saúde no âmbito do SUS, contribuindo com a participação popular, com a gestão participativa, o controle social, o cuidado, a formação e as práticas educativas em saúde” (BRASIL, 2012, p. 20).

No Brasil, tanto o Sistema Único de Saúde (SUS) quanto a educação popular percorreram um longo percurso. Suas trajetórias se cruzam a partir de práticas e experiências que se fizeram junto às classes populares, em locais diversos, como sindicatos, comunidades, igrejas, universidades, escolas, no campo e na cidade, e com a participação dos mais diferentes sujeitos, especialmente aqueles em situação de exploração, excluídos de seus direitos básicos. Entretanto, o percurso da educação popular contempla, também, experiências que se realizam no espaço da educação formal ou da institucionalidade de governos municipais, estaduais e federais (BOTELHO *et al.*, 2018, p. 16).

A PNEPS ressalta a relevância dos saberes e práticas populares e sugere a promoção de ações educativas “com” as comunidades e não “para” elas, com a intenção de facilitar o entendimento dos saberes técnico-científicos e populares, visando promover a autonomia das pessoas e visibilidade dos serviços de saúde do SUS.

São diretrizes da PNEPS: diálogo, amorosidade, problematização, construção compartilhada do conhecimento, emancipação e compromisso com a construção do projeto democrático e popular. Como eixos estratégicos, citamos: participação, controle social e gestão participativa; formação, comunicação e produção de conhecimento; cuidado em saúde e intersetorialidade e diálogos multiculturais (BRASIL, 2017).

Com base nesses eixos, o Plano Operativo elaborado para o período 2013-2015 traçou estratégias de implementação. As relacionadas à questão da formação e produção do conhecimento são: desenvolver processos de formação, pesquisa, extensão na perspectiva da educação popular em saúde; promover a educação popular em saúde junto aos serviços de saúde; contribuir com a produção de conhecimento em educação popular em saúde; implementar um plano de comunicação da PNEPS (BRASIL, 2013b)

Nesse contexto, uma formação universitária em saúde que esteja atrelada aos princípios da educação popular pode favorecer mudanças na maneira como o cuidado em saúde é concebido e praticado nos diversos níveis de atenção aos usuários do SUS.

4.5.5 Programa Saúde na Escola

O Programa Saúde na Escola (PSE) propõe-se a contribuir para a promoção de saúde no ambiente escolar, tendo a educação em saúde como um de seus pilares fundamentais.

A Portaria nº 1.861/2008, que estabelece recursos financeiros aos municípios por adesão ao PSE, define, em seu Art. 3º, critérios específicos que devem constar na elaboração do Projeto do Programa Saúde na Escola, entre os quais que a programação das atividades desse programa deverá ser incluída no projeto político pedagógico de cada uma das escolas. Ocorre, desta forma, o reforço na compreensão de que a educação em saúde no cotidiano escolar é uma tarefa relevante que precisa ser planejada e realizada pelo coletivo de educadores e profissionais que atuam na instituição escolar.

Instituído pela Decreto nº 6.286/2007, o referido programa se propõe a consolidar um novo desenho de política de educação e saúde, tratando de forma integral e articulada esses complexos, com vistas à formação ampla para a cidadania e usufruto pleno dos direitos humanos, fundamentando-se em três princípios:

- 1) Intersetorialidade: realizada pelo desafio da gestão compartilhada, em que os saberes científicos, populares e locais são levados em consideração, incluindo os sujeitos e a participação numa troca dialógica (diálogo), encontro que se produz o novo.
- 2) Territorialidade: respeito às diversidades locais, às linguagens locais, aos alimentos locais, às expressões artísticas locais, com a inclusão do que há de diverso e diferente e garantia do enfrentamento das vulnerabilidades/territórios vulneráveis.
- 3) Integralidade: encontro de saberes guiados por políticas de garantia da saúde e educação como um direito universal. (BUENO, 2012, p. 13).

Segundo os documentos orientadores desta política, a escola é compreendida como um espaço amplo, portanto, cenário não somente do processo de ensino-aprendizagem, mas de relações sociais que interferem diretamente na produção social da saúde. Por isso, o PSE se propõe a contribuir para a construção de uma escola capaz de proporcionar o desenvolvimento integral dos estudantes e promover o acesso da comunidade escolar em programas de saúde, de modo a formar cidadãos críticos e capacitados para o enfrentamento

das vulnerabilidades que possam comprometer o desenvolvimento dos educandos (BRASIL, 2011).

São objetivos do PSE:

- I – promover a saúde e a cultura da paz, reforçando a prevenção de agravos à saúde, bem como fortalecer a relação entre as redes públicas de saúde e de educação;
- II – articular as ações do Sistema Único de Saúde - SUS às ações das redes de educação básica pública, de forma a ampliar o alcance e o impacto de suas ações relativas aos estudantes e suas famílias, otimizando a utilização dos espaços, equipamentos e recursos disponíveis;
- III – contribuir para a constituição de condições para a formação integral de educandos;
- IV – contribuir para a construção de sistema de atenção social, com foco na promoção da cidadania e nos direitos humanos;
- V – fortalecer o enfrentamento das vulnerabilidades, no campo da saúde, que possam comprometer o pleno desenvolvimento escolar;
- VI – promover a comunicação entre escolas e unidades de saúde, assegurando a troca de informações sobre as condições de saúde dos estudantes;
- VII – fortalecer a participação comunitária nas políticas de educação básica e saúde, nos três níveis de governo. (BRASIL, 2007, não paginado).

No PSE, a escola é entendida como um espaço privilegiado para a educação e a saúde. Por isso, essa política propõe, em síntese, o alargamento do papel da instituição escolar no processo de atendimento, prevenção e educação em saúde, com vistas a contribuir para a melhoria da qualidade de vida da população brasileira, por meio da educação para a cidadania e saúde (BRASIL, 2007; 2011). Segundo o Manual de Orientações do PSE, a ideia central é desenvolver em cada sujeito a capacidade de interpretar o cotidiano e atuar de forma a incorporar atitudes e comportamentos adequados a uma boa qualidade de vida (BRASIL, 2011).

Nos termos do Decreto nº 6.286/2007, seu Art. 4º indica que as ações em saúde previstas no âmbito do PSE considerarão a atenção, a promoção, a prevenção e a assistência; e desenvolvidas articuladamente com a rede de educação pública básica e em conformidade com os princípios e diretrizes do SUS, podendo, dentre outras, compreender as seguintes ações:

- I – avaliação clínica;
- II – avaliação nutricional;
- III – **promoção da alimentação saudável;**
- IV – avaliação oftalmológica;
- V – avaliação da saúde e higiene bucal;
- VI – avaliação auditiva;
- VII – avaliação psicossocial;

- VIII – atualização e controle do calendário vacinal;
- IX – redução da morbimortalidade por acidentes e violências;
- X – prevenção e redução do consumo do álcool;
- XI – prevenção do uso de drogas;
- XII – promoção da saúde sexual e da saúde reprodutiva;
- XIII – controle do tabagismo e outros fatores de risco de câncer;
- XIV – educação permanente em saúde;
- XV – **atividade física e saúde;**
- XVI – promoção da cultura da prevenção no âmbito escolar; e
- XVII – inclusão das temáticas de educação em saúde no projeto político pedagógico das escolas. (BRASIL, 2007, não paginado, grifos nossos).

4.5.6 Programa Nacional de Alimentação Escolar

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um programa complementar à educação, garantido constitucionalmente, gerenciado e normatizado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

O PNAE tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos/as estudantes, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e de oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais durante o período de permanência desses/as estudantes nas unidades escolares (BRASIL, 2013).

É evidente o papel relevante da alimentação na promoção da saúde e proteção contra doenças. Cientistas reconhecem que as implicações da alimentação inadequada, em etapas precoces da vida, podem acarretar consequências na saúde na vida adulta.

Observa-se que, desde as primeiras civilizações, fatores culturais, socioeconômicos, étnicos e tantos outros, especialmente os de cunho individual, determinam e conduzem a modificações no comportamento alimentar. No entanto, as modificações acontecem cada vez mais rapidamente e sob influências diversas, destacando-se a publicitária, que provoca modificações na alimentação em, praticamente, todos os estratos sociais, raças, idades. (PINHEIRO, 2005, p. 189).

De acordo com Pinheiro (2005), no Brasil, as modificações na alimentação sofreram forte influência do índio, do negro e do branco europeu, ocasionando mistura de costumes e gerando hábitos alimentares diferenciados nos estados brasileiros, apesar da influência norte-americana, consequência do fenômeno de industrialização e globalização. Ainda assim, os produtos industrializados têm feito parte da maioria das refeições dos brasileiros. Ao lado da praticidade que trazem, também, esses alimentos são responsáveis

pelo aumento do consumo energético e pela diminuição do consumo de nutrientes essenciais à manutenção da saúde dos indivíduos.

A cultura estadunidense começou a se espalhar pelo mundo após a Guerra Fria e o fortalecimento da economia e da globalização, assim o idioma inglês tornou-se uma língua universal. Com o passar do tempo, a maioria das tecnologias e dos estudos avançados estava toda em poder dos Estados Unidos. Também a internet e a produção cinematográfica hollywoodiana complementam a expansão e invasão cultural desse país. Na análise desse processo, evidencia-se como e o quanto somos influenciados por mídia, filmes e séries, tendo em vista que os Estados Unidos têm a maior indústria cinematográfica do mundo, e assim vão impondo ao restante da América seu modo de vida.

Essa modalidade de influência é parte da (des)construção identitária cultural brasileira, um fato presente ao qual as pessoas nem sempre percebem (vide as camisetas estampadas com termos em inglês, *trademarks* e redes sociais como Facebook e Twitter). Ocorre que essa sensação de identificação com a cultura estadunidense favorece processos de colonialidade.

Na abordagem da cultura alimentar brasileira, assim como Pinheiro (2005), há outros autores que conferem papel fundamental à miscigenação entre índios, africanos e colonizadores portugueses. Nossas raízes e heranças surgiram da união desses povos e, com eles, os hábitos alimentares bem característicos, como aborda França *et al.* (2016, p. 2):

No Brasil, os hábitos alimentares formaram-se a partir da miscigenação das culinárias indígena, portuguesa e africana e, com o decorrer do tempo, foram adquirindo características e peculiaridades. Cada região do país desenvolveu uma cultura popular rica e diversificada, onde figura uma culinária própria, devido à influência das correntes migratórias e adaptações ao clima e disponibilidade de alimentos.

Para Braga (2010, p. 55), desenvolvemos o hábito de “abraçar, comer e confraternizar. No ‘abraço’ entre portugueses e autóctones, no início da colonização, e posterior miscigenação entre índios, africanos e colonizadores, há uma complexa influência de valores, de cultura e de sabores”.

Segundo Magalhães, Hidelbrando e Maretti (2015), a influência portuguesa na gastronomia brasileira iniciou-se com a chegada da expedição de Cabral ao Brasil, em 1500, quando o português notou a alimentação dos indígenas, que tinham a mandioca como

seu principal prato de subsistência. Com essa matéria-prima, esse povo primordial fez adaptações e aprimorou a forma de preparar os alimentos para sua própria sobrevivência.

Dentre as principais contribuições gastronômicas portuguesas, do período colonial, estão o consumo de animais domésticos, como a galinha, o boi e o porco; o modo de temperar e conservar os alimentos, usando-se o sal e outras especiarias trazidas do Oriente, como açafrão, canela, cravo-da-índia, noz moscada, tâmara, uvas passas, amêndoas, pistache, pinhões, menta, cebola, tomilho, manjerona, coentro e outras; além do uso de utensílios como talheres, pratos, copos, baixelas etc. (MAGALHÃES; HIDELBRANDO; MARETTI, 2015).

O português também impôs as suas festas tradicionais como Páscoa, São João, Natal, com seus cantos, danças e comidas típicas. Trouxe de Portugal o pão, feito com quase todos os cereais (cevada, centeio, aveia e, sobretudo, trigo) e de outras colônias, principalmente as africanas, novas frutas (uva, figo, maçã, marmelo, pêsego, romã, cidra, tâmaras, melão, melancia). Nossa feijoada é um modelo aculturado do cozido português, com feijão e carne seca (BRASIL, 2004).

Sabe-se que o primeiro depoimento sobre a alimentação indígena é a Carta de Pero Vaz de Caminha¹⁹, datada no primeiro dia de maio de 1500: “Deram-lhes ali de comer: pão e peixe cozido, mel e fogos passados. Não quiseram comer quase nada daquilo; se alguma coisa provou, logo lançavam fora” (CASCUDO, 2011, p. 73).

No período em que os colonizadores aqui chegaram, a terra era dominada por nativos guerreiros, pescadores ou canibais, em diferentes regiões e sociedades indígenas. Os residentes no Novo Mundo viviam basicamente da caça, da pesca e da utilização das reservas naturais de alimentos, sobretudo raízes. Devido à exploração local de alimentos, eles emigravam em busca de terras mais férteis, mais abundantes e de regiões que apresentassem numerosas caças. Essa mobilidade garantia o equilíbrio alimentar para os grupos e pode explicar a força e a resistência físicas dessa população (SILVEIRA; FERRACCIOLI, 2010).

Apesar de variada, a mandioca, no entanto, era a essência do cardápio indígena, e a farinha constituía o produto principal dos elementos comestíveis. Maciel (2004) salienta que “é na mandioca, principal produto agrícola indígena, incorporado ao sistema alimentar brasileiro desde os primórdios da colonização, que a chamada “contribuição” do índio é mais percebida e citada”.

¹⁹ Para Câmara Cascudo (2011), a Carta é o primeiro estudo antropológico das relações entre colonizadores e indígenas.

Cascudo (2011) ressalta que, o legado e base nutricional brasileira derivam da alimentação ameríndia²⁰. O brasileiro não utilizou espécies vegetais incluídas no cardápio brasileiro. Vagens, bagas, raízes, frutos eram em número bem maior do conhecido popularmente. As frutas não seriam suficientes nem permanentes, pois dependiam das estações do ano. Não havia plantio, à exceção dos elementos básicos, como mandioca, milho, batatas, macaxeiras, amendoins, carás e, depois inhames e bananeiras. As frutas, sementes e bagas estabeleciam oferta da natureza. Competia ao consumidor exclusivamente a colheita e nunca a providência para a produção multiplicadora e regular.

A partir da alimentação dos nativos e sua analogia com as preferências atuais, Cascudo (2011) ressalta, também, que os brasileiros herdaram do indígena a base da nutrição popular, os complexos alimentares da mandioca, do milho, da batata e do feijão, decisivos na predileção cotidiana, assim como a predileção gustativa pela comida densa à mastigação e que transmite saciedade.

Sobre a influência africana na alimentação dos brasileiros, sabe-se que a base alimentar desses povos chega aqui em primórdios do século 16, com a introdução maciça de escravizados para a exploração de mão-de-obra nos engenhos de açúcar e demais atividades produtivas da colônia (CASCUDO, 2011). Segundo o antropólogo, é possível que, nesse período, os próprios senhores se encarregaram de trazer da África alguns dos alimentos nativos do continente, como estratégia de dominação e adaptação dos escravizados em terras brasileiras. Nos séculos seguintes, com a perenidade do tráfico atlântico de escravos, é provável que os próprios africanos tenham se ocupado de tais atividades.

Cascudo (2011) destaca, ainda, que os povos africanos se alimentavam de carnes provenientes da caça, de inhame, arroz e muita pimenta. Em contrapartida, consumiam pouco peixe e poucas hortaliças. No decorrer do contato com indígenas e europeus, dar-se-á a troca de saberes e sabores entre as três matrizes culturais, num processo que irá muito além do território brasileiro, haja vista que os africanos retornados levaram consigo muitos alimentos originários da América Portuguesa, como, por exemplo, o caju, a mandioca, o milho, as batatas, as goiabas, o amendoim etc.

Para Benvegnú e Manrique (2020, p. 45).

Nesse lugar palpável da culinária, pode-se observar como formas de opressão eurocêntricas operaram na conquista do paladar, mas também é possível detalhar como essas formas se estendem até nossos dias em

²⁰ Nome dado aos habitantes da América antes da chegada dos europeus e os descendentes atuais.

diversas representações que não só passam pela homogeneização e estandardização das formas de produção dos alimentos, mas dos alimentos em si mesmos. Dos cheiros e sabores às políticas e incentivos que ordenam e guiam a produção agrícola.

Considerando o passado colonial americano, percebe-se não só uma hierarquização dos grupos humanos pela cor da pele, mas também uma espécie de suplantação e hierarquização gastronômica, como a Europa, que introduziu prática e sabores, buscando suplantiar os locais (ACHINTE, 2010). A hegemonia sociocultural, aspirada pela razão ocidental em seu contato com o mundo americano, trouxe a ideia reducionista da comida como uma soma de componentes (proteínas, carboidratos, gorduras e vitaminas), uma fórmula que indica o certo ou errado para o consumo das pessoas (RENGIFO, 2000).

Essas fórmulas são pensadas, desde seu início, para um corpo-máquina capaz de reproduzir e alimentar, funcionalmente, as engrenagens da máquina de acumulação do capital. Exemplo disso pode ser a dieta dos sujeitos colonizados – escravos e indígenas – definida de acordo com o que o fazendeiro ou colono considerava pertinente para seu desempenho, reduzida ao consumo de milho, carne, banana e sal (ACHINTE, 2010).

Ainda que essas dietas/fórmulas alimentícias tenham sofrido mudanças, prevalecem e se instalam em nossas vidas desde a infância, e seus controles nutricionais direcionam não só o que se deve ingerir para alimentar nossos corpos, mas também as formas que eles devem ter.

É inevitável que falemos em diversidade enquanto um mesmo alimento pode ser cultivado, preparado, consumido de diferentes formas. Contudo, nos últimos cinquenta anos, vemos se acentuar a prevalência de um modelo de agricultura que prima por grandes áreas de monocultivo e principalmente no cultivo de número cada vez mais diminuto de grãos que acabam sendo a base da produção pela indústria agroalimentar. Esse modelo é comumente conhecido como agronegócio e está alicerçado na modernização/mecanização da agricultura, revolução verde e revolução biotecnológica. O poder do agronegócio está não só no controle dos meios de produção, mas também na distribuição de alimentos. Alimentar-se tem ficado cada vez mais apartado dessa associação, evidenciado pela observação de que determinados alimentos começam a dançar no mercado global alimentar e passam a ocupar um lugar de privilégio. Esse movimento faz parte de um trajeto que visa à homogeneização e estandardização, não somente dos alimentos, mas no limite dos corpos produzidos por essa alimentação. (BENVEGNÚ; MANRIQUE, 2020, p. 40-41).

Ressaltamos a importância da valorização de hábitos alimentares saudáveis, principalmente em crianças, posto que, nessa fase, é que ocorrem as modificações alimentares que determinarão o comportamento alimentar no futuro²¹.

Nesse contexto, o PNAE tem como proposta transferir recursos financeiros aos entes federados, estados, Distrito Federal e municípios, para suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos/as aluno/as e colaborar com a formação de hábitos alimentares saudáveis, que, para a vida adulta corresponde ao período da infância; especialmente a primeira, até cinco anos de idade. Nesta fase é possível construir bases para adoção de alimentação balanceada e saudável, podendo interferir no desempenho cognitivo e qualidade de vida de crianças e adolescentes.

O Programa visa atender as diversidades étnicas e as necessidades nutricionais por faixa etária e condição de vulnerabilidade social. Dessa forma, busca priorizar os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas quanto à aquisição de gêneros da agricultura familiar, com vistas a diferenciar o valor *per capita*²² repassado aos/às alunos/as matriculados/as em escolas localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos.

Além disso, consta na Lei nº 11.947/2009, que deve-se privilegiar alimentos regionais. É muito importante perceber a realidade, compreender as semelhanças e as diferenças das culturas, da dimensão de cada um e também do todo, do coletivo, para melhor compreender os fundamentos dessa Lei.

Assim, regionalismo, nacionalismo e patrimonialidade são valores éticos que embasam discussões envolvendo pesquisadores e profissionais da área nesse processo estruturante de uma “alimentação saudável e adequada” no Brasil e também no mundo. Essas ações reforçam que, nesse processo, é primordial incluir na lista de compras dos alimentos aqueles que fazem parte da cultura alimentar brasileira saudável, pois, ao “incentivar a produção e o **consumo de alimentos regionais**, é possível promover a agroecologia social e economicamente sustentável. A discussão deve estabelecer novas bases éticas para a produção de alimentos” (BRASIL, 2015, não paginado, grifos nossos).

²¹ No Brasil e no mundo, a fome e a desnutrição continuam, ainda, sendo graves problemas sociais, ao passo em que aumentam os casos de obesidade, situação retratada em estudo do Imperial College London e Organização Mundial da Saúde. O estudo destaca o aumento em dez vezes, nas últimas quatro décadas, do número de crianças e adolescentes (de 5 a 19 anos) obesos em todo o mundo. Alerta, ainda, que, se as tendências atuais continuarem, haverá mais crianças e adolescentes com obesidade do que com desnutrição moderada e grave até 2022. (NCD, 2017).

²² *Per capita* é uma expressão latina que significa “por cabeça”.

Ainda de acordo com a lei supramencionada, 30% (trinta por cento) do valor repassado pelo PNAE deve ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar. Essa medida estimula o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades e contribui para atender as necessidades nutricionais dos/as alunos/as durante sua permanência em sala de aula. As aquisições dos gêneros alimentícios podem ser efetivadas por meio de processo de dispensa de licitação, se os preços ofertados forem condizentes com os do mercado local, se estiverem de acordo com a Constituição Federal, Art. 37, e se enquadrarem-se nos controles de qualidade instituídos pela legislação (BRASIL, 2009).

O PNAE pode contribuir, ainda, para o crescimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos/as alunos/as, bem como a formação de hábitos alimentares saudáveis, pois a qualidade e a quantidade de gêneros alimentícios ingeridos no meio escolar impactam na saúde e no bem-estar desses/as alunos/as. Isso evidencia a importância das refeições escolares na dieta alimentar diária, pois é na escola crianças e adolescentes passam elevado número de horas, é ali que ingerem uma parte substancial de alimentos.

Segundo Bezerra (2009), quando há disponibilidade de merenda escolar, os/as alunos/as se apresentam mais alegres, não faltam às aulas e têm rendimento satisfatório quanto à aprendizagem; já na falta dela, o rendimento escolar e a concentração dos/as alunos/as diminui, além de ficarem mais tristes, irritados, com comportamentos mais arredios.

A faixa etária pré-escolar caracteriza-se por um período de alta vulnerabilidade e susceptibilidade à má nutrição. Nesta fase, as carências nutricionais levam ao crescimento deficiente, ao aumento do risco de infecções, a alterações no processo de maturação do sistema nervoso, no desenvolvimento mental e intelectual, provocando desequilíbrios funcionais.

De acordo com o “Manual de orientação para a alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos” (BRASIL, 2012), nas creches em que as crianças permanecem por tempo integral, o conjunto das refeições a serem oferecidas deve fornecer, no mínimo, 70% das necessidades nutricionais diárias. Supõe-se a complementação das necessidades com as refeições feitas no domicílio, as quais podem conduzir tanto à adequação nutricional quanto a excessos, se não houver um equilíbrio quali-quantitativo. As crianças de 7 meses a 5 anos, que permanecem apenas meio período na instituição, devem receber duas refeições que forneçam 30% das

necessidades nutricionais diárias. Para escolares de 6 a 10 anos, que em geral permanecem meio período na escola, devem ser fornecidas 20% das necessidades nutricionais. O alcance desses percentuais pelas refeições oferecidas nas creches e escolas é uma importante ação para contribuir para a adequação nutricional das crianças brasileiras frequentadoras da rede pública de educação.

O desenvolvimento de atividades voltadas para a educação alimentar e nutricional fomenta, então, o educar para a adoção de alimentação e de hábitos saudáveis, no sentido de educar para a vida. E, a partir disso, sobrevêm as possibilidades de se obter conhecimentos sobre alimentação e nutrição e disseminá-los no espaço formal da sala de aula, por meio de atividades educativas, recurso valioso para enriquecer a construção de conhecimentos que possam ser aplicados na relação diária das escolhas alimentares saudáveis por toda a vida.

Assim, as escolas desempenham um papel importante, pois a elas incube a formação de gerações, que poderão inverter ou até confirmar o padrão de saúde atual em médio prazo. São elas o local por excelência para desenvolver educação alimentar em cooperação com as famílias, podendo contribuir com bases para a adoção de alimentação balanceada e saudável.

É importante destacar que o conceito de “merenda escolar” tem um significado muito importante que não somente o da satisfação das necessidades biológicas. Ele engloba a satisfação do indivíduo ao se alimentar, podendo ser uma porção definida de alimento, suprimindo a necessidade momentânea, ou um prato cheio com alimento servido à vontade. Esse conceito de merenda escolar satisfatória diverge quando se considera os diferentes grupos envolvidos com a escola: professores, gestores, merendeiras e nutricionista (BEZERRA, 2009).

O PNAE é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), Tribunal de Contas da União (TCU), Controladoria Geral da União (CGU) e Ministério Público Federal. Segundo o FNDE (2017), atualmente, o valor repassado pela União a estados e municípios por dia letivo para cada aluno é definido de acordo com a etapa e modalidade de ensino, a saber:

- a) R\$ 0,32 (trinta e dois centavos de real) para os alunos matriculados na Educação de Jovens e Adultos - EJA;
- b) R\$ 0,36 (trinta e seis centavos de real) para os alunos matriculados no Ensino fundamental e no ensino médio;

- c) R\$ 0,53 (cinquenta e três centavos de real) para estudantes matriculados na pré-escola, exceto para aqueles matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;
 - d) R\$ 0,64 (sessenta e quatro centavos de real) para os alunos matriculados em escolas de educação básica localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;
 - e) R\$ 1,07 (um real e sete centavos de real) para os alunos matriculados em escolas de tempo integral com permanência mínima de 7h (sete horas) na escola ou em atividades escolares, de acordo com o Censo Escolar do INEP/MEC; e
 - f) R\$ 1,07 (um real e sete centavos de real) para os alunos matriculados em creches, inclusive as localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos.
- III - para os estudantes do Programa Novo Mais Educação haverá complementação financeira de forma a totalizar o valor per capita de R\$ 1,07 (um real e sete centavos de real);
- III- A - para os estudantes contemplados no Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral, haverá complementação financeira de forma a totalizar o valor per capita de R\$ 2,00 (dois reais);
- IV - para os alunos que frequentam, no contraturno, o AEE, o valor per capita será de R\$ 0,53 (cinquenta e três centavos de real). (BRASIL, 2017, não paginado).

Em relação aos recursos financeiros, o PNAE transfere *per capita* diferenciados para atender as diversidades étnicas e as necessidades nutricionais por faixa etária e condição de vulnerabilidade social. Todavia, os recursos são insuficientes, demandando complementação com recursos próprios.

4.5.7 PNAE: uma Política Pública Saudável

Nos termos da Lei nº 11.947/2009, observa-se que esta contempla, em sua centralidade, o aprendizado e a saúde dos/as estudantes conjugado com o fortalecimento dos/as agricultores/as familiares. Segundo Kroth, Geremia e Mussio (2019, p. 2),

embora possa se concluir que a saúde não seja o ponto de partida da nova versão do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, a preocupação com a melhoria da saúde é um tema onipresente da política, em que dois aspectos precisam ser ressaltados: o primeiro refere-se com a preocupação da oferta de uma alimentação saudável, rica em nutrientes, para o bom desenvolvimento físico e mental dos estudantes, sendo que esse tipo de alimentação seria possível via produção local, com produtos frescos e com baixo processamento industrial, com prevalência de produtos orgânicos e/ou agroecológicos. O segundo remete ao objetivo de formar hábitos saudáveis por parte dos estudantes, tendo desdobramentos ao longo de suas vidas e para os demais integrantes da família. Ao considerar esses dois aspectos, pode-se afirmar que o PNAE atende o primeiro pré-requisito de PPS.

Considerando o contexto, o PNAE trata dos determinantes sociais da saúde de formas diferentes no sentido de estimular uma melhor qualidade alimentar e nutricional; contribuir para o desenvolvimento de habilidades dos estudantes, ao propiciar a melhora da renda local para os agricultores familiares; ampliar a qualidade de vida desta população; e estimular o desenvolvimento sustentável ao promover a produção orgânica e/ou agroecológica.

Destacamos, ainda, o papel estratégico da intersetorialidade e da interdisciplinaridade da política pública, ao verificar que a Lei nº 11.947/2009 perpassa diferentes áreas, como educação, agricultura, assistência social, meio ambiente e saúde. Para Comerlato *et al.* (2007, p. 269),

a construção da intersetorialidade se dá como um processo, já que envolve a articulação de distintos setores sociais possibilitando a descoberta de caminhos para a ação. Como um meio de intervenção na realidade social, impõe a articulação de instituições e pessoas para integrar e articular saberes e experiências, estabelecendo um conjunto de relações, construindo uma rede.

Como parte da Política Nacional de Promoção da Saúde, foram propostos os “Dez passos para a promoção da alimentação saudável nas escolas”. O documento expressa o objetivo de propiciar a adesão da comunidade escolar a hábitos alimentares saudáveis e

atitudes de autocuidado e promoção da saúde, consistindo em um “conjunto de estratégias que devem ser implementadas de maneira complementar entre si, permitindo a formulação de ações/atividades de acordo com a realidade de cada local” (BRASIL, 2006), apresentados no quadro abaixo:

Quadro 5 – Dez passos para a promoção da alimentação saudável nas escolas

Dez passos para a promoção da alimentação saudável nas escolas	
1º passo	A escola deve definir estratégias, em conjunto com a comunidade escolar, para favorecer escolhas saudáveis.
2º passo	Reforçar a abordagem da promoção da saúde e da alimentação saudável nas atividades curriculares da escola.
3º passo	Desenvolver estratégias de informação às famílias dos alunos para a promoção da alimentação saudável no ambiente escolar, enfatizando sua corresponsabilidade e a importância de sua participação neste processo.
4º passo	Sensibilizar e capacitar os profissionais envolvidos com alimentação na escola para produzir e oferecer alimentos mais saudáveis, adequando os locais de produção e o fornecimento de refeições às boas práticas para serviços de alimentação e garantindo a oferta de água potável.
5º passo	Restringir a oferta, a promoção comercial e a venda de alimentos ricos em gorduras, açúcares e sal.
6º passo	Desenvolver opções de alimentos e refeições saudáveis na escola.
7º passo	Aumentar a oferta e promover o consumo de frutas, legumes e verduras, com ênfase nos alimentos regionais.
8º passo	Auxiliar os serviços de alimentação da escola na divulgação de opções saudáveis por meio de estratégias que estimulem essas escolhas.
9º passo	Divulgar a experiência da alimentação saudável para outras escolas, trocando informações e vivências.
10º passo	Desenvolver um programa contínuo de promoção de hábitos alimentares saudáveis, considerando o monitoramento do estado nutricional dos escolares, com ênfase em ações de diagnóstico, prevenção e controle dos distúrbios nutricionais.

Fonte: Brasil (2006).

O documento serve como ponto de partida para gestores e toda comunidade no favorecimento da criação de um ambiente produtor de práticas alimentares saudáveis que sejam reflexivas e adaptadas à realidade e cultura local.

No contexto em que há um estímulo ao consumo, evidencia-se a necessidade das escolas em promover diálogos contínuos, análise e proposição de soluções em conjunto com a comunidade escolar e demais representações para o alcance da proposição dos “dez passos para a promoção da alimentação saudável nas escolas”.

O Manual Operacional Para Profissionais de Saúde e Educação (BRASIL, 2008, p. 23) ressalta que, para garantir a efetivação das ações apontadas na diretriz, é importante que a comunidade escolar e os parceiros estejam motivados e sensibilizados para a realização de atividades que tenham como fundamento a promoção de práticas alimentares saudáveis; a criação de uma atmosfera psicossocial estimulante que possa permitir e alavancar o desenvolvimento de atividades voltadas para o desenvolvimento de habilidades para a vida e de construção de cidadania; a sensibilização e a motivação de diferentes parcerias.

4.5.8 PNAE: uma Política Pública de Estado Multissetorial

Os acontecimentos históricos ao longo de seus mais de 60 anos deixam claro que a transformação do PNAE em um programa de alimentação escolar vinculado à agricultura local foi algo progressivo.

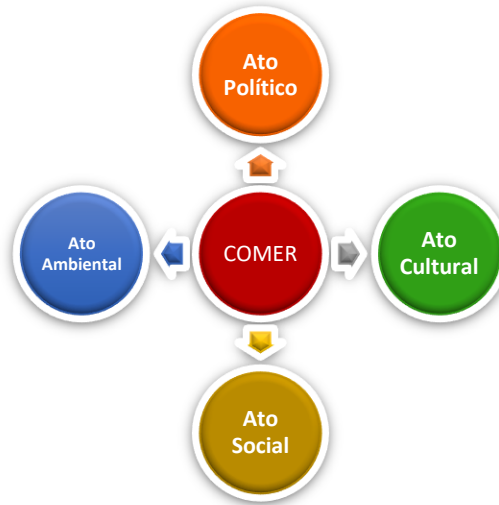
Um dos aspectos mais inovadores do PNAE é o fato de ser ele um programa multissetorial, ou seja, depende e, ao mesmo tempo, coopera para outros programas sociais. O Programa possui interface com a saúde, a nutrição e a economia, quando trata da agricultura familiar.

A base de toda história do PNAE evidencia a importância de garantias legais e institucionais e de mecanismos coordenados e multissetoriais que contribuíram para a evolução do Programa, contando com a constante mobilização da sociedade civil para aprimorar a SAN, e a força política necessária para fazer dele uma iniciativa abrangente e universal.

4.5.9 Comer: ato político, cultural, social e ambiental

Comer não é apenas um verbo que determina alimentação para sobrevivência. Comer é um ato político, cultural, social e ambiental, e é nesse sentido que tentamos promover esse diálogo.

Figura 5 – Aspectos do ato de “comer”



Fonte: A autora (2020).

Comer é um ato político em todos os seus aspectos (POLLAN, 2016). Muitas pessoas não sabem que têm escolhas e apenas compram aquilo que tem por perto ou o que é vendido a elas. Quando a pessoa tem poder de escolha, pode escolher comprar de um determinado lugar e também a quem ela vai beneficiar com o poder de compra, de que forma, qual o discurso, quem vai alcançar, e as pessoas que contrata, podendo escolher comprar de um agricultor ou de um supermercado.

Em uma época em que o mercado quer que você apenas consuma passivamente a comida preparada pela indústria, cozinhar é um ato político porque torna-se uma espécie de protesto, uma afirmação de identidade como produtor e não mero consumidor. Quando cozinhamos, defendemos nossas cozinhas e nossos jantares em família dos esforços da indústria em comercializá-los (POLLAN, 2016)

O fogo possui papel importantíssimo na discussão da comida como cultura desde os primórdios da humanidade. Cozinhar aumentou o valor da comida. O uso do fogo alterou fisicamente o corpo humano, reduzindo o aparelho digestivo, e aumentou o tamanho do cérebro, mas também alterou o uso do tempo e a vida social. O impacto recai, ainda, sobre as relações com a natureza, que segundo Wrangham (2007, p. 7) “transformou-nos em consumidores de energia externa e criou um organismo com uma nova relação com a natureza, dependente de combustível”.

O cozimento facilitou a ingestão e a digestão de muitos alimentos, como os cereais, algumas leguminosas e a maior parte dos tubérculos.

De acordo com Contreras e Gracia (2011), as escolhas alimentares, que são as formadoras dos hábitos alimentares, constituem parte da totalidade cultural. Segundo esses autores, pode-se afirmar que “somos o que comemos”, tanto no aspecto fisiológico, quanto no espiritual, ao “incorporar” psicossocialmente os elementos culturais daquilo que ingerimos que pode ser desde elementos ligados à espiritualidade quanto aos ligados à memória afetiva.

Comemos aquilo que nos faz bem, ingerimos alimentos que são atrativos para os nossos sentidos e nos proporcionam prazer, enchemos a cesta de compras de produtos que estão no mercado, e na feira, e nos são permitidos por nosso orçamento, servimos ou nos são servidas refeições de acordo com nossas características: se somos homens ou mulheres, crianças ou adultos, pobres ou ricos. E escolhemos ou recusamos alimentos com base em nossas experiências diárias e em nossas ideias dietéticas, religiosas ou filosóficas (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 16).

DaMatta, (2001, p. 56) defende que “o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere”. Podemos afirmar, portanto, que comer é mais do que apenas um ato de sobrevivência, ele é também um comportamento simbólico e cultural. É na compreensão cultural e social da comida que regras são socialmente estabelecidas; criam-se vínculos com quem come, com o que se produz e com as demais dinâmicas que envolvem a comensalidade. Ou no sentido de Cândido (1982, p. 30):

Qualquer que seja a posição do alimento é sempre acentuada a sua importância como fulcro de sociabilidade – não apenas do que se organiza em torno dele (sistemas de trabalho, distribuição, etc.), mas daquelas em que ele aparece como expressão tangível dos atos e das intenções.

Considera-se o ato de comer mais que biológico, porque perpassa relações culturais, sociais, familiares, de gênero. Só o fato de podermos escolher o que vamos consumir pode ser considerado como “privilégio” em relação a outras pessoas.

O ato de comer, além de satisfazer às necessidades biológicas, é também fonte de prazer, de socialização e de expressão cultural. As características dos modos de vida contemporâneos influenciam, significativamente, o comportamento alimentar, com oferta ampla de opções de alimentos e preparações alimentares, além do apelo midiático, da influência do marketing e da tecnologia de alimentos. (BRASIL, 2012, p. 14).

O Guia de Educação Alimentar e Nutricional (2018) amplia nossa compreensão de cultura material e mostra o alimento como um dos aspectos imediatos e centrais da existência humana, carregado de valores simbólicos, pressupondo o entendimento de pertencimento social e de solidariedade como aspectos de dinâmica social. Indica, também, que dos rituais de produção, preparação e consumo emergem a dimensão cultural, a aceção como comida e elemento definidor de identidade. Assim, comida é cultura quando é preparada, porque, uma vez adquiridos os produtos base de sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas de cozinha.

Comida é cultura quando consumida, porque embora o homem podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la. (MONTANARI, 2008, p. 16).

No âmbito de cultura alimentar, Maciel (2004, p. 49) reforça:

Na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois se comer é uma necessidade vital, o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar. Como um fenômeno social, a alimentação não se restringe a ser uma resposta ao imperativo de sobrevivência, ao “comer para viver”, pois se os homens necessitam sobreviver (e, para isso, alimentar-se), eles sobrevivem de maneira particular, culturalmente forjada e culturalmente marcada.

O Guia Alimentar Para a População Brasileira (BRASIL, 2014) considera que a família deve voltar a ter momentos de refeição em conjunto. Isso equivale ao que a economia enxerga como fator importante de geração de riqueza – o fortalecimento social, que passa por colocar pessoas juntas, se comunicando, colaborando mutualmente, se ajudando, se enriquecendo e dividindo entre si uma boa comida. Além de reforçar os vínculos que unem os membros de uma família, reforça a comensalidade também, pois a comida é um código, cuja mensagem trata de diferentes graus de hierarquias, simbolizando as relações de poder, de um mesmo grupo social.

Sempre que possível, prefira comer em companhia, com familiares, amigos ou colegas de trabalho ou escola. Procure compartilhar também as atividades domésticas que antecedem ou sucedem o consumo das refeições.

Seres humanos são seres sociais e o hábito de comer em companhia está impregnado em nossa história, assim como a divisão da responsabilidade por encontrar ou adquirir, preparar e cozinhar alimentos. Compartilhar o comer e as atividades envolvidas neste ato é um modo simples e profundo de criar e desenvolver relações entre pessoas. Dessa forma, comer é parte natural da vida social.

Refeições compartilhadas feitas no ambiente da casa são momentos preciosos para cultivar e fortalecer laços entre pessoas que se gostam. [...] Para as crianças e adolescentes, são excelentes oportunidades para que adquiram bons hábitos e valorizem a importância de refeições regulares e feitas em ambientes apropriados. Para todas as idades, propiciam o importante exercício da convivência e da partilha.

Comer em companhia quando se está fora de casa, no trabalho ou na escola ajuda colegas e amigos a se conhecerem melhor e a trocarem experiências. Facilita o entrosamento de grupos, aumenta o senso de pertencimento e contribui para o bom desempenho de tarefas do trabalho ou da escola.

Refeições feitas em companhia evitam que se coma rapidamente. Também favorecem ambientes de comer mais adequados, pois refeições compartilhadas demandam mesas e utensílios apropriados. Compartilhar com outra pessoa o prazer que sentimos quando apreciamos uma receita favorita redobra este prazer. (BRASIL, 2014, p. 96-98).

De acordo com Leach (1978), é possível distinguir as posições de chefia e convidado pelo comportamento ou posição deles à mesa, o que indica que a refeição possui uma dimensão ritual, constituindo-se de atos simbólicos, cujos significados são partilhados por seus participantes.

A comida relaciona-se a lembranças que podem remeter ao passado que vivenciamos e das pessoas com quem vivenciamos (MACIEL, 2001). Nesse sentido,

as expressões “comida da mãe”, “comida caseira”, “comida de vó” e “de bisa” podem ilustrar bem esse caso, evocam infância, afeto, aconchego, segurança, carinhos, sossego, ausência de sofisticação ou de exotismo, elas remetem ao caráter “familiar”, aquele tipo de comida que é marcada por acontecimentos e lembranças pessoais, que envolve questões de emoção, de memória e sentimentos. (MACIEL, 2001, p. 148).

A memória, o afeto e a identidade são demonstrados e considerados no filme “Ratatouille²³”, em que o protagonista é um ratinho chef de cozinha. Na história, ele prepara para um grande crítico gastronômico o tradicional cozido de legumes francês. Este ao provar o prato se transporta para sua infância. A comida o faz lembrar um tempo em que a mãe lhe preparava e servia seu prato preferido. A partir dessa experiência, o crítico, muda sua percepção sobre a gastronomia, passando a considerar que “qualquer um pode cozinhar”, até mesmo um rato, sendo essa uma das principais mensagens do longa-metragem.

O episódio bíblico da “Última Ceia” se tornou inesquecível para os cristãos. Ali, simbolizando o corpo e o sangue de Cristo, estão o pão e o vinho: “comei e bebei em memória de mim²⁴”, e, ao longo dos séculos, os cristãos comem o pão e bebem o vinho como ato memorial.

A comida serve também como marcador de identidade territorial. Segundo Maciel (2001, p. 147),

A comida pode marcar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado a uma rede de significados. Podemos assim falar em “cozinhas” de um ponto de vista “territorial”, associadas a uma ação, território ou região, tal como a “cozinha chinesa”, a “cozinha baiana”, ou a “cozinha mediterrânea”, indicando locais de ocorrência de sistemas alimentares delimitados.

Bourdieu (1979, p. 199) afirma que

há um preconceito de classe embutido nas ideias que associam as preferências alimentares populares ao “grosseiro”, “pesado” e “gordo”, e que as caracteriza como mais próximas da satisfação de necessidades. Mas o autor reconhece como próprio das camadas populares o “gosto de necessidade” (que seria gostar do que se pode ter acesso), oposto ao “gosto de luxo” de grupos de maior capital cultural e econômico.

Comer também é um ato ecológico, e, quando pensamos nesses tantos aspectos, compreendemos ser também necessário que fiquemos atentos à origem do alimento que consumimos e analisemos criticamente as técnicas empregadas no sistema de produção, aspectos que ampliarão o entendimento de alimentação mais sustentável.

²³ Ratatouille. Direção: Brad Bird. Intérpretes: Produção: Walt Disney Pictures e Pixar Animation Studios. Estados Unidos: Warner Bros, 2007. 1 Filme. (111 min.).

²⁴ “Semelhantemente também, depois de cear, tomou o cálice, dizendo: este cálice é o novo testamento no meu sangue; fazei isto, todas as vezes que beberdes, em memória de mim. (1 Coríntios 11:25 – Bíblia Sagrada).

Para além do seu potencial simbólico, estrutural ou estruturante, a alimentação também pode ser compreendida como continuidade ou rompimento com a tradição; distinção de gêneros e etnias; estratégia de prazer e lubrificação de interações sociais; ou como fomentadora de intolerâncias, divisões sociais, solidão, incertezas e controvérsias.

Mais recentemente, práticas de ativismo alimentar questionam o antropocentrismo e o sistema agroalimentar dominante, apoiando novas formas de se alimentar e propostas de manejo agropecuário sustentável, transformando o ato de comer em um ato político e ambiental.

Para além disso, não podemos deixar de citar a quantidade imensa de pessoas que voltaram para o Mapa da Fome no Brasil, em 2020, em decorrência de escolhas políticas do atual governo sobre acesso aos alimentos.

4.5.10 Qualidade e segurança da merenda escolar

A elaboração de alimentos com qualidade assegurada é um grande desafio. Atualmente, têm sido utilizadas diversas medidas para se atingir objetivos referentes à qualidade e a oferta de alimentos seguros.

O controle de qualidade, tanto na compra quanto na preparação da alimentação escolar, é fundamental para minimizar os problemas com as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Os gêneros alimentícios adquiridos precisam atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Ministério da Saúde (MS) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Cabe destacar a produção orgânica, a qual, além de estar regida por uma legislação própria – Lei nº 10.831/2003 (BRASIL, 2003) –, para a produção de produtos sem contaminantes cumpre os requisitos das regras sanitárias em toda a cadeia produtiva.

4.5.11 Comer “besteiras”

O termo “besteiras”, considerado nesta dissertação, indica a compreensão do consumo daqueles alimentos de preparação rápida em que não gastamos muito ou quase nenhum tempo para cozinhar. São aqueles que desembulhamos mais e que são fáceis,

práticos e rápidos de comer, não no sentido de menos gostoso, pelo contrário, são aqueles voltados para o prazer de comer, sem a devida ênfase ao valor nutricional.

As “besteiras” são tratadas aqui como aqueles alimentos que se antagonizam aos exemplos de uma alimentação saudável por serem produtos desconfigurados, cuja fabricação envolve muitas etapas de processamento, técnicas e ingredientes em nível industrial. Esses ingredientes são, muitas vezes, exclusivos da indústria, assim não conseguimos replicá-los ou fabricá-los em casa. São os chamados *fast foods*, preparações ricas em gordura como hambúrguer, pizza, batatas fritas, que, pela justificativa da falta de tempo para nos alimentarmos bem, realizamos em restaurantes, na rua, pedimos por telefone.

Vale ressaltar a categorização dos alimentos – *in natura*, processados, minimamente processados e ultraprocessados – apresentada pelo Guia Alimentar (2014):

Alimentos *in natura* são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais (como folhas e frutos ou ovos e leite) e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza.

Alimentos processados são fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos *in natura* para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais. São usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados.

Alimentos minimamente processados correspondem a alimentos *in natura* que foram submetidos a processos de 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.

Alimentos ultraprocessados incluem vários tipos de guloseimas, bebidas adoçadas com açúcar ou adoçantes artificiais, pós para refrescos, embutidos e outros produtos derivados de carne e gordura animal, produtos congelados prontos para aquecer, produtos desidratados (como misturas para bolo, sopas em pó, “macarrão” instantâneo e “tempero” pronto), e uma infinidade de novos produtos que chegam ao mercado todos os anos, incluindo vários tipos de salgadinhos “de pacote”, cereais matinais, barras de cereal, bebidas energéticas, entre muitos outros. Pães e produtos panificados tornam-se alimentos ultraprocessados quando, além da farinha de trigo, leveduras, água e sal, seus ingredientes incluem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos. [...] são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado)

ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Técnicas de manufatura incluem extrusão, moldagem, e pré-processamento por fritura ou cozimento. (BRASIL, 2014, p. 41, grifos nossos).

O Guia Alimentar (2014) relata, ainda, esclarecimentos e necessidade de sabermos identificar as diferenças entre produtos processados e ultraprocessados, porque nem todos os produtos processados vão ser ruins, assim como os minimamente processados (por exemplo, o arroz e o feijão). Existe uma diferença entre comprar ou consumir um produto processado e adquirir um produto minimamente processado que não está na base da nossa alimentação. Na prática, para saber diferenciar um do outro, é necessário ler os ingredientes informados. Todo produto no Brasil com mais de um ingrediente precisa ter rótulo, então, produtos compostos por cinco ingredientes ou mais geralmente são ultraprocessados, e seus ingredientes de uso não doméstico e de escala industrial estão bem publicizados na mídia, como por exemplo: as gorduras trans, corantes, xaropes, isolados proteicos, aromatizantes, realçador de sabor, néctar, entre tantos outros aditivos químicos.

Há muitas razões para evitar o consumo de alimentos ultraprocessados. Essas razões estão relacionadas à composição nutricional desses produtos, às características que os ligam ao consumo excessivo de calorias e ao impacto que suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo têm sobre a cultura, a vida social e sobre o meio ambiente. [...] O problema principal com alimentos ultraprocessados reformulados é o risco de serem vistos como produtos saudáveis, cujo consumo não precisaria mais ser limitado. A publicidade desses produtos explora suas alegadas vantagens diante dos produtos regulares (“menos calorias”, “adicionado de vitaminas e minerais”), aumentando as chances de que sejam vistos como saudáveis pelas pessoas. (BRASIL, 2014, p. 41-43).

Por conseguinte, ao consumirmos alimentos ultraprocessados, tendemos, sem perceber, a ingerir mais calorias do que o necessário. Ingeridas e não gastas inevitavelmente essas calorias acabam estocadas em nosso corpo na forma de gordura, o que resulta na obesidade. Cabe destacar que o Guia Alimentar²⁵ (2014) foi uma conquista

²⁵ Em 2020, a Nota Técnica nº 42/2020 do Ministério da Agricultura enviada ao Ministério da Saúde, emitiu críticas e pediu revisão do “Guia Alimentar para a População Brasileira”, principalmente no que se refere à redução de alimentos ultraprocessados. Disponível em: <https://ojoioeotriogo.com.br/2020/09/ministerio-da-agricultura-reforca-ofensiva-para-derrubar-guia-alimentar-referencia-internacional/>. Acesso em: 16 dez. 2020. Em 17 de setembro de 2020, o Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo (NUPENS/USP) publicou posicionamento contra a referida Nota Técnica. O

muito importante. Para além do Brasil, houve reverberações no mundo inteiro justamente por ser um documento muito sólido em evidências. Apesar de trazer elementos particulares da população brasileira, traz outros que foram utilizados e adotados por vários países e por instrumentos de políticas internacionais. Considerado um instrumento legítimo de promoção da saúde e orientador de políticas públicas em diferentes setores, o Guia articula um robusto saber científico para a promoção e proteção de uma alimentação adequada, saudável e sustentável.

Assim, no Brasil e em muitos países, o Guia Alimentar (2014) tem favorecido uma melhor compreensão e absorção da ideia dos ultraprocessados como um conjunto de produtos que deve ser regulado na alimentação. Nesse sentido, verifica-se que o grande salto que o Guia dá em relação às políticas é que, por muitos anos, se perguntássemos a um conjunto de pessoas, acadêmicas ou não, sobre qual produto deveríamos regular na alimentação, não haveria como pontuar. Cada um citaria um produto diferente e não se chegaria a um consenso, a um conjunto de elementos que permitisse identificar os produtos que deveriam ser regulados, de forma a dar espaço para que a alimentação saudável conseguisse, de certa forma, “respirar”.

Assim, de certa forma, conseguimos enxergar que os ultraprocessados vão sendo alavancados pelos sistemas alimentares e, de certa forma, sufocando os alimentos que realmente precisam constar na nossa dieta. Nesse contexto, percebemos ser uma estratégia da indústria manter essa confusão em relação ao uso do termo. O maior êxito da indústria seria o reconhecimento social de um produto supérfluo e desnecessário transformado em alimento constar na lista de compra mensal de supermercado. Os ultraprocessados não são alimentos, são apenas comestíveis, nada mais que isso, quebrar essa resistência tem sido uma batalha.

O vídeo documentário “Muito além do peso” (2012) apresenta um debate relevante em torno da alimentação das crianças brasileiras. Faz uma análise sobre a obesidade infantil no Brasil e amplia a discussão para o âmbito internacional, mostrando como essa doença é tratada em diferentes lugares. Aborda também a falta de informação por parte dos pais; o impacto recorrente das propagandas prejudiciais, demonstrando o poder e a influência que o *marketing* tem sobre os hábitos alimentares; a predisposição da nova geração para a obesidade, tendo em vista o ritmo de vida cada vez mais acelerado e a busca

órgão científico é criador da classificação NOVA e ajudou na elaboração do Guia Alimentar. Disponível em: <https://www.fsp.usp.br/nupens/nota-oficial/>. Acesso em: 16 dez. 2020.

por uma alimentação mais prática e rápida. Evidencia uma verdadeira combinação de fatores prejudiciais à saúde e, por meio de viagens por diversas regiões do país, demonstra claramente que uma má educação alimentar pode trazer malefícios às novas gerações, que sofrem precocemente com obesidade e outras complicações relacionadas a ela, como problemas cardíacos, diabetes, artrite e trombose.

Outro documentário, “Super Size Me” (2004), cuja tradução para o português é “Dieta do Palhaço”, demonstra o quanto uma alimentação rica em gorduras pode prejudicar a saúde, retratando os efeitos de um estilo de vida baseado nessa alimentação na saúde física e psicológica. Por fim, evidencia a importância de uma vida ativa e saudável.

O Projeto Saúde na Escola²⁶, realizado na ESEBA/UFU, em 2018, propôs uma pesquisa com os/as alunos/as do 1º período da Educação Infantil ao 9º ano do Ensino Fundamental. A pesquisa avaliou o nível de atividade física, a qualidade dos lanches levados pelos/as alunos/as e como as disciplinas trabalhavam o tema saúde. Foi realizada também uma avaliação nutricional dos lanches trazidos pelos/as alunos/as, na qual houve uma comparação desses lanches com a merenda oferecida gratuitamente pela escola. Os resultados da 1ª etapa evidenciaram que, na maioria das turmas, o valor calórico e a quantidade de gordura dos lanches trazidos de casa eram maiores que os da merenda escolar, e os valores de proteínas eram maiores nos lanches oferecidos pela escola. O referido projeto ainda está em andamento, e os resultados do estudo já mostram que, majoritariamente, os lanches que os/as alunos/as trazem de casa têm qualidade nutricional pior que a merenda escolar ofertada pela Escola.

Com base no acervo fotográfico do projeto, elaboramos os Painéis Fotográficos I e II (Figuras 5 e 6), que evidenciam um parâmetro de visualização dos lanches trazidos de casa pelos/as alunos/as e corroboraram o entendimento de que é preciso fomentar continuamente maior conscientização das crianças, da família e dos/as professores/as com relação à alimentação adequada e saudável, criando assim, um movimento permanente de educação alimentar saudável.

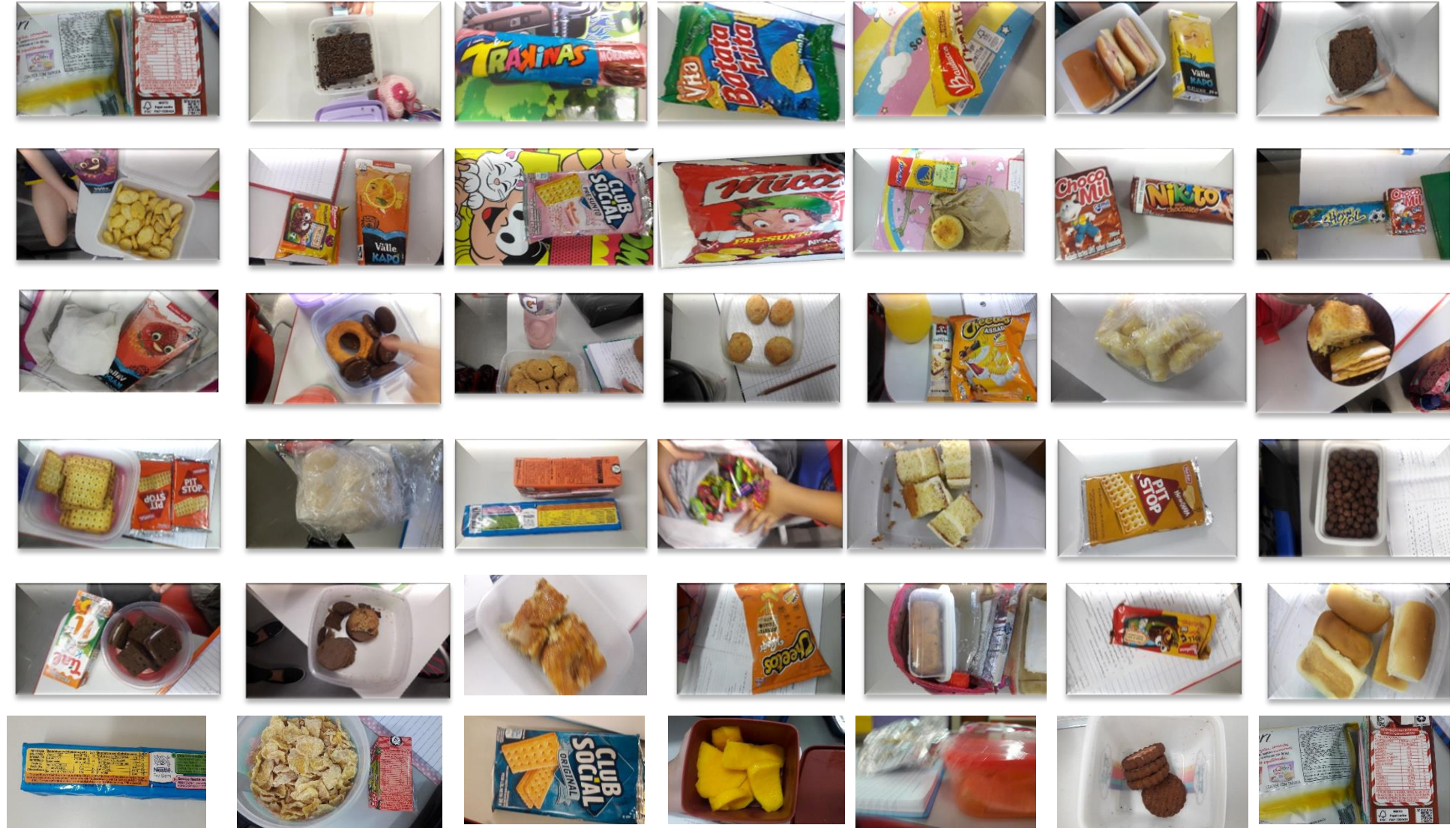
²⁶ “Projeto Saúde na Escola”, iniciação científica realizada na Escola de Educação Básica da Universidade Federal de Uberlândia, em 2018, pelo graduando do curso de Educação Física, Gabriel Teixeira Prezoto, orientado pelo Prof. Bruno Gonzaga Teodoro.

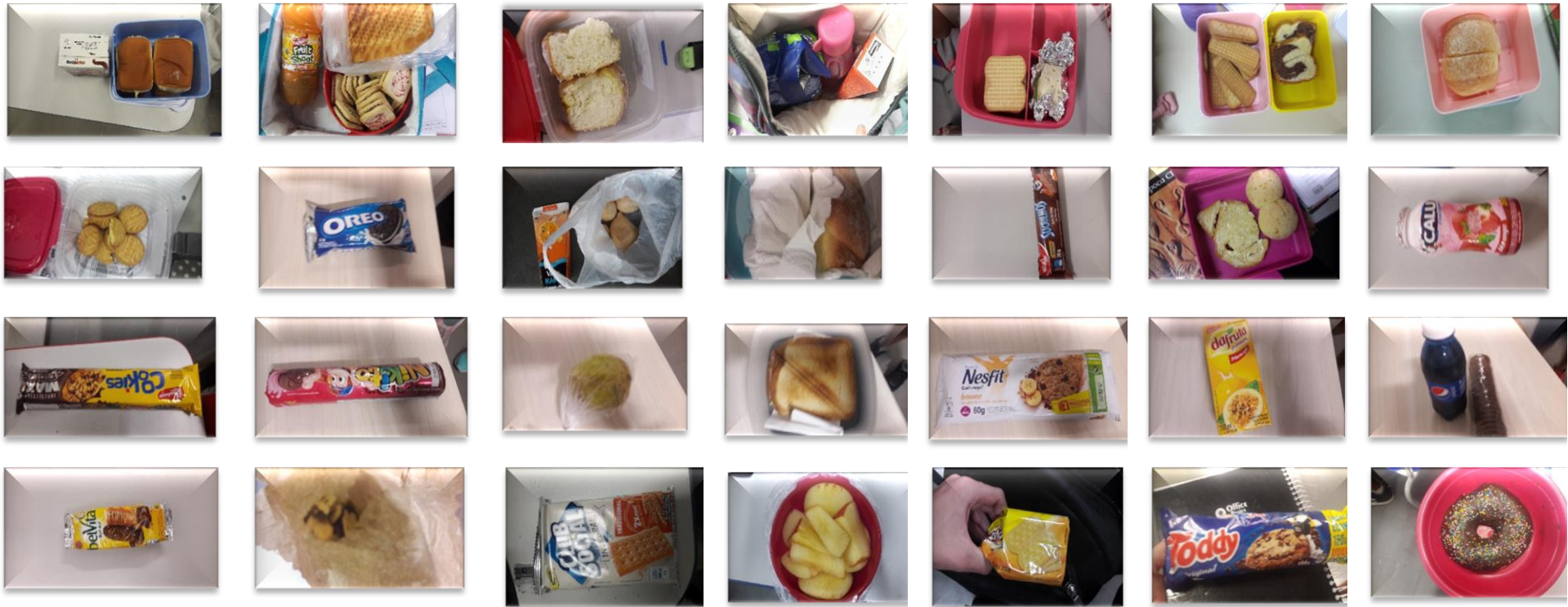
Figura 6 – Painel fotográfico I: lanches levados pelos/as alunos/as da ESEBA (Educação Infantil)



Fonte: A autora (2020) a partir de imagens do acervo do Projeto Saúde na Escola (2018/2019).

Figura 7 – Painel fotográfico II: lanches levados pelos/as alunos/as da ESEBA (Ensino Fundamental)





Fonte: A autora (2020) a partir de imagens do acervo do **Projeto Saúde na Escola** (2018/2019).

Ao observarmos os painéis fotográficos I e II, constatamos serem muito importantes quatro recomendações ressaltadas no Guia Alimentar (2014, p. 45-50) – 1) Faça de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base de sua alimentação; 2) Utilize óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias; 3) Limite o uso de alimentos processados, consumindo-os, em pequenas quantidades, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseada em alimentos *in natura* ou minimamente processados; 4) Evite alimentos ultraprocessados. De forma simples, sem linguagem técnica rebuscada ou específica demais, essas recomendações vêm ao encontro do precisamos refletir sobre consumo de alimentos ultraprocessados por trazerem riscos bastante evidentes à saúde pública.

Ao consumirmos esses alimentos, consumimos também um “combo²⁷” de problemas para nossa vida social, pois alimentos ultraprocessados possuem hipersabores²⁸, que acabam com a sensibilidade de gosto, assim, ao consumi-los precisaremos ingerir porções e quantidades cada vez maiores.

Hipersabores: com a “ajuda” de açúcares, gorduras, sal e vários aditivos, alimentos ultraprocessados são formulados para que sejam extremamente saborosos, quando não para induzir hábito ou mesmo para criar dependência. A publicidade desses produtos comumente chama a atenção, com razão, para o fato de que eles são “irresistíveis”. (BRASIL, 2014, p. 44).

Além disso, os ultraprocessados não requerem atenção, existe a praticidade, pode-se comê-los em qualquer lugar. Nesse sentido, impactam nossa vida social, pois com isso não precisamos compartilhar uma mesa de refeição, não veremos a preparação e o processo de transformação nobre pelo qual passa o alimento, descaracterizando, assim, a cultura local e a de determinados grupos sociais.

Outro fator importante, destacado no Guia Alimentar (2014), é o impacto dos ultraprocessados no meio ambiente. Esses tipos de produtos invariavelmente vêm em embalagens tipo “desembrulha-se muito”, quase sempre não biodegradáveis e são originados de monoculturas que dependem de agrotóxico e do uso hipertensivo de

²⁷ Combo é uma palavra em inglês e significa uma abreviação do termo *combination*. Em português pode ter os significados de *sequência* ou *combinação*, sua tradução para o português (Fonte: Dicionário Wikipédia).

²⁸ Hipersabor não é um termo científico, mas tem sido cada vez mais usado quando falamos em dependência por certos alimentos. É um artifício das indústrias de alimentos, ele é usado para conservar e também para garantir um gosto irresistível.

fertilizantes e de água em detrimento da diversificação da agricultura, especialmente da agricultura familiar; o processo de distribuição dessa categoria de alimentos é muito mais longo até chegar ao consumidor final, causando impacto ambiental em termos de poluição.

Por fim, extraímos do Guia Alimentar (2014), a regra de ouro da alimentação saudável:

Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados. Ou seja: opte por água, leite e frutas no lugar de refrigerantes, bebidas lácteas e biscoitos recheados; não troque comida feita na hora (caldos, sopas, saladas, molhos, arroz e feijão, macarronada, refogados de legumes e verduras, farofas, tortas) por produtos que dispensam preparação culinária (sopas “de pacote”, macarrão “instantâneo”, pratos congelados prontos para aquecer, sanduíches, frios e embutidos, maioneses e molhos industrializados, misturas prontas para tortas); e fique com sobremesas caseiras, dispensando as industrializadas. (BRASIL, 2014, p. 48).

Assim, nesse contexto de disputa teórica e prática sobre consumo de alimentos saudáveis, apresentamos, na próxima seção, os dados e os resultados de nossa pesquisa, com as devidas interpretações sobre as experiências do PNAE, na ESEBA/UFU, a partir das narrativas de diversos atores sociais.

5 DADOS E RESULTADOS: APRESENTAÇÃO, ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO

A pesquisa foi desenvolvida no intuito de compreender e refletir criticamente os significados do PNAE no desenvolvimento da educação para formação de hábitos alimentares saudáveis com alunos/as da educação infantil da Escola de Educação Básica (ESEBA) da Universidade Federal de Uberlândia (UFU), a partir da escuta dos atores envolvidos no processo de formação e execução do referido Programa.

Esta seção, apresenta, analisa e interpreta os dados obtidos e expõe os resultados da pesquisa, contemplando as análises realizadas em duas etapas: 1) leituras e análises dos documentos e dos dados das entrevistas semiestruturadas, dos diários de campo e das observações participantes, utilizando-se procedimentos de análise conteúdo temático (BARDIN, 2011; FRANCO, 2008); 2) leitura e análise articuladas dos dados produzidos pelos diferentes procedimentos de coleta de dados, partindo-se das transcrições das entrevistas e da leitura dos documentos oficiais públicos, orientada pelas questões centrais e os objetivos da investigação, procurando analisar e interpretar o “conteúdo manifesto” (FRANCO, 2008, p. 28).

Assim, procuramos explorar os resultados e a discussão, apresentando os documentos analisados, o local da pesquisa e a caracterização dos envolvidos, bem como as informações em Gestão Institucional e Gestão Institucional e Escolar, em que foram pontuadas as percepções dos gestores institucionais (diretores da UFU, da ESEBA e colaboradores) e dos professores, da nutricionista e das merendeiras da ESEBA.

5.1 DOCUMENTOS ANALISADOS

Inicialmente, é importante destacar que o Quadro 6 apresenta a base documental selecionada, a qual subsidiou, de maneira lógica, a constituição do conjunto de informações de historicidade do PNAE, os termos da legislação aplicável quanto à aquisição dos gêneros alimentícios, a regulamentação oficial das licitações na Administração Pública, o marco regulatório das compras institucionais, os Restos a Pagar (RP), os documentos oficiais de quantitativo de alunos/as matriculados/as na ESEBA, os documentos de entrada de recursos na UFU/ESEBA, o Projeto Político Pedagógico, a Pesquisa de Satisfação da Merenda e, por último, o documento orientador sobre a execução do PNAE - Pandemia do Coronavírus (Covid-19).

Quadro 6 – Base documental

Assunto	Descrição
Licitações	<ul style="list-style-type: none"> • Lei de Licitações nº 8.666/93, regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.
PNAE	<ul style="list-style-type: none"> • Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. • Lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020. Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para autorizar, em caráter excepcional, durante o período de suspensão das aulas em razão de situação de emergência ou calamidade pública, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos pais ou responsáveis dos estudantes das escolas públicas de educação básica. • Instrução Normativa nº 2, de 29 de março de 2018 - Dispõe sobre a Compra Institucional de alimentos fornecidos por agricultores familiares e pelos demais beneficiários da Lei n.º 11.326, de 24 de julho de 2006.
PGC	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto-lei nº 200/1967. Dispõe sobre a organização da Administração Federal, estabelece diretrizes para a Reforma Administrativa e dá outras providências. • Instrução Normativa nº 1, de 2019. Dispõe sobre Plano Anual de Contratações de bens, serviços, obras e soluções de tecnologia da informação e comunicações no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional e sobre o Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações.
RP - Restos a Pagar	<ul style="list-style-type: none"> • Lei nº 4.320/64. Estatui Normas Gerais de Direito Financeiro para elaboração e controle dos orçamentos e balanços da União, dos Estados, dos Municípios e do Distrito Federal; • Planilha de Dados Financeiros fornecida pela Diretoria de Administração Financeira
Créditos orçamentários	<ul style="list-style-type: none"> • Notas de Créditos Orçamentários recebidos na Universidade Federal de Uberlândia nos anos de (2017/2020). • Planilha de Dados Financeiros fornecida pela Diretoria de Administração Financeira.

Dados oficiais fornecidos pela ESEBA	<ul style="list-style-type: none"> • Documentos com informações sobre os/as alunos/as matriculados/as na ESEBA – Ensino Infantil/Ensino Fundamental/EJA • Site oficial da ESEBA • Manual do Estudante da ESEBA • Relatório Prestação de Contas da UFU • Anuário UFU • Projeto Político Pedagógico 2018-2019 • Regimento Interno 2019 • Pesquisa de Satisfação de Merenda da ESEBA – 2015
Manuais e Cartilhas PNAE	<ul style="list-style-type: none"> • Guias e Manuais do PNAE • Boas práticas de agricultura familiar para a alimentação escolar • Orientações sobre Teste de Aceitabilidade - Orientações para a execução do PNAE - Pandemia do Coronavírus (Covid-19)

Fonte: A autora (2020).

A base documental acima não reflete em sua totalidade a completude de informações emitidas que orientam, definem, regulamentam, norteiam para uma boa execução do recurso com vistas ao desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis no contexto social.

O artigo 212, parágrafo 4º, da Constituição Federal define que os programas suplementares de alimentação e assistência à saúde serão financiados com recursos provenientes de contribuições sociais e outros recursos orçamentários. No parágrafo 5º do mesmo artigo, consta que a educação básica pública terá como fonte adicional de financiamento a contribuição social do salário-educação recolhida pelas empresas na forma da lei²⁹ (BRASIL, 1988).

É oportuno lembrar que a Carta Magna, no artigo 208, inciso VII, estabelece o dever do Estado com a educação, cuja efetivação será mediante “a garantia do atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde”³⁰ (BRASIL 1988).

Na prática, o FNDE é responsável por gerir os programas suplementares em âmbito nacional, prestando apoio financeiro e técnico às entidades executoras. Em contrapartida, os estados e municípios, por meio de suas entidades executoras, complementam os recursos financeiros e proporcionam as condições necessárias para que os programas sejam executados conforme sua legislação e objetivos.

²⁹ Redação dada pela Emenda Constitucional nº 53 de 2006.

³⁰ Redação dada pela Emenda Constitucional nº 59 de 2009.

5.2 LOCAL DA PESQUISA

O local de pesquisa foi a Escola de Educação Básica (ESEBA), Unidade Especial de Ensino da Universidade Federal de Uberlândia (UFU), fundação pública de educação superior, integrante da Administração Federal Indireta e vinculada ao Ministério da Educação (MEC). Autorizada a funcionar como Universidade de Uberlândia, pelo Decreto-Lei nº 762/1969, tornou-se Universidade Federal de Uberlândia com a Lei nº 6.532/1978. A instituição conta com autonomia didático-científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial, e sua organização e funcionamento são regidos pela legislação federal, por seu Estatuto e Regimento Geral e por normas complementares.

A UFU oferece como principais serviços o ensino gratuito, por meio de cursos de graduação, pós-graduação *stricto sensu* (mestrado e doutorado), educação básica e educação profissional e tecnológica, além de pós-graduação *lato sensu* (especialização); desenvolve também pesquisas de qualidade em diferentes áreas do conhecimento.

Com sede em Uberlândia-MG, a universidade expandiu sua atuação para outras três cidades da região, totalizando sete *campi* universitários distribuídos conforme Figura 8:

Figura 8 – Ilustrativo da expansão da UFU



Fonte: Elaborado pela autora, com base no organograma da Universidade Federal de Uberlândia

Gráfico 1 – Infográfico: Estrutura Organizacional *Campi* UFU



Fonte: Relatório Prestação de Contas Final (2018, p. 10). Disponível em: http://www.proplad.ufu.br/sites/proplad.ufu.br/files/media/arquivo/relatorio_de_gestao_2018.pdf.

5.3 CONHECENDO A ESCOLA DE APLICAÇÃO DA UFU

5.3.1 Breve histórico³¹

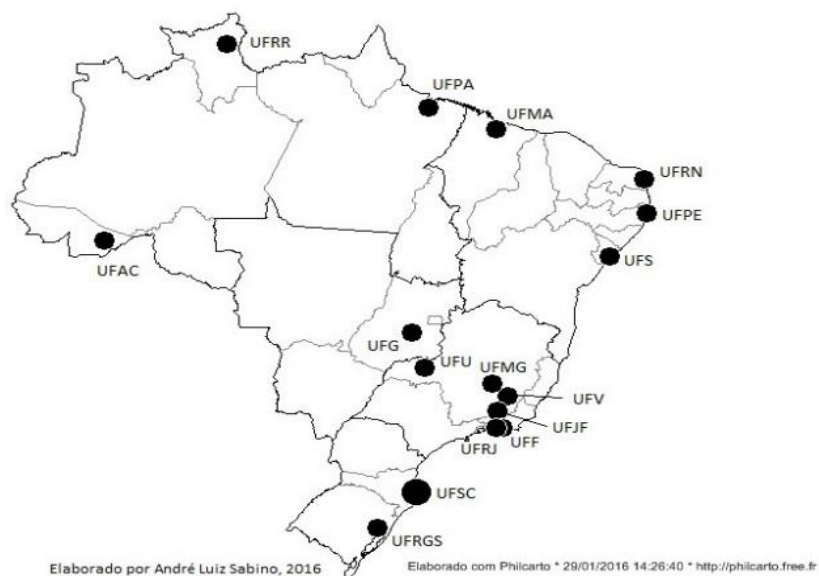
A finalidade da ESEBA é oferecer ensino básico ao público da Educação Infantil e do Ensino Fundamental e oportunizar campo preferencial para estágios de alunos/as dos cursos de licenciaturas da UFU. Sua origem data de 1977, antes mesmo da federalização da Universidade de Uberlândia (UnU), com a denominação de Escola Pré-Fundamental Nossa Casinha. Nessa ocasião, tinha como finalidade oferecer aos servidores dessa universidade o melhor em educação para as crianças na faixa etária de 2 a 6 anos, caracterizando-se, assim, como uma escola benefício. Sua criação ocorreu num momento histórico, pois, além do contínuo crescimento e expansão, a UnU vivia o processo de sua federalização, o que implicava na necessidade de ter profissionais mais qualificados em diferentes áreas de conhecimento.

Em 1980, a escola passou a funcionar em uma segunda unidade no *Campus* Santa Mônica, na cidade de Uberlândia, ampliando o número de atendimento no Pré-Escolar.

³¹ Texto sintético, baseado nas informações contidas no Acervo Documental da Escola: Projeto Político Pedagógico (2019), Manual do Aluno, Regimento e Relatório Prestação de Contas da UFU (2018).

Em 1981, a Escola Pré-Fundamental “Nossa Casinha” foi legalizada junto aos órgãos superiores da UFU com o nome Escola Nossa Casinha – Pré-Escolar e 1º Grau da Universidade Federal de Uberlândia. Em 30 de agosto de 1983, o Conselho Universitário, por meio da Resolução nº 1/1983, aprovou a atual denominação: Escola de Educação Básica da Universidade Federal de Uberlândia (ESEBA/UFU). Nesse mesmo ano, ocorreu a mudança para a Rua Adutora São Pedro, nº 40, *Campus* Educação Física. Em 1988, a ESEBA deixou de ser uma escola benefício para se tornar uma escola pública e foi, posteriormente, a exemplo de outras dezesseis escolas existentes em outras Universidades Federais em todo país e uma estadual, considerada pelo MEC como Colégio de Aplicação (CAP).

Figura 9 – Colégios de aplicação por estados e IFES



Fonte: Manual do Estudante (ESEBA, 2019).

Como CAP, a ESEBA está, portanto, sob as finalidades desse Ministério para o seu funcionamento (Art. 2º, da Portaria MEC nº 959, de 27 de setembro de 2013), e tem “como finalidade desenvolver, de forma indissociável, atividades de ensino, pesquisa e extensão com foco nas inovações pedagógicas e na formação docente” (BRASIL, 2013). Essa mesma Portaria, no Art. 4º, estabelece para os 17 CAP as seguintes diretrizes:

I – oferecimento de igualdade de condições para o acesso e a permanência de alunos na faixa etária do atendimento;

II – realização de atendimento educacional gratuito a todos, vedada a cobrança de contribuição ou taxa de matrícula, custeio de material didático ou qualquer outro;

III – integração das atividades letivas como espaços de prática de docência e estágio curricular dos cursos de licenciatura da Universidade; e

IV – ser o espaço preferencial para a prática da formação de professor realizada pela Universidade, articulada com a participação institucional no Programa de Incentivo à Docência - PIBID e nos demais programas de apoio à formação de docentes. (BRASIL, 2013).

Com a alteração de sua finalidade, foi estabelecido, pelo então Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFU, o sistema de sorteio público para o ingresso de alunos/as na Educação Infantil e no Ensino Fundamental da ESEBA. Esse sistema prevalece até hoje e demarca o compromisso ético da Universidade com a população a que presta seus serviços.

Atualmente, a ESEBA conta com um quadro de 84 professores em regime de 40 horas com dedicação exclusiva às atividades de ensino, pesquisa e extensão; e 11 técnicos em regime de 40 horas para a execução de diferentes atividades dentro da escola. O currículo segue os Parâmetros Curriculares Nacionais, mas é estruturado e implementado a partir dos estudos e considerações do corpo docente. O currículo passou por grande reestruturação e foi implementado, na sua plenitude, a partir do ano letivo de 2016.

A ESEBA tem condições físicas de atender por ano letivo até 825 alunos/as na Educação Infantil e Ensino Fundamental regular e mais 100 alunos/as na modalidade Educação de Jovens e Adultos, funcionando em todos os três turnos de serviço. É previsto ainda que 200 a 300 alunos/as provenientes do Ensino Superior possam realizar suas práticas de disciplinas e estágios supervisionados na escola.

5.3.2 Conteúdos curriculares

A Educação Infantil, na ESEBA, contempla 1º e 2º períodos e têm o trabalho pedagógico organizado em linguagens. Prioriza a prática pedagógica a partir da Metodologia de Projetos e realiza atividades significativas que evidenciam o processo formativo do desenvolvimento, nas esferas biopsicossocial das aprendizagens das crianças de 4 a 5 anos, em uma perspectiva coletiva e individual. Nessa forma de organizar o currículo, os estudantes vivenciam as seguintes linguagens: Linguagem Oral/Escrita,

Raciocínio Lógico-matemático, Sociedade e Natureza, Desenvolvimento Afetivo-emocional, Movimento e Artes Visuais.

Para o desenvolvimento dessas linguagens, conta-se com as seguintes aulas: Regência, Educação Física, Acompanhamento Psicoeducacional, Salas Ambiente de Arte (Dança, Teatro e Artes Visuais), Espaço Cultural e Brinquedoteca.

Na Alfabetização Inicial, os conteúdos dos primeiros anos são organizados em disciplinas básicas e trabalhados de forma interdisciplinar, com projetos específicos e atividades significativas, envolvendo as diferentes áreas de conhecimento: Ciências, Geografia, História, Língua Portuguesa e Matemática (Professor Regente); Arte (professor especialista em música); Educação Física (professor especialista); Filosofia (professor especialista); Informática (professor especialista); e Brinquedoteca (professor especialista).

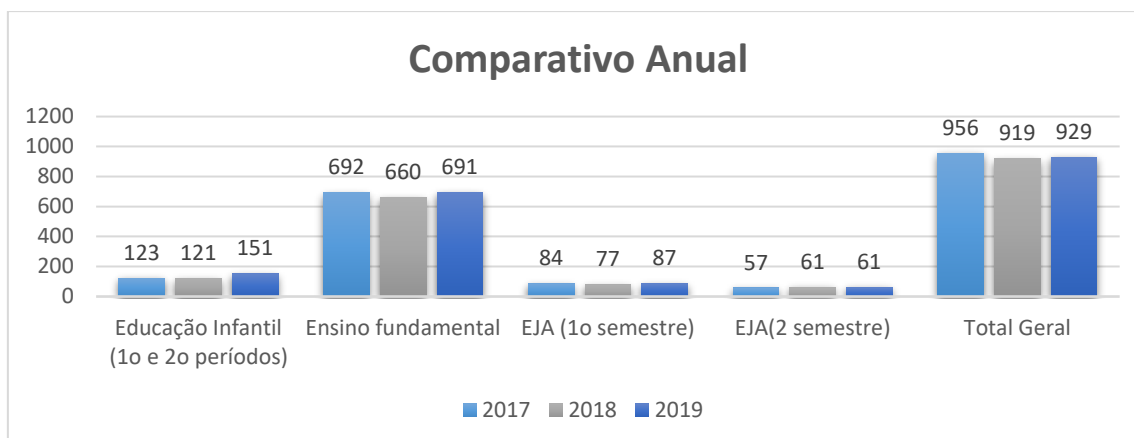
Ainda na Alfabetização Inicial, os segundos e terceiros anos desenvolvem os conteúdos de acordo com disciplinas básicas, trabalhados de forma interdisciplinar, com projetos específicos e atividades envolvendo as diferentes áreas de conhecimento: Ciências, Geografia, História, Língua Portuguesa e Matemática (Professor Regente); Arte (professores especialistas em Artes Visuais, Dança e Música); Educação Física (professor especialista); Filosofia (professor especialista); e Informática (professor especialista).

A ESEBA atende 929 alunos/as em 40 turmas, distribuídas na Educação Infantil, Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos (Tabela 3).

Tabela 3 – Total de alunos/as matriculados/as 2016 a 2019

Aluno (a)s Matriculados/Ano	2016	2017	2018	2019
Educação Infantil (1º e 2º períodos)	138	123	121	151
Ensino Fundamental (1º ao 9º anos)	700	692	660	691
EJA – 1º semestre	72	84	77	87
EJA – 2º semestre	79	57	61	61
TOTAL	989	956	919	929

Fonte: A autora (2020) a partir de dados coletados em Relatório Prestação de Contas UFU/2018, Anuário UFU e Portal ESEBA/2019.

Gráfico 2 – Comparativo anual de alunos/as matriculados/as 2017 a 2019

Fonte: A autora (2020).

O Gráfico 2 demonstra o comparativo anual dos/as aluno/as matriculados/as durante o período de 2017 a 2019. Segundo análise crítica no documento Resultados de Gestão (UFU, 2018, p. 25), “na Escola de Educação Básica, o número de matriculados na educação infantil supera o número de vagas por conta do atendimento de alunos/as em lista de espera e com deficiência”. Assim, considerando a capacidade total de atendimento aos/aos alunos/as, percebemos que houve um excesso não significativo entre o número de alunos/as matriculados/as, sendo que os números de cursos e vagas permaneceram estáveis. Esse fato não impactou o recebimento futuro do recurso do PNAE, tendo em vista ser ele calculado com base no número de alunos/as matriculados/as.

5.4 CARACTERIZAÇÃO DOS ENVOLVIDOS NA PESQUISA

Os atores envolvidos no contexto do PNAE na ESEBA foram assim caracterizados para essa pesquisa: (2) Gestores Institucionais UFU, sendo (1) Diretor de Planejamento (DIRPL/PROPLAD-UFU) e (1) Diretor de Compras e Licitação (DIRPL/PROPLAD-UFU), (1) Gestor Institucional e Escolar [o Diretor da Escola], (14) professores que atuam na Educação Infantil, incluídos os que atuam também nas áreas específicas (Artes e Educação Física), (1) Nutricionista, (3) Merendeiras, sendo (2) cozinheiras e (1) auxiliar de cozinha.

No decorrer da pesquisa, foram indicados pelos gestores (2) profissionais técnicos administrativos da UFU que atuam na contabilidade e na assessoria³², e (2) profissionais

³² A justificativa é que ambos poderiam colaborar com informações mais específicas, operacionais e relevantes sobre os assuntos relacionados a Restos a Pagar (RP) e Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC) do Governo Federal (2020/2021).

técnicos administrativos da ESEBA, com experiência significativa nas áreas de secretaria escolar e almoxarifado³³.

Figura 10 – Atores envolvidos no âmbito UFU/ESEBA no contexto do PNAE



Fonte: A autora (2020).

Nesse contexto, dividimos os atores envolvidos em dois grupos com a intenção de explanar sobre as ações administrativas e educativas realizadas pelos gestores institucionais, bem como as ações pedagógicas de ensino realizadas pelo segundo grupo, com base na formação de hábitos saudáveis na escola.

Figura 11 – Subdivisão dos atores envolvidos no âmbito UFU/ESEBA no contexto do PNAE



Fonte: A autora (2020).

O Grupo 1 é composto pelos gestores institucionais da UFU e da ESEBA (gestores e praticadores do PNAE) e pelos colaboradores institucionais (assessoria da PROPLAD e contabilidade), nutricionista e merendeiras. Para evitar a identificação desses

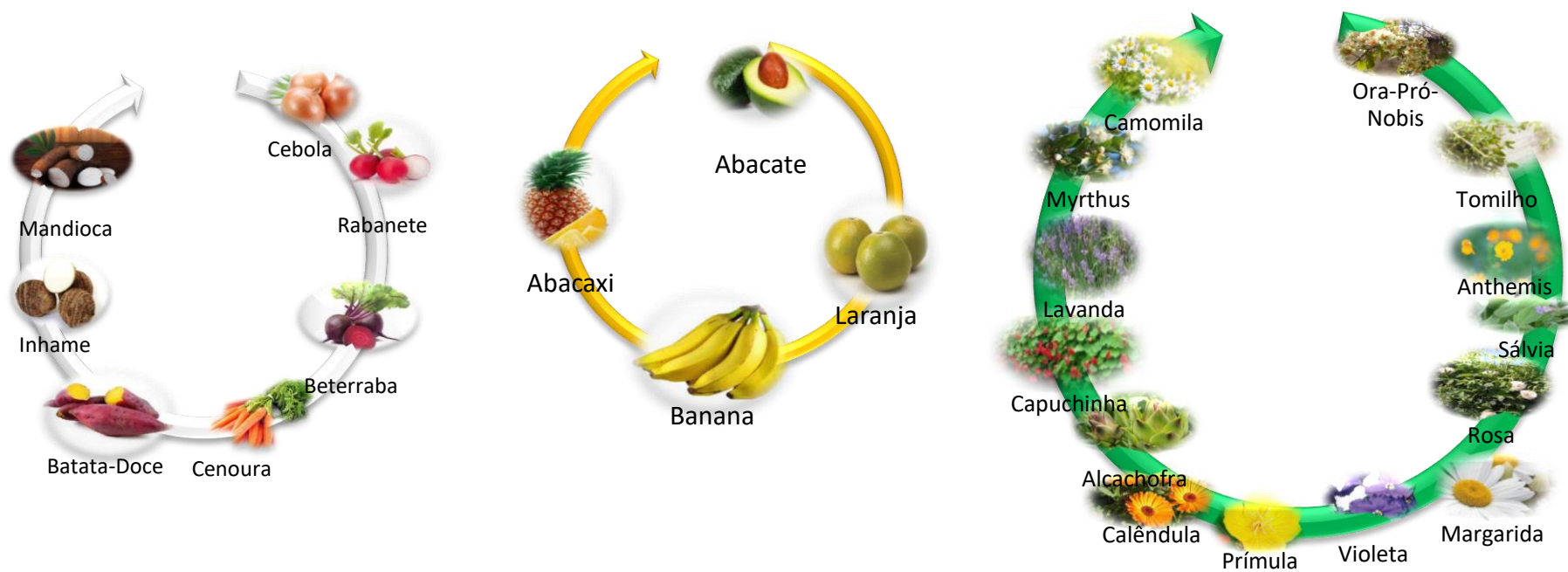
³³ A justificativa é que ambos poderiam colaborar com informações específicas sobre assuntos relacionados ao trâmite interno e de operacionalidade da gestão do recurso no âmbito administrativo da ESEBA.

colaboradores foram utilizadas as codificações de analogias com alimentos da culinária regional “raízes, tubérculos e bulbos comestíveis”, dentre os quais selecionamos: Mandioca, Inhame, Batata Doce, Cenoura, Beterraba, Rabanete e Cebola. Ainda no Grupo 1, definimos para nutricionista e grupo de merendeiras (cozinheiras e auxiliar de cozinha) nomes de “frutas”, evidenciadas no conjunto de indicadores da Fruticultura Brasileira e Mineira com base na análise de desempenho das atividades do setor de fruticultura (2018/2019): Abacaxi, Banana, Laranja e Abacate.

Para o Grupo 2, composto por professores, incluindo os das áreas específicas Artes e Educação Física da Educação Infantil, foram utilizadas codificações específicas, vinculadas a nomes de “Flores comestíveis”³⁴, utilizadas em chás ou mesmo em hortas orgânicas domésticas, enfatizando a importância da temática da alimentação saudável e adequada, bem como a amplitude de suas possibilidades.

³⁴ As flores comestíveis têm sido usadas na culinária de diversos países, tendo hoje em dia, o seu uso despertado a atenção com o intuito de melhorar a aparência, sabor e valor estético de pratos, aspectos que o consumidor aprecia e valoriza. Na cozinha, elas são usadas na culinária com diversos fins: finalização de saladas e em sopas, entradas, sobremesas e bebidas. Elas dão cor, fragrância, sabor e volume ao prato. Cada espécie de flor é mais adequada para determinados pratos e/ou bebidas, de acordo com as suas características, nomeadamente de aroma e sabor. (FERNANDES et al., 2016).

Figura 12 – Codificações dos Grupos 1 e 2



Grupo 1 – Gestores e Praticadores do PNAE

Grupo 2 – Influenciadores Educacionais

Fonte: A autora (2020).

5.5 PRODUÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS: DOCUMENTOS ELABORADOS PELA ESCOLA

5.5.1 Projeto Político Pedagógico e alimentação escolar

Para identificar aspectos sobre a temática “alimentação”, foram realizadas leituras flutuantes nos documentos elaborados pela própria escola, devidamente aprovados e de domínio público, sendo: o Projeto Político Pedagógico (PPP), o Regimento Interno da ESEBA e o Manual do Estudante 2020/2024.

Sabemos que a escola é um campo propício para a diversidade constante. Impera-se ali relações de hierarquias institucionais de disciplina, autoridade e com elas o aparecimento dos mais diversos discursos de diferentes sentidos. É nesse contexto que surgem os espaços discursivos com participação dos envolvidos no processo de educação. Ao permitir as experiências e as diferentes trocas de saberes, a escola se fortalece como um ambiente potencialmente favorável para a formação de hábitos de vida saudáveis, não só para os/as alunos/as, mas também aos seus familiares e toda a comunidade. O PPP é produzido nesses espaços e se reproduz como um produto em permanente (re)construção, observando-se as discussões e ações coletivas com a comunidade escolar.

De acordo com o documento, a ESEBA

trabalhava em uma modalidade de organização seriada e avançou em suas reflexões e diálogos para uma proposição e implementação de um sistema de ciclos na escola. Para isso, no ano de 2015, constituiu-se uma Comissão Multidisciplinar, com representantes de cada Área de Conhecimento e um representante da Associação de Pais e Docentes (APD), com o objetivo de promover discussões na escola sobre o tema, organizar os documentos que faziam parte da constituição do PPP, em um movimento de favorecer os diálogos coletivos com toda a comunidade da escola (PPP, 2018-2019, p. 26).

É proposta, então, a estruturação do trabalho pedagógico em ciclos de aprendizagem organizados da seguinte forma:

1º ciclo: Educação Infantil (1º e 2º períodos) e Alfabetização Inicial (1º, 2º e 3º anos); 2º ciclo: 4º e 5º anos; 3º ciclo: 6º e 7º anos; 4º ciclo: 8º e 9º anos; PROEJA 6º, 7º, 8º e 9º anos. Além dos componentes curriculares, a Área de Psicologia Escolar atende a todos os ciclos e modalidades de ensino e a Área de Educação Especial atua nos ciclos e anos de ensino

onde existem alunos que necessitam de atendimento educacional especializado. (PPP, 2018-2019, p. 30-32).

Na leitura do documento, buscou-se identificar os descritores: “alimentação”, “alimentação escolar”, “merenda”, “alimentação saudável”. Foi identificado, no item *Convivência: a visão dos pais*, um descritor “alimentar”: “É necessário dar mais atenção à educação alimentar das crianças e dos adolescentes” (PPP, 2018-2019, p. 44).

Foi também identificado um descritor “alimentação saudável”, em *Avaliação: a visão dos alunos do 1º ciclo*, em que se verificou das Atividades Diversificadas (PICD)

1º Ciclo – os 231 (duzentos e trinta e um) discentes que participaram dos Fóruns consideraram que o PICD é bom, interessante, importante para o desenvolvimento do aluno principalmente para aqueles/a que estão estudando sobre a alimentação saudável, gostaram muito de poderem abrir a fruta do cacau e aprender sobre o chocolate. Ainda consideram o PICD divertido e legal, porém queixam-se daqueles/as que não gostam de ler textos e de realizar pesquisas. (PPP, 2018-2019, p. 79).

Partindo da compreensão dos documentos, constatamos que o tema “alimentação” está inserido no PPP, mas pode ser ainda aprimorado, considerando-se a amplitude e os diferentes aspectos que pode vir a alcançar.

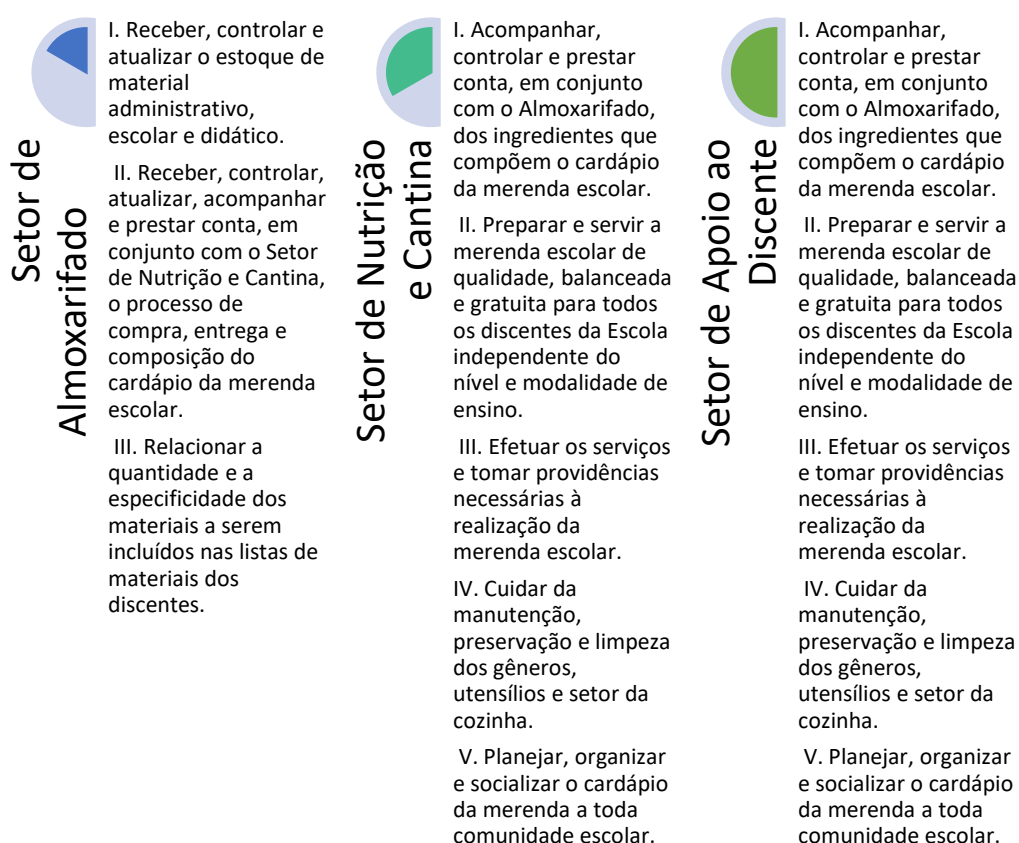
Verificar a existência do tema “alimentação saudável” no PPP foi importante porque, segundo a Ação X do PNAE, as escolas devem “incorporar o tema alimentação saudável no projeto político pedagógico da escola, perpassando todas as áreas de estudo e propiciando experiências no cotidiano das atividades escolares”. (BRASIL, 2006, p. 3).

Nesse sentido, percebemos que essa ação de incorporação do tema “alimentação saudável” precisa ser realizada na escola de maneira mais efetiva. No Regimento Interno da ESEBA, reformulado e aprovado pelo Conselho da Escola, em 31 de outubro de 2019, em seu Art. 2º, consta

propõe-se a assumir o papel de educadora, desde a Educação Infantil (04 e 05 anos) até o 9º ano do Ensino Fundamental, a Educação Especial e a Educação de Jovens e Adultos do 6º ao 9º ano, desenvolvendo atividades e metodologias inovadoras e/ou sugeridas em consonância com os programas oficiais e produzindo conhecimento científico, artístico e filosófico, para melhor formação de seus discentes, acatando as finalidades, as diretrizes, o modelo de funcionamento e metas regulamentadas pela Portaria MEC nº 959, de 27/09/2013.

Nessa compreensão, o Regimento demonstra que a ESEBA possui preocupações inerentes ao tema “alimentação escolar” e ao mesmo está preocupada com as questões administrativas de controle, estoque e composição do cardápio, segregando, assim, atribuições de maneira organizada e colaborativa, conforme indicam os artigos 30 e 31 do referido documento. Na figura 13, são ilustradas essas atribuições:

Figura 13 – Setores operacionais da Escola e atribuições



Fonte: A autora (2020).

Nesse contexto, foram identificados os seguintes assuntos relacionados à alimentação escolar: “merenda”, “alimentação”, “nutrição e cantina”, “processo de compra e entrega”, “composição do cardápio”, “merenda escolar”, “merenda escolar de qualidade, balanceada”, “manutenção, preservação e limpeza dos gêneros, utensílios e setor da cozinha”. Reforçamos o entendimento que as três áreas administrativas operacionais da escola possuem em seu rol de atribuições, preocupações inerentes diretamente ligadas à Alimentação Escolar – Merenda Escolar.

Cabe ressaltar outro aspecto importante, encontrado no Regimento da Escola, em seu Capítulo VI, Art. 56, a existência de previsão do estabelecimento de uma política institucional de apoio e assistência ao discente que, dentre outros programas, consta em seu inciso II – Programa de Alimentação Escolar. O acompanhamento da aprendizagem na Educação Infantil é realizado pelos professores ao longo do ano letivo, de forma contínua, qualitativa e processual. Esse acompanhamento, realizado por meio de observações, registros e reflexões das atividades desenvolvidas pelas crianças e pelos professores, resultam em um portfólio e relatórios descritivos. Os processos de construção de conhecimento e seus resultados são socializados e discutidos com os pais, mães ou responsáveis pela criança, em reuniões realizadas ao longo do ano ou sempre que se fizer necessário.

No Manual do Estudante (2020, p. 43) consta:

A Escola de Educação Básica - Colégio de Aplicação da UFU serve a todos os/as estudantes, uma merenda escolar de qualidade, balanceada e gratuita. Essa merenda é adquirida pela Escola, com verba do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e complementada com recursos recebidos pela Caixa Escolar. O cardápio da merenda escolar é divulgado semanalmente no site da escola, todas as segundas-feiras. Caso não queiram o lanche oferecido pela escola, os/as estudantes podem trazê-lo de casa. Entretanto, salientamos que o lanche trazido, deve ser saudável e balanceado. Não é permitida a saída de qualquer estudante da Escola para comprar lanches. Caso o estudante seja alérgico a algum alimento, solicitamos informar à equipe escolar para que sejam tomados os devidos cuidados.

O Manual também foi um dos documentos oficiais produzidos pela ESEBA, é um dos meios de comunicação importante da escola, pois mantém e fortalece o aspecto de interação com a família, por meio dos pais, outros responsáveis e os próprios alunos/as, prestando tantos outros esclarecimentos específicos de organização, do cotidiano da escola, informações importantes sobre a “merenda escolar”, “o cardápio da escola” e a “alimentação saudável”.

5.6 AS NARRATIVAS SOBRE A EDUCAÇÃO SAUDÁVEL: ENTREVISTA(S) SEMIESTRUTURADA(S)

Após as autorizações formais dos representantes institucionais legais da UFU e da ESEBA, e a aprovação formal da pesquisa pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIUBE,

por meio do Parecer Consubstanciado 3.784.737, de 19 de dezembro de 2019, procedeu-se efetivamente a Pesquisa de campo na ESEBA.

Os Termos de Autorização dos representantes da Instituição, da Escola, os Termos de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e os Roteiros de perguntas semiestruturadas estão apresentados ao final desta dissertação, na seção Apêndice.

Como forma de analisar os dados, utilizamos a procedimento de conteúdo (FRANCO, 2008), que implica na atribuição de um significado pessoal e objetivado, que se concretiza na prática social e se manifesta a partir das representações sociais, cognitivas, valorativas e emocionais, necessariamente contextualizadas. Para a autora, cada pesquisador/a apresenta uma relação com o objeto investigado, atribuindo a ele um sentido que depende de suas vivências pessoais.

Assim, do total geral de 14 professores, houve 100% de adesão em realizar as entrevistas semiestruturadas. Salientamos que essa informação consta na metodologia, estando transcritas em documento específico, parte integradora da Pesquisa de Campo. Nesse grupo, os entrevistados são professores/as, diretamente vinculados/as à educação infantil da ESEBA/UFU, sendo cinco ligados às áreas específicas de Artes e Educação Física.

5.7 GESTÃO INSTITUCIONAL E GESTÃO INSTITUCIONAL E ESCOLAR

Antes da apresentação de como serão disponibilizados os resultados, faz-se mister entender o conceito de “gestão institucional” e “gestão institucional e escolar” de que tratam essa pesquisa.

A ESEBA, por ser ao mesmo tempo um Colégio de Aplicação e institucionalmente uma Unidade Especial vinculada a um ente federado (UFU), recebe o recurso Merenda Escolar via descentralização de crédito pelo Sistema de Administração Financeira (SIAFI), em unidade gestora orçamentária específica da universidade, que por sua vez, realiza o detalhamento orçamento em rubrica de despesa específica, em seus sistemas internos de gerenciamento, possibilitando que ESEBA possa executá-lo nos parâmetros legais da administração pública e em consonância às exigências específicas orientadas pelo FNDE.

Em linhas gerais, nesse contexto apresentado, para a gestão do PNAE pela ESEBA deve ser considerada a completude de toda a operacionalização técnica e administrativa, que obedece a regras e prazos estipulados da administração pública.

Para que haja efetiva execução dos recursos, destacamos que algumas das atividades técnicas e administrativas da UFU e da ESEBA estão correlacionadas, por serem de responsabilidades e atribuições inerentes dos envolvidos (gestores institucionais da UFU e ESEBA), ao que pontuamos, por exemplo, questões do orçamento global e de execução do recurso no âmbito da escola. Partindo desse pressuposto, a Figura 14 apresenta os dois tipos de gestão, numa visão sistêmica, que consiste na habilidade em compreender, em ter o conhecimento mais abrangente do todo, de modo a permitir a análise ou a interferência do mesmo. Assim, os resultados indicaram a compreensão de dois tipos distintos de gestão que se correlacionam: a institucional e a institucional e escolar (Figura 14).

Figura 14 – Tipos de Gestão



Fonte: A autora (2020).

Nesse sentido, procuramos mostrar, a abrangência desses dois tipos de gestão e os limites de cada uma, sendo aqui pontuadas em separado no sentido de facilitar a compreensão de que alguns assuntos relacionados ao recurso PNAE são tratados no âmbito institucional da UFU, definida como “Gestão Institucional”.

A Gestão Institucional é a promotora de ações realizadas pela UFU em prol da gestão assertiva referente ao recurso da Merenda Escolar. Visa demonstrar as dimensões administrativas e operacionais, percebidas e compreendidas de forma articulada e interligada no âmbito da UFU, neste caso, em detrimento da ESEBA. Essas ações realizadas pelo “Gestor Institucional” abrangem então os aspectos macro de orçamento, planejamento e compras, em consonância com as legislações pertinentes da administração pública e normativas do PNAE, e são bem segregadas dentro da instituição.

Dessa maneira, a operacionalização de um processo de compra da merenda não se restringe apenas a receber o recurso e comprar. Uma vez formatado o processo administrativo para a compra dos gêneros alimentícios, ele percorre uma trajetória institucional não tão curta, passando desde a Procuradoria Geral (PROGE), responsável pelo parecer jurídico, até as áreas técnicas operacionais, vinculadas à PROPLAD, que envolvem em torno de até três diferentes diretorias institucionais e seus respectivos setores, antes da efetivação do processo de licitação de compras dos gêneros alimentícios, sendo elas: Diretoria de Planejamento (responsável pelo processo de planejamento de compras-PGC, abertura do registro de gestora interna e nomeação dos coordenadores do recurso), Diretoria de Orçamento (responsável pelo recebimento orçamentário do recurso e detalhamento dos valores na gestora interna), Diretoria de Compras e Licitação (responsável pelo processo de licitação e compras dos gêneros alimentícios, contratos e empenhos dos fornecedores), e por mais (duas) diretorias de diferentes atuações, depois do processo: Diretoria de Administração Financeira (responsável pelo controle e inscrição dos RP e pelo pagamento dos fornecedores vinculados aos empenhos) e Diretoria de Materiais (responsável pelo controle dos empenhos e cumprimento das entregas pelos fornecedores).

Cabe ressaltar que a amplitude das ações dessas diretorias não se restringem somente às responsabilidades citadas. Trata-se de uma síntese das atividades que envolve o recurso do PNAE. Esses recursos descentralizados pelo FNDE por serem direcionados à merenda escolar são em detrimento dos alunos/as matriculados/as no Colégio de Aplicação, ou seja, a ESEBA é uma unidade executora, mas, a pessoa jurídica que recebe o recurso é a Entidade Executora: Universidade Federal de Uberlândia. Assim, dentro dessa autonomia universitária, a UFU obedece obrigatoriamente os parâmetros legais normativos em um “rito” de operacionalização de maneira “macro”, para que a ESEBA posteriormente possa também realizar seu papel na gestão da administração pública.

Resumidamente, a operacionalização interna realizada pela UFU, define uma gestora única e anual, ou seja, uma conta específica para alocar o recurso recebido. Esse tipo de ação só pode ser realizada institucionalmente. Ao alocar o recurso, ele é vinculado nominalmente a um coordenador e a um subcoordenador, indicados pelo Diretor da ESEBA com a missão de cumprir as determinações técnicas e administrativas dentro dos parâmetros que a legislação do PNAE exige, e que, nesse momento, só podem ser executadas pela Escola. Diferentemente dos recursos recebidos pelos órgãos municipais e estaduais, na ESEBA, por ser um colégio vinculado a uma instituição federal, o recurso chega em parcela única, via descentralização na Unidade Gestora da UFU.

A Gestão Institucional e Escolar é a gestão que promove ações administrativas realizadas pela/na escola que envolvem atividades de responsabilidades específicas do gestor da escola, o diretor. Essas ações são voltadas ao cotidiano escolar e também realizadas institucionalmente para subsidiarem a universidade no prosseguimento de ajustes e adequações necessárias que vão desde o planejamento ao processo de compras. As responsabilidades, nesse momento, são solidárias e segregadas, tanto para a escola como para a UFU, cada um no seu espaço e no tempo apropriado de agir.

Cabe citar que as ações realizadas pelo gestor escolar possuem duas dimensões indissociáveis. A primeira dimensão, administrativa e pedagógica educativa, envolve aspectos gerais administrativos de organização da própria escola, como: o quadro de pessoal, o patrimônio físico, o planejamento do cardápio, a chamada pública de editais voltados para a agricultura familiar, a manipulação da merenda, a mensuração da satisfação dos/as alunos/as com a merenda, o cumprimento dos parâmetros da qualidade, a segurança alimentar e nutricional exigidas pela legislação aplicável à merenda. A segunda dimensão, de caráter pedagógico e educativo, envolve aspectos específicos inerentes à missão da escola, em busca do fortalecimento/desenvolvimento da autonomia dos/as alunos/as, acompanhando-os/as na sala de aula presencial ou remota, durante os lanches nos refeitórios, nas atividades de educação física, nas artes, na relação recíproca da escola com a família e nas preocupações com a formação do/a aluno/a com vistas aos hábitos alimentares saudáveis.

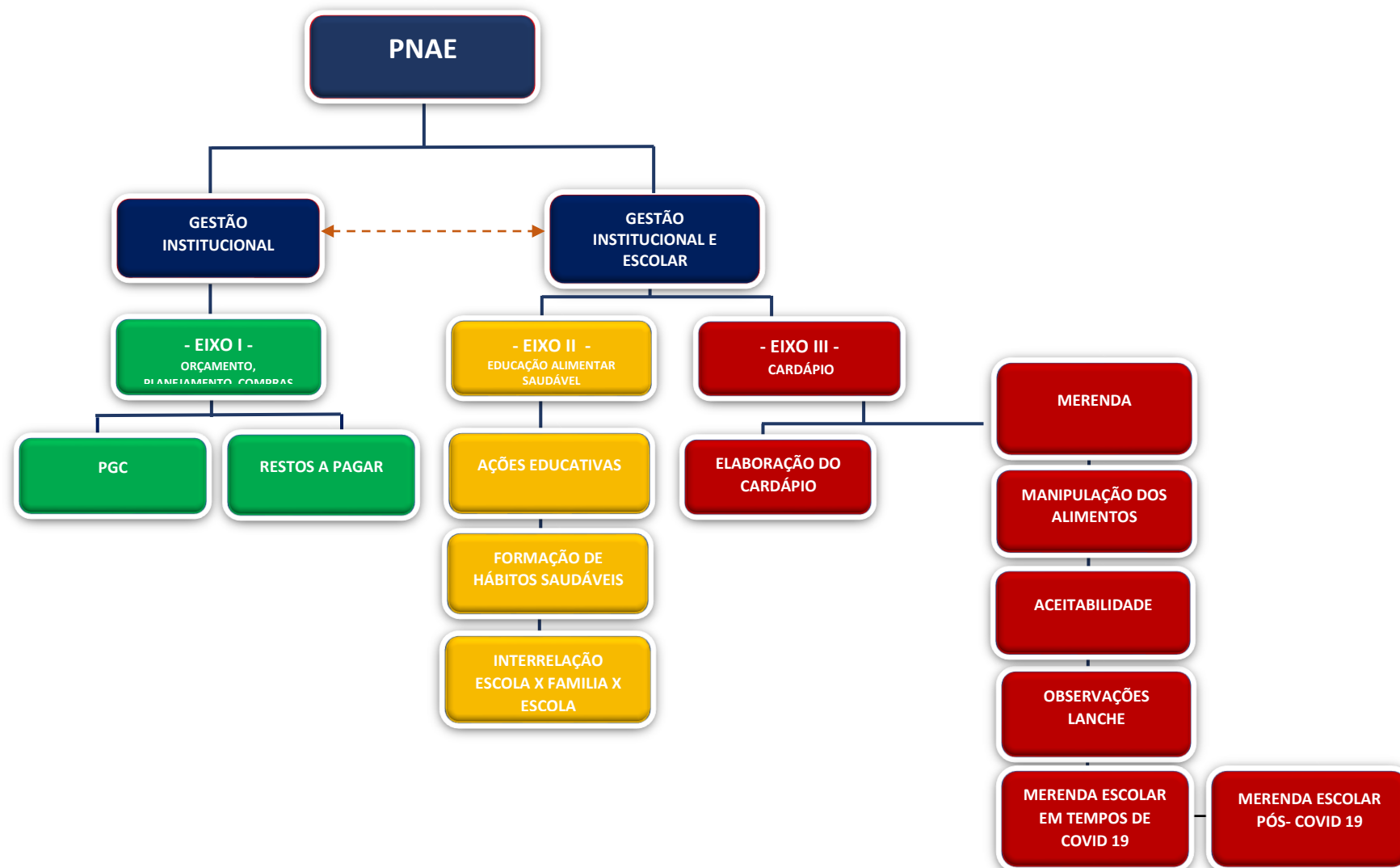
Nesse sentido, implica que, além de ser escolar, a Gestão Institucional Escolar agrega o sentido institucional, pois, além de ser uma instituição com identidade própria, é um colégio de aplicação, vinculado a um ente federado. Portanto, possui um percurso linear, tanto na área administrativa como também nas questões operacionais e técnicas da universidade, pois a ela cabe seguir as legislações aplicáveis da administração pública federal, bem como as normativas específicas de execução pertinente à utilização do recurso do PNAE.

Nessa compreensão, como descrevemos, as funções dos gestores da ESEBA e da UFU são, em comum, a institucionalidade e, ao mesmo tempo, segregadas, porque possuem ações específicas, mas solidárias, isso dependerá da ótica que abaixo discorreremos. Por esse motivo, por serem diferentes, diversificadas e, ao mesmo tempo, institucionais, a Figura 15, procura demonstrar uma visão sistêmica da Gestão Institucional e da Gestão Institucional e Escolar, formatos esses que subsidiam a apresentação.

Cabe ressaltar que a organização dos resultados apurados na pesquisa é apresentada em três grandes eixos temáticos ou categorias, seguindo dentro de cada um de suas subcategorias ou subtemas. Vejamos: para a CATEGORIA I ou EIXO I, identificamos e definimos ORÇAMENTO, COMPRAS E PLANEJAMENTO, em que foram encontradas e definidas as seguintes subcategorias: PLANEJAMENTO GERAL DE COMPRAS – PGC e RP – RESTOS A PAGAR, seguido das percepções dos Gestores Institucionais. Para a CATEGORIA II ou EIXO II, definiu-se EDUCAÇÃO ALIMENTAR SAUDÁVEL, em que foram encontradas e definidas as subcategorias: Formação de Hábitos Alimentares Saudáveis, Ações Educativas, Inter-relação Escola x Família x Escola, seguido das percepções dos professores. Para a CATEGORIA III ou EIXO III, definiu-se CARDÁPIO, em que foram identificadas e definidas as subcategorias Elaboração do Cardápio, Merenda, Manipulação e Preparação dos alimentos, Aceitabilidade do Cardápio, Observações do Lanche, seguido das Percepções da nutricionista e das merendeiras, Merenda Escolar em Tempos de Covid 19, Merenda Escolar Pós Covid 19.

Assim, a Figura 15, apresenta o desenho da organização dos resultados da pesquisa e, logo a seguir, os resultados pertinentes com as análises dos referidos EIXOS.

Figura 15 – Visão Sistêmica da “Gestão Institucional” e da “Gestão Institucional e Escolar”



Fonte: A autora (2020).

5.8 EIXOS DE ANÁLISE

É importante lembrar que o EIXO I: Orçamento, Planejamento e Compras, foi identificado na pesquisa como CATEGORIA I, para nortear a compreensão dos resultados das análises. A partir dessa categoria, foram identificadas as subcategorias PGC, que trata do Planejamento Geral e Compras, e RP, que trata dos Restos a Pagar, seguidas das percepções dos Gestores institucionais UFU e ESEBA.

5.8.1 EIXO I – Orçamento, Planejamento e Compras

A origem etimológica da palavra orçamento está, em geral, fortemente vinculada ao termo latino *urdir*, que tem o significado de planejar, calcular (PIRES; MOTTA, 2006).

O atual modelo orçamentário vigente no Brasil tem sua obrigatoriedade estabelecida pela Constituição Federal de 1988, em seu art. 165, que fixou uma organização geral para o processo de elaboração do orçamento público que obedece a um “ciclo” integrado ao planejamento de ações, a partir da hierarquia de três leis ordinárias: a Lei do Plano Plurianual (PPA), a Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e a Lei Orçamentária Anual (LOA). Essas duas últimas possuem vigência anual, tendo a LDO a função de estabelecer os parâmetros gerais para orientação do orçamento do ano seguinte, a partir da fixação de metas e prioridades; e a LOA a função de estimar a receita pública e fixar a despesa para o respectivo exercício financeiro.

O PPA possui uma periodização diferente do mandato eletivo, uma vez que é elaborado no primeiro ano de mandato do Executivo, porém executado durante os quatro anos subsequentes, incluindo o primeiro ano do mandato seguinte. Isso significa que um governo irá sempre terminar as ações financeiras do chefe do Executivo do mandato anterior, o que favorece a continuidade de trabalho na transição governamental, bem como uma continuidade no processo de planejamento do setor público (ARAÚJO; ARRUDA, 2006).

Assim, o Governo Federal utiliza o orçamento como um instrumento para planejar a utilização do dinheiro arrecadado com os tributos (impostos, taxas, contribuições de melhoria, entre outros). Esse planejamento é muito importante para subsidiar o oferecimento dos serviços públicos de maneira mais assertiva, adequada, e especificar gastos e investimentos que foram priorizados pelos poderes. Percebemos, portanto, que o

efeito de planejar as ações está, há muito tempo, intimamente vinculado às ações orçamentárias.

5.8.1.1 Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PCG)

No cenário atual, as universidades públicas, estão sendo constantemente solicitadas a atualizarem e redefinirem suas atribuições, fundamentos e propósitos, com previsões possíveis de consequências em suas estruturas organizacionais, bem como de necessidades comportamentais de decisão estratégicas de gestão diante das demandas sociais surgidas.

Como se sabe, as quatro funções da administração são planejar, organizar, dirigir e controlar. A adoção de um planejamento bem estruturado é apenas uma das etapas para se desenvolver, qualitativamente, os gastos públicos. Mas planejar bem não significa garantia de qualidade na gestão dos recursos. Nesse cenário, o processo de compras é uma etapa da maior importância, assim como o planejamento bem sucedido, e, para isso, as demais ações, organizar, dirigir e controlar se complementam nesse processo.

Por serem autarquias pertencentes à administração pública indireta que recebem recursos públicos originários do orçamento geral da União/Tesouro Nacional, as Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) integram o Orçamento Geral da União, estando sob a responsabilidade do MEC na coordenação do sistema de ensino superior.

No contexto da aplicação dos recursos orçamentário para aquisição de materiais e equipamentos, bem como contratação de serviços, os gestores das Unidades Gestoras de Recursos (UGR) estão sendo cada vez mais pressionados ao cumprimento de ações complexas com viés de detalhamento nos processos de aquisição e contratação de serviços.

Com o objetivo principal de auxiliar nas decisões relativas a aquisições, fortalecendo a fase de planejamento das contratações dos órgãos e entidades, dispor de dados gerenciais que permitem ampliar a realização de compras compartilhadas e identificar novas oportunidades de ganhos de escala nas contratações, o PGC foi lançado no início de 2018. Desde janeiro de 2019, é obrigatoriamente utilizado por todos os órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional (BRASIL, 2018). Com a legislativa aplicável, o desenvolvimento do sistema teve seu início na Constituição Federal de 1988, em seu Art. 174: “Como agente normativo e regulador 44 da atividade econômica, o Estado exercerá, na forma da lei, as funções de fiscalização, incentivo e

planejamento, sendo este determinante para o setor público e indicativo para o setor privado” (BRASIL, 1988).

A implantação e a cobrança de obrigatoriedade do PGC estão descritos na Instrução Normativa nº 01/2018, que dispõe sobre o Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações e sobre a elaboração do Plano Anual de Contratações de bens, serviços, obras e soluções de tecnologia da informação e comunicações no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional (BRASIL, 2018). Assim, os órgãos da administração pública direta deverão elaborar e inserir no PGC o Plano Anual de Contratações, composto de todas as compras e contratações que irão realizar no ano seguinte, acompanhadas dos respectivos estudos preliminares e gerenciamento de riscos. Entre as exigências descritas nessa Instrução Normativa estão:

Art. 3º Cada UASG deverá elaborar anualmente o respectivo Plano Anual de Contratações, contendo todos os itens que pretende contratar no exercício subsequente.

Art. 10. Os setores requisitantes devem encaminhar ao setor de licitações, no período de 1º de janeiro a 1º de abril do ano de elaboração do Plano Anual de Contratações, a lista dos itens que pretendem contratar no exercício subsequente, acompanhada das informações constantes no art. 5º, bem como do rol das contratações cuja vigência se pretende renovar no exercício subsequente, na forma do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

Art. 15. A elaboração do Plano Anual de Contratações, mediante a utilização do Sistema PGC, é facultativa no ano de entrada em vigor desta Instrução Normativa e obrigatória a partir do ano subsequente.

Art. 18. Os casos omissos serão dirimidos pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, que poderá expedir normas complementares, bem como disponibilizar em meio eletrônico informações adicionais para fins de operação do sistema. (BRASIL, 2018, não paginado).

O Governo Federal disponibilizou, em seu Portal de Compras, o Manual do Usuário, no qual “são apresentadas todas as funcionalidades gerais que compõem o Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC), oferecendo uma visão detalhada de seu comportamento padrão, com a descrição de suas operações e formas de acesso” (BRASIL, 2018, p. 7).

Para auxiliar todo o planejamento, o Governo Federal disponibilizou o PGC, sistema que permite o registro de todos os itens planejados que dispõem sobre a elaboração do Plano Anual de Contratações. O processo de compras, da esfera federal, possui sua ancoragem legal, conforme podemos verificar no quadro a seguir:

Quadro 7 – Base Legal do PGC

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL	
Constituição Federal	Art. 37. A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte: (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 19, de 1998). XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.
Lei nº 8666/1993	Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.
Instrução Normativa nº 4, de 11 de agosto de 2014, MP/SLTI	Dispõe sobre o processo de contratação de Soluções de Tecnologia da Informação pelos órgãos integrantes do Sistema de Administração dos Recursos de Tecnologia da Informação - SISP do Poder Executivo Federal
Instrução Normativa nº 5, de 27 de junho de 2014, MPDG	Dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral.
Instrução Normativa nº 5, de 25 de maio de 2017, MPDG	Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.
Instrução Normativa nº 1, de 10 de janeiro de 2019	Dispõe sobre o processo de contratação de soluções de Tecnologia da Informação e Comunicação – TIC pelos órgãos e entidades integrantes do Sistema de Administração dos Recursos de Tecnologia da Informação – SISP do Poder Executivo Federal.
Decreto Nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013	Regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

Fonte: A autora (2020) baseada em informações contidas no Manual de Planejamento e Gerenciamento de Contratações (2020) e de Aquisições (2019).

A amplitude dos requisitos deve seguir as exigências das legislações aplicáveis, sendo essa prática obrigatória para todos os órgãos da Administração Pública Federal a partir de 2019.

Na UFU, o processo de Planejamento e Gerenciamento de Contratações foi constituído por duas etapas: 1) das Equipes de Planejamento das Unidades Acadêmicas e Administrativas (EPUA), que utilizam o perfil PAC-REQUI no PGC; 2) da equipe de Planejamento, por meio do PGC, instituído pela Instrução Normativa nº 1/2019 (BRASIL, 2018).

Considerando o Marco Regulatório instituído pelo Governo Federal, toda a dinâmica de elaboração, implementação e implantação do modelo de execução orçamentária foi realizado em 2019, sendo adotado pela UFU o modelo descentralizado. Isso implica que cada Unidade Acadêmica, Administrativa e Especial é responsável por gerir seu próprio recurso.

Conforme Manual de Compras: Planejamento e Gerenciamento de Contratações – 2020 e de Aquisições – 2019,

no desenvolvimento das ações previamente planejadas, houve uma ampla participação das Unidades Acadêmicas e Administrativas da UFU, o que contribuiu para um maior conhecimento, não só do planejamento, como também das novas normas que regulamentam os processos de aquisições de bens e contratações de serviços, [...] no transcorrer do processo foram feitas as adequações necessárias com o objetivo de concretizá-lo, atendendo às solicitações e expectativas das Unidades demandantes, tendo ocorrido, pela primeira vez, uma gestão e aquisição de bens unificada na Universidade Federal de Uberlândia. (UFU, 2018, p. 4).

5.8.1.2 Recursos PNAE destinados à ESEBA

O recurso do PNAE é descentralizado pelo FNDE à UFU e esta, por sua vez, aloca-o para condições de execução da ESEBA.

No estudo, o período compreendido entre 2016 e 2019 foi assim definido em observância aos dados referenciais pesquisados e apresentados nesta pesquisa, onde consta o mesmo recorte temporal do levantamento dos/as alunos/as matriculados, tendo como premissa seguir esse mesmo critério.

Tabela 4 – Valores descentralizados UFU/ESEBA

Natureza Despesa	Valor Total Recebido do FNDE			
	2016	2017	2018	2019
3390-32	60.938,43	66.384,14	65.935,34	66.756,20

Fonte: Diretoria de Administração Financeira UFU e SIAFI- 2020.

A Tabela 4 demonstra o quantitativo total dos recursos descentralizado nos últimos quatro anos pelo FNDE à UFU, cuja operacionalização ocorre via Nota de Crédito (NC) na rubrica específica 3390-32 (Material, Bem ou Serviço para Distribuição Gratuita: despesas orçamentárias com aquisição de materiais, bens ou serviços para distribuição gratuita, tais como gêneros alimentícios) pelo SIAFI. Ressaltamos que, para esses valores, o cálculo realizado pelo FNDE do montante anual a ser destinado a cada escola foi feito com base nos dados do Censo Escolar do ano anterior, realizado pelo MEC. Assim, os dados apresentados demonstram que, durante o período de 2016 a 2019, foi descentralizado um montante total de R\$ 260.014,11, sendo que (2016) R\$ 60.938,43; (2017) R\$66.384,14; (2018) R\$65.935,34; e (2019) R\$66.756,20.

Considerando o limite de alunos/as matriculados/a anualmente na escola e o valor *per capita* sem impacto de aumento, foi mantida a média anual em torno de R\$ 65.000,00 nos últimos quatro anos. Isso demonstra que o valor da refeição por aluno/a repassado pelo FNDE para o PNAE é baixo e não representa uma movimentação de recurso significativa, o que tem levado a ESEBA a investir significativamente para viabilizar a aquisição de variedade de gêneros alimentícios. Percebemos, também, que os valores impactam na situação financeira do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural, o que gera uma cadeia de dificultadores ao longo da execução.

5.8.1.3 Restos a Pagar (RP)

De acordo com a Lei nº 4.320/1964, especificamente no Art. 36, os RP correspondem às despesas empenhadas, mas que não foram pagas até 31 de dezembro do exercício financeiro correspondente, por não ter havido a entrega, em tempo hábil, do produto adquirido ou da prestação integral do serviço.

Portanto, no encerramento de cada exercício financeiro, essas despesas devem ser registradas contabilmente como obrigações a pagar do exercício seguinte (resíduos passivos); e serão financiadas à conta de recursos arrecadados durante o exercício financeiro em que não ocorreu a emissão do empenho. Os RP referem-se a dívidas resultantes de compromissos gerados em exercícios financeiros anteriores àquele em que ocorrerá o pagamento. Cabe destacar que, se a despesa tem empenho, liquidação e pagamento, mas o recurso não foi empenhado no exercício, simplesmente perde-se o crédito recebido. Pode acontecer uma excepcionalidade em que o recurso foi executado

fora das normas legais, neste caso, reconhece-se a dívida, entretanto não entraremos nesse mérito.

Tabela 5 – Demonstrativo de Execução dos Recursos Recebidos 2016-2020(1)

EXECUÇÃO POR ANO						
ANO	Total	2016	2017	2018	2019	2020(1)
2016	60.938,43	0,00	40.803,00	12.871,72	0,00	0,00
2017	66.384,14	0,00	0,00	47.648,84	14.868,50	222,97
2018	65.935,34	0,00	0,00	0,00	54.317,93	11.617,41
2019	66.756,20	0,00	0,00	0,00	0,00	10.646,98
TOTAL	260.014,11	0,00	40.803,00	60.520,56	69.186,43	22.487,36
SALDOS BLOQUEADOS						
ANO	Total	2016	2017	2018	2019	2020(1)
2016	60.938,43	0,00	0,00	6.980,75	0,00	0,00
2017	66.384,14	0,00	222,97	0,00	3.643,83	0,00
2018	65.935,34	0,00	0,00	0,00	13.238,16	0,00
2019	66.756,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL	260.014,11	0,00	222,97	6.980,75	0,00	0,00
RP - SALDOS DISPONÍVEIS PARA EXECUÇÃO até agosto/2020						
ANO	Total	2016	2017	2018	2019	2020(1)
2016	60.938,43	0,00	0,00	00,00	0,00	0,00
2017	66.384,14	0,00	0,00	00,00	0,00	222,97
2018	65.935,34	0,00	0,00	00,00	0,00	13.238,16
2019	66.756,20	0,00	0,00	00,00	0,00	56.109,22

Fonte: A autora (2020), com base nos dados fornecidos pela DIRAF e SIAFI (execução até 1ª quinzena de agosto/2020).

Na Tabela 5, demonstra-se a execução dos recursos recebidos em (2016) e constata-se que estes foram executados parcialmente em (2017) e (2018); os recursos de (2017) foram executados parcialmente nos três anos subsequentes, sendo um valor ínfimo utilizado no início de agosto de 2020, e os recursos de (2018) foram, assim como os demais, executados em (2019) e parte em (2020). Do recurso de (2019) foram executados parte em (2020), estando com saldo disponível considerável ainda de R\$56.109,22.

O montante desse saldo se dá ao fato de que o processo de licitação para o ano de 2020, ainda consta com edital de chamada pública aberta, é um processo lento que vincula as determinações preeminentes da Lei de Licitações (Lei nº 8.666/1993).

A não utilização dos saldos disponíveis impacta consideravelmente na qualidade da alimentação escolar, pois, a aquisição de alimentos poderia ser realizada de maneira assertiva utilizando-se os saldos, o que possibilitaria a aquisição de maior quantidade de alimentos. Nesse sentido, a não utilização dos saldos de RP impacta na gestão de compras

dos gêneros alimentícios programados em processos de licitação. Observação importante é que, referente aos recursos de 2018, como demonstra os “Saldos Disponíveis para Execução”, consta a existência de um saldo disponível de R\$13.238,16, que pode vir a ser utilizado em 2020 desde que a Escola realize a prerrogativa de solicitação *ad officio* pelo desbloqueio, o que não poderá ser feito com os “Saldos Bloqueados” em 2018 referente ao recurso de 2016, cujo valor é R\$ 6.980,75.

Essa tomada de decisão da Escola deve ser reportada diretamente à UFU, de forma assertiva, pois lhe dará condições de prover outros gêneros alimentícios determinados nos cardápios, mas que não foram adquiridos. Nesse cenário, constatamos a necessidade de maior interação da Gestão Escolar (ESEBA) com os Gestores Institucionais (UFU) para que juntos consigam conjugar assertivamente a gestão dos recursos, respeitando os prazos exigidos por lei quanto às normas e aos processos licitatórios, que, no caso da ESEBA, é operacionalizada por áreas institucionais segregadas sob responsabilidade da UFU.

Um dos aspectos que dificulta a compra dos gêneros alimentícios para a merenda escolar é a forma da “chegada” do recurso. Diferentemente das escolas municipais e estaduais que recebem o recurso parcelado, para a ESEBA o recurso é descentralizado e recebido em uma única parcela. Ao verificarmos as datas da efetiva entrada do recurso no âmbito institucional, os repasses são realizados em momentos temporais, gerando uma cadeia de ações limitantes que podem ocasionar o não cumprimento das datas de pagamento e, por consequência, insatisfação dos fornecedores.

Considerando o contexto, há a necessidade de aprimorar o detalhamento da aplicação orçamentária nas unidades gestoras internas (Relatório de Resultados de Gestão, 2018). Esse tipo de ação é considerado um dos principais desafios futuros apontados pelos gestores para fins de uma gestão mais assertiva.

5.8.1.4 Percepções dos gestores institucionais

Os gestores institucionais da UFU e Escola foram entrevistados quanto aos aspectos legais, ao que restringe ao orçamento, planejamento e compras, bem como os RP, referente ao recurso disponibilizado para a merenda escolar para a execução da escola.

Quadro 8 – Perfil dos Gestores Institucionais

PERFIL “GESTORES INSTITUCIONAIS”			
CATEGORIA	SEXO	FORMAÇÃO ACADÊMICA	EXPERIÊNCIA
(01) Técnico (02) Docentes	(03) Masculino	(03) Superior Completo, sendo (01) Especialista/ (01) Mestre/ (01) Doutor	> 3 anos

Fonte: A autora (2020).

Seguem as narrativas no contexto da categoria “Orçamento, Planejamento e Compras” (Quadro 9).

Quadro 9 – Percepções dos gestores sobre “Orçamento, Planejamento e Compras”

Orçamento, Planejamento e Compras
<p>Quanto aos “aspectos institucionais”, questões relacionadas ao/a</p> <p>- Número de alunos/as atendidos/as pelo orçamento/financeiro e recebido na ESEBA</p> <p>[MANDIOCA] - “Não tenho essa informação” (Transcrição – Entrevista Mandioca, p. 3).</p> <p>[INHAME] - “Não temos o quantitativo efetivo de atendimento de merenda, mas considerando que o cálculo para o envio do orçamento/financeiro é baseado no número de matriculado. De acordo com o Anuário e o Relatório de Prestação de Contas da UFU, subsidiados com informações da própria escola, são distribuídos alunos na Educação Infantil, Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos, os dados são. Vou falar sobre o período 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 Em 2018 – ano base 2017 (Total geral matriculados): 956, atendendo portanto: Ensino infantil (1º e 2º Período) 123, Ensino fundamental (1º ao 9º ano) 692 Educação de Jovens e Adultos (EJA) Ensino fundamental - Séries finais (1º semestre) 84 Educação de Jovens e Adultos (EJA) Ensino fundamental - Séries finais (2º semestre) 57 Em 2019 – ano base 2018 (Total geral matriculados: 919), atendendo portanto: Ensino infantil (1º e 2º Período) 121 Ensino fundamental (1º ao 9º ano) 660 Educação de Jovens e Adultos (EJA) Ensino fundamental - Séries finais (1º semestre) 77 Educação de Jovens e Adultos (EJA) Ensino fundamental - Séries finais (2º semestre) 61 Em 2020 – ano base 2019 – ESEBA atenderá 929 alunos em 40 turmas Ensino infantil (1º e 2º Período) 151 Ensino fundamental (1º ao 9º ano) 691, Educação de Jovens e Adultos (EJA) Ensino fundamental - Séries finais (1º semestre) 87 Educação de Jovens e Adultos (EJA) Ensino fundamental - Séries finais (2º semestre) 61” (Transcrição – Entrevista Inhame, p. 3).</p> <p>[BETERRABA] – “Nesse tempo 2018/2019 nós temos cerca de 850 alunos e esse número não tem variado muito nos últimos anos” (Transcrição – Entrevista Beterraba, p. 3).</p> <p>- Se o recurso recebido se foi suficiente para custear a merenda escolar</p> <p>[MANDIOCA] - “Não tenho essa informação” (Transcrição – Entrevista Mandioca, p. 3).</p> <p>[INHAME] - “Não tem sido suficiente, percebe-se que a ESEBA sempre entra com valor complementar, acredita-se porque, o cálculo que o FNDE faz é sempre baseado no CENSO que se reporta ao ano base anterior e não o do exercício. Portanto, para 2020, recebemos o recurso com base ao censo escolar de 2019 nos alunos matriculados 2019” (Transcrição – Entrevista Inhame, p. 3).</p>

<p>[BETERRABA] – “O valor recebido pelo FNDE não é suficiente para custear toda a merenda escolar nos três turnos da escola, então, a escola complementa uma grande parte desse recurso recebido” (Transcrição Entrevista Beterraba, p. 3).</p>
<p>- Se em algum ano foi necessário complementação da Instituição para atendimento ao Programa no âmbito da UFU</p> <p>[MANDIOCA] - “Não tenho essa informação” (Transcrição – Entrevista Mandioca, p. 3).</p> <p>[INHAME] - “A necessidade de complementação é feita pela própria ESEBA, que é uma unidade orçamentária da UFU. Quando isso ocorre, é feito diretamente pela escola, suprimindo as necessidades avaliadas internamente” (Transcrição – Entrevista Inhame, p. 3).</p> <p>[BETERRABA] – “A ESEBA complementa grande parte desse valor; ano passado, a gente projetou 130.000,00 complementação além, mais que o dobro que é recebido anualmente” (Transcrição Entrevista Beterraba, p. 3).</p>
<p>- Se existe alguma avaliação sobre a utilização do recurso no âmbito institucional</p> <p>[MANDIOCA] - “Não tenho essa informação” (Transcrição – Entrevista Mandioca, p. 3).</p> <p>[INHAME] – “Como gestor tenho conhecimento formal da Avaliação Institucional no âmbito macro da Universidade, o qual chamamos de CPA – Comissão Própria de Avaliação” (Transcrição – Entrevista Inhame, p. 4).</p> <p>[BETERRABA] – “Essa avaliação institucional ela tem acontecido só mais no âmbito da gestão junto com a empresa terceirizada que tem estado conosco, repassada em alguns momentos, aspectos desse programa, mas institucionalmente ainda não está implantado. Existiu num momento passado algumas pesquisas, não sobre a utilização, mas sobre a merenda em si. Mas algo que nos últimos anos não estava acontecendo com regularidade” (Transcrição – Entrevista Beterraba, p. 3).</p>

Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

Inhame revela conhecimento quanto ao número alunos/as matriculados/as na escola com base nos relatórios institucionais, já **Beterraba** informa dados dos/as alunos/as conforme os registros do Censo Escolar. Nota-se que ambos confirmam a complementação de recursos realizada pela Escola, indicando não serem suficientes para custear as despesas com a merenda. As narrativas dos gestores demonstram que existe uma lacuna, uma ausência de avaliação formal e direcionada à utilização do recurso, e revelam que a avaliação institucional tem acontecido, só que no âmbito da gestão junto com a empresa terceirizada.

Quadro 10 – Percepções dos gestores sobre “Aspectos da legalidade”

ASPECTOS DA LEGALIDADE
Relacionados aos “aspectos legais”:
<p>- Sobre recomendações à ESCOLA para otimização do recurso sem prejuízo aos/às alunos/as</p> <p>MANDIOCA – “Em 3 de julho de 2019 foi enviado um processo à ESEBA com o Manual para compra institucional” (Transcrição – Entrevista Mandioca, p. 3).</p>

INHAME – “Sim, houve algumas reuniões diretas das áreas operacionais da PROPLAD com o Diretor da ESEBA, tendo em vista o ano atípico, considerando a implantação do PGC e o impacto dos Restos a Pagar Cancelado. Considerando que o diretor da escola assumiu o cargo no início desse ano, e que ainda está se apropriando das informações, temos buscado apoiar e buscar soluções em conjunto, com vista a melhor a aquisição dos gêneros, sem perdas dos restos a pagar e melhoramentos dos editais. A ESEBA tem procurado a gestão, aproximando e expondo suas dificuldades para que juntos possamos pensar em novas propostas. O impacto da aproximação se deu ao fato do PGC” (Transcrição – Entrevista Inhame p. 4).

BETERRABA – “Como gestor novo eu ainda estou entrando. Sem prejuízo aos alunos. É um ano de conhecer esse lugar, de conhecer como ele funciona, de entender algumas dinâmicas ali colocadas, com a expectativa de mudar alguns ajustes. Pensando na otimização do recurso, a gente vê hoje uma burocracia em relação ao processo, que demanda muito da gente com um corpo técnico pequeno para estar envolvido com isso, o grupo gestor ele também se sobrecarrega, é um dos momentos mais difíceis para a escola nesse momento de uso dessa verba, nesse processo todo. Ainda não há uma otimização, mas estamos em busca de estudos para que possamos pensar de fato numa gestão mais eficiente, e que tenhamos eh... propostas mais fluídas para esse processo todo” (Transcrição – Entrevista Beterraba, p. 3).

Se existe alguma análise de risco da UFU para a execução do plano de compras

MANDIOCA – “A área aqui opera com uma análise de riscos para todas as aquisições em comum. Não existe internamente uma análise específica para as aquisições da Compra Institucional” (Transcrição – Entrevista Mandioca, p. 3).

INHAME – “Toda a análise de risco e execução é realizada no âmbito da própria ESEBA, uma vez que tal atribuição é designada ao Coordenador nomeado por portaria específica pelo Reitor” (Transcrição – Entrevista Inhame, p. 3).

BETERRABA – “A gente tem seguido todos os processos de compras da Universidade, todo o protocolo, todo o ritual, a gente tem seguido atrás disso. É o meu primeiro ano a frente desse lugar, então, assim aprendendo junto, o secretário responsável também, apesar de conhecer mais, apesar de estar um ano conosco, ano passado ele acompanhou a finalização desse processo; essa análise de risco, ela tem acontecido, a gente não projetou não fez nenhuma estratégia nesse movimento. A gente acaba de fazer um julgamento de 50 itens, a gente só teve 4 pra julgar, a gente teve vários itens desertos. Claro que teve as coisas da quarentena, e que com certeza vai trazer alguns prejuízos temporais e, às vezes, de até de achar outros mecanismos em relação a esse plano de compras. Ele é efetuado de acordo com o orçamento que nos é dado, seguindo todos os compromissos a esse processo de compras” (Transcrição – Entrevista Beterraba, p. 3-4).

Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

Sobre as questões referentes à otimização dos recursos, **Mandioca** informa que foi encaminhado um manual de compra institucional para a escola; **Inhame** revela que foram realizadas várias reuniões internas envolvendo a UFU e a ESEBA, tendo em vista a implantação do PGC. Considerando a fala de **Beterraba**, reconhecemos que a burocracia em relação ao processo sobrecarrega os envolvidos na operacionalização do recurso. A análise de risco é realizada em todas as aquisições no âmbito institucional, não havendo análise específica para o recurso do PNAE; existe uma tentativa da escola de melhoramento da execução do recurso.

As questões específicas do PGC e RP a seguir trazem compreensões no campo geral e específico sobre o assunto (Quadros 11 e 12).

Quadro 11 – Percepções dos gestores sobre “PGC”

PGC
<p>Relacionado ao modelo de planejamento de aquisições e contratações adotado pela instituição e o impacto no PNAE</p> <p>“Até 2019, a UFU não tinha nenhum modelo de planejamento de compras. A partir de 2019 com a publicação da IN 01/2018, depois revogada, veio a 01/2019, é... houve-se a obrigatoriedade de fazer um planejamento de compras, dentro da instituição, então só foi a partir disso que a UFU implementou a questão do planejamento de com de aquisição. Então, em 2019, nós fizemos o planejamento, realizamos todo o planejamento dentro do sistema do governo federal e a execução está acontecendo agora em 2020” (Transcrição – Entrevista Batata-Doce, p. 5).</p> <p>“O impacto do PGC na aquisição de recursos disponibilizados é porque você está mostrando pro mercado o que de produtos alimentícios você vai precisar para o exercício subsequente. Então você prepara o mercado pra te atender da melhor forma possível. Esse é o impacto do PGC nessas aquisições tanto do da merenda escolar, quanto também do de outros tipos de aquisições” (Transcrição – Entrevista Batata-Doce, p. 6).</p>
<p>Relacionado aos treinamentos específicos e capacitação</p> <p>“Quanto aos treinamentos, a UFU realizou em janeiro e fevereiro de 2019 um treinamento para os usuários que iriam utilizar o sistema. É como a nossa é execução ela é descentralizada, então cada unidade teve direito a duas pessoas sendo treinadas. E aí nós treinamos cerca de 200 servidores. Já em 2019, também em novembro nós também tivemos uns três dias de treinamento, tanto quanto PGC, tanto quanto compras pra estar reavivando a memória das pessoas porque elas variam agora em janeiro já realizar novamente o PGC. Então foram esses treinamentos, fora o atendimento que a gente tem, duas pessoas sempre ligando pra perguntar e a gente tá sempre disposto a ajudar. De treinamento nós tivemos também a questão de um manual, nós realizamos um manual onde constam todos os fluxos detalhados e também já é para utilização do sistema existe um manual dentro do próprio site que é compras governamentais.gov.br. E é aí com tutoriais e tudo então as pessoas podem tratar utilizando para a utilização do sistema. Fora isso feito manual tanto de compras quanto do PGC pra ajudar as pessoas que iriam manusear o sistema” (Transcrição – Entrevista Batata-Doce, p. 5).</p>
<p>Relacionado à atualização da UFU na implantação do Sistema de Planejamento de Aquisições e Contratações do Ministério do Planejamento – PGC</p> <p>“Podemos sim dizer que a UFU está sim atualizada, mais o próprio Sistema de Planejamento e de Aquisição do Ministério da Economia ele tá sempre que em constante alteração, então hoje nós estamos sim atualizado, mas como é que está sempre em atualização a gente tem que tá sempre também atualizando. Então a gente em 2019 realizou todos os lançamentos dos itens do PGC que vão ser executados agora em 2020, conforme estabelecido na IN 01/2019. Ainda não houve nenhuma avaliação, uma vez que o sistema está sendo é sempre em constante atualização e a execução tá sendo feita agora. Então a gente só vai ter uma avaliação se o que foi colocado dentro do PGC é está sendo viável ou não, e de que forma que a gente pode tá fazendo algumas alterações a partir da sua execução” (Transcrição – Entrevista Batata-Doce, p. 5-6).</p>
<p>Relacionado à experiência da UFU com a implantação do PGC em 2019 para compras 2020 e Avaliação</p> <p>“É... A experiência que a UFU teve foi o seguinte: nós começamos os trabalhos de análise de implantação do PGC logo quando da edição da IN 01/2018. E aí a gente criou uma comissão pra que a gente estudasse qual a melhor forma de implantação. Inicialmente o sistema não atendeu às demandas da Universidade, uma vez que a realidade das instituições era totalmente diferente da administração direta. Então, tivemos muito trabalho pra que o Ministério da Economia entendesse o que o sistema teria que se ajustar para a realidade das Universidades. É inicialmente é somente um setor iria fazer o lançamento de todos os itens. Hoje a UFU tem mais no PGC de 2019 que vai ser executado agora em 2020, foram mais de 10.000 itens. Então nós colocamos pra ele a impossibilidade de um setor fazer o lançamento desses 10.000 itens. Tudo bem que esses 10.000 itens por ser</p>

descentralizado nós tivemos que temos itens repetidos em vários locais, mais a o Ministério da Economia já está trabalhando pra que a gente consiga juntar esses itens iguais sem perder a origem de onde que esses recursos foram solicitados, foram incluídos. Porque até então o sistema trabalhava da seguinte forma: quando você ia juntar, ele excluía os outros itens e ficava somente um, então a gente precisa desse histórico, então por isso é a gente preferiu que deixasse itens repetidos dentro da do PGC, mas, a gente já tá trabalhando pra melhorar esse pequeno ajuste dentro do sistema” (Transcrição – Entrevista Batata-Doce, p. 7).

“Bom, a experiência da UFU ela só vai acontecer na aquisição né? Que aí a gente vai verificar se o que o que foi solicitado no PGC realmente foi o que foi adquirido, então isso só vai acontecer no final de 2020, então dessa forma hoje nós não temos como avaliar ainda essa experiência” (Transcrição – Entrevista Batata-Doce, p. 8).

Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

Nos relatos de **Batata-Doce**, percebemose um conhecimento específico quanto à temática PGC, o que nos leva a constatar que, na UFU, historicamente não havia modelo de planejamento de compras específico e que só a partir de 2019 a instituição implementou todo o planejamento de aquisição, seguindo os moldes impostos pelo Governo Federal. Nesse sentido, a ESEBA, como uma das unidades especiais da instituição, realizou a inserção dos itens a serem adquiridos nos termos da legislação vigente. Essa ação veio reforçar o entendimento de que a UFU, de certa forma, está atualizada no sistema, exigência aos órgãos de administração pública.

Batata-Doce descreve a experiência da UFU na implementação do PGC, com análise inicial de implantação à luz da Instrução Normativa nº 1/2018. Relata que foi criada uma comissão para realizar estudo e análise da melhor forma da implantação, e que no decorrer das atividades o sistema não atendeu de pronto as demandas da UFU, tendo em vista que as IFES são totalmente diferentes da administração direta, no caso, o Ministério da Economia (ME). Assim, como em qualquer sistema, na implantação, alguns ajustes operacionais e técnicos foram necessários para que não inviabilizasse as atividades das áreas. Houve certo esforço para que o ME entendesse essa necessidade, mas, no decorrer da implantação, foram realizadas adequações à medida que se conseguia entender as necessidades. Nesse sentido, a experiência de execução da aquisição só será possível de ser avaliada no final do exercício de 2020.

Diante desse cenário de inovações do Governo Federal, ajustes são necessários, inerentes, interligados e contínuos. Nele, as instituições de ensino público federal são impulsionadas a se adequarem, independente da realidade em que se encontram.

O quadro a seguir demonstra os principais motivos para a inscrição de despesas em RAP Processados e Não Processados, bem como os problemas gerados pelo represamento dessas despesas (restos a pagar, ou seja, despesas reconhecidas, porém sem tempo

suficiente para o seu pagamento no mesmo ano) na execução das ações no contexto do PNAE.

Quadro 12 – Percepções dos gestores sobre “RP”

RP
<p>Relacionados à importância da inscrição de despesas em RP: funcionamento em linhas gerais e a situação da UFU nos últimos três anos.</p> <p>“Em síntese a importância na inscrição dos restos a pagar deve-se, necessariamente, na impossibilidade de executar todo o orçamento disponível para o ano. Os restos a pagar conferem à administração pública a permissão de executar todo o orçamento autorizado pela Lei Orçamentária Anual. O processo de inscrição é feita, mediante análise do Ordenador de Despesas ou alguém por ele designado, no último mês do exercício financeiro (Dezembro)” (Transcrição Entrevista – Cenoura, p. 3).</p>
<p>Relacionados à aquisição de alimentos e aos problemas gerados pelo repesamento das despesas RP</p> <p>“Em relação às aquisições de alimentos, com o passar do tempo os preços de alimentam oscilam muito e ocorrem casos em que o fornecedor recusa a entregar a mercadoria pelo preço da licitação/empenho. Na execução do PNAE, muitas empresas são pequenas ou microempresas e, no decorrer da execução, muitas vêm a falência e não entregam toda a aquisição do empenho. Como o empenho é personalístico, ou seja, nominal ao fornecedor, na ocasião de não ter a entrega da mercadoria perde-se o saldo orçamentário” (Transcrição Entrevista – Cenoura, p. 4).</p>
<p>Relacionados aos principais motivos para a inscrição de despesas em RAP Processados e Não Processados e os principais problemas gerados</p> <p>“Os principais motivos para a inscrição dos restos a pagar, deve-se da impossibilidade de executar todo o orçamento disponível para o ano. Em relação aos problemas gerados pela demora na execução, podemos citar alguns, em específico do PNAES: em relação às aquisições de alimentos, com o passar do tempo os preços oscilam muito e ocorre casos em que o fornecedor recusa a entregar a mercadoria pelo preço da licitação/empenho. Na execução do PNAES, muitas empresas são pequenas ou microempresas e no decorrer da execução muitas vêm a falência e não entregam toda a aquisição do empenho. Como o empenho é personalístico, ou seja, nominal ao fornecedor, na ocasião de não ter a entrega da mercadoria perde-se o saldo orçamentário” (Transcrição Entrevista – Cenoura, p. 5).</p>
<p>Relacionado ao estudo de risco e análise dos RP na UFU e se houve mudança na legislação aplicável à matéria</p> <p>“Existe um acompanhamento permanente do setor DICOE - Divisão de Cobrança de Empenhos na estrutura da DIRAM que faz a cobrança permanente junto às empresas para entregarem as mercadorias dos empenhos inscritos em restos a pagar, bem como, aplicar as penalidade legais nos casos que assim exigir. Em relação à mudança legal, até a presente data não mudou a legislação” (Transcrição Entrevista – Cenoura, p. 4).</p>
<p>Relacionado ao “costume” das instituições, sobre os empenhos realizados nos últimos três meses do ano</p> <p>“De fato existe um número maior de empenhos nos últimos 3 meses do ano. Deve-se, necessariamente, ao fato que nos últimos 7 ou 8 anos administração pública tem déficit primário e em virtude disso, o governo vem fazendo contingenciamento do orçamento e na proximidade do final do ano ocorre a liberação do orçamento bloqueado” (Transcrição Entrevista – Cenoura, p. 4).</p>

Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

Indicando conhecimento da temática, **Cenoura** enfatizou a importância da inscrição dos RP na impossibilidade de executar todo o orçamento, ressaltando que, na UFU, existe acompanhamento institucional dos RP inscritos e essa ação é realizada por área específica institucional, exercendo seu papel junto às empresas para cumprirem legalmente o compromisso contratual. Aponta que, em relação aos problemas gerados pelo repesamento das despesas RP – despesas reconhecidas, porém sem tempo suficiente para pagamento no mesmo ano – e à execução dos recursos do PNAE, há muitas empresas pequenas que, por circunstâncias econômicas, podem vir à falência, não conseguindo entregar toda a aquisição do empenho, e pelo empenho ser nominal, vinculado à própria empresa, perde-se o saldo orçamentário.

Cenoura destacou não ter havido alteração da legislação pertinente aos RP até a presente data (2020) e que existe um acompanhamento dos empenhos por área específica ao assunto com atribuição de aplicar as penalidades legais aos fornecedores, nos casos que assim se fizerem necessários. Informa que, nos últimos três meses, houve um significativo aumento dos empenhos, tendo em vista que, nos últimos 7 ou 8 anos de administração pública, há um déficit primário, razão essa que motiva o Governo Federal a contingenciar o orçamento durante e ao final do ano, ocorrer um quantitativo maior de liberação orçamentária.

5.8.2 EIXO II: Educação Alimentar Saudável

Que teu alimento seja teu remédio e
que teu remédio seja teu alimento
(Hypócrates, 460-377 a.C)³⁵

O EIXO II: Educação Alimentar Saudável, foi identificado nessa pesquisa como Categoria II, para nortear a compreensão dos resultados das análises. A partir dela, foram identificadas as subcategorias Formação de Hábitos Saudáveis, Ações Educativas, Interrelação Escola x Família x Escola, e as percepções do Grupo 2, identificados como os professores.

³⁵ Iniciamos essa seção com a frase dita por um dos homens mais importantes da história da saúde, considerado o “pai da medicina”, e que vem colaborar com o entendimento de que a alimentação adequada é um dos fatores promotores de uma vida de qualidade, equilibrada e saudável.

5.8.2.1 Formação de hábitos saudáveis

No Glossário Temático Alimentação e Nutrição, alimentação é definida como “processo biológico e cultural que se traduz na escolha, preparação e consumo de um ou vários alimentos” (BRASIL, 2008, p. 15) e alimentação saudável como

a alimentação ou nutrição de comer bem e de forma equilibrada para que os adultos mantenham o peso ideal e as crianças se desenvolvam bem e intelectualmente, dependendo do hábito alimentar. Adicionalmente, a alimentação saudável envolve a escolha de alimentos não somente para manter o peso ideal, mas também para garantir uma saúde plena. (BRASIL, 2008, p. 15)

Com base na citação anterior fica claro que não é tão simples alimentar-se de forma saudável, visto que demanda vários fatores a execução de uma dieta alimentar correta, principalmente para as crianças, uma vez que elas estão em um período de aprendizagem, formação, aquisição de novos conceitos. Verificamos, nesse ponto, a necessidade urgente de bons conselhos, no intuito de uma formação de hábitos alimentares saudáveis.

O professor é um chef que prepara e serve refeições de palavras a seus alunos. Durante anos consecutivos, nossos professores têm aprendido teorias científicas sobre a educação, achando que é assim que se formam professores. [...] Se os alunos refugam diante da comida e se, uma vez engolida, a comida provoca vômitos e diarreia, isso não quer dizer que os processos digestivos dos alunos estejam doentes. Quer dizer que o cozinheiro-professor desconhece os segredos do sabor. A educação é uma arte. O educador é um artista. Aconselho os professores a aprender seu ofício com os cozinheiros. (ALVES, 1994, p. 38-39).

Para Rubens Alves (1994), a escola deveria criar seus projetos e temperá-los como se estivéssemos preparando um alimento saboroso, somos provocados como educadores/as a assumirmos, junto com nossos educandos, novos sabores, experimentando gostos diferentes e mais atrativos.

5.8.2.2 Ações educativas

A escola é um espaço potencial de promoção da saúde, consequência de uma alimentação adequada e saudável. Os conteúdos das disciplinas devem estar conectados à vida real, dando sentido a ela.

Um dos objetivos específicos dessa pesquisa foi “identificar as ações propostas pela escola com a finalidade de incentivar a alimentação saudável e o desenvolvimento de conceitos básicos de alimentação benéfica”. Dessa forma, foram identificadas ações educativas, concretizadas pela e na escola ao longo de cinco anos, que se coadunam aos objetivos específicos da pesquisa.

Tabela 6 – Quantitativo das ações educativas realizadas 2016 a 2019

Descritores	2016	2017	2018	2019
Alimentação Saudável	00	00	00	04
Interação Escola x Família x Escola	03	06	11	02
Hábitos Saudáveis/Qualidade de Vida	01	02	07	00

Fonte: A autora (2020) com base nos dados disponibilizados pela ESEBA.

A Tabela 6 demonstra o quantitativo das ações educativas realizadas pela escola. Nas bases de dados, disponibilizadas no sítio eletrônico oficial da ESEBA, foram identificadas ações educativas (projetos, cursos, oficinas, eventos e afins) categorizadas nos descritores “Alimentação Saudável”, “Interação Escola x Família x Escola”, “Hábitos Saudáveis Qualidade de Vida”, o recorte temporal foi dos últimos (4) anos.

Em 2016, foram identificadas (4) ações socializadas, sendo (3) do descritor “Interação Escola x Família x Escola” e (1) em “Hábitos Saudáveis/Qualidade de Vida”; em 2017, (8) ações, sendo (6) Interação Escola x Família x Escola e (2) em Hábitos Saudáveis; em 2018, (18) ações educativas, sendo (11) Interação Escola x Família x Escola e (7) Hábitos Saudáveis/Qualidade de Vida, com o Programa de Bolsas de Graduação (PBG). A Escola contou com um expressivo número de aprovação de projetos submetidos e com um bolsista para cada projeto aprovado, fato este que pode ter sido o motivador do aumento do número de ações realizadas em 2018 em relação aos outros anos.

No ano de 2019, foram identificadas (6) ações divulgadas, sendo (4) Alimentação Saudável e (2) Interação x Família x Escola. Considerando que a grande maioria teve relações diretamente vinculadas entre Escola x Família x Escola, as ações foram elencadas conforme indicadas nesse contexto.

5.8.2.3 Inter-relação Escola X Família X Escola

Quadro 13 – Ações educativas promovidas pela Escola relacionadas à temática “Alimentação Saudável” (2016-2019)

PRÁTICAS EDUCATIVAS	
Relacionadas à temática ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL	
Ano - 2019	<ul style="list-style-type: none"> • Projeto experimentando a aprendizagem por meio do plantio de tomates, manjeriço e brócolis • Roda de conversa sobre alimentação saudável: brincadeiras e degustação de uma grande variedade de frutas • Palestra sobre alimentação, cuidados com os animais e princípios da educação ambiental • Roda de conversa sobre alimentação saudável: análise de cardápio saudável e degustação de bolo
Ano - 2018	Não foi identificado nenhum projeto com a temática alimentação saudável
Ano - 2017	Não foi identificado nenhum projeto com a temática alimentação saudável
Ano - 2016	Não foi identificado nenhum projeto com a temática alimentação saudável

Fonte: Acervo da ESEBA (Disponível em: <http://www.eseba.ufu.br>).

Quanto às ações relacionadas à temática “Alimentação Saudável”, não foi identificada nenhuma ação no período de 2016 a 2019. Nas ações de 2019, foram realizadas ações relacionadas à temática por meio de rodas de conversas, brincadeiras e degustação e palestras enfatizando cardápio saudável.

Constatamos pelas publicações socializadas amplamente no site da escola que as ações educativas realizadas, sejam por meio de projetos, eventos, programas, rodas de conversas e demais atividades, valorizaram a participação de outros profissionais, que auxiliaram no ensino das crianças, e também fortaleceram de maneira assertiva a inter-relação família x escola x família. Destaque se faz a uma das ações realizadas em sala de aula com as crianças, que contaram com a presença de um profissional da área de Agronomia para trocar experiências, o que as incentivou para o contato e a valorização da terra, do plantio e dos cuidados alimentares. A ação contou “com a ajuda de um agrônomo! A turma ficou muito empolgada!”, relatou a coordenadora do projeto.

Segundo a publicação do site da Escola, “essa atividade fez tanto sucesso que foi instituído o dia da fruta na escola, e, a partir desse dia, todas as quintas-feiras, as crianças levam, apresentam e compartilham suas frutas umas com as outras”. Contando com a participação dos pais, esse projeto se destacou. São objetivos do projeto: promover a inter-

relação de saberes (acadêmicos, culturais, tradicionais, geracionais, entre outros); articular processos de construção de rede colaborativa; ampliar relações de ensino-aprendizagens que visem práticas de educação ambiental (sustentáveis); fortalecer práticas emancipatórias, críticas e inclusivas. Visando aprofundar os estudos sobre alimentação, as crianças dos 2º anos iniciaram o ciclo de rodas de conversa e pesquisas sobre diferentes tipos de dietas alimentares (vegana, vegetariana, carnívora, dentre outras).

Foto 5 – A) Visita do agrônomo; B) Dia da fruta na escola



Fonte: <http://www.eseba.ufu.br>

Constatamos que a ação educativa realizada em rodas de conversas na temática “alimentação saudável” foram impactantes às crianças, ressaltando a valorização dos aspectos sensoriais, utilizando brincadeiras e análise de cardápio saudável e degustação de bolo.

São nas instituições de educação infantil que as crianças complementam a socialização iniciada no seio da sua família. E, nessa fase, elas começam a ter contato maior com outras crianças, a se descobrir, a fazer descobertas externas, experimentar coisas diferentes e aprender novidades diferentes das de sua vivência (ABREU, 2004).

Outras informações contidas no site da Escola permitiram elaborar o Quadro a seguir.

Quadro 14 – Ações educativas promovidas pela Escola relacionadas à temática “Interação Escola x Família x Escola” (2019)

PRÁTICAS EDUCATIVAS
Relacionadas à temática INTERAÇÃO ESCOLA X FAMÍLIA X ESCOLA
Ano 2019
<ul style="list-style-type: none"> • Oficinas com as famílias da Educação Infantil • 6ª Semana de arte da ESEBA-UFU

Fonte: A autora (2020) baseada no acervo ESEBA (Disponível em: <http://www.eseba.ufu.br>).

Uma experiência exitosa, realizada em 2019, foi o Projeto “Oficinas com as famílias da Educação Infantil”. O projeto buscou promover a movimentação das crianças nos espaços de aprendizagens. Foram percebidos vários interesses por distintas e ricas possibilidades de brincar, como: construções e reparos de roupas, casas, mobiliários e carros. Assim, foi decidida em conjunto com as crianças e com a participação dos familiares a construção de um canto de brincar dentro da Brinquedoteca chamado de “Oficina”, para que esses interesses fossem valorizados, reconhecidos e aprofundados em aprendizagens.

Outro aspecto relevante que merece destaque foi a diversidade de participação das famílias, o envolvimento foi multidiverso e, por isso, a proposta foi ampliada para o Espaço Cultural. Assim os familiares puderam compartilhar atividades relacionadas à culinária, literatura, pintura, colagem, esculturas em giz e às danças.

As experiências dos projetos aplicados em 2019 foram consideradas exitosas e revelam a preocupação e o envolvimento da Escola em fortalecer a inter-relação Escola x Família x Escola, ampliar a discussão da educação alimentar saudável com o apoio da família, além de permitir a aplicação de diversas outras atividades cotidianas, vinculadas a hábitos saudáveis.

Quadro 15 – Ações educativas promovidas pela Escola com participação da família dos/as alunos/as (2019)

PRÁTICAS REALIZADAS NA ESCOLA COM PARTICIPAÇÃO DA FAMÍLIA

Relacionadas à culinária



“**PRISCILA, mãe da GABRIELA**, nos ensinou a fazer doce de leite ninho e danças”.

Relacionadas à literatura



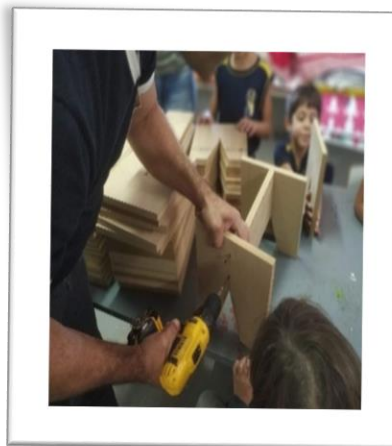
“**MICHELE, mãe do HEITOR**, nos contou a história *O menino Só*, depois elaboramos uma produção, com pintura e colagem, inspirada na ilustração da obra”.

Relacionada a esculturas em giz



“**CONSTANTINE, pai da NIKOLE**, nos ensinou a produzir uma escultura (flor) com giz de quadro”.

Relacionada à marcenaria



“**WELCIMAR, pai da Alice**, apresentou ao grupo o ofício da marcenaria por meio da montagem de banquinhos. Gostamos tanto que estamos personalizando cada banco que construímos em parceria com ele.”

Relacionada às danças

“**CRISTIANE, mãe Arthur**, nos ensinou yoga a partir da história com animais” e está nos ensinando a construir mesa e cadeira, a partir de madeira de paletes, produção que está em processo”.

Relacionada às atividades cotidianas diversas na família

“**ELIAS, pai da MARIA JÚLIA**, nos ensinou o nome de ferramentas, a trocar lâmpadas, a diferença entre prego e parafuso e a martelar alguns pregos”.

Fonte: Acervo digital da ESEBA (2019).

O Dicionário Houaiss (2009) traz como definições para a palavra interação: a) atividade ou trabalho compartilhado, em que há trocas e influências recíprocas; b) comunicação entre pessoas que convivem; diálogo, trato, contato. Destaque se faz à atividade relacionada com a culinária, demonstrando o interesse da família em compartilhar os entendimentos e compreensões sobre os alimentos oferecidos em casa e socializar as receitas e aplicação da boa alimentação em casa.

Quadro 16 – Ações educativas promovidas pela Escola relacionadas à “Interação Escola x Família x Escola” (2016-2018)

PRÁTICAS EDUCATIVAS	
Relacionadas à temática INTERAÇÃO ESCOLA X FAMÍLIA X ESCOLA	
Ano 2018	
•	4º Encontro de Escritores Mirins da Alfabetização Inicial ESEBA/UFU com a apresentação dos trabalhos desenvolvidos nos 1º anos
•	4º Encontro de Escritores Mirins da Alfabetização Inicial ESEBA/UFU com a apresentação dos trabalhos desenvolvidos nos 2º anos
•	A colcha do conhecimento
•	Arraiá do 3º ano – Alfabetização Inicial
•	Arraiá do 2º período
•	Arraiá do 1º período
•	Projeto Integrar: valorização das vidas
•	Exposição das caixas de memórias
•	Dia Nacional do Livro Infantil
•	I Aula Aberta de Xadrez na ESEBA

<ul style="list-style-type: none"> • Caminhada com a Família: faça chuva ou faça sol, família presente!
<p>Ano 2017</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passeio no CEDU – Centro de Equoterapia de Uberlândia • Projeto Integrar • Projeto 2º Ciclo: Uberlândia em Distritos • Semana da Criança da Alfabetização • Projeto Ciranda da Leitura Alfabetização Inicial 2º anos • Roda de Conversa: Projeto Bairro na Escola
<p>Ano 2016</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projeto Integrar no Parque Siquierolli • Caminhada da Família dos alunos do 1º Ciclo • Gincana da Família do 1º Ciclo

Fonte: A autora (2020) baseada no acervo ESEBA (Disponível em: <http://www.eseba.ufu.br>).

Segundo a coordenadora do projeto “Exposição das caixas de memórias”, contidas no *site* da escola, esse projeto corrobora no fortalecimento da compreensão de que a relação entre escola x família x escola é relevante para o desenvolvimento das crianças.

O legal é trazer a família para escola com suas histórias. É cada história engraçada, cada história emocionante. De criança que perdeu a mãe e trouxe fotos dela. Acho um resgate muito legal, ver como a criança superou essa fase e agora está em um outro momento. [...] A gente percebe um envolvimento muito grande das crianças que gostam de falar de si, de se apresentar, de dizer quem são elas para a sala e para os professores. [...] As crianças têm a oportunidade de conversar com suas famílias sobre o seu nascimento, quais roupinhas usavam, quais brinquedos gostavam, e assim a família participa ativamente da construção da caixa. [...] A parte mais legal é perceber a alegria das crianças, mesmo antes do momento da apresentação, na semana antecedente, as crianças estavam muito empolgadas, contando sobre a preparação da caixa, da escolha dos objetos com os pais. Se mostraram muito alegres no dia da apresentação e se sentiram valorizadas ao mostrar seus objetos e importâncias. (Coordenadora do Projeto).

Na análise dos dados, foi possível identificar ações educativas promovidas pela escola associadas ao fomento de hábitos saudáveis e qualidade de vida, em que a “interação escola-família-escola” está baseada na ideia de reciprocidade e de influências mútuas, considerando as diferenças, diversidades e especificidades existentes nessa relação. A família desempenha seu papel educacional a partir de um contexto sociocultural específico, assim também a escola em seus diversos contextos.

Percebemos, no contexto apresentado de atividades, que a aproximação com as famílias foi e continua sendo parte do trabalho da Escola, algo importante para o planejamento das ações pedagógicas propostas. Cabe ressaltar que, no entanto, para um

planejamento mais efetivo, é preciso colocar a interação escola-família-escola em uma perspectiva processual contínua para que se possa estabelecer resultados de curto, médio e longo prazos.

Quadro 17 – Ações educativas promovidas pela Escola, relacionadas à temática “Hábitos Saudáveis e Qualidade de Vida” (2016-2018)

PRÁTICAS EDUCATIVAS	
Relacionadas à temática HÁBITOS SAUDÁVEIS E QUALIDADE DE VIDA	
Ano 2018	<ul style="list-style-type: none"> • Copinha na ESEBA • Exposição dos trabalhos e Zumba com as crianças e familiares da Educação Infantil • Exposição dos trabalhos e Zumba com as crianças e familiares da Alfabetização Inicial • Visita do Programa Saúde Escolar • Atividade Cultural: Teatro Rapunzel com Trupe de Truões • Brincadeiras com bolhas de sabão • Palestra sobre higiene pessoal
Ano 2017	<ul style="list-style-type: none"> • 1º Ciclo Promove Palestra com Fonoaudióloga • Passeio no CEDU – Centro de Equoterapia de Uberlândia
Ano 2016	<ul style="list-style-type: none"> • Não foi identificado nenhum projeto com a temática alimentação saudável •

Fonte: A autora (2020) baseada no acervo ESEBA (Disponível em: <http://www.eseba.ufu.br>).

Tão importante quanto o hábito alimentar é o hábito de praticar atividade física. Assim, tanto para a criança quanto para a família, tornam-se importantes as oportunidades de brincar fora de casa, brincadeiras com bola, andar de bicicleta, práticas físicas em clubes, piscina, praia, praça e parque. Assim, o Quadro das Ações Educativas realizadas pela escola no período 2016-2018, vincula-se às categorias “Hábitos Saudáveis” “Qualidade de Vida” que se entrelaçam e revelam o entendimento da importância da relação família e escola.

E, nesse contexto, fortalece a compreensão da importância dos hábitos saudáveis e da educação física na Educação Infantil, período em que a criança está mais apta para novas aprendizagens e novas descobertas, além de construir e desenvolverem sua capacidade motora. Nesse sentido, o ambiente escolar costuma contribuir com essa prática física em atividades esportivas como natação, futebol, vôlei, ginástica, dança, artes e outras mais.

A educação física quase sempre é vista como um componente curricular que deve ensinar regras, táticas e técnicas, no entanto, podemos observar que, no contexto escolar,

seu papel visa mais que isso: busca-se a formação de um cidadão mais autônomo, transmitindo-lhe conhecimentos, valores e crenças, dando-lhe condições a pensar e agir.

Tão importante quanto o estímulo às atividades físicas é o estilo de vida familiar. Atualmente a vida doméstica predispõe a um baixo nível de atividade física por conta de algumas comodidades, como, por exemplo, o tempo de exposição à televisão e aos celulares, tablets, jogos eletrônicos e games, a presença de computadores no quarto, a falta de área externa no domicílio, a própria ausência dos pais e responsáveis, enfim, uma gama de aspectos que envolvem o controle e acompanhamento familiar.

Reforçamos a compreensão de que as rotinas de hábitos cotidianos nas casas podem contribuir positivamente para as crianças como um hábito saudável, como as atividades relacionadas ao trabalho doméstico: arrumação, limpeza da casa, lavar as louças, colher roupas no varal, o cuidado com os jardins da casa, com a horta, o cuidado com os animais domésticos, um simples passeio com o cachorro, o movimento que se faz para colher uma fruta da árvore do quintal.

No levantamento realizado nesta pesquisa, revelam-se ser ainda pequenas as iniciativas (projetos, programas, ações, encontros) desenhadas especificamente para estimular a relação escola-família. Constatamos que essas várias experiências “interação escola-família-escola” são práticas escolares realizadas via internet, indicando terem pouco tempo de duração, o que demonstra que foram projetadas como eventos pontuais – “dia da família na escola”, “festividades”, “mostras”. Enfim, constatamos que existe uma ausência ou até mesmo dificuldade da Escola em conceber e implementar uma proposta mais consistente, processual, contínua e planejada, ou seja um plano de ação da escola de promoção da discussões da temática.

5.8.2.4 Percepções dos/as professores/as entrevistados/as

Ensinar é um exercício de imortalidade. De alguma forma continuamos a viver naqueles cujos olhos aprenderam a ver o mundo pela magia da nossa palavra. O professor, assim, não morre jamais. (Rubem Alves, 1994).

Nas entrevistas, do total de (14) professores, (9) são efetivos e (5) de áreas específicas (Artes e Educação Física). Por resguardar o sigilo, não foram divulgados os nomes dos entrevistados na pesquisa, como mencionado anteriormente.

Dos 14 professores, (11) são do sexo feminino e (3) masculino, (9) são formados em Pedagogia, (3) em Educação Física e (2) em Artes, todos com vínculo na UFU. Do total, (13) possuem experiência acima de cinco anos e apenas (1) professor possui um ano de experiência.

Objetivamos as seguintes categorias ou eixos temáticos “Formação de Hábitos Alimentares Saudáveis”; “Ações Educativas”, que são as ações propostas pela Escola com a finalidade de incentivar a alimentação saudável e o desenvolvimento de conceitos básicos de alimentação benéfica; “Inter-relação Escola x Família x Escola” diz respeito à relação da alimentação na escola e à promoção dos hábitos alimentares entre escolares, todas as categorias estão diretamente vinculadas aos objetivos da proposta da pesquisa.

Quadro 18 – Perfil dos/as professores/as

PERFIL PROFESSORES/AS			
SEXO	FORMAÇÃO	TEMPO DE EXPERIÊNCIA	VÍNCULO
(11) Feminino (3) Masculino	(9) Pedagogia (3) Educação Física (2) Artes	(1) Desde 1994 (2) Desde 2005 (7) Desde 2010 (2) Desde 2014 (1) Desde 2013 (1) Desde 2019	ESEBA/UFU

Fonte: A autora (2020)

A conscientização dos/as professores/as sobre o que vem a ser “alimentação saudável” e “formação de hábitos alimentares saudáveis na escola” é essencial, pois são eles/as que irão dar o suporte para o aprendizado sobre o tema junto ao alunado. Assim, eles/as foram questionados quanto à importância da formação de hábitos alimentares saudáveis na escola.

Quadro 19 – Percepções dos/as professores/as sobre a temática “Formação de hábitos saudáveis na escola”

FORMAÇÃO DE HÁBITOS SAUDÁVEIS NA ESCOLA
<p>Relacionadas à “importância da formação de hábitos alimentares na escola”</p> <p>[ALCACHOFRA] “acho relevante a temática de formação de hábitos alimentares saudáveis na escola. Acho que é um tema muito importante que diz respeito à saúde, de forma geral, e pensando na escola muitas vezes que esse alimento que é fornecido na escola, por meio da merenda escolar ele representa uma refeição importante para a criança. Então com certeza é importante sim abordar esse tema, não só por meio da merenda escolar, mas por meio daqueles componentes curriculares que estão mais voltados para as áreas mais ligados nesse tema” (Transcrição do [ARQUIVO 01] TEMPO 1:02 -18:33 – ÁUDIO 20200414-0024.MP3. Entrevista p. 4).</p>

[**ANTHEMIS**] “Num primeiro momento, eu penso que esse tema não deve ser só da escola a responsabilidade dele pessoalmente é da família, mas é,... entre a gente pensar numa questão e ela acontecer é muito longe. O que a gente percebe hoje é que muitas famílias, não ficam com seus filhos, então elas estão com os filhos ou filhas, as crianças estão com os avós ou estão com uma babá, uma ajudante ou alguma outra pessoa que não seja o pai do aluno. Então frente a essa realidade eu penso que se torna necessário que a escola tenha uma atenção para essa temática, não que ela seja responsável somente, ela precisa trabalhar a formação de hábitos alimentares. Mas eu penso que ela deva abordar sim essa temática. Pelo fato de muitas crianças não terem em sua família as condições para tal, então eu penso que a escola pode estar dividindo essa responsabilidade com a família da criança” (Transcrição do [ARQUIVO 01] TEMPO 1:33 -17:20 – ÁUDIO 20200413-0074.MP3. Entrevista, p. 4).

[**CALÊNDULA**] “Acho extremamente relevante porque a escola ela também é um espaço de formação, né e oferece o lanche aos alunos. Então mesmo que eles têm o hábito em casa eu acho que a escola pode ser parceira do sentido de melhorar ou aprimorar esses hábitos alimentares.”(Transcrição do [ARQUIVO 03] TEMPO 0:15 -16:57 – ÁUDIO 20200410-0039.MP3. Entrevista, p. 4).

[**CAMOMILA**] “Acho sim relevante inclusive é uma temática que volta e meia ela atravessa o nosso currículo embora ela não seja é um eixo específico, mas ela tá atravessada dentro de uma das linguagens que a natureza e a sociedade e também da nossa organização da rotina em que a gente orienta que as famílias quando enviarem um lanche para as crianças enviem lanches saudáveis. Temos um trabalho nessa perspectiva porque a ESEBA por ser uma escola pública ela oferece um lanche é um lanche de qualidade eu até considero, mas é um lanche específico que tem um caráter é voltado para a questão da alimentação um pouco mais nutritiva, então algumas crianças tem uma certa resistência com esse lanche e por esse motivo é a escola ainda permite neh que as famílias enviem o lanche para o seu filho caso percebam que eles não irão é consumir o lanche da escola nh se adaptar em determinado cardápio. Então eu acho fundamental sim essa temática pra nós especialmente na educação infantil, ela estar sempre presente e a gente estar sempre acompanhando, essa construção de hábitos pras crianças. (Transcrição do [ARQUIVO 03] TEMPO 1:22 -17:40 – ÁUDIO 20200410-0061.MP3. Entrevista, p. 4).

[**CAPUCHINA**] “Sim, considero extremamente relevante. Pois algumas famílias influenciam as crianças em hábitos alimentares que não são saudáveis” (Transcrição Entrevista, p. 3).

[**LAVANDA**] “Sim. Devemos estar atentos a alimentação tanto em casa como uma escola” (Transcrição do [ARQUIVO 02] Entrevista, p. 3).

[**MARGARIDA**]“Sim!!eu acho necessário, as crianças precisam dessa formação e nem sempre os pais estão a par disso neh?” (Transcrição Entrevista, p. 4).

[**MYRTUS**] “Sim!Acho muito importante sim, tanto no trabalho com as crianças (neh) de sensibilizar as crianças, desde o momento do lanche que eles trazem de casa, mas principalmente um trabalho com as famílias (neh), a gente vê que nessa etapa de ensino precisa abrir um trabalho mais formativo com as famílias (neh) do que que é o lanche saudável, de quais as conseqüências da criança não se alimentar bem, então isso é muito importante porque reflete na saúde da criança (neh) então de principalmente desde as etapas de ensino” (Transcrição do [ARQUIVO 02] TEMPO 0:36 -19:34 – ÁUDIO 20200412-0026.MP3. Entrevista, p. 5).

[**ORA-PRO NÓBIS**] “Considero sim, como fundamental como parte do processo de formação da criança né que a escola estimule e pratique hábitos alimentares e saudáveis, é fundamental para que a gente possa orientar e construir hábitos alimentares melhores na nossa sociedade” (Transcrição do [ARQUIVO 02] TEMPO 0:16 -17:50 – ÁUDIO 20200413-0076.MP3. Entrevista, p. 4).

[PRÍMULA] “Claro, é extremamente importante (neh) mas eu entendo como hábito humano (neh) de se relacionar com o mundo inclusive com a natureza (neh) com o meio ambiente (neh) então não é só cuidar de si é cuidar de todos” (Transcrição do [ARQUIVO 01] TEMPO: 0:13 – 14:22 – ÁUDIO 0038175.MP3. Entrevista, p. 4).

[ROSA] “Sim, considero extremamente relevante, pois, observamos que algumas famílias, e consequentemente, as crianças possuem hábitos alimentares que não são saudáveis. E quanto mais cedo conscientizar as crianças da importância de se alimentar”(Transcrição Entrevista, p. 2).

[SÁLVIA] “Acho que é super relevante esse tema na escola, eu acho que inclusive, eh seria interessante, eu não sei exatamente neh, como seria introduzido, fico pensando, falando por mim, falando por minha experiência pessoal na de que até introduzir o que que é saudável, que é comer alimentos feitos em casa, introduzir algumas verduras, que não são conhecidas no dia a dia, neh como que pode fazer, porque eu na verdade fui querendo conhecer depois de adulto, enfim apresentar nossos jeitos e receitas talvez seria mais interessante” (Transcrição do ARQUIVO 01] TEMPO: 0:53 – 20:28 ÁUDIO 202726. MP4. Entrevista, p. 4).

[TOMILHO] “Sim. A formação de hábitos saudáveis também deve passar pelo processo educativo em todas as etapas da educação. Além disso, sendo uma política pública, deve ser acompanhada e avaliada no contexto da escola” (Transcrição do ARQUIVO 1 TEMPO: 0:04-20:00ÁUDIO 20200413-0076.MP3. Entrevista, p. 2).

[VIOLETA] “Sim, acho bastante relevante essa temática a ser trabalhada com as crianças visto que recebemos na nossa escola por muitas vezes crianças acima do peso, crianças que já desenvolveram doenças como diabetes colesterol alto e acredito que os hábitos alimentares ele se inicia logo na primeira infância (neh)? pra que possa contribuir para o desenvolvimento saudável dessas crianças. [Transcrição do [ARQUIVO 01– ÁUDIO 005255.MP3. Entrevista, p. 5).

Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

Todos os (14) professores consideram a temática “Formação de hábitos alimentares saudáveis na escola” relevante e que a merenda escolar representa uma refeição importante para a criança. Uma das respostas enfatizou que a temática atravessa o currículo; embora ela não seja um eixo específico, faz parte da organização da rotina da escola, uma vez que existe a orientação para que as famílias ao enviarem lanche para as crianças que sejam saudáveis. Essa mesma fala ressalta que o lanche oferecido pela Escola é um lanche de qualidade e voltado à questão da alimentação mais nutritiva. No entanto, considerando que algumas crianças possuem certa resistência para consumir o lanche, a Escola ainda permite que as famílias enviem lanches para seus filhos caso assim decidam.

Outro aspecto citado foi a necessidade de relacionar alimentação com o mundo inclusive com a natureza, com o meio ambiente, e que o importante não é só cuidar de si é cuidar de todos. Também foi destacado que a temática, sendo uma política pública, deve ser acompanhada e avaliada no contexto da escola, tendo em vista receber muitas vezes

crianças acima do peso e outras que já desenvolveram doenças como diabetes e colesterol alto.

O Quadro a seguir expõe as “Ações Educativas” relacionadas com a proposição de projetos, cursos, oficinas ou até programas, com a finalidade de incentivar, promover a alimentação saudável e o desenvolvimento de conceitos básicos de alimentação saudável.

Quadro 20 – Percepções dos/as professores/as sobre as ações educativas para promoção da saúde

Ações Educativas
Relacionadas à “Proposição de projetos ou programas para a promoção da saúde e alimentação saudável”
<p>[ALCACHOFRA] “É... essa questão da alimentação ela é importante, e ela tem também uma questão cultural dos hábitos e a escola vai conhecendo os alunos, além da matrícula medida que eles ingressam e a gente começa a conviver com eles a gente vai tendo uma melhor dimensão, mas tem não só as questões das necessidade nutricionais diferenciadas, como também diferentes concepções da alimentação, tem os alunos veganos, tem os alunos que tem intolerância a determinados alimentos neh. Então a escola dentro das suas condições, elas vem tentando se adequar para esses diversos alunos, com situações diferentes da sua alimentação também” (Transcrição do [ARQUIVO 03] TEMPO 1:18 – 18:35 – ÁUDIO 20200414-0025.MP3. Entrevista, p. 5).</p> <p>[ANTHEMIS] “Veja bem, na educação infantil nós temos algumas temáticas que elas perpassam pelo primeiro e segundo período. Por exemplo: nesse ano nós vamos trabalhar com temática o corpo é especificidade, dentro disso a questão do conhecimento sobre o seu corpo, a atuação de seu corpo com outro, o sentimento e corpo, o corpo sozinho é e as regras dentro dos jogos e brincadeiras, regras e raciocínio e regras de convivência neh. Então é não tá especificamente lidado com a questão montada para promoção da saúde e alimentação saudável, mas indiretamente um trabalho um currículo da educação infantil sobre isso. O que acontece é quando da construção de cada projeto de cada turma da Educação Infantil esse tema ele pode ser mais aprofundado dependendo do tema da turma, um exemplo, é do ano passado eu trabalhei com o segundo período que o tema delas foi o tema pizza. Então foi feito um trabalho durante todo o ano voltado para essa temática, que vai desde a confecção das receitas, é origem, eh... a figura de quem faz a pizza, eh... a função social, que país que vem, uma série de questões: alimentação, o gasto, a composição calórica, então de uma forma que o público da Educação Infantil possa se lidar. Então foi um tema mais aprofundado porque a definição do tema pela turma caminhou nesse sentido” (Transcrição do [ARQUIVO 06] TEMPO 3:08 – 18:30 – ÁUDIO 20200413-0085.MP3. Entrevista, p. 7).</p> <p>[CALÊNDULA] “Como é o primeiro ano letivo em que eu estou efetivamente como regente eu ainda não pude trabalhar nenhum projeto e nem participar de nenhum projeto desse dentro da escola e devido a quarentena neh, nossos planejamentos eles ficaram paralisados então não posso ainda ele dizer como seria esse trabalho como que ele vai ser realizado se ele é realizado agora no início do ano no próximo semestre” (Transcrição do [ARQUIVO 08] TEMPO 0:26 – 17:02 – ÁUDIO 20200410-0044.MP3. Entrevista, p. 6).</p> <p>[CAMOMILA] “Então como eu disse é, não é um eixo que tá tão claro no nosso currículo, ele tá atravessado nos projetos que são desenvolvidos, então quase todos os anos, acontecem vários projetos, o ano passado é minha turma foi a turma da pizza tinha turma do macarrão então nesses momentos desses projetos tinha turma de sorvete são abordadas essas temáticas sabe, da alimentação saudável da pirâmide alimentar. Então sempre tem alguma turma que tá mais envolvida, mas como eu te disse depende do projeto de cada sala, então é desenvolvido dessa forma</p>

neh. A escola é organizada o currículo da educação infantil é organizado por meio de é linguagem e essas linguagens são contempladas nos projetos da turmas que normalmente são escolhidos com os grupos neh pelas crianças e a comunidade escolar e dentro desses eixos a alimentação saudável acaba aparecendo em muitos projetos. Mais por exemplo é há também de outra maneira a é quando aborda alguma temática específica, por exemplo vamos supor que a turma tá estudando sobre os os animais neh, então é há uma comparação sobre o tipo de alimentação de cada animal e aí depois uma transposição é sobre alimentação das crianças. Então olha, vamos supor o leão ele é carnívoro e nós como é que nós somos? como que é a alimentação da nossa turma? neh um pouco nessa linha e aí a uma abordagem pouco mais aprofundada nesse sentido. Então novamente é dentro dos projetos de cada sala. (Transcrição do [ARQUIVO 08] TEMPO 1:47 – 17:48 – ÁUDIO 20200410-0057.MP3. Entrevista, p. 6).

[CAPUCHINA] “As ações realizadas, não fazem parte de um projeto permanente da escola”. (Transcrição Entrevista, p. 3).

[LAVANDA] “Não” (Transcrição do [ARQUIVO 07]. Entrevista, p. 4).

[MARGARIDA] “Então, nós como comentei neh, é, cada ano as turmas trabalham projetos de temas que as crianças solicitam o estudo, neh? Então dependendo do projeto, o trabalho com a alimentação ele é mais ou menos desenvolvido. Entendeu? Então, por exemplo, já teve turma que trabalhou sobre o sorvete e aí foi trabalhado sobre alimentação saudável com o tema do sorvete, por exemplo, neh, mas existem outros projetos que são feitos paralelamente, por exemplo, eu já trabalhei com minha turma sobre o consumo da alimentação saudável no trabalho só da minha turma, então isso acontece às vezes de forma isolada. E também já aconteceu da gente trabalhar com as crianças sobre o dia da fruta. Então a gente trabalhou sobre o consumo de frutas em que a gente precisava que todas as crianças levar semanalmente pelo menos uma vez na semana uma fruta de lanche e aí a gente trabalhava os benefícios dessa fruta, neh quais eram as vitaminas, neh, quais os benefícios dessa fruta na alimentação das crianças, no desenvolvimento delas, neh. Entendeu? (Transcrição Entrevista, p. 5).

[MYRTUS] “Há projetos específicos, não é projeto da escola. Sabe um projeto da escola pra dizer assim. Nossa!! toda semana a nutricionista vai estar na sala de aula vai estar conversando com as crianças, todo mês a gente vai tá chamando as famílias? Não, não há um projeto eh...contínuo neh promovido pelo setor de nutrição da escola. Não, há projetos específicos por exemplo a minha turma tá estudando sobre o macarrão então a gente faz dentro daquele projeto específico da turma a gente se faz eh.. momentos neh, aí a gente cria estratégia para estar trabalhando o tema alimentação saudável dentro daquilo ou então a gente faz uma reflexão sobre o lanche mas, um projeto específico, não há um projeto da escola” (Transcrição do [ARQUIVO 07] TEMPO 1:03 – 19:40 – ÁUDIO 20200412-0031.MP3. Entrevista, p. 6).

[ORA-PRO NÓBIS] “Sim. Existem alguns projetos neh. Eu sei que existe um aconselhamento por parte dos professores nas primeiras reuniões os contatos com os pais. Na educação infantil, especificamente a gente tem uma participação até importante das famílias, praticamente 100% participam das reuniões e é conversado, e orientado sobre a importância a gente vê no dia a dia que isso não se efetiva. A escola ela tem dentro dos temas transversais na sua abordagem, curricular existem projetos que falam sobre alimentação em vários anos de ensino. Especificamente na Educação Infantil, eu não conheço, mas na Alfabetização de forma geral, existe o prof. Bruno que é da Educação Física. Ele tem inclusive um bolsista do PIBID. Ele fez um trabalho de fotografar os lanches das crianças, fazer um levantamento nutricional dos lanches que são trazidos pelas crianças em várias turmas da escola” (Transcrição do [ARQUIVO 06] TEMPO 1:18 – 17:55 – ÁUDIO 20200413-0079.MP3. Entrevista, p. 5).

[PRÍMULA] “Como eu disse, os projetos eles não são permanentes neh quando parte que eu tô dizendo específico da relação professor-aluno sala de aula então os temas eles não são permanentes, neh surgem, voltam ou não, dependendo do interesse do problema que a gente identifica. Agora se a escola como um programa institucional tem um programa alimentar, não, eu desconheço se tem” (Transcrição do [ARQUIVO 06] TEMPO 0:14 – 14:22 – ÁUDIO 0043177. MP3. Entrevista, p. 5).

[ROSA] “Sim, ações com projetos já informadas nas respostas anteriores, envolvendo jogos, brincadeiras e outras atividades que envolvam essa temática” (Transcrição Entrevista, p. 3).

[SÁLVIA] “Eu tenho conhecimento, de que as professoras dentro do tema da turma delas na educação infantil, elas colocam todos os elementos que correspondem ao que está sendo trabalhado” (Transcrição do [ARQUIVO 5.1] 195671951630. Entrevista, p. 6).

[TOMILHO] “Sim. Geralmente estão inseridos nos projetos da escola. Na área da Educação física tem um projeto de pesquisa que aborda saúde e qualidade de vida, cujo tema aparece junto com outros também importantes” (Transcrição do [ARQUIVO 06] TEMPO 0:13 – 20:05 – ÁUDIO 20200413-0079.MP3. Entrevista, p. 5).

[VIOLETA] “Bom, acredito que essa questão da alimentação saudável ela não está é ligada somente a gestão escolar. Eu acho que ela está ligada às políticas públicas educacionais que regem a condição de investimento público para a merenda escolar neh. Hoje nós recebemos na escola um valor muito baixo, abaixo de um real por criança para desenvolver o lanche da escola. E isso impossibilita de ofertar para as crianças uma variedade e de lanches mais elaborados e uma variedade de lanches mais saudáveis, em maior quantidade. E isso faz com que essa falta de investimento público financeiro neh, para a merenda escolar faz com que também a gente tem que abrir para que as famílias têm opção de enviar o lanche, visto que o lanche que é oferecido também não comporta ser oferecido para todos os alunos da nossa instituição” (Transcrição do [ARQUIVO 10] – ÁUDIO 0063635. MP3. Entrevista, p. 7).

Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

Segundo os/as professores/as da Educação Infantil, algumas temáticas perpassam pelo primeiro e segundo períodos e só são aprofundadas dependendo do tema proposto na turma. Relatam que, quando da construção de cada projeto de cada turma da Educação Infantil, esse tema poderia ser mais aprofundado, por meio de jogos, brincadeiras e outras atividades que envolvam essa temática.

Dos (14) professores entrevistados, (13) afirmaram que orientam e trabalham o tema “Alimentação Saudável” em sala de aula, como também já desenvolveram algum tipo de projeto relacionado. Foram destacados alguns projetos relacionados à “importância da alimentação para a nossa saúde seus benefícios”, “a importância de comer frutas”, “a construção de uma horta”, “a utilização dos sentidos no consumo de frutas, legumes e outros alimentos”, como também a “identificação das cores e dos sabores deles”.

Para o desenvolvimento dos projetos, os/as professores/as utilizaram atividades diversificadas e criativas possíveis como: salada de frutas, identificação dos nutrientes encontrados em alguns dos alimentos proporcionados pela Escola, testando receitas feitas em casa, contação de histórias, degustação de alimentos, rodas de conversas, demonstração das verduras, murais, cultivo da horta, música sobre alimentação, prática da yoga, a relação

das frutas com as cores, formas e sabores. Apenas uma professora relatou que não produziu nenhuma atividade sobre o tema por ser o primeiro ano que estava atuando na escola.

Os professores foram questionados sobre a inclusão de atividades lúdicas e educativas na sala de aula com a temática “Hábitos alimentares saudáveis”

Quadro 21 – Percepções dos/as professores/as sobre as ações educativas cotidianas na escola

Ações Educativas
Relacionadas às “Atividades lúdicas e educativas cotidianas no âmbito escolar”
<p>[ALCACHOFRA] “É... a nutricionista trabalha de uma forma geral na escola, eh quanto a educação infantil eu sei que as professoras regentes elas também vem desenvolvendo projetos que são os projetos durante o ano e muitas vezes os alunos eles votam e escolhem por temas que estão relacionados a alimentação aí elas vão trabalhar de uma maneira bastante específica com esses alunos essa questão da alimentação” (Transcrição do [ARQUIVO 08] TEMPO: 0:57-18:45 – ÁUDIO 020200414-0094.MP3. Entrevista, p. 6).</p> <p>[ANTHEMIS] “É atividades lúdicas educativas sim, desde é, aí vai em função do projeto a mesma da rotina na questão das dos combinados realizados. Neh então a a forma de sentar na mesa, de se alimentar, então mais para os hábitos neh, os hábitos alimentares, então na Educação Física as vezes a questão de lavar a mão antes, depois. Agora tem um projeto também escovação, então tem várias questões voltadas para hábitos nem não específico aos alimentos especificamente ao tipo de alimento a condição, é composição calórica do lanche que que é ofertado essas questões. Neh, então existe sim a questão de ações cotidianas voltados para a formação de hábitos saudáveis, hábitos alimentares saudáveis” (Transcrição do [ARQUIVO 07] TEMPO 1:05 – 18:30 – ÁUDIO 20200413-0084.MP3. Entrevista, p. 7).</p> <p>[CALÊNDULA] “Como eu disse anteriormente o nosso planejamento ele está paralisado. Então essa resposta não sei lhe responder” (Transcrição do [ARQUIVO 09] TEMPO 0:01 – 17:02 – ÁUDIO 20200410-0045.MP3. Entrevista, p. 6).</p> <p>[CAMOMILA] “Como eu já comentei, é ela atravessa neh o nosso currículo da maneira como eu expliquei na questão anterior, dentro dos projetos” (Transcrição do [ARQUIVO 09] TEMPO 0:02 – 17:49 – ÁUDIO 20200410-0056.MP3. Entrevista, p. 7).</p> <p>[CAPUCHINA] “Sim” (Transcrição Entrevista, p. 3).</p> <p>[LAVANDA] “Sim. Histórias literárias e vídeos que tratam a temática” (Transcrição do [ARQUIVO 08]. Entrevista, p. 4).</p> <p>[MARGARIDA] “É... a gente procura principalmente no momento da hora do lanche, neh, então a gente procura tem algumas regrinhas das crianças não podem, por exemplo, levar certos alimentos como lanche pra escola, a gente procura incentivar que eles levem lanches saudáveis e até mesmo compartilhar entre eles os lanches neh. Tem criança que leva um lanche, outra criança leva outro, a gente deixa que experimente, que troque, neh? Então a gente está sempre falando sobre isso, dessa forma” (Transcrição Entrevista, p. 5).</p> <p>[MYRTUS] “Bom a gente faz sabe! em algumas histórias por exemplo a gente já trabalhou livros, neh o combustível para vida para conversar com as crianças com com as famílias no momento de contação de histórias, que a gente encena histórias, neh, por exemplo, história da Bibi come tudo, Bibi come come mal, então a gente encena sim, a partir da encenação de histórias, teatro de</p>

fantoches é brincadeiras, a gente quando a gente traz esse tema a gente usa atividades lúdicas o tempo todo” (Transcrição do [ARQUIVO 08] TEMPO 0:34 – 19:41 – ÁUDIO 20200412-0032.MP3. Entrevista, p. 6).

[ORA-PRO NÓBIS] “Não sei informar” (Tradução do [ARQUIVO 05] TEMPO 0:28 – 17:53 – ÁUDIO 20200413-0084.MP3. Entrevista, p. 6).

[PRÍMULA] “Estão incluídas sim...., posso até citar, por exemplo, nas leituras, é nas interpretações dramáticas, é nas músicas, nos pro nos diálogos sobre os alimentos que as crianças trazem, nos piqueniques que a gente promove. Então são ações que a gente pode discutir sobre o tema” (Transcrição do [ARQUIVO 7] TEMPO 0:14– 14:22 – ÁUDIO 004417.MP3. Entrevista, p. 6).

[ROSA] “Sim” (Transcrição Entrevista, p. 2).

[SÁLVIA] “ então, tem turma que as vezes o nome da uma turma que é uma cor, eu sei que parece que a turma do ano passado teve uma que era amarelo, e aí trabalhou-se as verduras e os vegetais, amarelos, os alimentos e vários coisas ligadas a cor amarela, e tem um que foi o animal, então, vai trabalhar sobre o animal o que ele come, e aí talvez desenvolva para a alimentação da criança, mas sempre é um anexo ao tema da turma, eu não sei se tem um lugar, um programa específico para a alimentação” (Transcrição do [ARQUIVO 5.1] 195671951630 – Entrevista, p. 6).

[TOMILHO] “Com certeza. Além disso, o número de alunos veganos tem aparecido na Educação Infantil, o que demanda abordagem inclusiva, diálogo, acolhimento e boa discussão” (Transcrição do [ARQUIVO 05] TEMPO 0:08 –20:05 ÁUDIO 20200413-0084.MP3. Entrevista, p. 6).

[VIOLETA] “na forma como que a gente vai trabalhando essas questões diariamente com as crianças” (Transcrição do [ARQUIVO 8] do ÁUDIO 0061952.MP3. Entrevista pág. 07)

Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

As narrativas revelam que a nutricionista realiza um trabalho geral na escola e que os professores trabalham com temas. As atividades lúdicas educativas são realizadas em função do projeto e abrangem aspectos desde a forma de sentar à mesa, de se alimentar, até hábitos saudáveis. São incentivadas, nas aulas de Educação Física, técnicas de higienização e questões de identificação e composição calórica dos lanches.

Dos (14) professores, (2) indicaram que são trabalhados livros, conversando com as crianças sobre os alimentos levados para a escola. No momento de contação de histórias estão inseridas encenações sobre alimentação, músicas, teatro de fantoches, interpretações dramáticas, brincadeiras, assim como nos piqueniques promovidos com as famílias, procurando, levar o tema alimentação adequada e saudável para esses momentos.

Destacamos o comentário de **Myrthus** que traz o exemplo da história contada em *Bibi come tudo* (ROSAS, 2010), livro que demonstra como as crianças se relacionam com a alimentação, abordando referências lúdicas quanto à inserção de novos alimentos na dieta da criança e os diferentes gostos que podem existir. A ênfase recai no desafio proposto pelo pai para que a menina experimente novos alimentos, indicando quais ela gostou. Ao

final, é possível verificar que, apesar de Bibi e o primo tentarem a mesma estratégia em relação aos alimentos que não gostam, eles possuem diferentes gostos. Alguns alimentos não apreciados por Bibi são pelo primo, e vice-versa.

Nesse contexto, aspectos importantes constatados em *Bibi come tudo* coadunam aos do *Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos* (2019, p. 14). O material pode ser utilizado por “todas as pessoas que participam do cuidado com a criança, seja a mãe, o pai, parceiras e/ou parceiros de mães e pais, avós, avôs, homens e mulheres com ou sem relação de parentesco, que morem ou não na mesma casa da criança”. Vale o recorte de alguns trechos do livro literário citado:

[...] quando eu era pequenininha, comia sem saber o que estava comendo. Minha mãe me dava uma papinha, de que às vezes me lembro e me dá saudade. [...] depois começou a me dar **frutas, legumes, carne, eu gostava de quase tudo**, quase, porque tem umas coisas que só de ver a gente não gosta e outras de que ninguém gosta e eu adoro. [...] E se aprendemos a gostar de tudo, vamos ter mais coisas pra comer. (ROSAS, 2010, p. 2-6, grifos nossos).

O Guia (2019) pode apoiar membros da comunidade e profissionais de saúde, educação e assistência social, que cuidam de crianças em seus locais de trabalho, como unidades básicas de saúde, hospitais, creches, entidades assistenciais e todo e qualquer espaço comprometido com a promoção de uma alimentação adequada e saudável para crianças, indicando que o acesso a alimentos adequados e saudáveis e a informação de qualidade fortalecem a autonomia das famílias.

O material supramencionado reúne fundamentos, valores e preceitos importantes para elaboração das recomendações sobre alimentação infantil, tendo como base preliminar o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), que elenca:

- 1) A saúde da criança é prioridade absoluta e responsabilidade de todos;
- 2) O ambiente familiar é espaço para a promoção da saúde;
- 3) Os primeiros anos de vida são importantes para a formação dos hábitos alimentares;
- 4) O acesso a alimentos adequados e saudáveis e à informação de qualidade fortalece a autonomia das famílias;
- 5) A alimentação é uma prática social e cultural;
- 6) Adotar uma alimentação adequada e saudável para a criança é uma forma de fortalecer sistemas alimentares sustentáveis;
- 7) O estímulo à autonomia da criança contribui para o desenvolvimento de uma relação saudável com a alimentação.

Assim, o livro utilizado pela professora demonstra como as crianças podem se relacionar com a alimentação, superando possíveis resistências diante de certos alimentos. A proposição desse tipo de atividade pode ajudar na promoção de uma alimentação mais variada, mais completa em nutrientes, evitando deficiências e doenças infecciosas.

Outros/as (2) professores/as disseram que trabalham com a turma utilizando o nome de uma cor, a partir dessa cor, trabalham as verduras e os vegetais, os alimentos e várias coisas ligadas a cor selecionada. Em outros momentos, trabalha-se o tema animal, envolvendo o que ele come. Talvez aí o tema se desenvolva para a alimentação da criança, mas sempre é um anexo ao tema da turma. Apenas (1) professor/a, não soube informar se existia algum programa específico para a alimentação na escola.

Macedo, Petty e Passos (2005) ressaltam que o lúdico acontece a partir da relação da criança ou do adulto com algo que provoca prazer funcional. Para tanto, a criança deve ter oportunidade de escolher se vai participar do jogo. Nesta perspectiva, as atividades precisam ser desafiadoras e criar possibilidades, contemplando dimensão simbólica e construtiva. As atividades lúdicas são apresentadas de três formas: brincadeiras, jogos e brinquedos, cada uma com características distintas, porém assemelhando-se quanto ao desenvolvimento da aprendizagem e à satisfação proporcionada.

Assim, a partir das respostas dos/as professores/as, a proposta educativa focada no lúdico ainda é bastante tímida na Escola, considerando ser essa uma técnica integrada, significativa e motivadora para as crianças.

Os professores também foram questionados se acontecem reuniões com as famílias dos/as alunos/as e, se realizadas, qual a periodicidade delas, e se nelas são orientados quais os melhores alimentos indicados para a formação da criança em alimentação saudável.

Quadro 22 – Percepções dos professores sobre a temática “Interação Escola x Família x Escola”

Ações Educativas – Interação Escola x Família x Escola

Relacionadas a “reuniões com as famílias dos/as alunos/as”

[ALCACHOFRA] “A Escola tem alguns momentos com a família, mas não são tão fáceis reunir todas as família por diversas questões. Existem várias demandas....são necessárias tratar com a família também então nem sempre a escola consegue, abordar esse tema da alimentação ou fazer uma discussão com as famílias nesse sentido. São muitas as demandas que dependem nem sempre a gente tem essa facilidade de fazer esses encontros, eh embora a gente disponibilize horários para atendimentos, outros temas vão aparecendo com maior urgência” (Transcrição do [ARQUIVO 09] TEMPO: 0:22-18:45 – ÁUDIO 020200414-0053.MP3 – Entrevista, p. 7).

[**ANTHEMIS**] “Nós temos na escola é três reuniões, três, quatro reuniões ordinárias com as famílias da Educação Infantil e nessas reuniões esse tema é tratado. Neh, então, mas não especificamente como aluno. Quando acontecem as reuniões individuais sempre abordando essa temática de alimentos saudáveis com a família, neh mas isso só nas reuniões mais individuais para aqueles casos mais específicos que são feitos então nós temos quatro a cinco reuniões ordinárias na escola é a primeira reunião é coletiva, a segunda reunião ela já é individual, a segunda, terceira e quarta reunião já são reuniões individualizadas, então nessas reuniões são tratadas quando há necessidade de fazer uma reunião mais urgente com a família para uma questão excepcional uma necessidade educacional especial neh, também é conforme for a demanda é tratado com a família sobre essa temática” (Transcrição do [ARQUIVO 08] TEMPO 1:12 – 17:58 – ÁUDIO 20200413-0079.MP3. Entrevista, p. 8).

[**CALÊNDULA**] “Também não sei lhe responder porque eu não pude participar de um projeto anterior que fizesse essa ação” (Transcrição do [ARQUIVO 10] TEMPO 0:08 – 17:03 – ÁUDIO 20200410-0046.MP3. Entrevista, p. 6).

[**CAMOMILA**] “Não, essa ação é a gente aborda mais quando há percepção de uma necessidade específica de alguma criança reuniões periódicas sobre essa temática não” (Transcrição do [ARQUIVO 10] TEMPO 0:15 – 17:49 – ÁUDIO 20200410-0054.MP3. Entrevista, p. 7).

[**CAPUCHINA**] “Sim, no início do ano letivo, em reunião coletiva com as famílias, principalmente, quanto ao cuidado no que tange o envio de alimentos saudáveis, quando a família opta por enviar lanche para a escola. Também n'os reunimos com as famílias individualmente quando há demandas específicas relativas à alimentação da criança.” (Transcrição Entrevista, p. 3).

[**LAVANDA**] “Sim. Geralmente nas reuniões durante o ano letivo” (Transcrição do [ARQUIVO 08] Entrevista, p. 4).

[**MARGARIDA**] “É, logo no início do ano a gente orienta os pais sobre o lanche neh. Que tipo de lanche que eles podem levar, mas mesmo assim a gente recorrentemente tem que tá, conversando novamente com as famílias porque eles começam a relaxar com relação a isso, sabe? Então ao longo do ano, começam a novamente mandar por exemplo: skinny, refrigerantes doces... Aí a gente procura enviar bilhete, conversar novamente com a família pra lembrar dos combinados, neh. Da mesma forma quando tem... comemoração de aniversário na escola, por exemplo a gente sugere, sugere não, a gente pede mesmo, que não mande refrigerante, somente suco, então algumas ações tem procurado ser firmes com a família neh, pra manter o combinado. E... não tem calendário programado assim. No início do ano, quando inicia o ano, a gente fala sobre as regras da Escola neh, então isso já é programado pra falar das regras da Escola que inclui os lanches, neh.... sobre as regras do lanche, depois eventualmente nós vamos é informando as famílias, ou por meio de atividades em sala de aula aí não tem um calendário específico, sabe!” (Transcrição Entrevista, p. 5).

[**MYRTUS**] “eh a gente a gente faz um trabalho mas individualizado com as famílias quando a gente percebe que a criança só manda alimentos industrializados, alimentos que a gente desde o início que consta no manual do aluno que não é para mandar, por exemplo refrigerante, skinny esses produtos, a gente chama a família individualmente, conversa com a família mas é o professor, às vezes com parceria do Coordenador Pedagógico também a gente conversa, faz uma reflexão com as famílias, ou quando a gente vê que a criança também neh tá no é começa apresentar características físicas de obesidade infantil, a gente chama de uma forma assim bem singela mesmo, bem informativo com ajuda às vezes do psicólogo escolar também chama a família individual, mas não há reuniões coletivas, como eu disse formativas contínuas com as famílias. O que eu acho que é um ponto que seria legal a gente ter, por exemplo, para toda a reunião a gente trazer em pauta o lanche. Então a gente mostrar para as famílias que lanche que tem chegado neh as consequências da criança tá comendo aquele lanche, então essas reuniões gerais assim a gente fala mais, mas só no início do ano noutra reunião sem ter aquela formação contínua” (Transcrição do [ARQUIVO 09] TEMPO 1:28 – 19:43 – ÁUDIO 20200412-0033.MP3. Entrevista, p. 7).

[ORA-PRO NÓBIS] “Eu acompanho as reuniões trimestrais que nós temos com as famílias e sempre nessas reuniões acaba se abordando essa questão. Na primeira reunião do ano, ela é feita com mais objetivo em relação a isso para orientar as famílias, mas ao longo do ano, surge as vezes uma situação ou outra em relação ao lanche, mas não é o alvo dessas reuniões” (Transcrição do [ARQUIVO 11] –TEMPO – 0:29 – 17:57 – ÁUDIO 20200413-0081.MP3. Entrevista, p. 6).

[PRÍMULA] “Sempre! Sempre temos reuniões com as famílias é e a gente percebe uma dificuldade muito grande dessas famílias de construir hábitos alimentares então a gente entende que não é o hábito alimentar da criança mas o hábito alimentar da família então é a gente observa muito bolacha recheada, fritura, os salgadinhos neh, ensacados, enlatados é que dos lanches a gente observa que são os mais comuns. E aí quando a gente conversa com a família eles nos contam que seu hábito da família eles nem tem percebem nem entendem que isso que esse tipo de alimento não é saudável” (Transcrição do [ARQUIVO 8] TEMPO 0:08 -14:23– ÁUDIO 0045539.MP3. Entrevista, p. 6).

[ROSA] “Sim, no início do ano letivo, em reunião coletiva com as famílias, principalmente, quanto ao cuidado no que tange o envio de alimentos saudáveis, quando a família opta por enviar lanche para a escola. Também nos reunimos com as famílias individualmente ou coletivamente (palestras), quando há demandas específicas relativas à alimentação da criança ou das crianças do grupo” (Transcrição Entrevista, p. 3).

[SÁLVIA] “Eu não tenho conhecimento dessa informação” (Transcrição do [ARQUIVO 5.2] TEMPO 0:07 -20:35– ÁUDIO 20200430-28.MP4. Entrevista, p. 6).

[TOMILHO] “As reuniões são regimentalmente em caráter mensal. Sobre o tema específico não há periodicidade” (Transcrição do [ARQUIVO 11] –TEMPO – 0:06 – 20:05 – ÁUDIO 20200413-0081.MP3. Entrevista, p. 6).

[VIOLETA] “É... nós tentamos fazer a abordagem da alimentação saudável, começando com os pais, em reunião a gente sempre aborda sobre a importância de “alimentar” se o pai tem opção de enviar o lanche ou de não oferecer o da escola, que o pai envie lanches que sejam saudáveis, neh! dentro do do que é considerável para as crianças. Uma fruta, uma quitanda mais saudável e evitando as frituras, bolachas, enlatados, skinnys, nós fazemos uma solicitação aos pais, estamos sempre reforçando isso junto com os pais. Com as crianças nós trabalhamos o tema de uma forma lúdica em relação a faixa etária das idades de 4 e 5 anos, trabalhando uma literatura infantil referente ao tema como por exemplo títulos como combustível para o corpo, do que me alimento e vamos fazendo essas discussões e vamos aproveitando momento também que às vezes as crianças trazem algum lanche que não é saudável como refrigerantes, é ...os chocolates em grande quantidade e a gente vai trabalhando essas questões é, em sala de aula nos momentos que surgem as oportunidades e de forma lúdica através da literatura. E em alguns momentos, acreditamos que isso pode ser maior aprofundamento, mas trabalhamos muito com interesse das crianças. Então a partir do momento que essas temáticas vão surgindo nós vamos aprofundando” (Transcrição do [ARQUIVO 5] – ÁUDIO 0056233.MP3. Entrevista, p. 5-6).

Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

De acordo com os depoimentos, entendemos que há certo conhecimento dos/as professores/as da Educação Infantil quanto às reuniões realizadas com as famílias dos/as alunos/as. As falas indicam que a Escola tem proporcionado alguns momentos com a família, mas não tem conseguido reunir todas elas para abordar especificamente o tema alimentação ou promover discussões sobre a temática.

Existem dificuldades inerentes aos horários disponíveis, com isso outros temas de maior urgência vão surgindo. Não são realizadas reuniões específicas com alunos/as para discutir a temática, mas quando acontecem, as reuniões individuais sempre se procura abordar a temática de alimentos saudáveis com a família.

São realizadas de quatro a cinco reuniões ordinárias na escola. A primeira reunião é coletiva, a segunda, terceira e quarta reuniões são individualizadas. Há a possibilidade de outras reuniões individualizadas para tratar de questões excepcionais, por conta de alguma necessidade educacional especial.

As narrativas de Margarida e Myrtus enfatizam o abandono de cultura alimentar saudável, o que reforça a reflexão apresentada pelo Guia Alimentar (2019, p. 8):

[...] desde os primeiros anos de vida, as crianças estão consumindo pouca variedade de alimentos saudáveis como os alimentos in natura ou minimamente processados e estão sendo expostas muito cedo a alimentos ultraprocessados que podem prejudicar a sua saúde. De um lado, aumenta a cada ano a parcela da população infantil que já apresenta excesso de peso (sobrepeso e obesidade) devido a intensas mudanças nas práticas alimentares e no modo de vida da sociedade, tais como: aumento do consumo de alimentos não saudáveis, como os ultraprocessados; a existência de ambientes que favorecem seu consumo; falta de tempo da família para o preparo das refeições em decorrência, por exemplo, de extensas jornadas de trabalho e de deslocamento, particularmente nas grandes cidades; falta de rede de apoio às mulheres trabalhadoras e a suas famílias para o cuidado com as crianças e perda ou diminuição da tradição de cozinhar e da transmissão das habilidades culinárias entre as gerações, dentre outras.

Outra professora informa haver certa orientação às famílias quanto ao tipo de lanche que os/as alunos/as podem levar, que no início o “combinado” é respeitado, mas com o tempo os pais começam a relaxar. Quando se percebe que a criança só leva alimentos industrializados para consumo na Escola, é realizado um trabalho mais individualizado com as famílias. Às vezes com a parceria do Coordenador Pedagógico promove-se uma conversa, uma reflexão com as famílias. A abordagem da alimentação saudável com os pais se dá por meio de reuniões; já com as crianças é trabalhado o tema de forma lúdica, por meio de literatura infantil referente ao tema, e a partir de outras temáticas que vão surgindo.

Os/As professores/as também forma questionados/as sobre se a gestão da escola poderia contribuir para um trabalho melhor, efetivo e contínuo na proposta de desenvolvimento dessa temática em sala de aula.

Quadro 23 – Percepções dos/as professores/as sobre “Práticas Administrativas e Pedagógicas”

Ações Administrativas e Pedagógicas da Escola
<p>Relacionadas à Gestão da Escola</p> <p>[ALCACHOFRA] “Eu acredito que a gestão ela tem sido bastante aberta, para as demandas que aparecem na escola, tanto neh dos estudantes dos docentes, ela não tem uma interferência direta na sala de aula, eu acho que cada professor, cada área, cada componente curricular têm o seu currículo e suas abordagens, esses curriculums são discutidos em áreas e depois a gente tem um documento que chama PCE, a gente vem refletindo sobre ele e discutindo e os docentes da ESEBA, até pelo caráter de serem também pesquisadores tem uma autonomia pra organizar esses parâmetros de acordo até de acordo com suas pesquisas. Então a gestão eu acredito que ela tem o papel de auxiliar mesmo nesse sentido, e apoiar aquelas demandas que vem seja por meio de projetos, por meio de alunos e a gestão é bastante sensível a essas questões que podem aparecer e tanto várias outras” (Transcrição do [ARQUIVO 11] TEMPO: 1:45-18:50 – ÁUDIO 020200414-0055.MP3. Entrevista, p. 7).</p> <p>[ANTHEMIS] “vejo que essa temática, a responsabilidade dela, não é só da escola, então nós temos ou deveríamos ter uma intervenção maior da família sobre isso, porque aí a questão da escola por exemplo, a escola já vem atendendo na educação infantil a demanda, no meu modo de entender, que o programa nacional de alimentação escolar exige neh, então não somente a questão técnica com a presença da nutricionista, mas a questão de se falar sobre a construção de hábitos neh durante as aulas na educação infantil, principalmente pelos professores regentes. Então a nível de gestão da escola é pra mim, talvez seria numa ampliação do espaço onde essas crianças se alimentam que é o nosso refeitório. Eu considero que o nosso refeitório é um pouco inapropriado pelo espaço e tamanho para a quantidade de alunos que lancham no mesmo horário. Neh então esse é um ponto. Segundo ponto, a administração da escola, ela já não consegue é fazer a merenda escolar numa escola somente com o que que vem do FNDE, do Programa Nacional de Alimentação Escolar e ela não consegue proporcionar alimentação pra criança só com que o Programa Nacional de o PNAE envolve. Então ela já investe uma grande parte do seu orçamento na alimentação escolar na alimentação dos alunos na busca de uma melhor qualidade, porque a verba que vem do governo é coisa de não sei se estou enganado de vinte e dois centavos por aluno, então não daria para fazer alimentação. Sabe eu acho que é isso, o princípio seria isso porque pedagogicamente e eu acredito que a educação infantil ela vem conseguindo trabalhar a temática dentro do que o Programa Nacional de Alimentação Escolar exige” (Transcrição do [[ARQUIVO 09] TEMPO 2:36 – 17:58 – ÁUDIO 20200413-0082.MP3. Entrevista, p. 8).</p> <p>[CALÊNDULA] “A gestão ela apoia bastante os projetos neh, eu acho que o que seria interessante que a escola pudesse favorecer seria a questão relacionada ao cardápio, mesmo talvez é melhorar esse cardápio” (Transcrição do [ARQUIVO 11] TEMPO 0:17 – 17:04 – ÁUDIO 20200410-0047.MP3. Entrevista, p. 7).</p> <p>[CAMOMILA] “É bom em relação à participação da gestão, é talvez seria neh acompanhar a proposta curricular da área e sugerir que essa temática fosse incluída neh é dentro do programa de forma um pouco mais específica. Tem uma em cima modo de trabalhar como eu te falei que ele é transversal que visa conhecer os hábitos das crianças, mas não aprofunda tanto, porque quando a gente trabalha um projeto é de escolha do nome da turma por exemplo que a uma questão que é para ir conhecendo o grupo, quem é esse grupo, a gente trabalha com a perspectiva de qual é a comida preferida desse grupo, é a gente acaba entrando nessa questão da alimentação, faz gráfico, mas no meu entendimento a gente fala superficialmente dessa questão dos hábitos alimentares. Então o que é gestão poderia chamar uma reflexão, neh hoje assim, considerando assim parando pra pensar nessa temática é e acompanhando a proposta curricular da área, é sugerir neh a partir de algumas de algumas orientações inclusive específicas, nós estamos enquanto eu atualmente estou fazendo parte da gestão, nós estamos é criando uma parceria com a enfermeira da escola, é onde</p>

ela vai tá construindo também um trabalho nessa perspectiva da saúde neh” (Transcrição do [ARQUIVO 11](#)) TEMPO 1:36 – 17:51 – ÁUDIO 20200410-0055.MP3. Entrevista, p. 6).

[CAPUCHINA] “Não somente a gestão... creio que seria uma ação conjunta, entre gestão e demais profissionais da escola (principalmente professores, nutricionista e demais responsáveis pela alimentação escolar) para formalizar ações/projetos permanentes de promoção de hábitos alimentares saudáveis na escola e fora da mesma. Gostaria de ressaltar que a nutricionista da escola sempre nos auxilia quando solicitada” (Transcrição Entrevista, p. 4).

[LAVANDA] “A gestão sempre apoia os docentes e funcionários. Mas, uma ação interessante seria criar um laboratório de culinária para a Educação Infantil. (Transcrição do [\[ARQUIVO 10\]](#) Entrevista, p. 5).

[MARGARIDA] “Ah eu acho que é um tema que a gestão poderia estar sempre incluindo nos grupos de estudos, neh, entre os professores, pra que essa ação seja mais pontualmente realizada, não seja uma ação assim, só de uma turma de um professor específico que gosta de trabalhar o tema neh, acho que ele tem que estar inserido no currículo no mesmo PPP... Projeto Político Pedagógico. Se é que já não está neh, talvez ela esteja, mas isso precisa conferir se isso realmente está sendo efetivado neh” (Transcrição Entrevista, p. 6).

[MYRTUS] “Eu acho que a gestão pode contribuir com essa efetivação dos profissionais neh, por exemplo, a gente eu percebo que a nutricionista ela é mais para trabalhar lá na cantina, então a gestão pode contribuir, trazendo não só nutricionista neh mas trazendo endócrino, ela é mais nessa viabilização de recursos humanos pra tá ajudando a gente no trato com o tema” (Transcrição do [\[ARQUIVO 10\]](#) TEMPO 0:31 – 19:44 – ÁUDIO 20200412-0034.MP3. Entrevista, p. 7).

[ORA-PRO NÓBIS] “Acredito que no caso da escola a gente tem todo um o apoio da gestão no sentido de dar enfoque a isso, acho que as falta se pensar no aspecto curricular para construção desse conhecimento e firmar ações mais positivas principalmente em relação às famílias. Acredito que a gente tenha instrumentos pedagógicos com as crianças e, de certa forma interferir também aí na construção do conhecimento junto aos pais em relação a importância desse tema. Em relação a escola, ações que a escola mesmo... o lanche da escola ele é de boa qualidade em termos nutricionais. Só que, falta a variedade. Com a questão da burocracia realmente na aquisição dos alimentos e tudo. A gente vê que não existe uma variedade ,nos lanches os lanches sempre são, toda semana é o mesmo cardápio eu acho que isso pra criança, ela traz uma certa reversão. A escola deveria trabalhar com um cardápio. E olha que nós tínhamos três cozinhas e uma nutricionista por conta. Você tem uma rotina e isso para a criança ela traz uma certa reversão. Eu acho que a escola deveria trabalhar com um cardápio mais variado. Acho que a escola deveria promover mais variedade nos seus lanches sempre, mantendo o padrão de qualidade e o padrão nutricional desejado” (Transcrição do [\[ARQUIVO 10\]](#) –TEMPO – 0:07 – 18:00 – ÁUDIO 20200413-0081.MP3. Entrevista, p. 6).

[PRÍMULA] “A gestão... eu não saberia te dizer o que que a gestão poderia contribuir (risos) nesse aspecto específico neh, é eu não sei te dizer eu fico pensando assim que é um trabalho muito mais colaborativo entre né entre as entre os professores entre as famílias entre as crianças todo mundo junto não não sei te dizer a gestão talvez é contratar nutricionistas neh com uma formação voltada pra também formação do público infantil e dos seus familiares, talvez nesse sentido” (Transcrição do [\[ARQUIVO 10\]](#) - TEMPO – 0:12 – 14:23 – ÁUDIO 000047500.MP3. Entrevista, p. 6).

[ROSA] “Acredito que seria uma ação conjunta, não somente por parte da gestão, entre os demais profissionais da escola (professores, nutricionista e demais responsáveis pela alimentação escolar) para formalizar ações/projetos permanentes para contribuir com hábitos alimentares saudáveis na escola e fora dela” (Transcrição Entrevista, p. 4).

[SÁLVIA] “Eu não sei se é a gestão que teria que melhorar alguma coisa, mas sim acho que os professores reunirem e entenderem onde será que caberia esse tema, se é um projeto que em certa parte do ano que vai fazer, ou se é um tema que vai trabalhar dentro de uma disciplina. Eu acho que é muito mais o corpo docente se reunir e entender onde que esse tema e aí depois solicitar o que é necessário pra gestão, do que vim uma imposição de cima da gestão, para os docentes trabalharem, acho que é o conjunto da escola entender aonde que vai esse tema”[ARQUIVO 06] –TEMPO – 2:06 – 20:39 – ÁUDIO 20200430-39.MP4. Entrevista, p. 6).

[TOMILHO] “Tratar o tema como uma política interna da escola. E contribuir com avaliação das políticas governamentais sobre o tema no PPP e Currículo da escola” (Transcrição do [ARQUIVO 09] –TEMPO -0:07-20:06 – ÁUDIO 20200413-0081.MP3. Entrevista, p. 6).

[VIOLETA] “Bom, acredito que essa questão da alimentação saudável ela não está é ligada somente a gestão escolar. Eu acho que ela está ligada às políticas públicas educacionais que regem a condição de investimento público para a merenda escolar neh. Hoje nós recebemos na escola um valor muito baixo, abaixo de um real por criança para desenvolver o lanche da escola. E isso impossibilita de ofertar pras crianças uma variedade e de lanches mais elaborados e uma variedade de lanches mais saudáveis, em maior quantidade. E isso faz com que essa falta de investimento público financeiro neh, para a merenda escolar faz com que também a gente tem que abrir para que as famílias tem opção de enviar o lanche, visto que o lanche que é oferecido também não comporta ser oferecido para todos os alunos da nossa instituição” (Transcrição do [ARQUIVO 10] – ÁUDIO 0063635. MP3. Entrevista, p. 7).

Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

Em linhas gerais, os/as professores/as acreditam que a gestão não tem interferência direta na sala de aula. Reconhecem que a gestão da escola é bastante sensível e aberta às questões e pensam que a temática “alimentação saudável” deveria acompanhar a proposta curricular. Alguns dos/as professores/as referenciam a necessidade de propostas de parcerias com outras áreas para que possam trabalhar melhor a temática também na perspectiva curricular. Indicam que a temática não é de responsabilidade só da escola. Sugerem ampliação do espaço onde essas crianças se alimentam (refeitório) e ressaltam que o valor repassado pelo FNDE é muito baixo, pois escola investe uma parcela grande do seu orçamento na alimentação escolar. Apesar do grande apoio dado aos projetos, indicam a necessidade de melhoria do cardápio e de acompanhar a proposta curricular da área, sugerindo a inclusão da temática de forma mais aprofundada, pois é um tema transversal.

Os/as professores/as consideram, ainda, que a temática “alimentação saudável” não está ligada somente à gestão escolar, mas às políticas públicas educacionais que regem a condição de investimento público para a merenda escolar.

Um dos professores sugere que se trate o tema como uma política interna da escola, contribuindo com avaliação das políticas governamentais sobre o tema no PPP e no currículo escolar. Essa proposição vai ao encontro do que propõe o Guia Alimentar (2014) que recomenda aos profissionais de saúde, agentes comunitários, assistente social,

educador/es ou formador/es de recursos humanos, procurar utilizar as informações e recomendações nas atividades por eles desenvolvidas, propondo que o tema alimentação e saúde seja priorizado e adequadamente abordado no currículo escolar.

De acordo com as recomendações do PNAE, deve-se incorporar o tema da alimentação e da nutrição no contexto escolar, com ênfase na alimentação saudável e na promoção da saúde. Reconhecemos, assim, a escola como um espaço propício à formação de hábitos saudáveis e à construção da cidadania, considerando que o ambiente escolar pode e deve ter função pedagógica, devendo estar inserida no contexto curricular (BRASIL, 2015).

Sobre a temática “Alimentação Escolar”, esta ação se traduz na sua incorporação ao PPP da Escola e ao currículo como instrumento formativo de educadores e educandos.

O quadro a seguir, expõe as considerações e sugestões sobre alimentação escolar e alimentação saudável.

Quadro 24 – Percepções dos/as professores/as sobre “Alimentação Saudável e Alimentação Escolar”

Considerações sobre a Temática
Relacionadas à “Alimentação Escolar e Alimentação saudável”
<p>[ALCACHOFRA] “Bom. As minhas considerações eu acho que esse tema pode ser muito abordado a partir do lanche que é oferecido mesmo na escola e eu tenho visto na ESEBA uma merenda de qualidade, é feito um grande esforço para oferecer ali uma alimentação saudável e saborosa para os estudantes, eu acho que começa aí a partir do que é oferecido pela escola. Essa questão vai além da escola, tem muito a ver, sobretudo, as crianças pequenas e muitas vezes esse lanches são trazidos de casa não são saudáveis, são industrializados com excesso de sal e açúcar.. É uma questão ele não se esgota dentro da escola (Transcrição do [ARQUIVO 12] TEMPO: 1:59-18:52 – ÁUDIO 020200414-0056.MP3. Entrevista, p. 8).</p> <p>[ANTHEMIS] “É, particularmente, eu vejo que esse programa ele vem ele vem do governo assim opinião pessoal, pra suprir uma necessidade da população, então a escola ela pode suprir uma deficiência alimentar que as famílias não conseguem, o estado não consegue proporcionar às crianças neh. Então é um para mim um programa ainda que ele não ele não consegue atender sabe, eu vejo, eu tomo uma referência escola o que que ela precisa de desembolsar financeiramente pra pra complementar sua alimentação neh. Eu vejo que ele poderia ter maior mais recursos a serem destinados para a merenda escolar, neh ele tem a questão que ele valoriza muito a questão da alimentação familiar, mais a nível de custo por aluno eu penso que ainda é baixo, deveria pelo menos triplicar o valor dessa verba que vem pra pras escolas. Neh, uma outra questão, o que eu vejo é que é na educação infantil não vejo a possibilidade de tratar isso enquanto um conteúdo, por exemplo, no Ensino Fundamental, você pode pegar a área de Ciências, área de Geografia, nas áreas voltadas para a saúde e conseguir um projeto específico para isso até mesmo em cada área trabalhar esse conteúdo da alimentação saudável como é trabalhado. Mas na Educação Infantil eu ainda penso que essa temática tem que partir da necessidade do aluno, então é uma temática que tem que ser muito vivenciada e como se diz é trazer e despertar o interesse para que o aluno escuta. É não que isso seja só na Educação Infantil, mas é o interesse do aluno sempre uma coisa você tem que trabalhar ou</p>

procurar trazer questões que desperta interesse, mas na Educação Infantil isso é como como eu vou explicar, ela pode às vezes ela pega só uma professora regente que vai trabalhar sobre isso. É a Educação Física ou a Arte, ela vai trabalhar muito na construção de hábitos saudáveis alimentares quando ela tiver o contato com aluno no lanche e normalmente esse maior contato é com a professora regente neh, então fica muito assim, eu acho que é fica um pouco em aberto na Educação Infantil, mas com aquele propósito de formação de hábitos pelo menos na área de Educação Física área que eu atuo e na e na concepção de projetos aonde a temática retirada com a turma, neh. Mas a principal coisa que eu vejo isso é a nível de recurso, ainda percebi que os concursos, os recursos destinados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar ainda são insuficientes para demanda que se tem” (Transcrição do [ARQUIVO 10] –TEMPO – 3:36 – 17:58 – ÁUDIO 20200413-0081.MP3. Entrevista, p. 9).

[CALÊNDULA] “Eu acredito que esse tema é de extrema importância e ele é um tema que ele tem que ser trabalhado em conjunto com a família porque se a família não compactua dos mesmos ideais é muito difícil você ensinar pra criança na escola, o que é saudável e ela chega em casa e come algo completamente diferente do que nós trabalhamos em sala de aula. Então acho que tem que ser um projeto em conjunto, as famílias têm que estar abertas e “pra além disso, ela tem que ter condições neh de arcar com o cardápio saudável dentro do seu orçamento” (Transcrição do [ARQUIVO 12] – TEMPO – 0:33 – 17:05 – ÁUDIO 20200410-0048.MP3. Entrevista, p. 7).

[CAMOMILA] “Bom, na ESEBA há uma dificuldade do meu ponto de vista em relações a essa questão é porque fica uma sobrecarga muito grande em cima das professoras neh dos professores que atuam nessa faixa etária. É o fato de as crianças terem certa resistência a determinados tipos de alimentos neh especialmente o que a escola oferece, e também nem vou dizer que todos os lanches que a escola oferece são saudáveis e nutritivos porque, por exemplo, tem certo tipo de pão que não são tão nutritivos neh, é a bolacha de água e sal a própria bolachinha Mabel que tende na semana que é, também não acho que seja um lanche que sustente bem às vezes embora seja acompanhada do leite neh, é mas enfim, acho que a grande dificuldade é a gente conduzir a professora ficar com essa responsa, mais essa responsabilidade na formação das crianças. Porque já é um trabalho muito sobrecarregado das professoras neh e o fato de elas as crianças terem resistência a comer o lanche da escola, e ser permitido que as famílias enviem lanches gera mais uma demanda para nós na sala de aula de ter que controlar o tipo de lanche que a criança está trazendo. Então a gente costuma no início do ano letivo na primeira reunião falar da importância da de neh quando a família optar por reenviar o lanche, é a gente orienta essa perspectiva do indivíduo lanche saudável mas depois tem família que ouve, esquece ou simplesmente não segue o combinado, e aí a gente tem que ficar naquela rotina de cobrança constante, bolacha recheada não pode, criança leva skkiny, o refrigerante a gente tem muitas vezes até que guardar pedir para criança guardar e não devolver isso gera de certa forma um pouco de estresse para nós nessa gestão e a criança resisti a comer o lanche da escola então muitas vezes quando a gente pede para ela não comer o lanche dela que ela levou, porque não é saudável e ela fica sem comer porque aí ela não come o lanche da escola não come o dela neh muitas vezes porque quando acontece da gente é falar para não comer aquele lanche é claro que isso não acontece neh. Porque a gente acaba cedendo falar olha, hoje você vai comer e aí a gente tem que mandar um bilhete para família neh, mas gera o que eu tô querendo dizer que gera mais uma demanda de trabalho cansativo neh para os docentes terem de cuidar disso. Porque fica mais nessa perspectiva desse vigiar constante para que a família atenda solicitação da escola e envie lanches nutritivos, saudáveis de fato neh. Então, sobre educação alimentar saudável neh eu entendo que pra que ela de fato acontecesse nós deveríamos, primeiro ter um tipo de lanche igual para todas as crianças não poderia ser permitido que a criança levasse o lanche de casa. A escola tinha que oferecer um lanche igual para todos e um lanche que tivesse uma boa aceitação. Então isso é uma grande dificuldade porque a escola lida com lanche de escola pública neh que tem esse caráter é que parece um almoço, parece algo mais assim, às vezes, não tem tanta aceitação e também por parte às vezes das crianças que têm resistência com esse tipo de alimentação e já vive em casa neh as famílias muitas vezes vivem em casa essa dificuldade fazer o filho comer” (Transcrição do [ARQUIVO 13] TEMPO – 0:52 – 17:57 – ÁUDIO 20200410-0065.MP3. Entrevista, p. 6).

[CAPUCHINA] “Acredito que conseguimos abordar a temática alimentação saudável, ainda que, por meio de ações pontuais. Seria muito importante formalizarmos um projeto permanente, que faça parte não somente da proposta curricular, mas, da prática cotidiana da escola” (Transcrição - Entrevista, p. 4).

[LAVANDA] “Acredito que se envolvermos todos os docentes, pais, técnicos e funcionários da escola em um único projeto que mudasse os hábitos alimentares e ao mesmo tempo estimulasse os alunos para uma alimentação saudável” (Transcrição do [ARQUIVO 11]. Entrevista, p. 5).

[MARGARIDA] “Ah tá... não, uma coisa que eu tenho observado neh, na escola é uma escola que tem pela oferta o lanche, a merenda, e ela abre pros alunos levarem o lanche. Isso é uma coisa que gera muitos problemas. Porque é o lanche que a escola oferta, é um lanche que foi passado por um nutricionista e é balanceado com todas as adequações neh, pra idade e as necessidades nutricionais e quando a gente abre para as crianças levarem seus próprios lanches, gera vários conflitos, que é isso que a gente comentou. Precisa colocar regras, normas para que os pais não enviem lanches inadequados. Então gera muito problema porque tem família que gostaria que as crianças comessem só o lanche da escola neh. Aí as outras crianças levam pão de queijo, bisnaga, coisas que são saudáveis mas que às vezes são mais atrativas né do que o lanche da escola. Então isso é uma coisa que eu sempre bati o pé que precisaria ser só uma opção: ou só o lanche vindo de casa, ou só o lanche ofertado pela escola. Por ser uma escola pública é... só o lanche vindo de casa não é possível neh, porque tem crianças que não tem condições de comprar. Então a minha sugestão, sempre foi a que as crianças não pudessem levar o lanche de casa neh, sempre fosse o lanche da escola, porque aí a gente teria um controle melhor de uma alimentação mais saudável neh. Essa é minha sugestão, mas como as verbas, neh que a escola recebe para o lanche, não é suficiente, então de certa forma o lanche que as crianças levam iria complementar, eu acredito neh. !?É uma questão mais de políticas públicas mesmo” (Transcrição Entrevista, p. 7).

[MYRTUS] “Durante as minhas falas eu já fui pontuando neh, dessa necessidade de ter um trabalho com as famílias, a escola já tenta fazer esse balanceamento nutricional dos alimentos mais eu não eu não sei se é uma crítica neh acaba aqui o fato de ter ali na ESEBA a abertura que algum que as famílias tragam um lanche de casa, isso influencia, ao mesmo tempo, que considera aquela criança que não come o lanche da escola de jeito nenhum, propicia que as famílias tragam esses lanches não saudáveis. Então assim, na minha opinião, o melhor ou era as famílias todas as famílias poder trazer, mas o que a gente sabe que não é realidade todas neh, e algumas querem que a criança come lanche da escola o que na minha opinião é o ideal, ou então não abrir oportunidade para as famílias trazerem neh, mais isso aí traz pra escola também a responsabilidade. Por exemplo, se a criança é vegana, então a escola vai ter promover lanche vegano para aquela criança. Então eu acho que ainda é uma...é difícil de... a viabilização a organização da escola nesse sentido. Por isso que a escola acaba abrindo oportunidade pra família trazer. Mas é onde reflete na na alimentação da criança neh que nem sempre é um alimento saudável que vem pra escola” (Transcrição do[ARQUIVO 11] –TEMPO – 1:40 – 19:46 – ÁUDIO 20200412-0035.MP3. Entrevista, p. 8).

[ORA-PRO NÓBIS] “Acredito que é um tema fundamental neh para todos os ambientes, não só a escola, acredito que falte ainda um pouco mais de conscientização em relação a alimentação e, principalmente aspectos as vezes financeiros. A gente sabe que a alimentação mais saudável ela tem que ter um certo investimento maior do que essa alimentação mais simples. O que a gente percebe na escola e os dados da pesquisa do Bruno ela nos indica bastante são produtos industrializados, neh... bolos pré fabricados, sucos em caixinhas, então as famílias ainda eh tem poucos elementos, eu acho que conhecimento talvez até tenha. Mas talvez falte essa parte financeira” (Transcrição do [ARQUIVO 10] –TEMPO – 0:07 – 18:00 – ÁUDIO 20200413-0081.MP3. Entrevista, p. 6).

[PRÍMULA] “O que observo é... o cardápio da escola ele diante das inúmeras outras possibilidades alimentares que as crianças têm, aliás boa parte delas, neh o cardápio da escola não se torna tão atrativo para boa parte das crianças, o que leva neh as famílias enviarem seus lanches pra escola e muitos deles não são saudáveis. Outro ponto que eu destaco é os próprios hábitos alimentares familiares então a gente vê necessidade de um trabalho formativo com profissionais da área pra construir hábitos com a família, consequentemente a criança também construirá esse hábito neh. A

escola o trabalho da escola eu acho que é muito pouco neh diante do que a criança se alimenta fora da escola então nosso trabalho é importante também, soma mas, ele não é determinante” (Transcrição do [ARQUIVO 09] –TEMPO – 0:10 – 14:23 – ÁUDIO 0046179.MP3. Entrevista, p. 7).

[ROSA] “Acredito que seria muito importante formalizarmos um projeto, o qual faça parte não somente da proposta curricular, mas, da prática cotidiana da escola, que envolva a participação de todos os profissionais da escola, famílias, até mesmo os estudantes da graduação” (Transcrição Entrevista, p. 4).

[SÁLVIA] “Eu sempre achei o lanche da escola interessante, cardápio variado, com sucos da fruta, acho que poderia ser oferecido um suco sem açúcar né, acho que às vezes é adoçado demais, mas sempre achei um cardápio variado. Na minha perspectiva, uma perspectiva leiga, assim, não tenho conhecimento técnico sobre alimentação, mas sempre achava saudável, tinha sopa, alimentos gostosos, que chamavam interesse das crianças, na ESEBA eu achava muito bom. Ainda mais se comparar, com outras as escolas públicas de Uberlândia, as escolas estaduais, por exemplo, têm um lanche muito precário pela falta de verba, então, acho que ainda as vezes com isso, mas muito menos que as outras escolas, a ESEBA sempre deu conta de explorar bem as possibilidades que ela tinha. E o lanche pelo menos no ano que trabalhei na escola 2019, sempre vi com muito bons olhos. Inclusive comi do lanche. Acho que é isso” (Transcrição do [ARQUIVO 07] –TEMPO – 2:06 – 20:39 – ÁUDIO 20200430-40.MP4. Entrevista, p. 6).

[TOMILHO] “Falta abordar o tema na perspectiva da inclusão. Temos casos de alunos veganos e outros com restrições por motivos de saúde. Como as crianças se sentem? Como é o trabalho de inclusão com os demais colegas? Como é o acolhimento com a equipe profissionais da escola? Falta avançar nisso” (Transcrição do [ARQUIVO 10] –TEMPO – 0:06 – 20:07 – ÁUDIO 20200413-0081.MP3. Entrevista, p. 6).

[VIOLETA] “Nós devemos é... como educadores, como gestores, como pesquisadores sempre lutar por uma política pública que priorize e traga através dos resultados de pesquisas científicas a importância de uma alimentação saudável na primeira infância, neh. Que vai promover uma qualidade de vida e o desenvolvimento é do corpo físico, neh de uma forma é que vai garantir que essas crianças tenham menos doenças futuramente, que elas possam se desenvolver de forma saudável, que não desenvolvam doenças crônicas. Então é nesse sentido que eu acho que as pesquisas neh e... e... e... os resultados científicos dessas pesquisas podem contribuir neh de provar ainda mais a importância de uma alimentação saudável na primeira infância” (Transcrição do [ARQUIVO 14] – ÁUDIO 067439.MP3. Entrevista, p. 8).

Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

Tendo em vista as narrativas dos/as professores/as, podemos notar que existe uma preocupação considerável com a prática educativa relacionada à temática “Alimentação Escolar e Alimentação saudável” na Escola. Eles/as indicaram a necessidade de promover de forma mais efetiva como prática da escola abordagens mais inclusivas.

Camomila apresenta reflexão sobre a sobrecarga em cima dos professores que atuam na faixa etária infantil e o fato de as crianças terem certa resistência a determinados tipos de alimentos oferecidos pela Escola. Enfatiza que isso precisa ser mais bem trabalhado com as famílias. Indica que o lanche deveria ser igual para todas as crianças e não poderia ser permitido levar lanche de casa.

Nessa perspectiva, o Guia (2014) oferece recomendações para promover a alimentação adequada e saudável e, nessa medida, acelerar o declínio da desnutrição e reverter as tendências desfavoráveis de aumento da obesidade e de outras doenças crônicas relacionadas à alimentação.

De um modo geral, os/as professores/as consideram o lanche da escola saudável, mas têm conhecimento que ele está vinculado às questões dos recursos descentralizados que são poucos e esse fator impacta na aquisição de variedade de alimentos. Um dos/as professores/as considerou o lanche oferecido pela Escola de melhor qualidade em relação ao de escolas públicas estaduais e ressaltou que a ESEBA sempre tem conseguido explorar bem as possibilidades que tem.

Em linhas gerais, as considerações apresentadas abrangem desde os recursos recebidos, a interação com as famílias, tipos de lanches que os/as alunos/as levam de casa. Mostram que a abordagem da temática pela Escola deva ser (re)discutida no âmbito pedagógico, visando melhorar as práticas educativas de maneira não só pontual, mas como Plano de Ação da Escola.

5.8.3 EIXO III – Cardápio

O EIXO III – Cardápio foi identificado como Categoria III para nortear a compreensão dos resultados das análises. A partir dessa categoria, foram identificadas as subcategorias: “Elaboração do Cardápio”, “Manipulação/Preparação dos Alimentos”, “Aceitabilidade do cardápio”, “Observações do Lanche”, “Percepções da nutricionista e das merendeiras”, seguido de “Merenda em tempos de Covid 19” e “Merenda e pós Covid 19”.

A legislação do PNAE determina que os cardápios da alimentação escolar sejam elaborados com a utilização de gêneros alimentícios básicos, pautando-se na alimentação saudável e adequada (BRASIL, 2009). Além disso, restringe a aquisição de alguns alimentos ricos em açúcar, sódio e gorduras, assim como limita a quantidade desses nutrientes nas preparações diárias e a oferta de doces ou suas preparações na semana. Determina, ainda, o fornecimento mínimo de três porções de frutas in natura e hortaliças por semana (BRASIL, 2013).

O Guia Alimentar (2014) recomenda que alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias feitas com esses alimentos sejam base de uma alimentação saudável, enquanto que os alimentos ultraprocessados devem ser evitados.

Essas duas recomendações estão nos “Dez passos para uma alimentação adequada e saudável” e dialogam, portanto, com a Diretriz I do PNAE, que diz respeito ao emprego da alimentação saudável e adequada, constante na Lei nº 11.947/2009.

Além disso, crianças na faixa etária correspondente à creche, até 3 anos de idade, estão conhecendo e experimentando novos alimentos, o que representa um momento crucial para a formação de hábitos alimentares saudáveis (DOMENE, 2008; BRASIL, 2018b).

Considerando o público infantil, o Guia alimentar para crianças menores de dois anos traz “evitar açúcar, café, enlatados, frituras, refrigerantes, balas, salgadinhos e outras guloseimas nos primeiros anos de vida” e recomenda não oferecer doces e açúcar para crianças menores de um ano de idade (BRASIL, 2010).

As subcategorias identificadas dentro desse EIXO III - CARDÁPIO foram “infraestrutura”, “elaboração do cardápio”, “manipulação dos alimentos”, “aceitabilidade do cardápio”, “observação do lanche”, as percepções da nutricionista e as percepções das merendeiras, “merenda em tempo de Covid 19” e “merenda pós Covid 19”.

5.8.3.1 Elaboração do cardápio

Quanto aos cardápios oferecidos, segundo a Resolução nº 26/2013, estes devem ser elaborados por nutricionistas responsáveis técnicos e estarem em locais visíveis tanto na Secretaria de Educação quanto nas escolas.

Em relação às informações contidas nos cardápios, estes devem apresentar tipo e nome da preparação; ingredientes e consistência das preparações; valor calórico, carboidratos, proteínas, lipídios, fibras, vitaminas A e C, ferro, cálcio, magnésio e zinco de cada preparação, e estarem de acordo com os parâmetros definidos na resolução para cada faixa etária; nome, assinatura e número da inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da nutricionista responsável por sua elaboração; devem oferecer, no mínimo, três porções de frutas e 21 hortaliças por semana (200g/aluno/semana); e a oferta de doces e/ou preparações doces ficam limitadas a duas porções por semana (BRASIL, 2013).

O responsável técnico pela elaboração do cardápio é o nutricionista, que, de posse do mapeamento dos produtos a serem adquiridos, procede a elaboração dos cardápios da alimentação escolar, incluindo alimentos regionais, considerando as características nutricionais dos alimentos, os hábitos alimentares locais, e, ainda, a safra. De acordo com

o PNAE, compete a esse profissional planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar de acordo com a cultura alimentar, o perfil epidemiológico da população atendida e a vocação agrícola da região. O acompanhamento se faz desde a aquisição dos gêneros alimentícios até o preparo, a distribuição e o consumo das refeições pelos escolares. Cabe a ele, ainda, a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição.

Com a compra da agricultura familiar, abrem-se oportunidades de adquirir produtos mais frescos, saudáveis, respeitando a cultura e a vocação agrícola local a sazonalidade e a quantidade produzida na região.

O cardápio deverá conter a especificação completa dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, e sem indicação de marca. Segundo o FNDE³⁶, para a elaboração do cardápio, o nutricionista deverá considerar os seguintes aspectos:

- o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, atendendo as necessidades nutricionais dos alunos em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde;
- os gêneros alimentícios produzidos em âmbito local, preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais;
- o horário em que é servida a alimentação e o alimento adequado a cada tipo de refeição;
- as especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas;
- a oferta de, no mínimo, 3 porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana), sendo que as bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura;
- os aspectos sensoriais, como as cores, os sabores, a textura, a combinação de alimentos e as técnicas de preparo. (BRASIL, 2009).

Visando limitar a oferta e o consumo de alimentos processados de baixo valor nutricional e ricos em açúcar, gordura e sal, o PNAE limita a aquisição de: alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos, preparações semiprontas ou prontas para o consumo e alimentos concentrados. Proíbe, ainda, a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional.

O cardápio da alimentação escolar é um instrumento que visa assegurar a oferta de uma alimentação saudável e adequada que garanta o atendimento das necessidades nutricionais dos/as alunos/as durante o período letivo e atue como um elemento

³⁶ Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-eixos-de-atuacao/pnae-alimentacao-e-nutricao>. Acesso em: 18 out. 2019.

pedagógico, caracterizando uma importante ação de educação alimentar e nutricional (BRASIL, 2009).

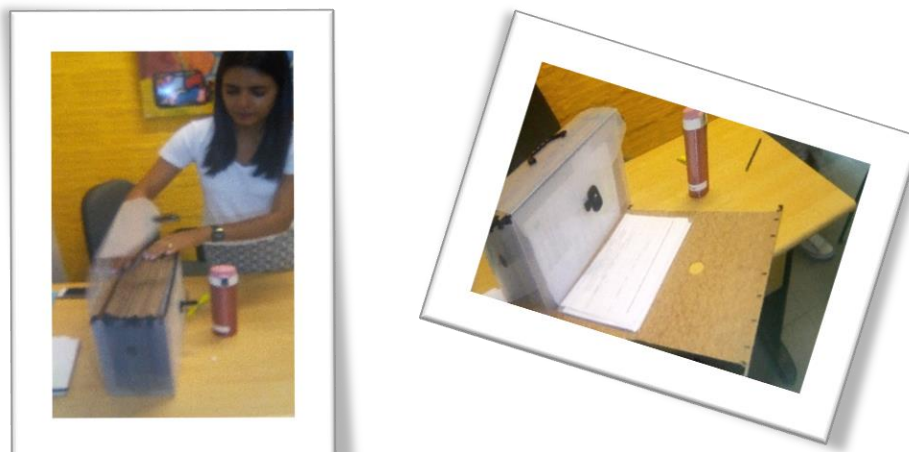
O planejamento dos cardápios e o acompanhamento de sua execução devem estar aliados para o alcance do objetivo do PNAE, devendo, portanto, especificar os gêneros alimentícios a serem adquiridos, sem indicação de marcas, devendo ser elaborado pela nutricionista em parceria com os membros da equipe, formada pelas merendeiras e cozinheiras.

Faço o planejamento do cardápio, no almoxarifado vê se tem o item no estoque e passo para ela o pedido semanal, a agricultura é semanal - pedido é feito na segunda e entrega na outra segunda, certos itens dependem de cada fornecedor, a almoxarife calcula anota na agenda. responsabilidade de outra pessoa, transcrever o pedido, passar para uma planilha de controle do que está sendo atendido e encaminhar o e-mail para o fornecedor (contato). (Diário de Campo 1 – Abacaxi, p. 1).

Então, pra fazer o lanche da semana que vem, a nutricionista iria precisar de tomate 20 quilos, pimentão 1 quilo, mamão, aí ela já coloca como que vem o que vai usar mais no fim da semana. Mamão de vez, 2 caixas aí aqui é um fornecedor e aqui é outro, a gente usa essas cores aqui pra facilitar (Diário de Campo – Cebola, p. 9).

O Oliveira (fornecedor dos pães), então... vai ter pão às vezes com datas diferentes, está vendo, eu coloco as datas e a quantidade e se tiver empenhos diferentes eu coloco aqui também. Aí quando a nutricionista me passa isso aqui, aqui já é outro fornecedor, isso aqui já é o pedido da mesma semana. Então, outro vai precisar de alho, chocolate em pó, feijão carioca, farinha de trigo. Aí do outro vou precisar, do Santa Clara, coxão duro, coxa com sobre cocha e farinha de mandioca. Tudo isso aqui, vai ser para completar um lanche da próxima semana e das outras também, porque você fala assim, ah mais vai gastar 120 quilos de colchão duro, não, o moço já vai me entregar 120 quilos, nós já temos o que vai gastar nessa semana seguinte e na outra talvez, porque ela vai ter que moer a carne. (Diário de Campo – Cebola, p. 10).

Isso tudo é a pasta que vai gastar no ano desse fornecedor, então o fornecedor vendeu isso aqui oh, açúcar cristal, amido de milho, biscoito de leite, cocha sobre cocha, colchão duro, extrato de tomate, farinha de mandioca, biju, eu sei que esse fornecedor é lá do Distrito Federal, então eu tenho que me organizar pra pedir uma, por isso que o freezer vai ajudar, entendeu aonde a gente está sentindo muita alegria, porque eu não preciso pedir então pra ele, só 120 quilos quando ele vier entregar, então eu posso pedir o dobro no caso. (Diário de Campo – Cebola, p. 10).

Foto 6 – Planejamento dos cardápios pela Nutricionista

Fonte: A autora (2020).

Por meio das notas de campo, percebemos a existência de uma segregação de atribuições, aspecto bem característico do serviço público, e é nessa operacionalização administrativa que se envolve a nutricionista e os demais atores envolvidos na execução do PNAE.

As responsabilidades técnicas caminham solidárias e juntas em prol do acompanhamento técnico e operacional desses agentes.

Quadro 25 – Identificação do cardápio oferecido pela Escola (previsão) 2020

CARDÁPIO MENSAL ESEBA (2020)	
Previstos Primeira Semana	Bolachas/ Leite com chocolate ou chá mate Salada de macarrão com frango/Fruta Bolo/Leite com chocolate Pão com molho de carne moída/Suco de fruta Arroz à grega/Fruta ou salada
Previstos Segunda Semana	Pudim de chocolate/Bolachas Macarrão à Bolonesa/Fruta Feijão Tropeiro/Suco de fruta Bolo/Leite com chocolate Galinhada/Salada (alface com tomate) ou fruta
Previstos Terceira Semana	Sopa de legumes (6 vezes/ano)/Caldo creme de verdura com queijo (4 vezes/ano) ou bolachas/Chá mate Sanduíche de queijo/Suco de fruta Pão doce/Leite com chocolate Bolo/Suco de fruta Salada de frutas/Bolachas
Previstos Quarta Semana	

Bolachas/Leite com chocolate
 Pão com molho de salsicha/Suco de fruta
 Bolo/Chá mate/Fruta
 Baião de três/ Fruta ou salada
 Torta salgada ou Farofa de verduras com legumes/Suco de fruta

Fonte: ESEBA (2019).

Quadro 26 – Planejamento quanto ao oferecimento do cardápio na Escola

Relacionados ao OFERECIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> - Servir pelo menos 5 vezes por ano pão com margarina (possibilidade). - Servir tortas salgadas intercalando os sabores: frango, salsicha e carne moída. - Servir bolacha com chá mate no lugar da sopa em dias quentes. - Servir cachorro-quente na semana das crianças. - Servir farofa de verduras no lugar de alguma preparação (3 a 5 vezes/ano).

Fonte: ESEBA (2019).

5.8.3.2 Merenda

Quadro 27 – Planejamento quanto às possibilidades e frequência do cardápio

PLANEJAMENTO	
Possibilidades	FREQUÊNCIA
Arroz à Grega	1 vez / mês
Baião de três	1 vez / mês
Bolachas (doce)	4 vezes a 5 vezes / mês
Bolachas (sal):	4 vezes a 5 vezes / mês
Bolo	4 vezes / mês (2 vezes de mistura + 2 vezes com farinha de trigo)
Caldo creme de verduras com muçarela e frango	4 vezes / ano
Chá mate	3 vezes / mês
Farofa de verduras com legumes	3 a 5 vezes / ano
Feijão Tropeiro	1 vez / mês
Frutas	5 a 6 vezes / mês
Galinhada	1 vez / mês
Leite com chocolate	4 vezes / mês
Macarrão à bolonhesa	1 vez / mês
Pão com presunto, queijo, tomate e orégano / Torta de presunto, queijo e verduras.	3 vezes / ano
Pão doce	1 vez / mês
Salada de frutas	1 vez / mês
Salada de macarrão com frango	1 vez / mês
Salada de verdura	1 a 2 vezes / mês
Sanduíche de carne moída	1 vez / mês
Sanduíche de molho de salsicha	1 vez / mês
Sanduíche de queijo	1 vez / mês
Sopa de verduras com legumes	6 vezes / ano
Suco de frutas	6 vezes / mês
Torta salgada	5 a 7 vezes / ano

Fonte: ESEBA (2019).

A divulgação do cardápio é realizada no sítio eletrônico da Escola, bem como em seus espaços internos, de maneira que todos conseguem visualizá-los. Ressaltamos que,

durante os anos 2016 a 2020, a divulgação aconteceu de maneira organizada e semanalmente pela secretaria e pelo site da escola³⁷.

Considerando o quadro acima, constatamos que as possibilidades apresentadas, bem como as frequências registradas nos quadros, estão de acordo com as recomendações do FNDE e atendem de igual modo as diretrizes para a promoção da alimentação saudável.

5.8.3.3 Manipulação/Preparação dos alimentos

O ato de cozinhar é uma atividade humana que traduz um processo complexo da relação do/a cozinheiro/a com o que ele/ela prepara. De certa forma, cria-se certo elo afetivo com a pessoa que vai comer os alimentos por ele/ela produzidos. É a partir do processo culinário que existe a chamada transformação do alimento em comida, e através dessa alimentação podemos agregar vários aspectos, atribuindo significados, criando rituais, gatilhos afetivos com o nosso sensorial indicados pelo cheiro, pelo sabor e também pelo que vemos.

A participação das cozinheiras escolares na escolha dos alimentos pode determinar mudanças no cardápio oferecido, com base na percepção delas acerca das preferências alimentares e da aceitação dos/as alunos/as ou pelo conhecimento sobre os estoques disponíveis nas escolas (CARVALHO *et al.*, 2008), visando minimizar desperdícios e a utilização racional dos gêneros.

A Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas, estabelece como eixo prioritário o estímulo à implantação de boas práticas de manipulação de alimentos nos locais de produção e fornecimento de serviços de alimentação do ambiente escolar, sendo necessário sensibilizar e capacitar os profissionais envolvidos com alimentação na escola para produzir e oferecer alimentos mais saudáveis.

5.8.3.4 Aceitabilidade do cardápio

A Resolução CD/FNDE nº 32/2006 e posteriormente a nº 38/2009 referem situações da aplicação do teste de aceitabilidade. Atualmente está em vigor a Resolução CD/FNDE nº 26/2013 que, em seu artigo 17, apresenta as situações em que a Entidade

³⁷ <http://www.esba.ufu.br/search/node/card%C3%A1pio>.

Executora (EEx.) deverá aplicar o teste de aceitabilidade: sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

Segundo a legislação do PNAE, a EEx é a responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deverá ser planejado e coordenado pelo nutricionista, responsável técnico do PNAE.

A Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) nº 465/2010, que dispõe sobre a atuação do nutricionista no PNAE, refere entre as atividades obrigatórias deste profissional: planejar, coordenar e supervisionar a aplicação de testes de aceitabilidade junto à clientela, nas situações previstas na legislação do PNAE. Para tanto, deve-se observar os parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos, bem como os estabelecidos em normativa do Programa.

O teste de aceitabilidade é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares. O teste de aceitabilidade faz parte da análise sensorial de alimentos, que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição (BRASIL, 2017).

A Pesquisa de Satisfação sobre a Merenda Escolar na ESEBA foi realizada no ano de 2015. O documento apresentado para consultiva dos dados foi apresentado tanto pela nutricionista, como pela escola, em formato de planilha do *Excel*, a qual demonstra todo o levantamento quantitativo da referida pesquisa e disponibiliza por categorização os gêneros alimentícios, com seus percentuais de resultados, já demonstrados em gráficos específicos.

Quadro 28 – Relação dos gêneros alimentícios

Arroz/com molho com carne
Arroz doce
Arroz à grega
Baião de três
Bolo de cenoura
Bolo de mistura pronto
Caldo de creme de verduras/queijo
Canjicada
Escaldado de fubá
Farofa de verduras com ovos
Feijão tropeiro
Galinhada
Leite achocolatado

Macarrão à bolonhesa
Pudim de chocolate
Salada de frutas
Salada de macarrão com carne bovina
Salada de macarrão com frango
Salada de legumes com verduras
Sanduíche com carne moída
Sanduíche de queijo com alface, cenoura e tomate
Suco de frutas
Vitamina de frutas

Fonte: Acervo da ESEBA (2020).

A pesquisa de satisfação contou com a participação de 653 entrevistados, envolvendo alunos/as do 1º, 2º e 3º ciclos. Mediada pela categoria CANTINA, relacionada aos assuntos de “atendimento dos funcionários”, e pela categoria ALIMENTOS, relacionada à “variedade do cardápio”, “aparência dos alimentos”, “sabor e tempero dos alimentos” e “grau de satisfação com a merenda”.

Tabela 7 – Indicadores dos resultados relacionados à Cantina – 1º, 2º e 3º Ciclos

Categoria Relacionada à Cantina	1º CICLO (n=212)						2º e 3º CICLOS (n=441)					
	Satisfeito		Pouco Satisfeito		Insatisfeito		Satisfeito		Pouco Satisfeito		Insatisfeito	
	Quant.	%	Quant.	%	Quant.	%	Quant.	%	Quant.	%	Quant.	%
Atendimento dos funcionários	180	85	30	14	2	1	278	63	115	26	48	11

Fonte: A autora (2020), baseada no acervo da ESEBA.

Constatamos que, para a categoria “CANTINA”, relacionada a “atendimento dos funcionários”, do total de (212) entrevistados correspondentes ao 1º ciclo, 1% indicou estar “insatisfeito”; 14%, “pouco satisfeitos”; 85%, “satisfeitos” com o atendimento dos funcionários na cantina. No 2º e 3º ciclos, do total de 441 entrevistados, 48% indicou estar “insatisfeitos”; 26%, “pouco satisfeito”; 63%, “satisfeitos”.

Os percentuais demonstram que mais da metade dos entrevistados do 1º, 2º e 3º ciclos indicaram estar satisfeitos com o atendimento prestado pelos funcionários da cantina, o que parece ser razoável. No entanto, devemos considerar que nem toda satisfação é permanente, uma vez que público entrevistado, período e os próprios funcionários são variáveis condicionantes.

Assim, cabe à Escola acompanhar a evolução desses resultados no sentido da qualidade do atendimento, pois, essa instituição é importante influenciadora no consumo dos alimentos da escola.

Tabela 8 – Indicadores dos resultados relacionados a alimentos – 1º, 2º e 3º ciclos

Categoria Relacionado a Alimentos	1º CICLO (n=212)						2º e 3º CICLOS (n=441)					
	Satisfeito		Pouco Satisfeito		Insatisfeito		Satisfeito		Pouco Satisfeito		Insatisfeito	
	Qtd.	%	Qtd.	%	Qtd.	%	Qtd.	%	Qtd.	%	Qtd.	%
“variedade do cardápio semanal”	146	69	53	25	13	6	278	63	115	26	48	11
“aparência dos alimentos servidos”	161	76	34	16	17	8	229	52	133	30	79	18
“sabor e temperos”	163	77	34	16	15	7	212	48	172	39	57	13
“grau de satisfação com a merenda”	163	77	26	12	23	11	185	42	203	46	53	12

Fonte: A autora (2020), com base no acervo da ESEBA.

Com referência à categoria ALIMENTOS, no 1º ciclo, no descritor “variedade do cardápio semanal”, 6% indicou estar “insatisfeito”; 25%, “pouco satisfeito”; 69%, “satisfeito”. Quanto à “aparência dos alimentos servidos”, 8% indicou estar “insatisfeito”; 16%, “pouco satisfeito”; 76%, “satisfeito”. Para o descritor “sabor e temperos”, 7% indicou estar “insatisfeito”; 16%; “pouco satisfeito”; 77%; “satisfeito”. No descritor “grau de satisfação com a merenda”, 11% indicou estar “insatisfeito”; 12%; “pouco satisfeito”; e 77%, “satisfeito”.

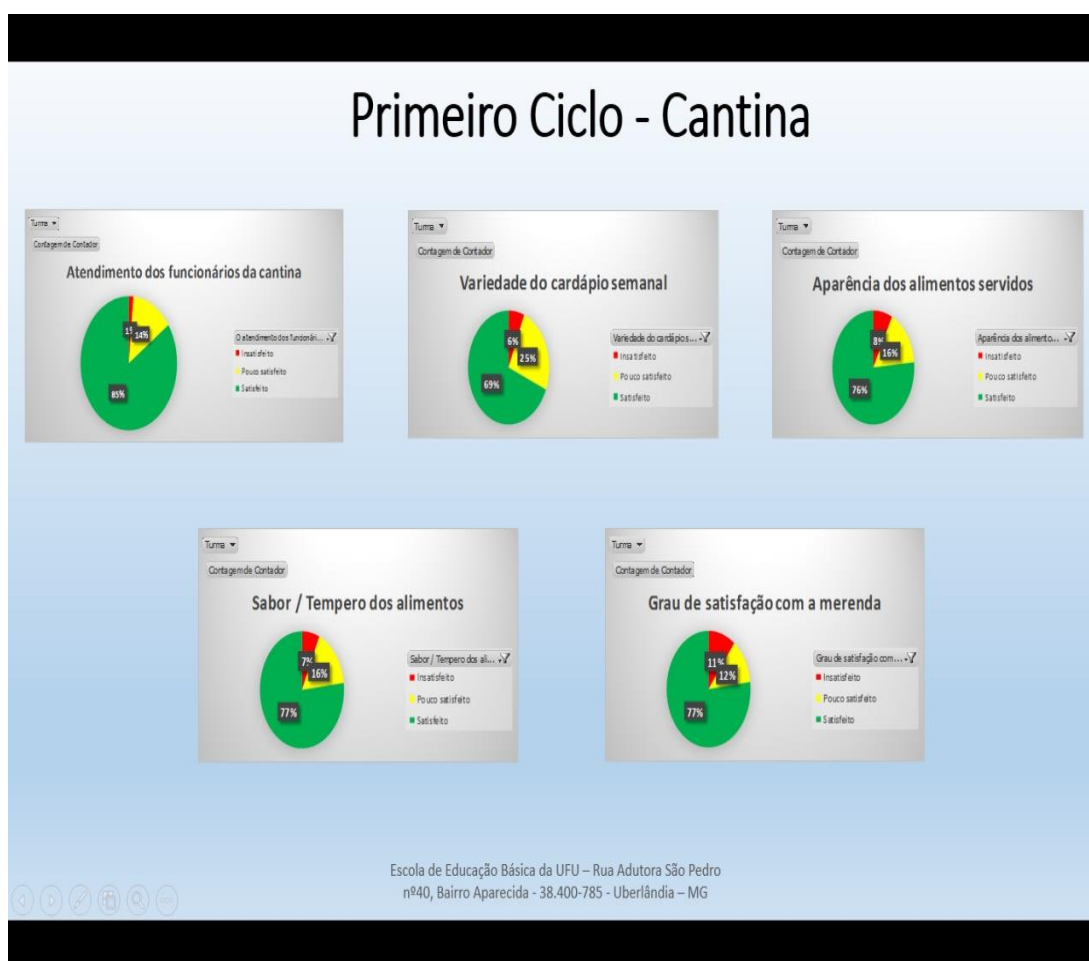
Ainda na mesma categoria, nos 2º e 3º ciclos, do total de 441 entrevistados, no descritor “variedade do cardápio semanal”, 11% indicou estar “insatisfeito”; 26%; “pouco satisfeito”; e 63%; “satisfeito”. Na “aparência dos alimentos servidos”, 18% indicou estar “insatisfeito”; 30%, “pouco satisfeito”; 52%, “satisfeito”. Para o descritor “sabor e temperos”, 13% indicou “insatisfeito”; 39%, “pouco satisfeito”; e 48%, satisfeito. No descritor “grau de satisfação com a merenda”, 12% indicou estar “insatisfeito”; 46%, “pouco satisfeito”; e 42%, “satisfeito”.

Diante dos resultados apresentados, entendemos que, para o 1º ciclo, mais da metade dos entrevistados estão satisfeitos com a variedade do cardápio, com a aparência dos alimentos servidos e com os sabores e temperos da comida servida, demonstrando satisfação com a merenda servida. Nos 2º e 3º ciclos, mais da metade dos entrevistados indicaram satisfação com a variedade do cardápio; e com referência ao sabor, ao tempero

e à merenda servida, menos da metade dos entrevistados indicaram estar satisfeitos com a merenda.

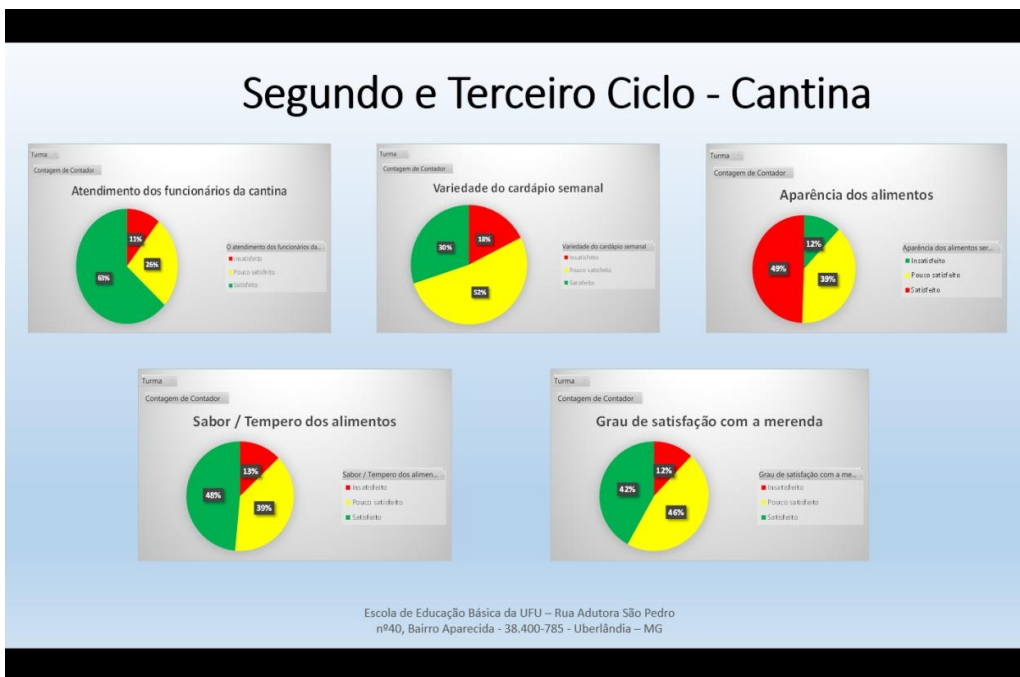
O que mantém um equilíbrio de satisfação de todas as categorias e subcategorias dos alimentos. No entanto, de acordo com as condicionantes variantes (estudante, alimento e recorte temporal), recomendamos à escola o devido acompanhamento da evolução do grau de satisfação, visando uma melhor qualidade desses gêneros alimentícios.

Gráfico 3 – Indicadores dos resultados da pesquisa – 1º ciclo – Cantina



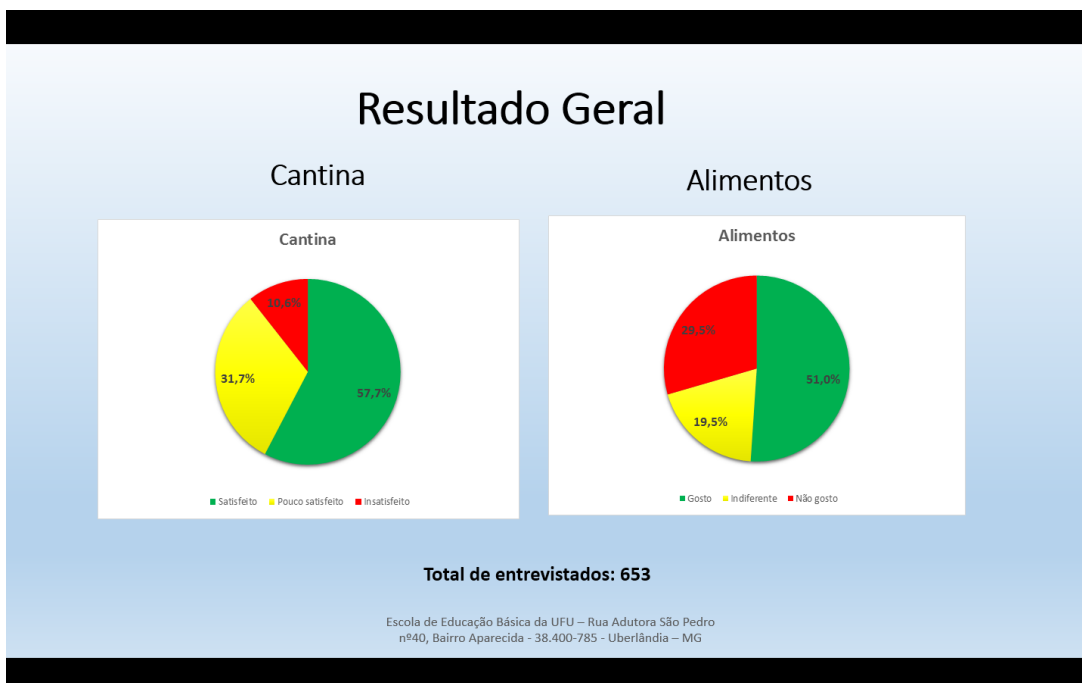
Fonte: Acervo da ESEBA.

Gráfico 4 – Indicadores resultados da pesquisa – 2º e 3º ciclos – Cantina



Fonte: Acervo da ESEBA.

Gráfico 5 – Índice Geral: percentual de aceitabilidade da alimentação escolar oferecida



Fonte: Acervo da ESEBA.

Os Gráficos 4 e 5 indicam o percentual total de aceitabilidade da alimentação escolar oferecida pela ESEBA, distribuídas nas categorias: CANTINA e ALIMENTOS,

considerando a amostragem de (653), sendo que o descritor “cantina” indicou que 10,6% se mostrou “insatisfeito”; 31,7%, “pouco satisfeito”; e 57,7 %, “satisfeito” com a cantina. Na mesma base de dados, na categoria “Alimentos”, 19,5% mostrou-se “indiferente”; 29,5%, indicou “não gostar”; e 51% demonstrou “gostar” dos alimentos”.

Nesse sentido, considerando os dados apresentados na pesquisa realizada pela/na escola no ano de 2015, os resultados indicaram que mais da metade dos 653 entrevistados demonstrou estar “satisfeitos e gostarem” dos alimentos oferecidos pela Escola, resultado que corrobora o entendimento de que a escola tem satisfatória aceitabilidade de alimentos pelos alunos/as. É necessário, entretanto, sempre incentivar hábitos saudáveis nas refeições com o apoio das famílias, dos responsáveis, das merendeiras, enfatizando a importância da ingestão de alimentos saudáveis e proteicos, entre eles, frutas, verduras e legumes que poderiam ser consumidos pelo menos duas vezes na semana (dependendo das condições financeiras) de cada família. E que a escola reflita sobre a necessidade de se realizar novos estudos quanto à aceitabilidade com grau de comparatividade entre os resultados apurados na pesquisa.

Outra observação possível trata de ações educativas associadas ao fato de a maioria avaliar bem o cardápio. Esse resultado pode favorecer o desenvolvimento de educação em alimentação saudável a partir de projetos de ensino e pesquisa, com os/as alunos/as da ESEBA, que elegem como objeto de estudo o referido cardápio. Esses projetos abordariam diferentes aspectos dos alimentos que compõem o cardápio, valor nutricional, sabores e vínculos alimentação e promoção da saúde, dentre outros aspectos.

5.8.3.5 Observações do lanche

Como informado, um dos objetivos da pesquisa foi observar os/as alunos/as durante o lanche da escola, especialmente em relação à aceitação e ao consumo dos alimentos e aos hábitos alimentares. Essas observações foram realizadas no primeiro semestre do calendário acadêmico da escola, em 2020, e as previsões das datas das observações do lanche foram agendadas para o primeiro trimestre letivo de 2020, compreendendo ao todo 25 dias letivos a serem observados. O agendamento das observações foi previsto para ocorrerem antes ou depois das conversas informais ou entrevistas realizadas com a nutricionista ou com as merendeiras, o local foi no próprio espaço do refeitório.

Quadro 29 – Informativo sobre datas e horários das observações realizadas

Datas Previstas Observações		
Mês/Dia/Ano (Semana)	“ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA ESCOLA” OBSERVAÇÕES LANCHE	Envolvimento da pesquisadora
06 e 07/02/2020 (6ª semana)	Relacionados à Infraestrutura - Espaço Físico reservado para o Lanche	Observação
10/02/2020 a 14/02/2020 (7ª semana)	Relacionados à Merenda - Comunicação visual e informativas do Cardápio - Rotinas – horários dos lanches - Lanches levados de casa - Merenda Escolar	Observação
17/02/2020 a 21/02/2020 (8ª semana)		
27 e 28/02/2020 (9ª semana - parcial)	Relacionados à Inter-relação Escola x Alunos/as no momento do lanche - Inter-relação entre professores/as, merendeira e nutricionista com o/a aluno/a na hora do lanche	Observação
02/03/2020 a 06/03/2020 (10ª semana)		
09/03/2020 a 13/03/2020 (11ª semana)		
16/03/2020 a 18/03/2020 (12ª semana – parcial)		

Fonte: A autora (2020).

Com o advento da pandemia de Covid-19 e as discussões e medidas preventivas anunciadas pelos órgãos competentes: Comitê de Monitoramento ao Covid-19/UFU, Governo do Estado, Ministério da Educação, Secretaria de Saúde e demais órgãos afins, o cronograma de aulas foi suspenso a partir de 18 de março de 2020.

Assim, não havendo aulas, o recorte temporal de observações se restringiu a partir do início do 1º trimestre/2020, da 6ª semana (parcial) a 9ª semana (parcial) do mês de fevereiro/2020 e da 10ª semana; não puderam ser contempladas as 11ª e 12ª semanas do mês de março, tendo em vista a justificativa acima. Foram, então, observados dezenove dias letivos de acordo com o Calendário Acadêmico da CAP ESEBA/UFU – Ano letivo 2020.

As observações foram registradas em notas de campo, analisadas, e identificadas subcategorias dentro da temática ou categoria “alimentação saudável na escola” priorizando as seguintes: “Infraestrutura”, subcategorizada em “espaço físico reservado para o lanche”, “merenda”. Procuramos verificar sobre “comunicação visual e informativa do cardápio”, as “rotinas – horários fixos e organização para merenda na escola”, os “lanches levados de casa” pelos/as alunos/as e o oferecimento da “merenda escolar”. E, na

categoria “inter-relação escola x alunos/as” foi observada a “inter-relação dos professores, nutricionista e merendeiras” com os/as alunos/as no horário do lanche.

a) Observações relacionadas à Infraestrutura

Quanto à infraestrutura, percebemos, pelas observações na escola, que o espaço físico reservado para o oferecimento do lanche é satisfatório e possui elementos que fortalecem a segurança física dos/as alunos/as (Foto 7).

Foto 7 – Acesso central ao espaço reservado ao oferecimento do lanche



Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

Constatamos que a escola possui um refeitório:

trata-se de uma área específica reservada para o consumo da Merenda, observou-se que o espaço é arejado, com ventilação, entradas de acesso inter-relacionadas, diretamente à cozinha e parte de armazenamento dos alimentos, está localizada próxima a uma quadra de atividades físicas com acesso central de entrada e saída para entrega de alimentos e produtos da escola, também possui uma área parcial verde, uma rampa de acesso central que vai de encontro à área pedagógica de ensino, no trajeto da rampa, observa-se corrimões em ambas as paredes e no início do acesso à área reservada para o consumo, o piso é antiderrapante, as mesas e assentos são padronizados, todos na cor branca. (Nota de Campo 1.1 – Diário de Campo, 06/02/2020, p. 1).

Foto 8 – Espaço reservado ao consumo da merenda escolar



Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

b) Observações relacionadas à “Merenda”

Um dos objetivos da pesquisa foi identificar e analisar os cardápios da Escola e seus significados para a educação alimentar saudável.

- Comunicação Visual do Cardápio

A Resolução nº 26/2013, em seu Artigo 14, diz que “os cardápios com as devidas informações nutricionais [...] deverão estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação e nas escolas”.

Foto 9 – Refeitório: divulgação do cardápio



Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

Na temática “Alimentação Saudável na Escola”, dos assuntos relacionados à “merenda”, quanto à “comunicação visual do cardápio”, no espaço reservado ao oferecimento da merenda (refeitório), há a indicação do cardápio do dia, afixado na parte superior da janela de acesso à cozinha, contemplando informações básicas sobre os valores nutricionais dos alimentos oferecidos no dia.

- Rotinas

Segundo Oliveira (2011) a rotina diária é para as crianças o que as paredes são para uma casa, dando limites, fronteiras e dimensão à vida. A rotina dá uma sensação de segurança, um sentido de ordem do qual nasce a liberdade.

Para Ferreira (1999, p. 21), o recreio escolar é um “período para se recrear, como, especialmente, nas escolas, o intervalo entre as aulas”. A rotina de horários do recreio na ESEBA é estabelecida e estruturada. Observamos que a escola possui uma acentuada organização administrativa e acompanhamento pedagógico. Tais práticas podem refletir na vida dos/as alunos/as como parte de formação de hábitos saudáveis, podendo prover sentimentos de segurança e estabilidade, fortalecer a capacidade e facilidade de organização, minimizando o “stress” que uma rotina desestruturada pode vir a causar.

Quadro 30 – Informativo sobre horários dos lanches (2020)

TURNO DA MANHÃ	(1º recreio) 9h10min às 9h30min	Turmas dos 4º, 5º e 6º anos
	(2º recreio) 9h30min às 9h50min	Turmas dos 7º, 8º e 9º anos
TURNO DA TARDE	(1º recreio) 14h30min às 15h	Educação Infantil
	(2º recreio) 15h às 15h30min	Alfabetização Inicial

Fonte: A autora (2020) baseada em informações disponibilizadas pela ESEBA.

O quadro acima demonstra a que a gestão da escola segue uma organização administrativa e pedagógica, com relação à rotina de horários dos recreios, e define para o Turno da Manhã, dois recreios, sendo o primeiro das 9h10min às 9h30min e o segundo das 9h30min às 9h50min para as turmas dos 7º, 8º e 9º anos. Há um revezamento entre os/as professores/as para acompanhar o recreio dessas turmas, entretanto, os/as alunos/as ficam bem livres, consomem o lanche da escola ou os trazidos de casa, não havendo um acompanhamento ou controle do quanto lancham ou do que lancham.

Para o Turno da Tarde, são previstos também dois recreios, sendo o primeiro das 14h30min às 15h para Educação Infantil. Todas as professoras acompanham as crianças nesse horário, fazendo do momento do lanche um horário também pedagógico no sentido de contribuir com vários aspectos da formação, especialmente em relação à alimentação saudável, autonomia, cuidado com os pertences etc... inclusive com um trabalho em parceria com as famílias em relação ao lanche trazido pelas crianças de casa. Para o segundo momento, o horário previsto é das 15h às 15h30min – Alfabetização Inicial. Nesse momento, há um revezamento entre as professoras que acompanham o horário do recreio e lanche, e maior liberdade em relação ao lanche trazido de casa pelas crianças.

- Lanches trazidos de casa

As observações indicaram que grande parte das crianças leva lanches de casa para consumir na escola, dentre sucos artificiais, biscoitos, bolachas recheadas, “salgadinhos”, iogurtes; um número ínfimo de crianças costuma levar frutas ou alimentos saudáveis para consumir na escola. Não foram identificados, no período de observação, os inclusivos na alimentação vegana ou vegetariana. Nesse contexto, ressaltamos os painéis demonstrativos, mencionados anteriormente, que ilustram os lanches trazidos de casa para escola no período de 2018, conforme resultados parciais do “Projeto Saúde na Escola”.

Nesse dia, percebi que a maioria das crianças trouxe lanches de casa: bolachas, biscoito doce, danone e vários sucos industriais, aqueles de “caixinha”; nesse dia específico, três crianças levaram também uma fruta de casa, não houve indicação da professora ao lanche da escola. (Nota de Campo 2 – Diário de Campo, 10/02/2020, p. 1).

O interessante é que, apesar de todo o esforço que a escola realiza para orientar os pais nas questões dos lanches saudáveis, frequentemente, as ações das famílias evidenciam desconstrução dessas ações.

c) Relacionados à “Inter-relação escola x alunos/as” no lanche

Na temática “Alimentação Saudável na Escola”, dos assuntos relacionados à “Inter-relação Escola x Aluno/a”, constatamos, por meio das observações de campo, que a relação envolvendo professores-aluno/a (no horário da merenda) se dá em dois momentos distintos: o primeiro momento é o da preparação/condução dos/as alunos/as até área

reservada ao oferecimento da merenda. Conduzidos/as pelas professoras, as crianças da Educação Infantil se deslocam do andar superior (área de salas de aula), por meio de uma escada, até à rampa central de acesso que dá para o espaço de higienização das mãos. Percebemos haver interação entre os alunos/as e entre eles e as professoras durante esse percurso.

Foto 10 – Acesso central ao espaço reservado ao oferecimento do lanche



Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

Essa movimentação física entre os espaços, o esforço de subir e descer as escadas e as rampas acaba sendo saudável para as crianças (essa ação coaduna com a prática de atividades físicas na educação saudável). O segundo momento de inter-relação professor-aluno observado foi o do oferecimento e consumo efetivo da merenda, tanto da escola como dos próprios lanches trazidos de casa.

Nesse dia foi diferente, parece que não me enxergavam, meus olhares observadores não os intrigavam mais, experimentei uma certa invisibilidade... será? vamos ver amanhã... ([Diário de Campo, 14/02/2020, p. 2](#)).

Ressaltamos que a partir do 7º dia de observação não houve estranhamento da nossa presença no cotidiano do momento do lanche. Ainda nesse segundo momento, observamos a “interação das merendeiras, dos/as professores/as e da nutricionista com os/as alunos/as”.

Merendeira disposta, rosto alegre, olhava muito para as crianças que desciam, pareceu-me gostar do som que elas faziam, pareceu-me estar procurando alguma específica.... falou lanche gostoso, lanche gostoso” (Diário de Campo, 14/02/2020, p. 1).

A análise dos registros das observações dos lanches identificou que alguns professores e merendeiras, muitas vezes, expressavam atitudes e comportamentos que causavam, de alguma forma, estímulo ao aluno/a para o interesse na merenda oferecida pela escola, dando algum sentido ou entendimento ao consumo de uma alimentação saudável pelos alunos/as.

Assim, o que se pode destacar é que, no período observado, embora curto, devido o advento da pandemia, as falas evidenciadas, muitas vezes carinhosas, pontuais, às vezes até suaves desses atores, permitem reconhecer relações marcadas pelo afeto e incentivo aos alunos/as para comer o lanche oferecido pela escola.

Quadro 31 – Observações das atitudes e comportamentos durante o lanche

Algumas Observações das ATITUDES E COMPORTAMENTOS durante o Lanche:

- Relacionadas à Promoção dos hábitos saudáveis, questões de higiene e afins

Ao término do lanche, a professora comentou com as crianças, antes de voltarem para a sala de aula, que elas deveriam jogar o lixo no local correto, fizeram fila e subiram a rampa de acesso para a sala de aula (Nota de Campo 2 - Diário de Campo 10/02/2020 – linhas 42-44 - p. 2).

A professora comentou com elas de forma bem carinhosa “lembrem-se de tomar água em casa, pedindo sempre para o papai e mamãe, não esperem ficar com sede” (Nota de Campo 7 - Diário de Campo 17/02/2020 – linhas 9-11, p. 1).

A professora fala com a criança: “[...] antes de comer???” e responde ela mesma: “precisamos sempre lavar as mãos sim”. Nesse momento, a maioria das crianças interagem ao ouvir a professora, não respondem, mas com o olhar, continuam lanchando, e algumas acenam a cabeça em sinal de concordância, três crianças pediram que queriam comer mais (Nota de Campo 13 - Diário de Campo 28/02/2020 – linhas 10-14, p. 1).

A professora olhava para as crianças e comentava “não pode deixar comida sobrando no prato, tentem comer tudinho, tá muito gostoso” (Nota de Campo 10 - Diário de Campo 20/02/2020 – linhas 26-28, p. 1).

- Relacionados a [Exemplo]

Nesse dia, notei que a professora, de posse de uma pequena garrafinha que indicava ter água, a todo instante bebia a água, e num outro momento só levava a garrafa à boca, com essa atitude, nitidamente os alunos observavam e demonstraram necessidade ou interesse de tomar mais água ou suco. Percebo que as crianças levaram lanches de casa, mas mesmo sem a professora verbalizar já se interessaram pela merenda, o cheiro estava incrível e nos fazia imaginar o sabor e o tempero (Nota de Campo 10 - Diário de Campo 20/02/2020 – linhas 13-19, p. 1).

- Relacionados a [Estímulo do interesse das crianças no consumo do lanche da Escola]

A nutricionista comentou que o certo seria que, desde o primeiro dia, os professores pudessem de alguma forma oferecer o lanche da escola, mas ela não interferia na prática pedagógica (Nota de Campo 2 - Diário de Campo 10/02/2020 - linhas 19-2, p. 1).

Nesse dia, realmente houve algo diferente, mas não foi com a professora e sim com a merendeira, que fala bem alto e com o som de alegria de dentro da janela da cozinha: “Lanche gostoso, lanche gostoso!!” (Nota de Campo 7 - Diário de Campo 17/02/2020 - linhas 13-15, p. 1).

A professora ao perceber que o aluno estava “provando” o lanche oferecido pela escola, comentou em alto e bom som: “Nossa!!! Gostoso demais!” - com esse comentário foi perceptível a reação dos demais alunos que se sentiram motivados a saber qual alimento o aluno estava provando no lanche (Nota de Campo 8 - Diário de Campo 17/02/2020 - linhas 13-15, p. 1).

A professora interage e se comunica o tempo todo no horário do lanche com os alunos sobre comida, água, e a não ficarem comendo doce e besteiras demais, pois poderiam ficar doentes, por causa da gordura e do doce. Também fala “olha que lanche gostoso” e estimula as crianças a agradecerem as merendeiras pelo lanche gostoso que fizeram. As crianças assim o fazem e percebe-se certo orgulho e satisfação no semblante da merendeira, pareceu um reconhecimento pelo ato (Nota de Campo 10 - Diário de Campo 20/02/2020 – linhas 13-25, p. 1).

Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

As atitudes e os comportamentos dos professores, das merendeiras e da nutricionista, em relação aos/as alunos/as na hora do lanche, as impressões pontuadas, aconteceram de forma recorrente. Compreendemos que esses comportamentos e atitudes trouxeram, de algum modo, reflexos diretos na promoção de formação de hábitos alimentares saudáveis na escola com aquelas crianças.

Nesse sentido, percebemos, também, que o (ambiente) refeitório e o (momento) recreio escolar são, de fato, bastante propícios para colocar em prática a capacidade do professor em influenciar de modo “assertivo” os/as alunos/as. Podemos verificar que as merendeiras e nutricionista exercem um papel importante como agentes de incorporação do ensino, pois podem estimular o consumo da merenda, observando a aceitabilidade dos/as alunos/as ao cardápio e repassar seus saberes na elaboração do mesmo.

De certa forma, saber explorar esse tipo de influência sobre os/as alunos/as é um aspecto importante, pois permite que a escola, por meio do professor, da merendeira e do nutricionista, observe, agregue conhecimentos e até habilidades sobre promoção da alimentação saudável, procure maneiras de incorporá-las às práticas pedagógicas, dentro e fora de sala de aula, delineie medidas de esclarecimentos, reflita com os pais e outros responsáveis pelos filhos, estimulando práticas saudáveis e tentando reduzir as não saudáveis.

5.8.3.6 Percepções da Nutricionista

No primeiro momento, visando estabelecer laços de confiança, realizamos conversas informais com a finalidade também de um conhecimento mais amplo do ritmo cotidiano que a escola estabeleceu, do fluxo de operacionalização da execução do recurso e da própria dinâmica do espaço onde é servida a Merenda.

As conversas foram registradas em Diário de Campo, sendo validadas e promovidas sempre nos horários estabelecidos pela nutricionista. Já as entrevistas semiestruturadas foram agendadas, preferencialmente, antes do momento do recreio das crianças, para que pudéssemos verificar o “movimento” desse horário e promover o estado de “pertencimento” da pesquisadora.

Nas entrevistas semiestruturadas, foram identificadas subcategorias com referência à INFRAESTRUTURA do local, em que foram abordados assuntos relacionados às “condições do ambiente”; “pequenos agricultores”, identificando os assuntos relacionados ao “fornecimento e entrega dos produtos”; no CARDÁPIO, os assuntos relacionados à “elaboração do cardápio, “inclusão e exclusão de itens”, “cardápios das crianças com alguma restrição alimentar”, “sazonalidade de itens”, “frutas e verduras mais oferecidas”, “aceitabilidade do cardápio”; e “armazenamento dos alimentos”.

Nesse contexto, não foram evidenciados fatores que pudessem servir de obstáculos para que a Lei nº 11.947/2009 pudesse ser efetiva na Escola. Constatamos que a nutricionista possui conhecimento da legislação vigente do PNAE, e, além disso, boa articulação da escola com a agricultura local. O bom relacionamento com esses produtores e a capacidade de organização, bem como a harmonia da operacionalização administrativa da nutricionista com a Escola contribuem de maneira positiva para o fortalecimento na efetivação supramencionada lei no âmbito da ESEBA.

Quadro 32 - Perfil da Nutricionista

PERFIL		
FORMAÇÃO ACADÊMICA	TEMPO DE EXPERIÊNCIA	VÍNCULO
Graduação em Nutrição (2001)	Desde 2015	Contrato (Empresa Terceirizada) desde 2015

Fonte: Dados da Pesquisa (2020)

No decorrer das entrevistas e conversas informais, foram abordados assuntos que evidenciassem primeiramente as condições do ambiente de trabalho no que se refere à infraestrutura com referência às instalações, aos equipamentos, aos móveis e aos utensílios da escola e às condições higiênico-sanitárias. Na pesquisa, a Nutricionista será codificada com o codinome “Abacaxi”, fazendo alusão ao grupo de frutas.

Quadro 33 – Percepções da Nutricionista sobre “Infraestrutura Escolar”

QUANTO À INFRAESTRUTURA
<p>Relacionados à instalação e aos equipamentos, móveis, utensílios e afins</p> <p>[ABACAXI] “Como a escola é bem antiga, a estrutura dela, ela não foi modificando com o passar do tempo, né, eu vejo que existe a necessidade de mudança, de até para armazenar certos alimentos, que agora porque muitos dos participantes desses empenhos eles não são locais a maioria é de fora, e até de outros estados. Então... fica complexo fazer aquele pedido quinzenal, então é necessário adquirir mais equipamentos para armazenar mais carnes, né pra não vir picada, até para facilitar e não encarecer esse produto final. Em relação aos hortifrúteis, né, não tem muito espaço e, assim, como aqui depende tudo de verba e cada ano tem suas necessidades, a gente conseguiu para 2022, colocar para equipamentos <i>palets</i> e freezer. Mas são itens que vão ser incluídos daqui 2 anos né. Porque não tem verba direta. As vezes sim, igual aconteceu o ano passado. Do fogão que não dava para ir utilizando e teve que adquirir o fogão, que seria cotado para esse ano para 2021. Então esse item não precisa cotar para 2021, mas essa é uma grande dificuldade as vezes” (Transcrição Entrevista, p. 6).</p>
QUANTO AO ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS
<p>Relacionados às condições adequadas de recebimento, armazenamento dos alimentos</p> <p>[ABACAXI] “Por mais que a gente tenha cuidado, acaba que o ambiente às vezes por ser mais quente acaba que interferindo na validade desses alimentos. O espaço dos secos na mercearia fica complicado porque a gente também não pode fazer aumento de pedido” (Transcrição Entrevista, p. 6).</p> <p>[ABACAXI] “O armazenamento é deficiente na escola” (Transcrição Entrevista, p. 4).</p>
QUANTO AOS PEQUENOS AGRICULTORES
<p>Relacionados ao fornecimento</p> <p>[ABACAXI] “ Sobre os recursos que vêm para escola, direcionados a 30% de pequenos agricultores e os 70 os demais itens. Em relação aos pequenos agricultores, é... são compostos por cooperativas, atualmente são três: COOPERTANG, COOPERAF e a ACAMPRA. Até 2017, só tinha a COOPERAF, de 2018 em diante as outras duas iniciaram, a fornecer também, eles fornecem todos, não!! todos não, QUASE todos os hortifrúteis, com exceção da maçã que não é da nossa localidade, o alho e alguns itens, algumas cooperativas não possuem. Mas as outras possuem, pequenos produtores que fornecem. e já está no quadro de produtores e mercadorias dessas cooperativas. A gente não tem grandes problemas com essas cooperativas, sempre teve uma relação muito boa com eles, desde a entrega, desde a informação de novos produtores que está incluindo nessas cooperativas fornecendo outros tipos de alimentos. [...] sempre entregaram em dia, temos contato sempre com uma responsável dessas cooperativas, que a gente envia esses pedidos numa segunda e acaba que entrega na outra segunda, né...conforme o cardápio semanal” (Transcrição Entrevista, p. 3).</p>

Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

As falas enfatizam a necessidade emergencial de melhorias da infraestrutura, de caráter administrativo da escola como: manutenções, aquisições de equipamentos (freezer e *palets*). Outro fator considerado é a deficiência do espaço para armazenamento dos gêneros hortifrúti na escola, o que não permite maior solicitação de quantidade de produtos, posto não haver lugar específico e adequado para acondicionamento, tendo em vista que parte dos fornecedores são de outras regiões. Assim, evidenciamos que, com as devidas adequações emergenciais de espaço para armazenamento, principalmente dos “secos”, tem-se a expectativa de impactar na economicidade do preço final do produto, em relação à quantidade solicitada. Outro aspecto ressaltado nas falas é a grande probabilidade de um ambiente poder interferir na validade dos alimentos.

Em relação ao fornecimento dos pequenos produtores, destacamos positivamente o bom relacionamento mantido entre a equipe da escola e esses produtores, desde a entrega dos produtos. A informação de que novos produtores estão sendo incluídos nas cooperativas, fornecendo outros alimentos, é um aspecto que leva a Escola a não enfrentar problemas que possam vir a lhe trazer prejuízo quanto ao planejamento da entrega do produto ou que comprometam o cardápio. Quando há esses tipos de intercorrências, elas têm sido pontuais e resolvidas a contento. As falas são direcionadas para o impacto das condições de pouco espaço para o armazenamento.

Quadro 34 – Percepções da Nutricionista sobre “Cardápio”

QUANTO AO CARDÁPIO
<p>Relacionados à elaboração e participação da equipe inclusão e exclusão de itens</p> <p>[ABACAXI] “[...] da responsabilidade de elaboração nutricional, 100% sou eu, a única coisa que não faço é a parte burocrática. Fazer pesquisa, elaboração, a lista de compras por preparação, tudo caba na minha função. Eu tenho correr atrás de três fornecedores físicos e às vezes esse valores ficam muito além, ou muito baixo da realidade, porque eles calculam ainda pro ano que ainda vai acontecer, tem toda uma logística.[...] Toda a documentação da merenda, a parte de todos os produtos de serem empenhados, com as suas descrições, valores médios. A única parte que me chamam para conversar, é quando tem certas licitações que me chamam para avaliar o produto, ou senão para ver se tem outra possibilidade de modificar o produto, incluir outro, substituir o produto por outro similar. Em relação ao planejamento, pesquisa desde que eu entrei, está dentro do meu contrato com a UFU junto com a minha empresa, está na minha função” (Transcrição Entrevista, p. 4).</p> <p>[ABACAXI] “Tem participação dos estudantes. Em 2016, de acordo com uma pesquisa, incluiu certos tipos de alimentos, de acordo com a solicitação. Não realmente com o que eles queriam né! Porque eram lanches não saudáveis, mas a gente tentou oferecer, uma forma dos lanches que poderiam estar agradando, a uma grande parte das crianças em forma de cachorro quente. Que foi o pão com molho de salsicha. E acaba que a gente oferece em datas comemorativas, o cachorro quente, mas com pão de <i>hotdog</i> mesmo, com a salsicha inteira também ah... as sugestões também dos fiscais... né. Eh... modificar o sabor da bolacha, incluir outro tipo de preparação também, a torta... de</p>

frango, menos. A gente não tem um teste ainda com presunto e nem com salsicha. A gente sempre priorizou o de frango. A solicitação foi o ano passado. Mas aconteceu que não teve como fazer o teste, por causa dos fornecedores, mas tem a participação de todos” (Transcrição Entrevista, p. 4).

[ABACAXI] “Teve alguns anos que a direção solicitou que incluísse certos tipos de cardápio, como o pão de batata, com patê de frango, era um desejo do diretor, foi até tipo um item que ele falou que iria oferecer às crianças, a gente incluiu, só que assim, não foi de imediato, porque tem que fazer uma pesquisa de preço, incluir esse produto, teste. Começou em 2017, a primeira tentativa, a gente fez o teste, mesmo depois, que precisa ter depois uma média, de como usar, se teve aceitabilidade mesmo assim, foi bem aceito, não igual certas preparações, mas eles aceitaram. Alguns itens eles pedem para não colocar, eh igual certas preparações quentes, caldo creme, sopa, eles pedem para oferecer na época de frio, né porque tá mais frio e oferecer um alimento muito quente em curto período” (Transcrição Entrevista, p. 3).

[ABACAXI] “Certos itens foram excluídos, como arroz doce. Assim como foram incluídos, mensal a salada de frutas, o pão com salsicha porque devido essa pesquisa eles pediram muito, eles pediram hambúrguer, mas não tem como, a gente serve o pão com o molho de carne e não é só carne... Tem o pão com queijo que alguns gostam, o que eles menos gostam é a bolacha. Bolo eles gostam muito, dependendo do sabor. Eles gostam do bolo com cobertura” (Transcrição Entrevista, p. 8).

Relacionados com cardápios das crianças com alguma restrição alimentar

[ABACAXI] “Essa informação chega da secretaria da escola e... passa para todas as professoras. Essa informação chega na cantina. E aí a gente sabe que tal aluno já tem restrição. Mas há aqueles que gostam do lanche da escola e tem a solicitação dos pais. A gente adapta o lanche para essas crianças. “Atualmente agora que começou a surgir mais crianças com certos tipos de alimentação, igual vegana, vegetariana. Mas dentro da nossa realidade, a gente tenta adaptar igual, por exemplo, uma pessoa intolerante a lactose, ao invés do leite, a gente vai oferecer um suco, outro tipo de preparação pra ela e quando não tem suco, tem uma fruta. Por exemplo, amanhã tem arroz à grega. No caso da vegetariana, a gente exclui do arroz, a gente vai fazer o arroz sem a carne, na hora de preparar a gente já vai ajustando o arroz com os vegetais. Às vezes tem proteína de soja” (Transcrição Entrevista, p. 7).

Relacionados à sazonalidade dos itens

[ABACAXI] “Respeitamos sim. No caso da mexerica, a gente conseguiu esse ano, estou tentando desde 2016. o que pensamos oferecer na época dela, porque quando a gente cota, o valor dela está bem mais barato, mas quando vai comprar, está mais caro. É difícil, quando a gente... esse ano vai ter o teste da mexerica” (Transcrição Entrevista, p. 4).

Relacionados às frutas e verduras mais oferecidas

[ABACAXI] “No mínimo três vezes, na forma de suco também, o suco aqui é polpa de fruta. A maioria das preparações, todas, possui algum tipo de vegetal, mas a gente procura incluir e as frutas também, dependendo do cardápio, porque é variado” (Transcrição Entrevista, p. 4).

Relacionados à qualidade nutricional do cardápio

[ABACAXI] “Aqui na escola, quando eu entrei eu tinha uma lista de informativos nutricionais, acaba que não atendia os pequenos alunos do primeiro ciclo, né, e muitas das vezes pelo tempo, não prestavam muita atenção, na escola sempre tem reuniões, projetinhos das professoras, que eles solicitam minha presença para falar sobre os vegetais” (Transcrição Entrevista, p. 4).

Relacionados à aceitabilidade do cardápio

[ABACAXI] – “A galinhada, o macarrão a bolonhesa. Entre o macarrão e a galinhada, o macarrão

sai ganhando, o macarrão com frango. Eles gostam do macarrão mais quentinho. A aceitabilidade é maior” (Transcrição Entrevista, p. 8).

[ABACAXI] “Há muita resistência deles de comer verdura. A grande maioria das preparações contém esses elementos ralados, a gente procura servir mais ralados, a gente percebeu que a aceitação então não tem como ir tirando muito. Igual o arroz à grega, a gente procura servir mais ralado. Acaba consumindo... Tem crianças que gostam, principalmente as que estão entrando agora”(Transcrição Entrevista, p. 4).

Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

Com referência à elaboração e participação da equipe na inclusão e exclusão de itens, considerando as funções contratuais, toda a responsabilidade da elaboração nutricional vem sendo feita pela nutricionista, que realiza os orçamentos com os fornecedores físicos. Ela indica que, muitas vezes, os valores ficam muito além, ou muito abaixo da realidade, porque os fornecedores fazem o cálculo pelo ano que ainda vai acontecer. A nutricionista informa que emite também toda a documentação da merenda, a parte de todos os produtos a serem empenhados, com as suas descrições, valores médios, e, em certas licitações, ela é notificada para proceder a avaliação do produto, ou conforme o caso, verificar se tem outra possibilidade de modificá-lo, incluir outro, ou substituí-lo por outro similar.

A nutricionista informa que de acordo com uma pesquisa realizada na escola, houve a inclusão de certos tipos de alimentos, nos termos das solicitações propostas pela pesquisa da comunidade escolar, não sendo possível atendê-las na integralidade, porque eram lanches não saudáveis. Mas houve a tentativa de oferecer outros lanches que poderiam agradar mais o paladar dos/as alunos/as. Ela ressalta que grande parte das crianças solicitou o “cachorro quente” (pão com molho de salsicha); pediram hambúrguer, mas não houve como. O cachorro quente é oferecido em datas comemorativas, mas com pão de “hot dog” mesmo, com a salsicha inteira também a gente serve o pão com o molho de carne e não é só carne”.

Ainda, segundo a nutricionista, foram seguidas algumas sugestões dos fiscais para modificar o sabor da bolacha, incluir outro tipo de preparação da torta de frango. Ela informa não ter sido possível a realização de testes com presunto e nem com salsicha. Certos itens também foram excluídos, como arroz doce, assim como foram incluídos, mensalmente a salada de frutas, o pão com queijo, que alguns gostam, e bolo.

Em alguns anos, a direção também solicitou que incluísse o pão de batata, com patê de frango, o que foi feito, mas de maneira lenta, pois, além de ter que fazer uma pesquisa de preço, há necessidade do teste, iniciado em 2017. Na primeira tentativa, não foi bem

aceito, não da mesma forma que as outras preparações, mas teve aceitação. Alguns itens como as preparações quentes, caldo, creme e sopa são oferecidos apenas na época de frio.

Constatamos que a merenda da escola está ancorada no conhecimento técnico da nutricionista quanto às questões de alimentação saudável e às recomendações gerais promovidas no Guia de Alimentação para a População Brasileira (2014), que visa proteger e promover saúde e bem-estar.

Com referência às crianças com alguma restrição alimentar, a nutricionista relata que a informação chega a ela, aos professores e à cantina, por meio da secretaria da escola que comunica quais alunos/as têm restrição ou intolerância a lactose. Ela, então, procura adaptar o lanche para essas crianças e também para as veganas e vegetarianas, realizando as substituições ou ajustando o preparo dos alimentos com vegetais, utilizando-se muitas vezes a proteína de soja.

Percebemos que há um respeito à sazonalidade dos itens e procura-se introduzir produtos *in natura*, nas quantidades indicadas. A nutricionista ressalta o conhecimento dos alimentos preferenciais na escola, indicando, em sua fala, os “ranking³⁸” e a forma como são mais bem aceitos.

Podemos observar, a partir das falas da nutricionista, um compromisso com o trabalho e harmonia com a equipe manipuladora dos alimentos e com a equipe técnica administrativa da escola. Historicamente, além de acompanhar o processo de construção e fortalecimento dessa temática na escola, a nutricionista, na ESEBA, tornou-se um dos principais agentes de incorporação da temática “alimentação saudável” na escola, pois exerce um papel fundamental que vai além das questões nutricionais nesse contexto de formação de hábitos alimentares saudáveis.

5.8.3.7 Percepções das Merendeiras

“Que ofício dais a ela?
De marré, marré, marré, marré...
Que ofício dais a ela?
De marré, deci.....
Dou ofício de **cozinheira**.....
De marré, marré, marré, marré...
Dou ofício de **merendeira**.....
De marré, deci”

(*Eu sou Pobre, Pobre* [Domínio Popular, grifos nossos])

³⁸ Segundo o Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa (2009), ranking é uma “classificação ordenada de acordo com critérios determinados”. A palavra vem do inglês *rank*, que significa renque.

A nomenclatura merendeira se refere historicamente aos manipuladores de alimentos, em sua maioria do sexo feminino, que atuam na área de produção da alimentação escolar. O que se percebe é que essa profissão, frequentemente, é colocada à margem do processo educacional na escola.

Segundo a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), considera-se manipulador de alimentos “qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento”.

As merendeiras, nesta pesquisa, são representadas pelas cozinheiras e auxiliar de cozinha, tendo sido entrevistadas duas cozinheiras e uma auxiliar de cozinha, totalizando três merendeiras, que, por questões de sigilo, receberam “codinomes” de frutas: Maracujá, Banana e Laranja. Todas elas são vinculadas a uma empresa terceirizada que mantém um contrato com a UFU desde 2014.

Quadro 35 – Perfil das Merendeiras

PERFIL				
QUANTIDADE	SEXO	FORMAÇÃO	TEMPO DE EXPERIÊNCIA	VÍNCULO
(03)	(02) Feminino (01) Masculino	1º Grau	(2) Desde 2015 a 2019 (1) Desde 2012 a 2019	Empresa Terceirizada

Fonte: A autora (2020).

As narrativas das merendeiras nos apontaram as seguintes categorias: “ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E PNAE” e os assuntos relacionados à temática “alimentação saudável”. Procuramos evidenciar aspectos sobre ao “ambiente de trabalho”, relacionando-o com a “infraestrutura” no que tange aos móveis, utensílios, espaço físico. Na categoria “ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO”, foram abordados aspectos que envolvem a participação na elaboração, a substituição de gêneros alimentícios, as frutas e verduras mais oferecidas. Na categoria “ACEITABILIDADE DO CARDÁPIO” questionou-se sobre a aceitação da merenda pelos/as alunos/as. Na categoria “MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS”, os assuntos relacionados às escolhas dos alimentos, evidenciando a melhoria da qualidade da alimentação oferecida na Escola.

Nesse sentido, foram solicitadas informações quanto à orientação/capacitação/treinamento das Merendeiras em temáticas sobre “Nutrição e higiene dos alimentos”, “Elaboração de cardápio” e “Aproveitamento dos alimentos”.

Quadro 36 – Percepções das Merendeiras sobre “Alimentação Escolar e PNAE”

QUANTO À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E PNAE
<p>Relacionados à temática alimentação escolar saudável e PNAE</p> <p>[ABACATE] “Não” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 2).</p> <p>[BANANA] “Não, eu vi agora hoje neh, só ouvi falar” (Transcrição do ARQUIVO - Entrevista, p. 2).</p> <p>[LARANJA] “Sim. Já ouvir falar fora, alimento saudável na escola. Já ouvi falar fora da escola, acho que tem um tempo eu já via eles conversando sobre isso aí sobre alimento saudável na escola. É... eu acho assim saudável, na época assim, nos anos atrás, até que na época que eu estudava, o pessoal falava assim não era o que não era alimento saudável, que tinha que ter fruta, verdura assim geralmente não tinha isso aí, mas tinha alimentação, não era igual hoje mas tinha hoje já tem, bom demais que a cada ano que passa vai melhorando, você tem fruta, você tem verdura, aí quer fazer alguma coisa diferente, já faz um bolo diferente, já faz uma torta diferente já tem tudo isso aí, antigamente parece que não tinha essa opção”(Transcrição do ARQUIVO - Entrevista, p. 2).</p>

Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

Quando incentivadas a falar sobre a alimentação escolar saudável e o PNAE, apenas uma merendeira tinha conhecimento sobre a temática alimentar saudável na escola, e nenhuma delas conhecia o que de fato era o PNAE. As merendeiras podem ter pouco conhecimento acadêmico sobre a importância da temática na escola, mas possuem saberes sobre alimentação e saúde e atuam como educadoras alimentares, pois oferecem aos alunos e alunas, refeições de qualidade, estimulando-os, de certa forma, a desenvolverem hábitos alimentares saudáveis.

Quadro 37 – Percepções das merendeiras sobre “Condições do ambiente de trabalho”

QUANTO À INFRAESTRUTURA
<p>Relacionados à instalação e aos equipamentos, móveis e utensílios</p> <p>[ABACATE] “Dentro da cantina, eh... no momento algumas coisas ainda deixam a desejar! Eh... Em alguns equipamentos que a agora que eles estão vendo que a gente precisa. Em questões de geladeira, freezer, essas coisas, agora que eles estão modificando, né comprando, eh...freezer, geladeira...” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 2).</p> <p>[BANANA] “São boas assim dá pra trabalhar tudo limpinha, confortável. É limpinha” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 3).</p> <p>[LARANJA] “Pra ser uma cozinha de primeira, assim de primeira, não. Mais ela atende às expectativas no que hoje é feito neh. (P- Certo) “Ela atende a gente, mantêm a parte higiênica, o máximo que a gente pode, tudo o que a gente pega a gente lava. Chega assim manter sempre limpinho. Pra hoje o que tá acontecendo de primeira de primeira falta muita coisa, falta melhorar muita coisa ainda” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 3).</p>

Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

Quando questionadas sobre as condições do ambiente de trabalho no que diz respeito à INFRAESTRUTURA relacionada às instalações, aos equipamentos, aos móveis e aos utensílios da escola e às condições higiênico-sanitárias, foi citada a necessidade de algumas melhorias internas de caráter administrativo. Apesar dos apontamentos realizados pelas merendeiras, verificamos pelas falas o devido cuidado com a higiene dos utensílios e com o espaço e a preocupação em mantê-lo em boas condições de uso, no entanto, evidenciamos a necessidade de manutenções e adequações específicas. Apesar de evidenciadas a necessidade de adequações, as mesmas não impactaram nas atividades realizadas pelas merendeiras, mas, cabe à escola resolver administrativamente as questões pontuadas, evitando-se colocar em risco as condições higiênicas e sanitárias.

Quadro 38 – Percepções das Merendeiras sobre “Elaboração do cardápio”

QUANTO À ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO
<p>Relacionados à participação na elaboração do cardápio</p> <p>[ABACATE] “Sim. Ela sempre chama todo mundo, assim pra ver o que é bom, o que vai dar certo, o que não está, aí sempre é eu e os demais, a gente sempre está junto com ela no cardápio, quando é pra montar” (Transcrição do ARQUIVO - Entrevista, p. 3).</p> <p>[BANANA] “Ah sim... É na elaboração do cardápio, quando a Nutricionista vai fazer o cardápio, ela chama pra ajudar em alguma coisa. Ela, ela sempre pede sugestão. Ela sempre pede” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista 2, p. 3).</p> <p>[LARANJA] “Sim” (Transcrição do Arquivo – Entrevista 3, p. 4).</p>
<p>Relacionados ao ajuste no cardápio quando há falta de algum produto</p> <p>[ABACATE] “Muitas das vezes assim... muitas das vezes acontece, igual essa semana mesmo, teve imprevisto, que era pão, né, só que acabou que eles não entregaram e ali a gente teve de última hora, outra coisa, fazer.... Improvisar” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 4).</p> <p>[BANANA] “Sim. Igual essa semana teve. Geralmente falta algum produto, a gente procura a nutricionista ou procura uma outra pessoa responsável, nós temos essa opção aqui. A gente não decide tudo sozinho ali, nem a cozinheira, nem a gente, sempre assim nós estamos comunicando um com o outro. Em equipe pra ver o melhor jeito, neh, porque a responsabilidade é de todo mundo, então cada um. E pode acontecer de atrasar neh e vocês ficam esperando” (Transcrição do ARQUIVO - Entrevista p. 3).</p> <p>[LARANJA] “Geralmente a gente faz esse essa consulta um com o outro pra poder ... oh tá chegando produto aí oh. Tá chegando agora”. ((P-Você estava esperando pra chegar que hora?)) “Não esse aí é pra chegar hoje, só que esse aí a gente vai usar ele a durante a semana. Amanhã, quarta, quinta. Esse aí é pra semana. Essas são as verduras. São as verduras é pra seman” (Transcrição do ARQUIVO –Entrevista, p. 4).</p>
<p>Relacionados ao oferecimento de frutas e verduras e quantidade</p> <p>[ABACATE] “Banana, maçã e melancia, agora os legumes/ verduras, são os tomates, chuchu, abobrinha, repolho, couve, eh... cenoura... eh.. essas coisas!”</p>

((P -E quantas vezes por semana que é oferecida as frutas e verduras?))

“A gente só não é servido a fruta, o dia que é suco, um dia é suco um dia é fruta, ou muda pra salada. Vamos supor, hoje é salada e galinhada, aí já não tem como servir o suco, pela quantidade de funcionários né. Servir três quatro coisas, porque fica carregado pra gente, servir três quatro coisas, mas na semana inteira tem, quando não tem suco tem salada, quando não tem salada tem a fruta, a semana toda” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 3).

[BANANA] “As frutas é maçã, melancia, é banana, mamão. Aí as verduras cenoura, vagem, repolho, couve, deixa eu ver se tou esquecendo alguma coisa, tomate”

((P -E quantas vezes por semana que é oferecida as frutas e verduras?))

“É geralmente as frutas é mais ou menos três vezes na semana. Três vezes dependendo do cardápio, dependendo do cardápio, intercalando frutas, salada ou suco”. (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 3).

[MERENDEIRA3] “Assim, o que vem mais e que não tem estrutura pra guardar, vem mais melancia, vem abacá abacaxi não tem vindo ainda não, mais abacaxi geralmente é só pra fazer salada, maçã, banana, mamão. Essas são as frutas mais que a gente mais oferece pra eles. É verdura é tem o tomate, cenoura, vagem, chuchu, abobrinha, couve, alface”.

((P -E quantas vezes por semana que é oferecida as frutas e verduras?))

“Oh depende igual nós falou a disponibilidade do dia que chega, às vezes é até duas vezes na semana. Por exemplo, hoje chegou ou às vezes até três. É o cardápio já tá elaborado, esse aí nós devemos usar um pouco amanhã e acho que quinta-feira deve de usar também. Então de duas a três vezes na semana. Duas ou três. Às vezes pode até usar mais depende da disponibilidade, que às vezes chega uma entrega que atrasou e no final de semana eles vem tudo de uma vez e pra evitar desperdício a gente até muda o cardápio um pouco pra poder aproveitar” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 4).

Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

Ao serem questionadas se, de alguma forma, participavam da elaboração do cardápio da escola, as três merendeiras responderam afirmativamente, afirmando que a nutricionista sempre solicitava a participação delas para a elaboração do cardápio da escola. Percebemos que há um grau de respeito e confiabilidade das merendeiras em relação à nutricionista. Constatamos que há participação ativa dessas profissionais na elaboração do cardápio.

Ainda segundo as falas, quando há falta de algum item, os ajustes necessários no cardápio são realizados por elas, sendo que as decisões costumam ocorrer em grupo.

Relataram também que as frutas mais oferecidas pela escola são maçã, banana, mamão, frutas que também são utilizadas nas saladas. No entanto, para algumas, como a melancia, não há condições de espaço para guardá-las. No que tange às verduras, as mais oferecidas são: tomate, cenoura, vagem, chuchu, abobrinha, couve, alface, e, dependendo da disponibilidade, são oferecidas de duas vezes a três vezes na semana.

Quadro 39 – Percepções de Merendeiras sobre “Aceitabilidade do cardápio”

QUANTO À ACEITABILIDADE DO CARDÁPIO
<p>Relacionados à aceitabilidade do cardápio na escola</p> <p>[ABACATE] “Dos alimentos que oferece aqui, as crianças gostam mais, por exemplo, hoje, hoje eles não gostam muito, porque hoje é a bolacha, a bolacha água e sal, né e a bolachinha de coco. Agora o que eles gostam mais, assim é, dia de torta, galinhada e macarronada. Pra eles são os melhores dias! (sorriso de orgulho) (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 3).</p> <p>[BANANA] “As crianças gostam da comida. Elas já chegaram a falar assim: Tia hoje tá uma delícia! Todos os dias! (muita alegria). Todos os dias!” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 4).</p> <p>[LARANJA] “As crianças pedem muita coisa assim, que acaba que a escola não tem condição de servir, eles querem pizza. É coisa assim, que ... pão de queijo, é coisa assim, deles. É coisa que cabe no orçamento da escola aqui, é o pão de batata com presunto e muçarela, que eu acho que eles iriam aceitar mais do que o pão de batata que é servido, com o patê de frango. Isso é o que a gente sempre fala” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 4).</p>

Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

Nas entrevistas presenciais, quando questionadas sobre a aceitabilidade do cardápio, podemos perceber, nos relatos e expressões sensoriais, emoção, “orgulho” e até “comoção” das três merendeiras. Ao relatarem que “as crianças gostam da comida”, o dia a dia na cozinha, percebemos certo grau de compromisso e afetividade nas atividades realizadas. Percebemos, também, um “descontentamento” em suas expressões, ao enfatizarem que “muitas crianças pedem muitas coisas, mas que a escola não tem condição de servir”, no entanto, todas três relataram haver grande aceitabilidade do cardápio.

Quadro 40 – Percepção das Merendeiras sobre “Manipulação dos alimentos”

QUANTO À MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS
<p>Relacionados às melhorias quanto às escolhas dos alimentos no que se refere à qualidade da alimentação oferecida na escola (se houve melhoria)</p> <p>[ABACATE] “Bastante! Eh... até e quando nós chegamos aqui, acaba que na época, eram pessoas da UFU mesmo, que eram funcionários daqui, não era terceirizado a cantina e até pessoas e mesmo os professores aqui falaram, na questão de tempero essas coisas assim, é balanceado, eles falaram que acharam melhor” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 5).</p> <p>[BANANA] “Melhorou. Melhorou você tem mais” ((cê acha porque que melhorou?)), “mais diversidade, mais opção” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 4).</p> <p>[LARANJA] “Hoje as escolas principalmente aqui neh eu acho que já melhorou bem. Cada ano que, dos anos que eu estou trabalhando aqui, melhorou demais. Há um interesse maior da escola nessa, nesse assunto neh. Tem sempre tem geralmente acompanhado por uma nutricionista tudo aqui e assim cada e a gente também parece que todo mundo quer fazer as coisas com vontade com carinho e cada ano vai passando vai melhorando, melhorando o gosto. Eu acho que deu uma diferença com a presença da nutricionista! Eu acho. Desse tempo atrás. Melhorou muito Você tem mais opção neh.</p>

Tem mais opção, eu não sei o parece que é o jeito que faz fica mais gostoso (risos)” (Transcrição do ARQUIVO –Entrevista, p. 4).

Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

Segundo as narrativas das merendeiras, unanimemente, acham que houve uma melhoria significativa na merenda, que há mais opção e que o modo de preparar influencia no sabor. Uma das merendeiras enfatiza o impacto diferencial da presença da nutricionista nesse processo.

As merendeiras conhecem os/as alunos/as e conseguem saber como eles se comportam na hora das refeições, o que comem e o que rejeitam; estão comprometidas no trabalho e transmitem certo nível de comunicação, na hora do lanche, sem ultrapassar os limites com as professoras que ali acompanham; chamam muitas vezes a atenção para o lanche que está sendo oferecido no momento. Elas exercem a função de cozinheiras e a auxiliar de cozinha ajudam as mesmas; percebe-se que existe entre elas uma relação de compromisso, cooperação e solidariedade, juntamente com a nutricionista, aspectos que são muito importantes para o desenvolvimento harmônico do trabalho, influenciando de certa forma os resultados. (Nota de Campo 3 - Diário de Campo, 10/02/2020, p. 2).

Quadro 41 – Informativo sobre Capacitação e Treinamentos das Merendeiras

INFORMAÇÕES QUANTO À ORIENTAÇÃO/CAPACITAÇÃO/TREINAMENTO
<p>Relacionados às informações quanto à orientação/capacitação/treinamento em “nutrição e higiene dos alimentos”</p> <p>[ABACATE] “Sim. Eh...Em questão de higiene, a Nutricionista sempre está fazendo a... (como chama) a capacitação, e eu também tenho um curso eu sempre procuro curso da SUPERE, de manipulação de alimentos, pra gente estar mais ciente” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 3).</p> <p>[BANANA] “Já. Já, dessa empresa. Dessa empresa. É porque eu já trabalhava no RU eu saí e entrei de novo aqui [...]” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 3).</p> <p>[LARANJA] “Sim. Recebi orientação da empresa, aproveitamento do alimento, as próprias nutricionistas nossas, uma vez por ano, eu mesmo, de higiene” (Transcrição do ARQUIVO - Entrevista p. 3).</p>
<p>Relacionados às informações quanto a orientação/capacitação /treinamento das Merendeiras em “elaboração de cardápio”</p> <p>[ABACATE] “Não. Não” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 3).</p> <p>[BANANA] “Ah sim... É na elaboração do cardápio, quando a nutricionista vai fazer o cardápio, ela chama pra ajudar em alguma coisa. Ela sempre pede sugestão. Ela sempre pede” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 3).</p> <p>[LARANJA] “Sim. Da Nutricionista” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 3).</p>
<p>Relacionados às informações quanto a orientação/capacitação /treinamento das Merendeiras em “Aproveitamento dos alimentos”</p>

[**ABACATE**] “Então. A gente teve aqui, na... com a nutricionista mesmo, que ela sempre elaborando com a gente a questão de desperdício, essas coisas, está passando pra gente” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 3).

[**BANANA**] “Geralmente a gente faz as coisas aqui apertadas, a gente faz a conta certinha, então não tá deixando sobrar. Então a sobra que tem é bem mínima. Bem mínima”(Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 3).

[**LARANJA**] “Sim. Do aproveitamento do alimento, a própria nutricionista nossa” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 3).

Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

Constatamos que, apesar das merendeiras serem funcionárias de empresa terceirizada desde 2015, a empresa possui requisitos básicos e específicos para contratar esse perfil de profissional para atuar na área de alimentação. Nesse sentido, para validar o entendimento, foram questionadas informações sobre os aspectos de capacitação no assunto vinculado à Segurança e Qualidade Nutricional, abrangendo: orientação, capacitação, cursos ou treinamentos nas temáticas de conhecimento em “nutrição e higiene dos alimentos”, “elaboração de cardápio” e “aproveitamento dos alimentos”.

Em todas as respostas as merendeiras entrevistadas indicaram ter recebido algum tipo de orientação sobre a temática “nutrição e higiene”, sempre partindo da Nutricionista realizar tal ação. Na temática “elaboração de cardápio”, duas merendeiras indicaram ter recebido algum tipo de orientação; na temática “aproveitamento dos alimentos”, as três merendeiras afirmaram ter recebido algum tipo de orientação sobre o assunto, sendo que uma destacou que geralmente os alimentos são produzidos na conta certa, de forma a evitar sobras com mínimo de desperdícios.

Segundo a Lei nº 11.947/2009, a União, por meio do FNDE, dentre outras atribuições, tem a competência de prestar orientações técnicas para o bom desempenho do PNAE e cooperar no processo de capacitação dos atores do Programa. A Lei menciona, ainda, que Estados e Municípios devem capacitar os recursos humanos envolvidos na execução do PNAE e no controle social, podendo esta atividade ser realizada em parceria com o FNDE.

A Resolução nº 26/2013 menciona a importância da adoção de medidas, em conjunto com as escolas, que garantam a oferta de uma alimentação saudável e adequada tanto do ponto de vista nutricional quanto das condições higiênico-sanitárias, desde o preparo até o consumo pelos/as alunos/as. Entre elas, destaca-se a formação dos manipuladores de alimentos.

A partir das narrativas das Merendeiras, percebemos que existem lacunas a serem preenchidas quanto ao conhecimento sobre o PNAE e suas diretrizes e à alimentação adequada e saudável. Assim, constatamos a necessidade dessas profissionais se qualificarem, participando de programas de formação ou capacitação de maneira mais acentuada, pois elas têm papel fundamental na relação aluno/ escola, por contribuírem como influenciadoras no processo social e educativo dos/as alunos/as.

Observando essas questões de formação contínua³⁹, o FNDE apresenta orientações nesse sentido, pois considera que, além de ser fundamental para a execução do PNAE,

constitui uma ação integrada e de responsabilidade dos gestores, nutricionistas e demais envolvidos com a alimentação escolar dos Estados e Municípios, sendo também fundamental para a garantia de uma alimentação saudável neste ambiente. [...] formações realizadas com os atores envolvidos na alimentação escolar, podem auxiliar no melhoramento da execução do PNAE, uma vez que os conhecimentos e habilidades básicas do público alvo são aprimorados e auxiliam no desenvolvimento de suas atribuições. As atividades realizadas com os manipuladores devem promover o envolvimento, a postura crítica e a reflexão, visando aprimorar suas práticas de forma contextualizada para o enfrentamento das situações inerentes à sua função. (BRASIL, 2014, p. 17).

A Resolução nº 216/2004 reforça, ainda, o desenvolvimento dessa ação, especificamente em relação ao tema “boas práticas para serviços de alimentação”, ao referir que “os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos” (BRASIL, 2004, não paginado).

Nesse contexto, as referências legislativas apontadas e ratificadas pelo PNAE corroboram em evidenciar que o valor pedagógico das merendeiras e as técnicas em alimentação escolar são, sem dúvida, relevantes na educação de crianças e adolescentes. O significado do trabalho desses profissionais e as práticas desenvolvidas nas escolas devem ser redimensionados de modo a possibilitar sua integração à equipe educativa nas

³⁹ Formação contínua pode ser considerada como um meio de melhoria das relações de trabalho, e do próprio trabalho, na qual se permite a produção, a busca e troca de saberes diferenciados aos habitualmente instituídos. Neste sentido, consiste em um conjunto de ações com foco formativo, visando o desenvolvimento pessoal e profissional dos indivíduos, a fim de prepará-los para a realização de suas funções, possibilitando novas formas de execução de suas práticas (GARCIA, 1995). Segundo Nóvoa (1992), “a formação não se constrói por acumulação (de cursos, de conhecimento ou de técnicas), mas sim por um trabalho de reflexividade crítica sobre as práticas e de (re)construção permanente de uma identidade pessoal”.

atividades promotoras de saúde e de educação. Assim, a profissionalização contribui decisivamente na aceitação do alimento pelo aluno, colabora na transmissão de bons hábitos alimentares e no despertar das crianças por uma alimentação saudável.

As merendeiras relataram, também, fatores dificultadores e limitadores das atividades realizadas por elas dentro da cozinha da Escola, fatores esses que, de certa forma, limitam o trabalho de manipulação dos alimentos.

Quadro 42 – Indicativo dos fatores dificultadores no trabalho das merendeiras

Relacionados aos fatores dificultadores e limitantes no trabalho das manipuladoras	
Atraso na entrega do produto	“Muitas das vezes assim, igual acontecimento de... muitas das vezes você está esperando.... eh... uma coisa para você trabalhar e acaba que não chega, aí aonde você já tem que partir para outra coisa, inventar um outro cardápio de última hora. Igual.... nós estamos esperando um carne pra chegar, para ser a macarronada, e é uma coisa que a gente não sabe se vai acontecer a macarronada, porque nós dependemos do fornecedor” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 5).
Exaustor e ventilador não funcionam	“Cozinha quente e tem o exaustor, funciona, mais não refresca muito não. Não refresca. Tem os ventiladores também, mais não pode ta com eles ligados direto por causa dos fogão, neh, fogão, mais é igual eu falava que a estrutura aqui que eu acho que é. O piso, o piso. Não o piso não tem nada que reclamar daquele piso não, acho que, mais igual eu tava falando, se fosse um pouco maior, as pias fossem maior um pouco, eu acho que é isso” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 5-6). “Acaba que igual o que acontece, o ventilador é ligado só quando o forno estiver desligado, tem o exaustor que não funciona, aquele puxador de gordura, também que não funciona... Só umas coisas bem... bem básica que poderia melhorar a qualidade do trabalho” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 5).
Calor excessivo na cozinha	“Muito calor”(Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 4). “Cozinha quente” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 6). “MUUUITO quente... Época de calor ali a gente...” (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 5).
Dificuldade de escoamento da água da higienização diária da cozinha	“É igual pra lavar ali também é difícil, porque a gente tem que lavar no horário que não tem menino aqui, a gente, lá... não tem lugar pra sair água, aí tem que jogar pra fora...” (P - então vocês não lavam todo dia) “Todo dia a gente lava” (P - Todo dia?) “Sim. Só que aí a gente vê a hora que não tem criança é circulando aqui. Porque a água fica parada. Nós tira a água daqui da cozinha porque ela não tem para onde escorrer” (P - Mais então como vocês tiram a água?) “É... Com o rodo. Desde que entrei aqui tem esse problema” (P - Nossa complicado, hein?)... (Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 4).
Necessidade de ampliar a equipe de trabalho	“Eu acho é, que a gente segue a gente eu tenho um comportamento pra trabalhar, a outra pessoa também. A gente segue assim, a gente sempre procura adequar do jeito que o outro trabalha” (P - Humhum)

	<p>“Nós já chega de manhã, eu já sei o que eu tenho que ta fazendo e o que tenho que fazer pra ajudar ela. Ela já chega e vai para o andamento. Assim não tem uma coisa para melhorar, às vezes podia ter mais um na parte da manhã, mais outro na parte da tarde” ((P - De manhã você acha que é mais)) “Não de manhã é mais puxado. De manhã como diz, se chega alguma coisa, tudo começa de manhã, às vezes de manhã nois já deixa quase tudo preparado pra tarde pra menina da tarde também. Se tivesse mais um de manhã, eu achava que precisava de um pra limpeza aqui oh, Um, um pra ajudar na limpeza aqui, pra manter o lugarzinho bonitinho, porque eu acho que é bom, mais assim questão de serviço lá dentro não”(Transcrição do ARQUIVO - Entrevista p. 5-6).</p>
<p>Necessidade de espaço para guardar verduras frescas</p>	<p>“Eu acho que ta faltando um faltando equipamento pra guardar e espaço pra guardar” ((P - Anham)) “Eu acho que não tem que é muito pequeno ainda” ((P - É ela me mostrou ali que lá é pequenininho que tem que descer com as coisas aqui neh)) “Aqui é pequeno. É pequeno, quente, quente, não tem uma câmara fria refrigerada. É pra você guardar as verduras também não tem nenhuma. Geladeira também cabe pouca coisa também, mais geralmente é isso. A dificuldade às vezes é isso, a quantidade de do estoque é pouco”. ((P - Humhum)) “Não tem um lugar adequado. Igual às vezes deixa guardado aqui, aqui é quente, tem coisa que não pode ficar é ficar aquecida muito tempo. Dois dias já, por exemplo, trás um mamão que ele tiver assim começando a madurar, você vai usar só daqui a dois dias, você coloca ele hoje, amanhã ele já tá amarelinho. Quando for no outro dia lá tá, já tá maduro” ((P - Você lembra de algum alguma vez que eles tentaram mudar essa estrutura aqui, da cantina? de melhoria) “Não, de mudar a estrutura não, assim. É... Geralmente o que eles faz é fazer a manutenção do que já tem” ((P - Anham)) “Que às vezes é aquele ali tá meio um pouco ruim, então vai lá não tem como trocar agora. Porque geralmente a infraestrutura pelo que eu já vi falar, assim tem que demolir tudo e começar de novo, porque isso aqui tá no projeto tem tudo, não tem como você falar eu vou aumentar isso aí é porque é uma estrutura velha neh? Perigoso mexer. É não pode tá mexendo agora”(Transcrição do ARQUIVO – Entrevista, p. 5-6).</p>

Fonte: Acervo da pesquisa (2020).

Os fatores limitadores narrados pelas merendeiras são importantes apontamentos, pois constata a necessidade de (re)análises administrativas por parte da Escola. Ao longo do tempo, esses fatores apontados vêm dificultando o ritmo do trabalho dessas profissionais e podem impactar diretamente nas questões de qualidade do alimento a ser oferecido ao público, ou mesmo, limitar as solicitações dos produtos cada vez mais particionadas.

5.8.3.8 Merenda em tempos de Covid-19

Em 31 de dezembro de 2019, a OMS foi alertada sobre vários casos de pneumonia na cidade de Wuhan, província de Hubei, na República Popular da China. Uma semana depois, em 7 de janeiro de 2020, as autoridades chinesas confirmaram haver identificado um tipo de coronavírus não encontrado antes em seres humanos.

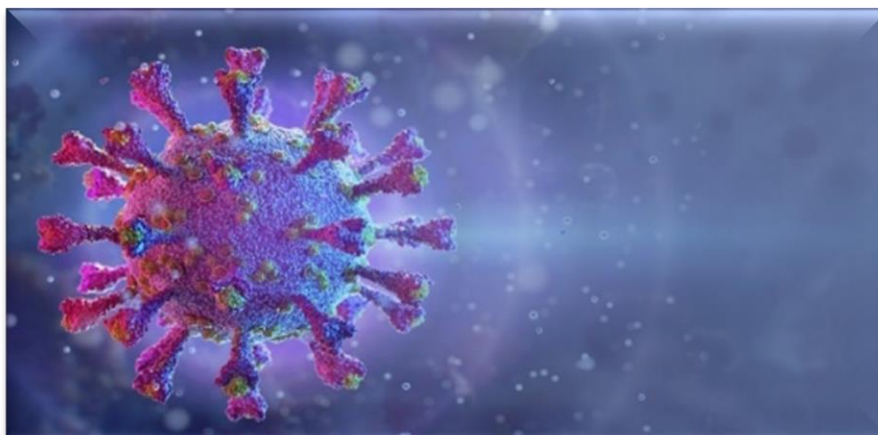
Coronavírus estão amplamente distribuídos na natureza e são a segunda principal causa de resfriado comum (após os rinovírus) e, até as últimas décadas, raramente causavam doenças mais graves em humanos.

Ao todo, sete coronavírus humanos (HCoV) já foram identificados: HCoV-229E, HCoV-OC43, HCoV-NL63, HCoV-HKU1, Sars-COV (que causa síndrome respiratória aguda grave), Mers-COV (que causa síndrome respiratória do Oriente Médio) e, o mais recente, o novo coronavírus (que no início foi temporariamente nomeado 2019-nCoV e, em 11 de fevereiro de 2020, recebeu o nome de Sars-CoV-2). Ele é responsável por causar a doença Covid-19 (BUSS; ALCAZAR; GALVÃO, 2020).

Segundo o Ministério da Saúde-MS, a Covid-19 (CO = Corona), VI = Vírus, D = Disease = doença, 19 = ano que surgiu) é uma doença causada pelo SARS-CoV-2 que apresenta um espectro clínico que varia de infecções assintomáticas a quadros graves. A doença chegou ao Brasil em janeiro/2020. No Painel Geral Coronavírus do MS⁴⁰, alimentado pelas Secretarias Estaduais de Saúde, em dezembro de 2020, podemos identificar a seguinte contabilização acumulada de todo o território brasileiro: total acumulado de casos confirmados: 6.927.145; total acumulado de óbitos de 181.835; óbitos novos: 433; total de recuperados: 6.016.085; total de casos novos: 25.193; e total de casos em acompanhamento: 729.225.

⁴⁰ Disponível em: <https://covid.saude.gov.br/>. Acesso em: 3 fev. 2021.

Figura 16 – Corona Borealis



Fonte: <https://www.gndi.com.br/grupo/noticias/2020/grupo-notredame-intermedica-esclarece-duvidas-sobre-coronavirus>.

Em um cenário caótico⁴¹, trágico e atípico, no final de março de 2020, a Câmara dos Deputados, seguido pelo Planalto, sanciona a Lei nº 13.987/2020⁴², que estabelece a distribuição dos alimentos da Merenda Escolar adquiridos com recursos do PNAE às famílias dos estudantes que tiverem suspensas as aulas na rede pública de educação básica, em razão de situação de emergência ou calamidade pública, como a da atual pandemia.

A Lei nº 13.987/2020 altera a Lei nº 11.947/2009, marco legal do PNAE, para autorizar, em caráter excepcional, durante o período de suspensão das aulas em razão de situação de emergência ou calamidade pública, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com recursos do Programa aos pais ou responsáveis dos estudantes das escolas

⁴¹ De acordo com a OMS, a maioria (cerca de 80%) dos pacientes com Covid-19 podem ser assintomáticos ou oligossintomáticos (poucos sintomas), e aproximadamente 20% dos casos detectados requer atendimento hospitalar por apresentarem dificuldade respiratória, dos quais aproximadamente 5% podem necessitar de suporte ventilatório. A Organização declarou emergência em Saúde Pública em decorrência da infecção humana pela Covid-19. Em razão disso, por meio do Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, o Brasil reconheceu o estado de calamidade pública e emergência de saúde pública de importância internacional. O Ministério da Saúde, por meio da Portaria nº 356, recomendou medidas de isolamento social e quarentena, impactando na suspensão temporária do período letivo nas unidades da Federação, visando ao emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença. Segundo relatório da ONU, quase 300 milhões de alunos, em 22 países, ficaram fora das escolas devido à expansão do vírus da Covid-19 (Disponível em: <https://brasil.elpais.com/internacional/2020-03-06/quase-300-milhoes-de-alunos-ja-foram-afetados-pelo-fechamento-de-escolas-por-conta-do-coronavirus.html>. Acesso em: 6 mar. 2020).

⁴² A legislação é originária do Projeto de Lei nº 786/2020, cujo texto assegura que o dinheiro do PNAE continuará a ser repassado pela União a estados, municípios e Distrito Federal para a compra de merenda escolar, mesmo com aulas suspensas. Como as escolas públicas estão fechadas por causa da pandemia, os alimentos deverão ser distribuídos imediatamente aos pais ou aos responsáveis dos estudantes matriculados. (Disponível em: www.camera.leg.br. Acesso em: 8 abr. 2020).

públicas de educação básica. Na sequência, é publicada a Resolução CD/FNDE nº 2, de 9 de abril de 2020, que dispõe sobre a execução PNAE durante o período de estado de calamidade pública, reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, e da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo corona vírus – Covid-19.

Em suma, a Resolução CD/FNDE nº 2, de 9 de abril de 2020, regulamenta a Lei nº 13.987/2020 e também da Cartilha do FNDE com orientações para execução do PNAE para auxiliar gestores educacionais, nutricionistas, conselheiros de alimentação escolar e demais atores envolvidos na execução do PNAE durante o período em que durar a situação de emergência em saúde pública e calamidade pública em decorrência da pandemia.

Figura 17 – Cartilha com orientações para a execução do PNAE durante a Covid-19



Fonte: FNDE (2020).

O fornecimento da alimentação escolar, inicialmente desenhado como uma atuação pública para atender a agenda pontual de carência nutricional e específica para um público vulnerabilizado, foi se consolidando em um programa de Estado e de garantia de direitos. Sendo assim, a alimentação escolar passou de uma ação assistencialista, pontual e pouco abrangente para um programa universal que atende a todos os estudantes da rede pública brasileira. A universalidade do atendimento é uma das diretrizes do PNAE e deve-se

garantir, mesmo neste momento de suspensão de aulas, o direito à alimentação a todos os estudantes atendidos nas escolas públicas, para a correta execução do PNAE neste momento excepcionalidade. Os desafios e enfrentamentos são novos, e exigem de todos planejamento em se gastar bem, com segurança e bom senso, tendo em vista o momento diferente, excepcional e inédito, organizando-se de maneira mais assertiva a gestão do alimento, para que os gêneros alimentícios cheguem às famílias.

O espaço escolar, frente às características da pandemia, passa a ser temido pelo risco de transmissão, pois é um dos locais “em que há maiores trocas e mobilidades de sujeitos de diferentes faixas etárias, portanto, representa espaço de maior probabilidade de contaminação em massa” (ARRUDA, 2020, p. 263).

Na ESEBA, a distribuição dos alimentos da merenda às famílias dos estudantes, durante o período de suspensão das aulas, teve seu cumprimento a partir do contato da escola com as famílias de alunos/as em maior vulnerabilidade social identificadas pelo Setor de Serviço Social, e permitiu a manifestação de interesse por meio de uma consulta aberta, via formulário⁴³ que deveria ser respondido até 26 de abril pelas famílias.

Estamos realizando uma ação de levantamento de pais, mães e/ou responsáveis pelos/as alunos/as interessados/as em receber alimentos a serem fornecido pela ESEBA-UFU, que será adquirido com recursos destinados à merenda escolar durante o período de isolamento social para contenção da proliferação do corona vírus (SARS COV-2). Para termos uma dimensão aproximada da quantidade de itens a serem ofertados, solicitamos que as famílias respondam este formulário até o dia 26/04/2020 (.

Com os resultados da Consulta Pública, a distribuição da merenda foi realizada nas dependências da ESEBA em duas etapas, agendadas previamente com as famílias, nos dias 29/04/2020 e 07/05/2020, observando as normas e procedimentos de segurança em relação à Covid-19, incluindo o uso de máscara por todos os envolvidos, disponibilização de álcool gel e evitando aglomeração.

Segundo dados da ESEBA, foram contempladas 34 famílias, que receberam alimentos adquiridos com recursos destinados à merenda escolar durante o período de isolamento social. Os alimentos distribuídos somaram aproximadamente 420 quilos (incluindo arroz, açúcar, feijão, bolachas, macarrão, sal, farinha de trigo, azeite), 136

⁴³ Demanda de merenda escolar para famílias de estudantes da ESEBA-UFU. Disponível em <https://forms.gle/XowW9bJwVgYXUyfJ7>.

litros de leite, 78 quilos de carne bovina, 510 pães, além de alimentos adquiridos pela agricultura familiar (alface, tomate, cebola, repolho e banana prata).

Foto 11 – Alimentos da cesta básica distribuídos



Fonte: comunica.ufu.br/noticia/2020/05/escola-de-educacao-basica-da-ufu-doa-alimentos-para-alunos-e-epis-para-o-hc.

Ainda assim, houve continuidade à distribuição de alimentos da merenda escolar. No dia 17 de junho de 2020, a ESEBA doou ao Hospital de Clínicas (HC-UFU) os seguintes itens alimentícios: 354 litros de leite integral, seis unidades de fermento em pó de 250 gramas cada lata, 10 pacotes de mistura para bolo, 47 pacotes de bolachas de sal de 400 gramas e 47 pacotes de bolachas rosquinha de 300 gramas. Esses produtos doados haviam sido comprados para completar a merenda escolar e não foram totalmente usados até a suspensão das atividades presenciais. Tal iniciativa ocorreu em razão de disponibilidade e readequação de estoque em virtude dos prazos previstos para retorno das aulas presenciais, ainda suspensas, seguindo a política de enfrentamento da Covid-19. O comunicado da doação foi formalizado à gestão institucional da UFU, dando transparência ao processo.

A continuidade da distribuição de itens da merenda escolar depende do tempo de suspensão das aulas presenciais, e considerando as incertezas quanto a esse período, não é possível precisar data específica para novas doações. Para além do problema sanitário, essa nova doença reflete consequências sociais graves, com acentuação da miséria e da fome. Cada vez mais fica evidente que as piores consequências dessa pandemia estão recaindo em pessoas que já estavam em risco e em situação de vulnerabilidade antes do vírus surgir no país, evidenciando ainda mais as desigualdades sociais, étnico-raciais e de

gênero. A população está vivenciando uma crise aguda de uma crise crônica que tem um conjunto de consequências (SIPIONI *et al.*, 2020).

5.8.3.9 Merenda pós Covid-19

Embora ainda não se tenha evidências suficientes para verificar as dimensões dos impactos e efeitos do fechamento das escolas sobre o risco de transmissão da doença e do aprofundamento da insegurança alimentar dos/as alunos/as oriundos das classes populares, os efeitos adversos desse fechamento sobre a segurança, o bem-estar e a aprendizagem das crianças estão bem documentados.

Nas escolas, o distanciamento pela interrupção dos serviços educacionais também desencadeiam graves consequências de longo prazo às economias e sociedades, como, por exemplo, o aumento das desigualdades, impactos negativos nos avanços nas áreas de saúde e de outros direitos sociais (UNESCO, 2020).

Nesse contexto, podemos notar que

em muitos países, os dados sobre a prevalência do vírus são incompletos, e os tomadores de decisão precisarão realizar melhores avaliações em um contexto de incertezas e informações incompletas. Os governos e seus parceiros devem trabalhar simultaneamente para promover e salvaguardar o direito de todas as crianças à educação, à saúde e à segurança, conforme estabelecido na Convenção sobre os Direitos da Criança. O melhor interesse da criança deve ser primordial. (UNESCO, 2020, p. 1).

Na perspectiva sanitária, não há evidências epidemiológicas do risco da transmissão da Covid-19 por alimentos. Entretanto, o contato com superfícies e utensílios contaminados pode ser um aspecto importante na transmissão (BRASIL, 2020).

Nesse contexto, todos nós presenciamos e evidenciamos que o coronavírus possui um alto alcance, uma grande universalidade, pois consegue atingir pessoas de todas as raças, de todos os credos e diversidade cultural, de todos os gêneros, etnias, nacionalidades; pessoas das mais diversas categorias: ministros, presidentes, abandonados, ricos, pobres, da classe média, alta ou baixa, gordo, magro, feio bonito; profissionais de todas as áreas, inclusive saúde e educação, políticos, religiosos, homens de pouca ou nenhuma fé e até crianças. No entanto, a vivência dessa situação não é igual para todos e todas.

Se analisarmos, podemos considerá-la uma doença universalista. A pandemia causada pela Covid-19 bateu à porta de todos/as no mundo inteiro, causando, além dos problemas da própria doença, prejuízos econômicos e de descompensação emocional, como a ansiedade natural, nossa aliada em situações de perigo, que passa a ser patológica, depressão, crises de choro, de pânico, violência doméstica, abuso de álcool, insônia. A pandemia trouxe à tona também problemas psiquiátricos, psicológicos. Entretanto, ela também tem sido um aprendizado para todos, pois obriga-nos a mudanças mais profundas, transformações que devem moldar a realidade a nossa volta. A quantidade de pessoas que estão no Mapa da Fome aumentou com essa situação.

Assim, vivenciamos fatos e descobertas novas a cada dia, exigindo-nos constante atualização dos conhecimentos para um adequado enfrentamento desta grave situação e de causas específicas como o estresse, ansiedade em diversas pessoas, atingindo as crianças que reagem de formas diferentes, com alterações comportamentais, do sono bem como da alimentação. Mesmo com a adoção de medidas de mitigação durante o retorno às aulas, impactos emocionais, físicos, cognitivos e econômicos são esperados em curto e médio prazos, e ações devem ser adotadas numa necessária parceria entre saúde e educação. Seria isso possível?

5.9 CONTRIBUIÇÕES DA PESQUISA

Com base nos resultados desta pesquisa, decidimos por elaborar um Caderno Referências, Referenciais e Bibliografias sobre “Alimentação Adequada e Saudável” (Apêndice). Nele, são expostos referências e achados importantes que podem ser utilizados por professores e/ou pesquisadores, como forma de incentivá-los à continuidade de outros estudos, com vistas à ampliação dos conhecimentos sobre aspectos do PNAE, que vai muito além do oferecimento da merenda em quesitos nutricionais e que envolve aspectos relevantes para uma alimentação saudável e adequada.

O produto resultado desse estudo ancora-se no artigo 5º da Portaria Interministerial nº 1.010/2006, sobre ações que devem ser desenvolvidas para alcançar uma alimentação saudável no ambiente escolar, em que constam os dez passos para a promoção da alimentação saudável nas escolas:

- I - definir estratégias, em conjunto com a comunidade escolar, para favorecer escolhas saudáveis;
- II - sensibilizar e capacitar os profissionais envolvidos com alimentação na escola para produzir e oferecer alimentos mais saudáveis;
- III - desenvolver estratégias de informação às famílias, enfatizando sua coresponsabilidade e a importância de sua participação neste processo;
- IV - conhecer, fomentar e criar condições para a adequação dos locais de produção e fornecimento de refeições às boas práticas para serviços de alimentação, considerando a importância do uso da água potável para consumo;
- V - restringir a oferta e a venda de alimentos com alto teor de gordura, gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal e desenvolver opções de alimentos e refeições saudáveis na escola;
- VI - aumentar a oferta e promover o consumo de frutas, legumes e verduras;
- VII - estimular e auxiliar os serviços de alimentação da escola na divulgação de opções saudáveis e no desenvolvimento de estratégias que possibilitem essas escolhas;
- VIII - divulgar a experiência da alimentação saudável para outras escolas, trocando informações e vivências;
- IX - desenvolver um programa contínuo de promoção de hábitos alimentares saudáveis, considerando o monitoramento do estado nutricional das crianças, com ênfase no desenvolvimento de ações de prevenção e controle dos distúrbios nutricionais e educação nutricional;
- X - incorporar o tema alimentação saudável no projeto político pedagógico da escola, perpassando todas as áreas de estudo e propiciando experiências no cotidiano das atividades escolares. (BRASIL, 2006, não paginado).

Assim, o Caderno propõe ações como forma de integralizar ou subsidiar um plano de ação da escola, tomando como base as reflexões ancoradas neste estudo, em prol de conscientizações e formações contínuas dos profissionais da educação na temática “educação em alimentação adequada e saudável”, da qual desencadeiam outras temáticas específicas, como, por exemplo, o sedentarismo e a saúde mental.

Além dessas ações educativas, propõe-se a promoção de discussões a partir de *lives*⁴⁴ temáticas atualizadas, envolvendo diversos aspectos relativos à formação de hábitos saudáveis. O intuito é agregar conhecimento à temática, utilizando os meios de promoção educativa aos professores, trazendo elementos e informações básicas pertinentes às plantas comestíveis não convencionais que podem ser utilizadas como alimentos e condimentos e cultivadas em casa, a exemplo das codificadas neste estudo.

⁴⁴ Segundo o Léxico Dicionário Português Online, “Live” diz-se de um disco, de um sarau ou de um programa que é gravado ao vivo, perante um determinado público. (Etm. do inglês: *live*). Disponível em: <https://www.lexico.pt/live/>. Acesso em: 26 out. 2020.

Em formato digital, o Caderno visa possibilitar a integralização de conteúdos elaborados pela própria Escola, no âmbito da Educação Alimentar e Nutricional e à medida em que vão sendo trabalhados os temas na sala de aula. O material servirá como base histórica e parâmetro evolutivo da temática dialogada e, também, de acervo digital da Escola, incentivando outras ações educacionais no sentido de promover educação em alimentação e uma saúde mais saudável.

O Guia Alimentar (2014) se apresenta organizando uma narrativa sobre alimentação saudável, atuando como diretriz. E cabe identificar nosso papel, nesse contexto, no sentido de cobrar as políticas no dia a dia, não só no sentido de consumo consciente, mas como cidadão, para conseguirmos avançar, pois há ainda discussões importantes abordadas nesta pesquisa, por exemplo, a questão da acessibilidade.

Apesar da maneira como estão disponibilizados, de forma on-line e gratuita, o Guia alimentar para a população brasileira (2014) e o Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos (2019) ainda são pouco difundidos entre a população em geral e, por conseguinte, nas escolas, o que evidencia a acessibilidade como uma questão importante a ser mais bem trabalhada.

Nesse sentido, observamos que é necessário produzir instrumentos de inclusão que, além de contemplarem orientações nacionais, possam partir de experiências locais e, ao mesmo tempo, ir nos inserindo, também, como protagonistas nessas ações. Na realidade, é um conjunto de esforços de corresponsabilidade das secretarias estaduais e municipais de saúde, pois não adianta apenas ter um material específico como o Guia Alimentar, ele precisa ser incorporado na prática cotidiana, implementado a partir das práticas transformadoras do ambiente alimentar.

6 CONSIDERAÇÕES, MAS NÃO AS FINAIS

Tendo em vista a finalidade da pesquisa, qual seja, contribuir para o debate acerca dos significados do PNAE no desenvolvimento da educação para formação de hábitos alimentares saudáveis com alunos/as da escola pública de educação básica, especialmente da educação infantil, foram ouvidos diversos atores sociais envolvidos no processo de formação e execução do Programa e analisados diversos documentos.

Dos resultados alcançados com a pesquisa, retomamos, nesta seção, os mais recorrentes, tendo como referência os objetivos estabelecidos e alcançados, e, ainda, um paralelo entre os resultados identificados nos Eixos Temáticos⁴⁵ de análise dos dados produzidos e o conteúdo dos Eixos Prioritários do PNAE, nos termos do Art. 3º, da Portaria Interministerial nº 1.010/2006.

Nesse contexto, consideramos que os objetivos específicos propostos foram alcançados. Foram identificados e analisados os cardápios da escola, partindo-se do pressuposto que seguiriam o protocolo técnico utilizado pela nutricionista. Por não ser o foco da pesquisa, não nos ativemos a observar o caráter nutricional de cada alimento.

Com base nos resultados do EIXO I – Orçamento, Compras e Planejamento, a partir das narrativas dos gestores institucionais da UFU e ESEBA, percebemos a adequação da instituição quanto ao cumprimento das exigências legais na compra dos gêneros alimentícios, em consonância aos parâmetros do PGC exigidos a partir de 2019 nos termos da administração pública.

As questões relativas aos RP também foram observadas, considerando as possibilidades de melhor planejamento de utilização do recurso nos termos da lei, de forma a não ferir as diretrizes do PNAE, o que permitirá minimizar o investimento expressivo que a Escola tem realizado para complementar o orçamento advindo do FNDE, com vistas a garantir produtos alimentícios com melhor qualidade nutricional.

Ainda que a UFU/ESEBA cumpra os aspectos de legalidade quanto ao orçamento do PNAE destinado à aquisição de alimentos, as tomadas de decisão administrativa da escola para a aquisição de gêneros para a merenda escolar precisam ainda ser mais bem exploradas e aprimoradas, considerando questões culturais e de regionalização. Verificamos que a Escola necessita ampliar o conhecimento sobre “compras

⁴⁵ Os Eixos Temáticos de Análise de Resultados nessa Pesquisa, considerados como grandes categorias foram: Eixo Temático I – “Orçamento, Compras e Planejamento”; Eixo Temático II – “Educação Alimentar Saudável”; Eixo Temático III – “Cardápio”, cada um com suas subcategorias que se inter-relacionam, conforme detalhamento “Visão Sistêmica” nesse trabalho.

institucionais”, de forma a melhor compreender o processo das aquisições para que, assim, possa propor melhorias na operacionalização institucional.

Argumentamos que a aproximação entre os gestores institucionais da UFU e da ESEBA poderá proporcionar decisões mais assertivas quanto ao uso de recursos, melhor entendimento do processo sistêmico e planejamento em conjunto, e, ainda, aumentar a participação dos/as agricultores/as no processo, minimizando o represamento de recurso pelo próprio governo. Para tanto, entendemos ser útil um mapeamento do processo, com as críticas necessárias.

Foi observado um grande acúmulo de trabalhos administrativos, com poucos técnicos para operacionalizar as ações, que são prioritárias e impactam no andamento regular da Escola. Desta forma, e considerando que a ESEBA faz parte do organograma da UFU, entendemos existir possibilidades de futuras parcerias internas com unidades acadêmicas – Faculdade de Gestão e Negócios e Faculdade de Ciências Contábeis – e com Empresas Juniores. Esses parceiros poderiam vir a contribuir para a organização, o mapeamento e a otimização de fluxos internos e subsidiar as tomadas de decisões administrativas, tendo em vista os enfrentamentos com a falta de pessoal para realizar atribuições do administrativo.

Assim, tanto os/as profissionais da escola como outros/as gestores/as da UFU precisam articular ações específicas para aprofundar e promover melhorias ao processo, visando à aquisição de produtos em consonância com as ações do PNAE.

Considerando o EIXO II – Educação Alimentar Saudável, percebemos um esforço da ESEBA em melhorar aspectos relativos à interação das famílias dos/as alunos/as com a Escola. Podemos constatar, por meio dos depoimentos, que os/as profissionais da Escola são compromissados em incentivar a alimentação saudável, dentro das possibilidades que o contexto escolar lhes permite. Percebemos, por suas ações e narrativas, que esses profissionais, em sua maioria, trabalham no desenvolvimento de atividades ancoradas em conceitos básicos, mas de certa forma limitadas, de boa alimentação.

Os resultados indicam, ainda, a necessidade de ampliar o conhecimento desses/as profissionais com relação à temática “alimentação adequada e saudável”. Tendo em vista serem esses profissionais potenciais influenciadores dos/as estudantes, as informações sobre o PNAE podem subsidiá-los/as quanto à formação de hábitos alimentares saudáveis, tanto para si mesmos, como para os/as alunos/as da educação infantil e suas famílias.

Ainda como resultado da pesquisa, verificamos fortes evidências que o valor pedagógico agregado das ações das merendeiras e das técnicas em alimentação escolar são, sem dúvida, relevantes na educação das crianças e dos adolescentes. O significado do trabalho desses/as profissionais e as práticas desenvolvidas nas escolas devem ser redimensionados de modo a possibilitar a sua integração à equipe educativa nas atividades promotoras de saúde e de educação. Assim, a profissionalização, a capacitação e o aperfeiçoamento desse grupo contribuem decisivamente na aceitação do alimento pelo/a aluno/a, podendo colaborar no fortalecimento da cultura de bons hábitos alimentares e no despertar das crianças por uma alimentação saudável.

Acerca do processo educativo para formação de hábitos alimentares saudáveis, a partir dos depoimentos dos atores sociais (diretor da escola, professores/as, nutricionista e merendeiras), afirma-se ter havido o cumprimento dos objetivos em conformidade ao Eixo Prioritário I do PNAE – ações de educação alimentar e nutricional, considerando os hábitos alimentares como expressão de manifestações culturais regionais e nacionais – ao se identificar as ações educativas propostas pela Escola.

Em relação ao Eixo Prioritário II do PNAE – estímulo à produção de hortas escolares para a realização de atividades com os/as alunos/as e a utilização dos alimentos produzidos na alimentação ofertada na escola – esta é uma ação bastante desafiadora, tendo em vista as diversas atividades do cotidiano escolar, mas que pode trazer impactos significativos para a vida dos/as alunos/as, podendo, inclusive, mudar o comportamento alimentar familiar em diversos aspectos.

Nesse sentido, em relação ao eixo de análise dos resultados dessa pesquisa, a Educação Alimentar e Nutricional precisa ser mais bem trabalhada na Escola. Considerando as narrativas dos/as profissionais da educação, fica evidenciada a necessidade de fortalecer a compreensão do papel exercido como agentes diretos e indiretos na incorporação da temática sobre formação de hábitos alimentares na escola. Esses/as profissionais podem estimular a aceitação e o consumo da merenda pelos/as alunos/as, prestando informações verbais na hora do lanche, participando da elaboração do cardápio e ajudando nas tomadas de decisão das ocorrências para substituição dos produtos.

O resultados evidenciaram as boas práticas de manipulação dos alimentos servidos na escola, sendo pontuadas as devidas adequações de melhorias e aprimoramento no âmbito da cozinha, aliadas à experiência, aos saberes e ao compromisso da nutricionista e das merendeiras da ESEBA. Assim, verificamos que essas práticas vão ao encontro do

cumprimento do Eixo Prioritário III do PNAE – estímulo à implantação de boas práticas de manipulação de alimentos nos locais de produção e fornecimento de serviços de alimentação do ambiente escolar.

Quanto ao Eixo Prioritário IV do PNAE – restrição ao comércio e à promoção comercial no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal e incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras –, verificamos que a ESEBA vem empenhando esforços para fornecer uma alimentação balanceada e adequada, não havendo comércio efetivo na cantina escolar. No entanto, compreendemos o espaço da Escola como fundamental para aliar a teoria sobre educação nutricional à prática, por isso, ela deve buscar aprimorar a discussão da temática com as famílias dos/as alunos/as, buscar parcerias com as demais áreas de conhecimento, como engenharia de alimentos, nutrição, psicologia, assistência social, e fortalecer as possibilidades de acesso ao conhecimento dos demais saberes populares.

Não foi identificado conhecimento sobre “feiras comunitárias”, no âmbito da instituição, que poderiam colaborar com a formação dos/as profissionais da educação com informações relevantes, possibilidades de receitas a partir da utilização de produtos regionais, diálogos, fóruns, *lives* sobre o impacto positivo de se agregar produtos mais saudáveis à alimentação cotidiana e o conhecimento desse leque nutricional.

Em relação ao Eixo Temático III – Cardápio, as observações realizadas durante o lanche na Escola, especialmente quanto à aceitação e o consumo dos alimentos e hábitos alimentares, e as análises de práticas realizadas no cotidiano escolar, ressaltamos que o trabalho de inter-relação da escola com a família precisa ser aprimorado. Percebemos que as famílias se interpõem a esse processo, como pode ser verificado nos painéis fotográficos dos lanches levados pelos/as alunos/as à escola no ano de 2018.

Apesar de não ter sido foco central desse estudo, foram considerados apontamentos sobre aspectos importantes da situação nutricional dos escolares no “Projeto Saúde na Escola”, em andamento, que demonstra claramente a preferência alimentar das famílias ao encaminhar os lanches não saudáveis para a escola, aspectos que precisam ser trabalhados para a efetivação do cumprimento do Eixo Prioritário V do PNAE – monitoramento da situação nutricional dos escolares. Retomando, aqui, a discussão a respeito do papel da educação alimentar e nutricional na escola, defendemos que ela deve fazer parte do PPP, sendo necessários maior atenção, prioridades e investimentos nesta área, como, por exemplo, produção de materiais didáticos sobre o tema e formação dos/as professores/as, por meio de cursos de formação continuada sobre

questões que envolvem sedentarismo, promulgando os aspectos dificultadores do sobrepeso e obesidade na infância que podem influenciar na saúde delas quando adultas.

E, nesse contexto de convivência imposto pela pandemia do coronavírus um diferente formato na sociedade se fortalece e vem como uma “onda”, cujos movimentos arrastam, derrubam, matam, dizimam, levam e trazem impactos a curto, médio e longo prazos no mundo inteiro e em todas as sociedades.

Na relação escola x família x escola, propostas antigas estão sendo arrastadas, outras novas surgindo e se interpondo àquelas, enfim, não há como e para onde fugir. Mas, há escolhas a serem feitas. Com a pandemia todos somos direcionados/as a aprender a transformar todo problema em um desafio a ser superado, observarmos que novas reflexões, novos significados estão sendo a todo momento evidenciados, alterando prioridades. Estamos todos descobrindo a necessidade de formação de novos hábitos, mudança de atitudes e comportamentos, como, por exemplo, desfrutar a presença dos/as filhos/as, da família, de fazer uma alimentação caseira e mais saudável.

Com esse cenário posto, o “tempo” deixa de ser ator principal para ser coadjuvante em nossa vida. Percebemos uma certa inversão de linhas de pensamentos, uma confusão decorrente de mudanças de toda a sorte, de todos os aspectos. Mas, há disputas a serem vencidas. A pandemia evidenciou e aprofundou as desigualdades sociais, ampliando o número de pessoas que retornaram ao mapa da fome e as que estão em insegurança alimentar. E nesse cenário cresce em importância políticas públicas de produção e acesso à alimentação como direito humano e social.

Neste estudo, não há a pretensão de se esgotar as discussões sobre a temática abordada, e nem poderíamos. Esperamos com esta pesquisa colaborar, contribuir com as reflexões acerca dos significados do PNAE no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis com estudantes da educação básica, especialmente da educação infantil. Destaca-se uma maior aproximação entre as ações dos/as profissionais da educação e a temática, uma vez que, é no cenário educacional que se apresentam os conhecimentos teóricos e práticos e estes, por sua vez, circunscrevem o âmbito educacional.

Esperamos que se amplie, cada vez mais, a visão da execução do trabalho de cada profissional envolvido nessa rede ampla que é a educação, não só como profissional da educação, mas como cidadão que realiza sua prática, inserindo-a criticamente nas questões educacionais e sociais. Esperamos também a continuidade das pesquisas sobre o tema trabalho nesta pesquisa e a ampliação das produções de materiais de apoio ao

processo, diálogos, trocas de experiências e ampliações de olhares quanto ao que está surgindo nesse novo contexto de vida em que todos nós fomos inseridos/as.

Cabe, ainda, ressaltar que, apesar da atenção dada aos impactos socioambientais do sistema agroalimentar contemporâneo e do tímido estímulo ao consumo de alimentos orgânicos, os riscos e as incertezas advindos do consumo de resíduos de agrotóxicos e de aditivos químicos sintéticos e de alimentos transgênicos não foram aprofundados no novo Guia Alimentar, temas que podem vir a ser explorados em um possível doutorado.

Considerando a complexidade do PNAE, as forças e as fraquezas, as ameaças e o surgimento de novas oportunidades da defesa de que todas as vidas valem, percebemos que o Programa tem muito ainda a contribuir, tanto para a agricultura familiar, quanto para os/as alunos/as e para toda a sociedade, especialmente, em tempos de pandemia, necessitando cada vez mais de melhorias no sentido de promover uma alimentação adequada e saudável e o desenvolvimento de hábitos saudáveis por meio de ações educativas sobre alimentação saudável e segurança alimentar, nos contextos educativos escolares e não escolares, e atendimento individualizado quando necessário.

REFERÊNCIAS

ACHINTE, A. A. Comida y colonialidad: tensiones entre el proyecto hegemónico y las memórias del paladar. **Revistas Udistrital**, Calle, v. 14, n. 4, p. 10–23, 2010. Disponível em: <https://revistas.udistrital.edu.co/index.php/c14/article/view/1200>. Acesso em: 15 nov. 2020. Doi: 10.14483/21450706.1200.

ALVES, R. **A alegria de ensinar**. São Paulo: Ars Poética, 1994.

ALVES, G. G., AERTS, D. As práticas educativas em saúde e a estratégia saúde da família. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 319-325, 2011. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232011000100034&script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em: 15 nov. 2020. Doi: 10.1590/S1413-81232011000100034.

ARAÚJO, I.; ARRUDA, D. **Contabilidade pública da teoria à prática**. São Paulo: Saraiva, 2006.

ARRUDA, E. P. Educação remota emergencial: elementos para políticas públicas na educação brasileira em tempos de Covid-19. **EmRede**, Porto Alegre, v. 7, n. 1, p. 257-275, 2020. Disponível em: <https://www.aunired.org.br/revista/index.php/emrede/article/view/621>. Acesso em: 20 nov. 2020.

BANDEIRA, L. M. *et al.* Análise dos pareceres conclusivos dos Conselhos de Alimentação Escolar sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Rev. Nutr.**, Campinas, v.26, n.3, p.343-351, 2013. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732013000300009&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 26 out 2020. Doi: 10.1590/S1415-52732013000300009.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BENVEGNÚ, V. C.; MANRIQUE, D. Colonialidade alimentar?: alguns apontamentos para reflexão. **Mundo Amazônico**, Bogotá, v. 11, n. 1, p. 39-56, 2020. Disponível em: <https://revistas.unal.edu.co/index.php/imanimundo/article/view/76440>. Acesso em: 29 set. 2020. Doi: 10.15446/ma.v11n1.76440.

BEZERRA, J. A. B. Alimentação e escola; significados e implicações curriculares da merenda escolar. **Revista Brasileira de Educação**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 40, p.103-115, 2009. Disponível em: cielo.br/pdf/rbedu/v14n40/v14n40a09.pdf. Acesso em: 15 set. 2020.

BEZERRA, O. M. de P. A. *et al.* Promoção da aquisição de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar em Territórios da Cidadania de Minas Gerais e Espírito Santo. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 26, n. 3, p. 335-342, 2013. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732013000300008&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 26 out. 2020. Doi: 10.1590/S1415-52732013000300008.

BLACK, D. E. Maior. *In*: BLACK, D. E. *Dilúvio*. LuzAzul, 2015. 1 CD. Faixa 11. (4min59seg).

BOGDAN, R., BIKLEN, S. **Investigação qualitativa em educação**: investigação qualitativa em educação: uma introdução à teoria e aos métodos. Portugal: Porto Editora, 1994. (Coleção Ciências da Educação).

BRAGA, I. M. R. D. **Sabores do Brasil em Portugal**: descobrir e transformar novos alimentos (XVI-XIX). São Paulo: Senac, 2010.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 25 ago. 2010. Seção 1, p. 118-119.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal, 1988.

BRASIL. Decreto nº 6.286, de 5 de dezembro de 2007. Institui o Programa Saúde na Escola – PSE, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 6 dez. 2007.

BRASIL. Fórum Nacional de Pró-Reitores de Assuntos Comunitários e Estudantis. **Plano Nacional de Assistência Estudantil**. Brasília: FONAPRACE, 2007. Disponível em <http://www.ufjf.br/proae/files/2009/08/plano-nacional-de-assistencia-estudantil.pdf> Acesso em: 1º jul. 2019.

BRASIL. **Lei da Alimentação Escolar**. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília, DF, 2009.

BRASIL. **Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional**. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, DF, 2006.

BRASIL. Lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020. Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para autorizar, em caráter excepcional, durante o período de suspensão das aulas em razão de situação de emergência ou calamidade pública, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos pais ou responsáveis dos estudantes das escolas públicas de educação básica. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 7 abr. 2020. Seção 1, p. 9.

BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto. Secretaria de Educação Fundamental. **Referencial Curricular Nacional para a Educação Infantil**. Brasília-DF: MEC, 1998.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Recomendações para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no retorno presencial às aulas durante a pandemia da Covid-19**: educação alimentar e

nutricional e segurança dos alimentos. 2020. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/13829-recomenda%C3%A7%C3%B5es-para-a-execu%C3%A7%C3%A3o-do-programa-nacional-de-alimenta%C3%A7%C3%A3o-escolar-no-retorno-presencial-%C3%A0s-aulas-durante-a-pandemia-da-Covid-19-educa%C3%A7%C3%A3o-alimentar-e-nutricional-e-seguran%C3%A7a-dos-alimentos>. Acesso em: 15 out. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar**. 2. ed. Brasília-DF: MEC, 2016.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**. 2. ed. Brasília- DF: MEC, 2017

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Manual de orientação para a alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos**. 2. ed. Brasília: MEC, 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/acao-informacao/institucional/legislacao/item/4620-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-26,-de-17-de-junho-de-2013>. Acesso em: 27 jul 2019.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 4, de 2 de abril de 2015. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, aos alunos da educação básica, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/fnde/legislacao/resolucoes/item/4620-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-26,-de-17-de-junho-de-2013>. Acesso em: 27 jul. 2019.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 1, de 8 de fevereiro de 2017. Altera o valor per capita para oferta da alimentação escolar do Programa de Alimentação Escolar (PNAE). Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/acao-informacao/institucional/legislacao/item/10900-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-mec-n%C2%BA-1,-de-8-de-fevereiro-de-2017>. Acesso em: 27 jul. 2019.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 2, de 9 de abril de 2020. Dispõe sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) durante o período de estado de calamidade pública, reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, e da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo coronavírus - Covid-19. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-2-de-9-de-abril-de-2020-252085843>. Acesso em: 27 ago. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional Desenvolvimento da Educação. **Material orientativo para formação de manipuladores de alimentos que atuam na alimentação escolar**. Brasília-DF: Ministério da Educação, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n° 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 15 ago. 2020.

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

BRASIL. Ministério da Saúde. **Atlas da Obesidade Infantil no Brasil**. 2019. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/dados_atlas_obesidade.pdf. Acesso em: 30 set. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Instituto Nacional de Câncer. Organização Pan-americana da Saúde. **Pesquisa Especial de Tabagismo – PETab 2008**. Rio de Janeiro: MS, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria Interministerial n° 1.010, de 8 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 9 maio 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria Interministerial n° 1.010, de 8 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2006/pri1010_08_05_2006.html. Acesso em: 15 nov. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n° 2.761, de 19 de novembro de 2013. Institui a Política Nacional de Educação Popular em Saúde no Âmbito do Sistema Único de Saúde (PNEPSSUS). Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2013/prt2761_19_11_2013.html. Acesso em: 16 out. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n° 2.761, de 19 de novembro de 2013. Institui a Política Nacional de Educação Popular em Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde (PNEPS-SUS). Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2013/prt2761_19_11_2013.html. Acesso em: 20 nov. 2020.

BRASIL. Ministério da saúde. Resolução n° 11, de 17 de janeiro de 2017. Estabelece o Plano Operativo para Implementação da Política Nacional de Educação Popular em Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde (PNEPS-SUS). **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 19 jan. 2017. Seção 1, p. 34.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Manual operacional para profissionais de saúde e educação: promoção da alimentação saudável nas escolas**. Brasília-DF: MS, 2008. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**. 2. ed. Brasília-DF: MS, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Glossário temático: alimentação e nutrição**. Brasília-DF: MS, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos**. Brasília-DF: MS, 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde. **Glossário temático: gestão do trabalho e da educação na saúde**. 2. ed. Brasília-DF: MS, 2012. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Comitê Nacional de Educação Popular em Saúde – CNEPS. **Política Nacional de Educação Popular em Saúde**. 2012. Disponível em: <http://www.crsp.org.br/diverpsi/arquivos/pneps-2012.pdf>. Acesso em: 15 set. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. **II Caderno de Educação Popular em Saúde**. Brasília-DF: MS, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. **Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022**. Brasília-DF: Ministério da Saúde, 2011. (Série B. Textos Básicos de Saúde).

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Brasília-DF: MS, 2012.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Caderno Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional**. Brasília, 2018. 50 p. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/21_Principios_Praticas_para_EAN.pdf. Acesso em: 26 out. 2020.

BRASIL. Ministério do Planejamento e Gestão. Secretaria de Gestão. Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações. **Manual do Usuário**. 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/compras/pt-br/sistemas/arquivos-doc-e-pdf/manualpgc.pdf>. Acesso em: 202 out. 2020.

BOURDIEU, P. **La distinction: critique sociale du jugement**. Paris: Editions de Minuit, 1979.

BUENO, D. **Programa Saúde na Escola (PSE):** desafios da intersectorialidade. *In:* SEMINÁRIO INTEGRADO DA POLÍTICA DE SAÚDE NA ESCOLA FORTALEZA. 1., 2012, Fortaleza. Disponível em: <http://www.itarget.com.br/newclients/undimece.org.br/2011/extra/download/Apresentacao.pdf>. Acesso em: 12 nov. 2020.

BUSS, P. M. Uma introdução ao conceito de promoção da saúde. *In:* CZERESNIA, D.; FREITAS, C. M. (org.). **Promoção da saúde:** conceitos, reflexões, tendências. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2003. p. 15-38.

BUSS, P. M.; ALCAZAR, S; GALVÃO, L. A. Pandemia pela Covid-19 e multilateralismo: reflexões a meio do caminho. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 34, n. 99, p.45-64, 2020. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-40142020000200045&script=sci_arttext. Acesso em: 26 out. 2020. Doi: 10.1590/s0103-4014.2020.3499.004

CAMPOS, C. S. S. Campesinato autônomo: uma nova tendência gestada pelos movimentos sociais do campo. **Lutas & Resistências**, Londrina, v. 1, p. 146-162, 2006. Disponível em: <http://www.uel.br/grupo-pesquisa/gepal/revista1aedioa/1r146-162.pdf>. Acesso em: 5 ago. 2020.

CÂNDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito:** estudo sobre o caipira paulista e as transformações dos seus meios de vida. 6. ed. Rio de Janeiro: Duas Cidades, 1982.

CARNELL, S., WARDLE, J. Appetitive traits and child obesity: measurement, origins and implications for intervention: symposium on “Behavioural nutrition and energy balance in the young”. **Proceedings of the Nutrition Society**, v. 67, n. 4, p. 343-355, 2008. Doi:10.1017/S0029665108008641.

CARVALHO, D. G.; CASTRO, V. M. O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE como política pública de desenvolvimento sustentável. *In:* ENCONTRO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA ECOLÓGICA, 8., 2009, Rio de Janeiro. **Anais** [...]. Disponível em: <http://www.ecoeco.org.br/conteudo/publicacoes/>. Acesso em: 25 jun. 2019.

CASCUDO, L. da C. **A história da alimentação no Brasil.** 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CELLARD, A. Análise documental. *In:* POUPART, J. *et al.* **A pesquisa qualitativa:** enfoques epistemológicos e metodológicos. 3. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012. p. 295-316.

CHAVES, L. G.; BRITO, R. R. de; **Políticas de Alimentação Escolar.** Brasília-DF: CEAD, UnB, 2006. (Profucionário – Curso Técnico).

CHAVES, L. G. *et al.* O Programa Nacional de Alimentação Escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. **Rev. Nutr.** [online], Campinas, v. 22, n. 6, p. 857-866, 2009. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732009000600007&script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em: 18 ago. 2019. Doi: 10.1590/S1415-52732009000600007.

CHAVES, L. G. *et al.* Reflexões sobre a atuação do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar no Brasil. **Ciênc. Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 4, p. 917-926, 2013. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232013000400003&script=sci_abstract&lng=pt . Acesso em: 26 out. 2020. Doi: 10.1590/S1413-81232013000400003.

COMERLATTO, D. *et al.* . Gestão de políticas públicas e intersetorialidade: diálogo e construções essenciais para os conselhos municipais. **Katálisis**, Florianópolis , v. 10, n. 2, p. 265-271, 2007. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-49802007000200015&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 4 fev. 2021. Doi: 10.1590/S1414-49802007000200015.

CONTRERAS, J., GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2011.

CUNHA, D. T. da *et al.* Pratos da comida regional no Programa Nacional de Alimentação Escolar: aceitabilidade e composição nutricional. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 27, n. 4, p. 423-434, 2014. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732014000400423&lng=en&nrm=iso. Acesso em 26 out. 2020. Doi: /10.1590/1415-52732014000400004.

DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco; 2001.

DICIONÁRIO HOUAISS da língua portuguesa. São Paulo: Objetiva, 2009.

DOMENE, S. M. A. A escola como ambiente de promoção da saúde e educação nutricional. **Psicologia USP**, São Paulo, v. 19, n. 4, p. 505-517, 2008. Disponível em: 10.1590/S0103-65642008000400009. Acesso em: 15 set. 2020.

DYE, T. D. **Understanding Public Policy**. Englewood Cliffs: Prentice Hall. 1984

DYE, T. D. Mapeamento dos modelos de análise de políticas públicas. *In*: HEIDEMANN, F. G.; SALM, J. F. (org.). **Políticas públicas e desenvolvimento: bases epistemológicas e modelos de análise**. Brasília: Editora UnB, 2009. p. 99-129.

EASTON, D. **A framework for political analysis**. Englewood Cliffs: Prentice Hall, 1965.

ESEBA. **Regimento Interno da Escola de Educação Básica**. Disponível em: http://www.eseba.ufu.br/sites/eseba.ufu.br/files/conteudo/page/2019_11_09_adendo_regimento_interno_eseba_aprovado_cpa_31_10_2019_-_final.pdf . Acesso em: 20 fev. 2020

FERNANDES, L. *et al.* Uma perspectiva nutricional sobre flores comestíveis. **Acta Port Nutr**, Porto, n. 6, p. 32-37, 2016. Disponível em: http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2183-59852016000300006&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 27 jun. 2020. Doi: 10.21011/apn.2016.0606.

FERRACCIOLI, P.; SILVEIRA, E. A. A influência cultural alimentar sobre as recordações palatáveis na culinária habitual brasileira. **Revista Enferm. UERJ**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 2, p. 198-203, 2010.

FRANÇA, F. C. O. *et al.* **Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro**. In: SEMINÁRIO ALIMENTAÇÃO E CULTURA NA BAHIA. 1., 2012, Feira de Santana. **Anais [...]**. Disponível em: http://www2.uefs.br:8081/cer/wp-content/uploads/FRANCA_Fabiana.pdf. Acesso em: 26 out. 2020.

FRANCO, M. L. P. B. **Análise de conteúdo**. 3. ed. Brasília: Líber Editora, 2008.

FREY, K. Políticas públicas: um debate conceitual e reflexões referentes à prática da análise de políticas públicas no Brasil. **Planejamento e Políticas Públicas**, n. 21, 2000. Disponível em: <https://www.ipea.gov.br/ppp/index.php/PPP/article/view/89/0>. Acesso em: 26 ago. 2020.

GABRIEL, C. G.; GOULART, G.; CALVO, M. C. M. Gestão municipal do Programa Nacional de Alimentação Escolar nas capitais da região Sul do Brasil. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 28, n. 6, p. 667-680, 2015. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732015000600667&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 26 out. 2020. Doi: 10.1590/1415-52732015000600009.

GABRIEL, C. G. *et al.* Avaliação da gestão municipal do Programa Nacional de Alimentação Escolar nos maiores municípios de Santa Catarina, Brasil. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 30, n. 9, p. 2.017-2.023, 2014. Disponível em https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2014000902017&lng=pt&tlng=pt. Acesso em: 26 out. 2020. Doi: 10.1590/0102-311XER00112813.

GABRIEL, C. G. *et al.* Conselhos Municipais de Alimentação Escolar em Santa Catarina: caracterização e perfil de atuação. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 4, p. 971-978, 2013. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232013000400009&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 26 out. 2020. Doi: 10.1590/S1413-81232013000400009.

GABRIEL, C. G. *et al.* Planejamento de cardápios para escolas públicas municipais: reflexão e ilustração desse processo em duas capitais brasileiras. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 25, n. 3, p. 363-372, 2012. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732012000300006&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 26 out. 2020. Doi: 10.1590/S1415-52732012000300006.

GONÇALVES, H. V. B. *et al.* Produtos da agricultura familiar nos cardápios da alimentação escolar: uma parceria para a promoção da alimentação saudável. **Ciênc. Rural**, Santa Maria, v. 45, n. 12, p. 2.267-2.273. 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103->

84782015001202267&script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em: 26 out 2020. Doi: 10.1590/0103-8478cr20150214.

IBGE. **Anuário Estatístico do Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 1973. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/20/aeb_1973.pdf. Acesso em: 3 out. 2020.

IBGE. **Brasil 500 anos**. Rio de Janeiro, 2000. Disponível em: <https://brasil500anos.ibge.gov.br/estatisticas-do-povoamento/evolucao-da-populacao-brasileira.html>. Acesso em: 3 out. 2020.

IBGE. **Pesquisa Nacional de Saúde**: percepção do estado de saúde, estilos de vida e doenças crônicas: Brasil, grandes regiões e unidades da federação. Rio de Janeiro: IBGE, 2014.

INAN. **Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição**: resultados preliminares. 1990. Brasília. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv81879.pdf>. Acesso em: 27 abr. 2020.

KROTH, D. C.; GEREMIA, D. S.; MUSSIO, B. R. Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma política pública saudável. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 25, n. 10, p. 4.065-4.076. Disponível em: <http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br/artigos/programa-nacional-de-alimentacao-escolar-uma-politica-publica-saudavel/17126?id=17126>. Acesso em: 27 abr. 2020. Doi: 10.1590/1413-812320202510.31762018.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos metodologia científica**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2001.

LASSWELL, H. D. **Politics**: who gets what, when, how. Cleveland: Meridian Books, 1936.

LEACH, E. **Cultura e comunicação**: a lógica pela qual os símbolos estão ligados: uma introdução ao uso da análise estruturalista em Antropologia Social. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

LEÃO, M. M.; RECINE, E. O Direito Humano à Alimentação Adequada. In: TADDEI, J. A. *et al.* **Nutrição em saúde pública**. São Paulo: Rubio, 2011. p. 395.

LEVY, R. B. *et al.* Consumo e comportamento alimentar entre adolescentes brasileiros: Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), 2009. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 15, supl. 2, 2010. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232010000800013. Acesso em: 18 nov. 2020. Rio de Janeiro. Doi: 10.1590/S1413-81232010000800013.

LÉXICO dicionário de português online. Disponível em: <https://www.lexico.pt/live/>. Acesso em: 26 out. 2020.

LINDBLOM, C. E. The Science of “Muddling Through”. **Public Administration Review**, Florida, v. 19, n. 2, p. 79-88, 1959. Disponível em: <https://www.jstor.org/stable/973677?origin=JSTOR-pdf>. Acesso em: 23 maio 2017.

- LUCCHESE, P. T. R. (coord.) **Políticas públicas em saúde pública**. São Paulo: BIREME/OPAS/OMS, 2004. Disponível em: http://files.bvs.br/upload/M/2004/Lucchese_Políticas_publicas.pdf. Acesso em: 26 ago. 2020
- LYNN, L. E. **Designing public policy: a casebook on the role of policy analysis**. Santa Monica: Goodyear, 1980.
- MACEDO, A. dos S. *et al.* O papel dos atores na formulação e implementação de políticas públicas: dinâmicas, conflitos e interesses no Programa Mais Médicos. **Cad. EBAP.BR**, Rio de Janeiro, v. 14, n.spe, p. 593-618, 2016. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1679-39512016000700593&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 26 out. 2020. Doi: 10.1590/1679-395117188.
- MACEDO, L. de; PETTY, A. L. S; PASSOS, N. C. **Os jogos e lúdico na aprendizagem escolar**. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- MACHADO, P. M. de O. *et al.* Caracterização do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Estado de Santa Catarina. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 26, n. 6, p. 715-725, 2013. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732013000600010&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 26 out. 2020. Doi: 10.1590/S1415-52732013000600010.
- MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horiz. antropol.**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832001000200008&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 30 out. 2020. Doi: 10.1590/S0104-71832001000200008.
- MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan./jun. 2004. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>. Acesso em: 10 out. 2020.
- MAGALHÃES, L. H.; HIDELBRANDO, G; MARETTI, M. C. Memória gastronômica a alimentação de imigrantes e seus descendentes nas décadas de 1930-1950. **Contexto da Alimentação**, São Paulo, v. 3, n. 2, maio 2015. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2015/05/52_artigo_Contextos_ed-vol-3-n-2-ano-14.pdf. Acesso em: 15 set. 2020.
- MARCONI, M. A; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisas, elaboração e interpretação de dados**. 3.ed. São Paulo: Atlas, 1996.
- MARIA, J. B. L; REZENDE, M. T. N. P. O programa de alimentação escolar e a qualidade da merenda escolar em Uberlândia (MG). **Horizonte Científico**, Uberlândia, v. 8, 2014. Disponível em:

<http://www.seer.ufu.br/index.php/horizontecientifico/article/view/24241>. Acesso em 26 out. 2020.

MEAD, L. M. Public Policy: vision, potential, limits. **Policy Currents**, [S. l.], p. 1-4, feb. 1995.

MELLO, P. R. B; PINTO, G. R.; BOTELHO, C. Influência do tabagismo na fertilidade, gestação e lactação. **J. Pediatr.**, Rio de Janeiro, v. 77, n. 4, p. 257-264, 2001. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0021-75572001000400006. Acesso em: 10 out. 2020. Doi: 10.1590/S0021-75572001000400006.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

MORALES, J. Coronavírus no Brasil: como a pandemia prejudica a educação. **Guia do Estudante**, São Paulo, 17 mar. 2020. Atualidades. Disponível em: <https://guiadoestudante.abril.com.br/atualidades/coronavirus-no-brasil-como-a-pandemia-prejudica-a-educacao/>. Acesso em: 15 abr. 2020.

MOTTA, M. B.; TEIXEIRA, F. M. Educação Alimentar na escola por uma abordagem integradora nas aulas de Ciências. **Inter.Ação**, Goiânia, v. 37, n. 2, p. 359-379, 2012. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/interacao/article/view/14644>. Acesso em: 18 nov. 2020. Doi: 10.5216/ia.v37i2.14644.

MUITO além do peso. Direção: Estela Renner. Publicado pelo Canal Youtube. 25 jan. 2013. (1h23min). Disponível em: <https://memoria.ebc.com.br/infantil/para-pais/2013/02/documentario-muito-alem-do-peso-sera-apresentado-em-brasilia>. Acesso em: 20 ago. 2020.

MULLER, P. L'analyse cognitive des politiques publiques: vers une sociologie politique de l'action publique. **Revue Française de Science Politique**, Paris, v. 50, n. 2, p. 189-208, 2000.

NASCIMENTO, S. G. da S. et al. Plantas alimentícias não convencionais: um estudo sobre a possibilidade de inserção na merenda escolar. **Rev. de Ciências Agrárias**, Lisboa, v. 42, n. 4, p. 241-250, 2019. Disponível em http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0871-018X2019000400025&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 26 out. 2020. Doi: 10.19084/rca.18670.

NCD Risk Factor Collaboration. Worldwide trends in body-mass index, underweight, overweight, and obesity from 1975 to 2016: a pooled analysis of 2416 population-based measurement studies in 128.9 million children, adolescents, and adults. *The Lancet*, v. 390, December, 2017. Disponível em: <https://www.thelancet.com/action/showPdf?pii=S0140-6736%2817%2932129-3>. Acesso em: 17 nov. 2020. Doi: 10.1016/S0140-6736(17)32129-3.

OLIVEIRA, D. A. Das políticas de governo à política de estado: reflexões sobre a atual agenda educacional brasileira. **Educação & Sociedade**, Campinas, v. 32, n. 115, p. 323-337, jun. 2011. Disponível em: <https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0101->

73302011000200005&script=sci_abstract&tlng=pt . Acesso em: 15 out. 2020. Doi: 10.1590/S0101-73302011000200005.

PEIXINHO, A. M. L A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 4, p. 909-916, abr. 2013. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232013000400002&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 26 out. 2020. Doi: 10.1590/S1413-81232013000400002.

PETERS, B. G. **American Public Policy**. Chatham: Chatham House, 1986.

PINHEIRO, K. A. de P. História da Alimentação. História dos hábitos alimentares ocidentais. **Universitas: Ciências da Saúde**, Brasília, v. 3, n. 1, p. 173-190, 2005. Disponível em: <https://www.publicacoesacademicas.uniceub.br/cienciasaude/article/view/553>. Acesso em: 19 out. 2020. Doi: 10.5102/UCS.V3I1.553

PIRES, J. S. D.; MOTTA, W. F. A evolução histórica do orçamento público e sua importância para a sociedade. **Enfoque: Reflexão Contábil**, Maringá, v. 25, p. 16-25, 2006. Disponível em: <http://periodicos.uem.br/ojs/index.php/Enfoque/article/view/3491>. Acesso em: 16 out. 2020. Doi: 10.4025/enfoque.v25i2.3491.

PNUD. **Relatório do Desenvolvimento Humano**: sustentar o progresso humano: reduzir as vulnerabilidades e reforçar a resiliência. 2014. Disponível em: http://hdr.undp.org/sites/default/files/hdr14_summary_pt.pdf. Acesso em: 15 nov. 2020.

PEDRAZA, D. F. *et al.* Avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar: revisão da literatura. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro. v. 23, n. 5, p. 1.551-1.560, 2018. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232018000501551&script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em: 10 jul. 2020. Doi: 10.1590/1413-81232018235.17832016.

POLLAN, M. Cozinhar é o que nos torna humano. **Intrínseca**, 19 fev. 2016. Entrevistas. Disponível em: <https://www.intrinseca.com.br/blog/2016/02/cozinhar-e-o-que-nos-torna-humanos/>. Acesso em: 16 set. 2020.

RATATOUILLE. Direção: Brad Bird. Intérpretes: Produção: Walt Disney Pictures e Pixar Animation Studios. Estados Unidos: Warner Bros, 2007. 1 Filme. (111 min.).

REHM, J. et al. The relation between different dimensions of alcohol consumption and burden of disease: as overview. **Addiction**, [S.l.], v.105, n.5, p. 817-843, 2010. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/20331573/>. Acesso em? 15 nov. 2020. Doi: 10.1111/j.1360-0443.2010.02899.x.

RENGIFO, G. **Comida y biodiversidad en el mundo Andino**. Lima: Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas, 2000.

ROSA, J. G. R. Grande sertão: veredas. 22. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

ROSAS, A. **Bibi come de tudo**. São Paulo: Scipione, 2010.

SARAIVA, E. Introdução à Teoria Política Pública. *In*: SARAIVA, E.; FERRAREZI, E. (org.). **Políticas Públicas**: Coletânea. Brasília0-DF: ENAP, 2006.

SARAIVA, E. B. *et al.* Panorama da compra de alimentos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 4, p. 927-935, 2013. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232013000400004&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 26 out. 2020. Doi: /10.1590/S1413-81232013000400004.

SECCHI, L. **Políticas Públicas**: conceitos, esquemas de análise, casos práticos. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2013.

SILVA, L. A dieta do palhaço, de Morgan Spurlock. **RECIIS**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 3, 2011. Disponível em: <https://www.reciis.icict.fiocruz.br/index.php/reciis/article/view/569>. Acesso em: 20 ago. 2020. Doi: 10.3395/reciis.v5i3.569.

SIMON, H. **Comportamento administrativo**. Rio de Janeiro: USAID, 1957.

SIPIONI, M. E. *et al.* **Máscaras cobrem o rosto, a fome desmascara o resto: COVID-19 e o enfrentamento à fome no Brasil**. 2020. Disponível em: <https://preprints.scielo.org/index.php/scielo/preprint/view/660>. Acesso em: 15 nov. 2020. Doi: 10.1590/SciELOPreprints.660.

SUPER size me. Direção e Produção: Morgan Spurlock. Publicado pelo Canal Youtube. 7 maio 2004. (98min).

SZWARCWALD, C. L. *et al.* Pesquisa mundial de saúde 2003: o Brasil em números. **RADIS**, Rio de Janeiro, n. 23, p. 14-33, 2004. Disponível em: https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/icict/655/6/LANDMANN_VIACAVA_Pesquisa%20Mundial%20da%20Saude%20RADIS_2004.pdf. Acesso em: 20 nov. 2020.

TEIXEIRA, E. C. O papel das políticas públicas no desenvolvimento local e na transformação da realidade. **AATR**, Salvador, 2002. Disponível em: http://www.dhnet.org.br/dados/cursos/aatr2/a_pdf/03_aatr_pp_papel.pdf. Acesso em: 6 out. 2020

UNESCO. **Marco de ação e recomendações para a reabertura de escolas** (UNESCO) Disponível em: <https://www.fnnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/Covid-19-aulas>. Acesso em: 20 ago. 2020.

VASCONCELOS, E. M. (org.). **A saúde nas palavras e nos gestos**: reflexões da Rede de Educação Popular nos Serviços de Saúde. São Paulo: Hucitec, 2001.

WHO. **Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases**: report of the joint WHO/FAO expert consultation WHO Technical Report Series, n°. 916 (TRS 916). Geneva: WHO, 2003. Disponível em: <https://www.who.int/dietphysicalactivity/publications/trs916/en/>. Acesso em: 15 set. 2020.

WHO. **Draft Implementation plan for the recommendations of the Commission on Ending Childhood Obesity**. Geneva: WHO, 2016. Disponível em: <https://www.who.int/end-childhood-obesity/commission-ending-childhood-obesity-draft-implementation-plan.pdf?ua=1>. Acesso em: 20 jan. 2020.

WHO. **Global status report on alcohol and health**. Geneva: WHO, 2014. Disponível em: <https://www.alcoholpolicy.net/2014/06/who-global-status-report-on-alcohol-2014.html>. Acesso em: 15 nov. 2020.

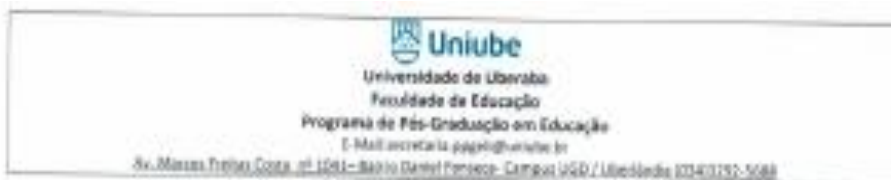
WHO. **Global strategy for infant and young child feeding**. Geneva: WHO, 2003. Disponível em: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/42590/9241562218.pdf?sequence=1>. Acesso em: 20 jan. 2020.

WHO. **Report on the global tobacco epidemic: warning about the dangers of tobacco**. Geneva: WHO, 2011. Disponível em: https://www.who.int/tobacco/global_report/2011/en/. Acesso em: 20 jan. 2020.

WHO. **The world health report 2004: changing history**. Geneva: WHO, 2004. Disponível em: <https://www.who.int/whr/2004/en/>. Acesso em: 20 jan. 2020.

WOORTMANN, E. F. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. *In*: MENASCHE, R. (org.). **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2007. p. 177.

APÊNDICE A
TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA REALIZAÇÃO PESQUISA
REPRESENTANTE UFU



TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA REALIZAÇÃO DE PESQUISA

Magnífico Reitor,

1. A Universidade Federal de Uberlândia, está convidada a participar de uma pesquisa intitulada **"O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNO/AS DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA –ESEBA -UFU: escuta do nutricionista, professores, diretor e merendeiras"**. A pesquisa está sob a responsabilidade da pesquisadora **Luciane Márcia de Oliveira Teodoro Silva**, pós-graduanda em Educação na Universidade de Uberaba (UNIUBE), e da pesquisadora **Profª. Drª. Gerisina Santana Novais**, docente do Programa de Mestrado Profissional em Educação: Formação Docente para a Educação Básica, orientadora da pesquisa. O período de realização dos trabalhos está previsto para outubro/2019 a maio/2020. Os objetivos da referida pesquisa são:

- Colaborar para o debate acerca das contribuições do PNAE no desenvolvimento da educação para formação hábitos alimentares saudáveis com estudantes da escola pública de educação básica, especialmente da educação infantil.
- Identificar as ações propostas pela escola com a finalidade de incentivar a alimentação saudável e o desenvolvimento de conceitos básicos de alimentação saudável.
- Identificar as percepções dos gestores pedagógicos a respeito da relação de alimentação na escola e a promoção dos hábitos alimentares entre escolares.
- Identificar e analisar os cardápios da escola onde será realizada a pesquisa e seus significados para a educação alimentar saudável.
- Escutar e analisar depoimentos dos gestores institucionais da UFU, quanto às exigências legais na compra dos gêneros alimentícios e seus significados para a alimentação saudável.
- Escutar e analisar depoimentos dos atores sociais no processo educativo para formação de hábitos alimentares dos alunos(a): diretor da escola, professores, nutricionista e merendeiras.
- Identificar e analisar orçamento destinado para a aquisição de alimentos, oriundos do PNAE e seus significados para a seleção dos alimentos.
- Identificar e analisar a tomada de decisão da escola sobre a definição dos itens de alimentação escolar.
- Observar e analisar os alunos(as) durante o lanche da escola, especialmente o que se refere à aceitação e consumo dos alimentos e aos hábitos alimentares.

2. A pesquisa tem como metodologia, a perspectiva observacional, descritivo-diagnóstico da realidade situada, de abordagem qualitativa, contemplando: a) revisão de literatura, b) pesquisa documental, c) pesquisa de campo, abrangendo entrevistas semiestruturadas com os **gestores Institucionais da UFU** (diretores de: Planejamento e de Compras e Licitação da UFU), vinculados à Pró-Reitoria de Planejamento e Administração – PROPLAD, que em linhas gerais explanarão sobre os aspectos legais e gerais do PNAE, também serão entrevistados o **Diretor da Escola de Educação Básica – ESEBA** sobre o orçamento do PNAE e escolha dos alimentos para aquisição, educação alimentar saudável e hábitos alimentares saudáveis e do processo de aquisição dos gêneros alimentícios, a **nutricionista** sobre a elaboração do Cardápio da escola e alimentação saudável, as **merendeiras** sobre as experiências *in loco* sobre merenda escolar, educação alimentar saudável e hábitos alimentares saudáveis, e os **professores** da educação infantil, sobre a prática pedagógica na formação de hábito alimentar e da aceitação e consumo de alimentos da merenda escolar pelos(as) alunos(as).

3. Esclarecemos que assinando o presente termo, a UFU nos concede a anuência para publicações científicas dos dados construídos com a pesquisa, diante de nosso compromisso ético de garantir o sigilo da identidade dos entrevistados: 1. em nenhum momento os entrevistados serão identificados e utilizaremos pseudônimos no texto científico, visando que os nomes e dados de identificação sejam preservados. Os resultados da pesquisa serão publicados e ainda assim a



Universidade de Uberaba
Faculdade de Educação
Programa de Pós-Graduação em Educação
E-Mail: secretaria.pge@uniube.br

Av. Marcos Freitas Galvão, nº 2041 - Bairro Daniel Janesca - Campos USP / Uberlândia (38)43252-5088

identidade será preservada. 2. Nem a UFU e nem a ESEBA terão nenhum gasto e/ou ganho financeiro por participar da pesquisa. 3. este estudo não oferece nenhum risco à saúde ou nenhum ônus, e oferece a oportunidade dos entrevistados exporem seus pensamentos nos limites das temáticas expostas. 4. os entrevistados terão livre decisão de participar e de deixar de participar desta pesquisa a qualquer momento, sem nenhum prejuízo. 5. uma cópia deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido ficará com a UFU outra com a ESEBA e outra com a equipe executora da pesquisa. 6. a qualquer momento a UFU/ESEBA e/ou entrevistados poderá solicitar informações referentes à pesquisa, entrando em contato com as pesquisadoras responsáveis através dos contatos (Pesquisadora principal: **Luciane Márcia de Oliveira Teodoro Silva** - (34) 99162-5073 - e-mail: lu.teodoro@ufu.br - Pesquisadora orientadora: **Profa. Gercina Santana Novais** (34) 99690-5145) e-mail: gercinanovais@yahoo.com.br).

4. Diante do exposto, esperamos contar com seu apoio e autorização para que os trabalhos sejam realizados na Escola de Educação Básica –ESEBA/UFU, sendo de extrema relevância social, para que seja possível aprimorar as ações de promoção da saúde sobre alimentação do(a)s aluno(a)s da educação infantil na ESEBA no contexto do Programa de Alimentação Escolar (PNAE).

Uberlândia (MG), 29 de julho de 2019.

Luciane Márcia de Oliveira Teodoro Silva
Mestranda do Programa de Pós-graduação em Educação
Formação Docente para a Educação Básica
Pesquisadora

Profa. Dra. Gercina Santana Novais
Docente do Programa de Pós-Graduação em Educação
Formação Docente para a Educação Básica
Pesquisadora / Orientadora

ESTE TERMO DE CONSENTIMENTO FOI ELABORADO EM 03 FOLHAS VÊLA, UMA PARA A INSTITUIÇÃO, DUAS PARA A ESCOLA E OUTRA PARA SE ARQUIVAR DO PNEE/UFU.

TERMO DE CONSENTIMENTO PÓS-ESCLARECIDO

1. Declaro que após convenientemente esclarecido(a) pelo(a) pesquisador(a) estamos cientes para que serve a pesquisa e qual o procedimento que os gestores e demais atores sociais da instituição serão submetidos. Entendemos que os entrevistados são livres para interromperem suas participações a qualquer momento, que seus nomes não serão divulgados, que não terão despesas e não receberão dinheiro para participar do estudo.

2. Diante do exposto, AUTORIZO a realização da pesquisa "O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNO(A)S DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA –ESEBA –UFU: escutando nutricionista, professores, diretor e merendeiras" no âmbito da Universidade Federal de Uberlândia-UFU e Escola de Educação Básica – ESEBA.

Uberlândia (MG), 02 de agosto de 2019

Prof. Dr. Valder Steffen Junior
REITOR/UFU

APÊNDICE B

TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA REALIZAÇÃO PESQUISA DIRETOR - ESEBA/UFU



TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA REALIZAÇÃO DE PESQUISA - DIRETOR (A) DA ESCOLA ESEBA/UFU

Sr. Diretor,

1. A Escola de Educação Básica – ESEBA/UFU está convidada a participar de uma pesquisa intitulada: **“O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNO/AS DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA –ESEBA -UFU: escutando nutricionista, professores, diretor e merendeiras”**. A pesquisa está sob a responsabilidade da pesquisadora **Luciane Márcia de Oliveira Teodoro Silva**, pós-graduada em Educação na Universidade de Uberaba (UNIUBE), e da pesquisadora **Prof^a. Dr^a. Gercina Santana Novais**, docente do Programa de Mestrado Profissional em Educação: Formação Docente para a Educação Básica, orientadora da pesquisa. O período de realização dos trabalhos está previsto para outubro/2019 a maio/2020. Os objetivos da referida pesquisa são:

- Contribuir para o debate acerca das contribuições do PNAE no desenvolvimento da educação para formação hábitos alimentares saudáveis com estudantes da escola pública de educação básica, especialmente da educação infantil.
- Identificar as ações propostas pela escola com a finalidade de incentivar a alimentação saudável e o desenvolvimento de conceitos básicos de alimentação benéfica.
- Identificar as percepções dos gestores pedagógicos a respeito da rotación da alimentação na escola e a promoção dos hábitos alimentares entre escolares.
- Identificar e analisar os cardápios da escola onde será realizada a pesquisa e seus significados para a educação alimentar saudável.
- Escutar e analisar depoimentos dos gestores institucionais da UFU, quanto às exigências legais na compra dos gêneros alimentícios e seus significados para a alimentação saudável.
- Escutar e analisar depoimentos dos atores sociais no processo educativo para formação de hábitos alimentares dos aluno(a)s: diretor da escola, professores, nutricionista e merendeiras.
- Identificar e analisar orçamento destinado para a aquisição de alimentos, oriundos do PNAE e seus significados para a seleção dos alimentos.
- Identificar e analisar a tomada de decisão da escola sobre a definição dos itens da alimentação escolar.
- Observar e analisar os alunos/as durante o lanche da escola, especialmente o que se refere à aceitação e consumo dos alimentos e aos hábitos alimentares.

2. A pesquisa tem como metodologia, a perspectiva observacional, descritivo-diagnóstico de realidade situada, de abordagem qualitativa, contemplando: a) revisão de literatura, b) pesquisa documental, c) pesquisa de campo, abrangendo entrevistas semi-estruturadas com os **gestores institucionais** da UFU (diretores de Planejamento e de Compras e Licitação da UFU), vinculados à Pró-Reitoria de Planejamento e Administração – PROPLAD, que em linhas gerais explanarão sobre os aspectos legais e gerais do PNAE, também serão entrevistados o **Diretor da Escola de Educação Básica - ESEBA** sobre o orçamento do PNAE e escolha dos alimentos para aquisição, educação alimentar saudável e hábitos alimentares saudáveis e do processo de aquisição de gêneros alimentícios, a **nutricionista** sobre a elaboração do Cardápio da escola e alimentação saudável, as **merendeiras** sobre as experiências *in loco* sobre merenda escolar, educação alimentar saudável e hábitos alimentares saudáveis, os **professores** da educação infantil sobre a prática pedagógica na formação de hábito alimentar e de aceitação e consumo de alimentos da merenda escolar pelos(as) alunos(as) .

3. Esclarecemos que assinando esse termo, a **ESEBA** nos concede a anuência para publicações científicas dos dados contruídos com a pesquisa, diante de nosso compromisso ético de garantir o sigilo da identidade dos entrevistados; 1, em nenhum momento os entrevistados serão identificados e utilizaremos pseudônimos no texto científico, visando que os nomes e dados de identificação sejam



preservados. Os resultados da pesquisa serão publicados e ainda assim a identidade será preservada. 2. a ESEBA não terá nenhum gasto e/ou ganho financeiro por participar da pesquisa. 3. este estudo não oferece nenhum risco a saúde ou nenhum ônus, e oferece a oportunidade dos entrevistados exporem seus pensamentos nos limites das temáticas expostas. 4. os entrevistados terão livre decisão de participar e de deixar de participar desta pesquisa a qualquer momento, sem nenhum prejuízo. 5. Uma cópia desta Autorização para Realização de Pesquisa ficará com a ESEBA outro com a UFU e outra com a equipe executora da pesquisa. 6. a qualquer momento a UFU/ESEBA e/ou entrevistados poderá solicitar informações referentes à pesquisa, entrando em contato com as pesquisadoras responsáveis através dos contatos (Pesquisadora principal: **Luciane Márcia de Oliveira Teodoro Silva** - (34) 99162-5073 - e-mail: lu.teodoro@ufu.br - Pesquisadora orientadora: **Profa. Gercina Santana Novais** (34) 99690-5145 e-mail: gercinanovais@yahwa.com.br.

4. Diante do exposto, esperamos contar com seu apoio para que os trabalhos sejam realizados na Escola de Educação Básica –ESEBA/UFU, sendo de extrema relevância social, para que seja possível aprimorar as ações de promoção da saúde sobre alimentação do(a)s aluno(a)s da educação infantil na ESEBA no contexto do Programa de Alimentação Escolar (PNAE).
Uberlândia (MG), 21 de agosto de 2019.


 Luciane Márcia de Oliveira Teodoro Silva
 Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Educação
 Formação Docente para a Educação Básica
 Pesquisadora


 Profa. Dra. Gercina Santana Novais
 Docente Programa de Pós-Graduação em Educação
 Formação Docente para a Educação Básica
 Pesquisadora/Orientadora

TERMO DE CONSENTIMENTO PÓS-ESCLARECIDO

1. Declaro que após convenientemente esclarecido(a) pelo(a) pesquisador(a) estou ciente para que serve a pesquisa e qual o procedimento que os atores sociais da ESEBA serão submetidos. Entendo que os entrevistados são livres para interromperem suas participações a qualquer momento, que seus nomes não serão divulgados, que não terão despesas e não receberão dinheiro para participarem do estudo.

2. Diante do exposto, **AUTORIZO** a realização da pesquisa: **"O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNO/AS DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA –ESEBA -UFU: escutando nutricionista, professores, diretor e merendeiras"** no âmbito da Escola de Educação Básica – ESEBA/UFU.

Uberlândia (MG), 21 de agosto de 2019.


 Prof. Dr. André Luiz Sabino
 Diretor da ESEBA/UFU

André Luiz Sabino
 Diretor ESEBA/UFU
 21 de agosto de 2019

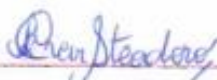
APÊNDICE C

TERMO DE COMPROMISSO DOS PESQUISADORES

Nós, abaixo assinados, nos comprometemos a desenvolver o projeto de pesquisa intitulado “**O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNO/AS DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA: escutando nutricionista, professores, diretor e merendeiras**”.

Declaramos, ainda, que o Projeto de Pesquisa anexado na Plataforma Brasil por nós, pesquisadores, possui conteúdo idêntico ao que foi preenchido nos campos disponíveis na própria Plataforma. Portanto, para fins de análise pelo Comitê de Ética, a versão do projeto em formato “pdf” a ser gerada automaticamente pela Plataforma Brasil terá o conteúdo idêntico à versão do Projeto anexada por nós, os pesquisadores.

Uberlândia, 22 de outubro de 2019.



Luciane Márcia de Oliveira Teodoro Silva
Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Educação
Formação Docente para a Educação Básica
Pesquisadora



Profa. Dra. Gercina Santana Novais
Docente do Programa de Pós-Graduação em Educação
Formação Docente para a Educação Básica
Pesquisadora / Orientadora

APÊNDICE D

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO GESTOR(A) INSTITUCIONAL - UFU

Nome do participante da pesquisa: Nome do(a) Gestor

Título do projeto: O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNOS/AS DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA –ESEBA-UFU: escutando nutricionista, professores, diretor e merendeiras.

Instituição onde será realizado: Escola de Educação Básica – ESEBA - Av. Adutora São Pedro, 40 - Campus Educação Física - Bairro Aparecida - Uberlândia - Minas Gerais - CEP: 38400-785 – Contato: 34 3218-2946 - E-mail: eseba@ufu.br

Responsável: Nome da Pesquisadora e Dados de contato

CEP-UNIUBE: Av. Nenê Sabino, 1801 – 38055-500-Uberaba/MG – Contato: 34-3319-8816 - E-mail: cep@uniube.br

Sr(a). Gestor(a),

1. O(A) Sr(a). está sendo convidado(a) a participar de uma pesquisa intitulada: “**O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNOS/AS DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA –ESEBA -UFU: escutando nutricionista, professores, diretor e merendeiras**”. A pesquisa está sob a responsabilidade da pesquisadora **Luciane Márcia de Oliveira Teodoro Silva**, pós-graduanda em Educação na Universidade de Uberaba (UNIUBE), e da pesquisadora **Profª Drª Gercina Santana Novais**, docente do Programa de Mestrado Profissional em Educação: Formação Docente para a Educação Básica, orientadora da pesquisa.

O período de realização dos trabalhos está previsto para outubro/2019 a maio/2020. Os objetivos da referida pesquisa são:

- Contribuir para o debate acerca das contribuições do PNAE no desenvolvimento da educação para formação hábitos alimentares saudáveis com estudantes da escola pública de educação básica, especialmente da educação infantil.
- Identificar as ações propostas pela escola com a finalidade de incentivar a alimentação saudável e o desenvolvimento de conceitos básicos de alimentação benéfica.
- Identificar as percepções dos gestores pedagógicos a respeito da relação da alimentação na escola e a promoção dos hábitos alimentares entre escolares.
- Identificar e analisar os cardápios da escola onde será realizada a pesquisa e seus significados para a educação alimentar saudável.
- Escutar e analisar depoimentos dos gestores institucionais da UFU, quanto às exigências legais na compra dos gêneros alimentícios e seus significados para a alimentação saudável.
- Escutar e analisar depoimentos dos atores sociais no processo educativo para formação de hábitos alimentos dos/as alunos/as: diretor da escola, professores, nutricionista e merendeiras.
- Identificar e analisar orçamento destinado para a aquisição de alimentos, oriundos do PNAE e seus significados para a seleção dos alimentos.
- Identificar e analisar a tomada de decisão da escola sobre a definição dos itens da alimentação escolar.
- Observar e analisar os/as alunos/as durante o lanche da escola, especialmente o que se refere à aceitação e consumo dos alimentos e aos hábitos alimentares.

2. A pesquisa tem como metodologia, a perspectiva observacional, descritivo-diagnóstico de realidade situada, de abordagem qualitativa, contemplando: a) revisão de literatura, b) pesquisa documental, c) pesquisa de campo, abrangendo entrevistas semiestruturadas com os **gestores institucionais** da UFU (diretores de Planejamento e de Compras e Licitação da UFU), vinculados à Pró-Reitoria de Planejamento e Administração – PROPLAD, que em linhas gerais explanarão sobre os aspectos legais e gerais do PNAE; a **nutricionista**, sobre a elaboração do cardápio da escola e alimentação saudável; as **merendeiras**, sobre as experiências *in loco* acerca de merenda escolar, educação alimentar saudável e

hábitos alimentares saudáveis; os/as **professores/as** da educação infantil (0-5 anos), sobre a prática pedagógica na formação de hábito alimentar e da aceitação e consumo de alimentos da merenda escolar pelos/as alunos/as; e o **Diretor da ESEBA**. O(A) Sr(a) será entrevistado(a) como **Gestor(a) Institucional - UFU**, em diálogo sobre o orçamento do PNAE e escolha dos alimentos para aquisição, educação alimentar saudável e hábitos alimentares saudáveis e do processo de aquisição dos gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE.

3. Considerando nosso compromisso ético de garantir o sigilo da identidade dos entrevistados: 1. Em nenhum momento os entrevistados serão identificados, e utilizaremos pseudônimos no texto científico, visando que os nomes e dados de identificação sejam preservados (os resultados da pesquisa serão publicados e, ainda assim, a identidade será preservada). 2. Nem a UFU e nem a ESEBA terão nenhum gasto e/ou ganho financeiro por participar da pesquisa. 3. Este estudo não oferece nenhum risco à saúde ou nenhum ônus, e oferece a oportunidade dos/as entrevistados/as exporem seus pensamentos nos limites das temáticas expostas. 4. Os/As entrevistados/as terão livre decisão de participar e de deixar de participar desta pesquisa a qualquer momento, sem nenhum prejuízo. 5. Uma cópia deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido ficará com o/a entrevistado/a; outra, com a UFU; e outra, com a equipe executora da pesquisa. 6. A qualquer momento a UFU, a ESEBA e/ou o/a entrevistado/a poderá solicitar informações referentes à pesquisa, entrando em contato com as pesquisadoras responsáveis por meio dos contatos (Pesquisadora principal: **Luciane Márcia de Oliveira Teodoro**; Pesquisadora orientadora: **Prof^a Gercina Santana Novais**).

4. Diante do exposto, esperamos contar com seu apoio para que os trabalhos sejam realizados na **Escola de Educação Básica – ESEBA/UFU**, sendo de extrema relevância social, para que seja possível aprimorar as ações de promoção da saúde sobre alimentação dos/as alunos/as da educação infantil na ESEBA no contexto do Programa de Alimentação Escolar (PNAE).

Uberlândia (MG), de de

[ESTE TERMO DE CONSENTIMENTO FOI ELABORADO EM 3 (TRÊS) VIAS, UMA PARA A ESCOLA, OUTRO PARA O ENTREVISTADO E OUTRA PARA OS ARQUIVOS DO PROJETO.]

Pesquisadora

Pesquisadora / Orientadora

TERMO DE CONSENTIMENTO PÓS-ESCLARECIDO

1. Declaro que após convenientemente esclarecido/a pelo/a pesquisador/a estou ciente para que serve a pesquisa e qual o procedimento que os gestores da UFU e demais atores sociais da ESEBA serão submetidos. Entendo que sou livre para interromper minha participação a qualquer momento, que meu nome não será divulgado, que não terei despesas e não receberei dinheiro para participar do estudo.

2. Diante do exposto, **CONCORDO** em participar da pesquisa: **“O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNOS/AS DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA – ESEBA/UFU: escutando nutricionista, professores, diretor e merendeiras”** no âmbito da Universidade Federal de Uberlândia-UFU e Escola de Educação Básica-ESEBA.

Uberlândia (MG), de de

Assinatura do/a Gestor/a Institucional da UFU

APÊNDICE E

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO DIRETOR(A) - ESEBA

Nome do participante da pesquisa: Nome do(a) Participante

Título do projeto: O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNOS/AS DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA –ESEBA -UFU: escutando nutricionista, professores, diretor e merendeiras.

Instituição onde será realizado: Escola de Educação Básica – ESEBA - Av. Adutora São Pedro, 40 - Campus Educação Física - Bairro Aparecida - Uberlândia - Minas Gerais - CEP: 38400-785 – Contato: 34 3218-2946 - E-mail: eseba@ufu.br

Responsável: Nome da Pesquisadora e Dados de contato

CEP-UNIUBE: Av. Nenê Sabino, 1801 – 38055-500-Uberaba/MG – Contato: 34-3319-8816 - E-mail: cep@uniube.br

Senhor Diretor,

1. O Senhor está sendo convidado(a) a participar de uma pesquisa intitulada: “**O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNOS/AS DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA –ESEBA -UFU: escutando nutricionista, professores, diretor e merendeiras**”. A pesquisa está sob a responsabilidade da pesquisadora **Luciane Márcia de Oliveira Teodoro Silva**, pós-graduanda em Educação na Universidade de Uberaba (UNIUBE), e da pesquisadora **Profª Drª Gercina Santana Novais**, docente do Programa de Mestrado Profissional em Educação: Formação Docente para a Educação Básica, orientadora da pesquisa.

O período de realização dos trabalhos está previsto para outubro/2019 a maio/2020. Os objetivos da referida pesquisa são:

- Contribuir para o debate acerca das contribuições do PNAE no desenvolvimento da educação para formação hábitos alimentares saudáveis com estudantes da escola pública de educação básica, especialmente da educação infantil.
- Identificar as ações propostas pela escola com a finalidade de incentivar a alimentação saudável e o desenvolvimento de conceitos básicos de alimentação benéfica.
- Identificar as percepções dos gestores pedagógicos a respeito da relação da alimentação na escola e a promoção dos hábitos alimentares entre escolares.
- Identificar e analisar os cardápios da escola onde será realizada a pesquisa e seus significados para a educação alimentar saudável.
- Escutar e analisar depoimentos dos gestores institucionais da UFU, quanto às exigências legais na compra dos gêneros alimentícios e seus significados para a alimentação saudável.
- Escutar e analisar depoimentos dos atores sociais no processo educativo para formação de hábitos alimentos dos/as alunos/as: diretor da escola, professores, nutricionista e merendeiras.
- Identificar e analisar orçamento destinado para a aquisição de alimentos, oriundos do PNAE e seus significados para a seleção dos alimentos.
- Identificar e analisar a tomada de decisão da escola sobre a definição dos itens da alimentação escolar.
- Observar e analisar os/as alunos/as durante o lanche da escola, especialmente o que se refere à aceitação e consumo dos alimentos e aos hábitos alimentares.

2. A pesquisa tem como metodologia, a perspectiva observacional, descritivo-diagnóstico de realidade situada, de abordagem qualitativa, contemplando: a) revisão de literatura, b) pesquisa documental, c) pesquisa de campo, abrangendo entrevistas semiestruturadas com os **gestores institucionais** da UFU (diretores de Planejamento e de Compras e Licitação da UFU), vinculados à Pró-Reitoria de Planejamento e Administração – PROPLAD, que em linhas gerais explanarão sobre os aspectos legais e gerais do PNAE; a **nutricionista**, sobre a elaboração do cardápio da escola e alimentação saudável; as **merendeiras**, sobre as experiências *in loco* acerca de merenda escolar, educação alimentar saudável e

hábitos alimentares saudáveis; os/as **professores/as** da educação infantil (0-5 anos), sobre a prática pedagógica na formação de hábito alimentar e da aceitação e consumo de alimentos da merenda escolar pelos/as alunos/as; e o **Diretor da ESEBA**. O(A) Sr(a) será entrevistado(a) como **Diretor da Escola de Educação Básica**, em diálogo sobre o orçamento do PNAE e escolha dos alimentos para aquisição, educação alimentar saudável e hábitos alimentares saudáveis e do processo de aquisição dos gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE.

Considerando nosso compromisso ético de garantir o sigilo da identidade dos entrevistados: 1. Em nenhum momento os entrevistados serão identificados, e utilizaremos pseudônimos no texto científico, visando que os nomes e dados de identificação sejam preservados (os resultados da pesquisa serão publicados e, ainda assim, a identidade será preservada). 2. Nem a UFU e nem a ESEBA terão nenhum gasto e/ou ganho financeiro por participar da pesquisa. 3. Este estudo não oferece nenhum risco à saúde ou nenhum ônus, e oferece a oportunidade dos/as entrevistados/as exporem seus pensamentos nos limites das temáticas expostas. 4. Os/As entrevistados/as terão livre decisão de participar e de deixar de participar desta pesquisa a qualquer momento, sem nenhum prejuízo. 5. Uma cópia deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido ficará com o/a entrevistado/a; outra, com a UFU; e outra, com a equipe executora da pesquisa. 6. A qualquer momento a UFU, a ESEBA e/ou o/a entrevistado/a poderá solicitar informações referentes à pesquisa, entrando em contato com as pesquisadoras responsáveis por meio dos contatos (Pesquisadora principal: **Luciane Márcia de Oliveira Teodoro**; Pesquisadora orientadora: **Prof^a Gercina Santana Novais**).

4. Diante do exposto, esperamos contar com seu apoio para que os trabalhos sejam realizados na **Escola de Educação Básica – ESEBA/UFU**, sendo de extrema relevância social, para que seja possível aprimorar as ações de promoção da saúde sobre alimentação dos/as alunos/as da educação infantil na ESEBA no contexto do Programa de Alimentação Escolar (PNAE).

Uberlândia (MG), de de

[ESTE TERMO DE CONSENTIMENTO FOI ELABORADO EM 3 (TRÊS) VIAS, UMA PARA A ESCOLA, OUTRO PARA O ENTREVISTADO E OUTRA PARA OS ARQUIVOS DO PROJETO.]

Pesquisadora

Pesquisadora / Orientadora

TERMO DE CONSENTIMENTO PÓS-ESCLARECIDO

3. Declaro que após convenientemente esclarecido/a pelo/a pesquisador/a estou ciente para que serve a pesquisa e qual o procedimento que os gestores da UFU e demais atores sociais da ESEBA serão submetidos. Entendo que sou livre para interromper minha participação a qualquer momento, que meu nome não será divulgado, que não terei despesas e não receberei dinheiro para participar do estudo.

4. Diante do exposto, **CONCORDO** em participar da pesquisa: **“O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNOS/AS DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA – ESEBA/UFU: escutando nutricionista, professores, diretor e merendeiras”** no âmbito da Universidade Federal de Uberlândia-UFU e Escola de Educação Básica-ESEBA.

Uberlândia (MG), de de

Assinatura do/a Diretor/a da ESEBA

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO PROFESSOR/A - ESEBA

Nome do participante da pesquisa: Nome do(a) Participante

Título do projeto: O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNOS/AS DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA –ESEBA -UFU: escutando nutricionista, professores, diretor e merendeiras.

Instituição onde será realizado: Escola de Educação Básica – ESEBA - Av. Aduadora São Pedro, 40 - Campus Educação Física - Bairro Aparecida - Uberlândia - Minas Gerais - CEP: 38400-785 – Contato: 34 3218-2946 - E-mail: eseba@ufu.br

Responsável: Nome da Pesquisadora e Dados de contato

CEP-UNIUBE: Av. Nenê Sabino, 1801 – 38055-500-Uberaba/MG – Contato: 34-3319-8816 - E-mail: cep@uniube.br

Prezado(a) Professor(a),

1. O(A) Sr(a). está sendo convidado(a) a participar de uma pesquisa intitulada: “**O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNOS/AS DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA –ESEBA -UFU: escutando nutricionista, professores, diretor e merendeiras**”. A pesquisa está sob a responsabilidade da pesquisadora **Luciane Márcia de Oliveira Teodoro Silva**, pós-graduanda em Educação na Universidade de Uberaba (UNIUBE), e da pesquisadora **Profª Drª Gercina Santana Novais**, docente do Programa de Mestrado Profissional em Educação: Formação Docente para a Educação Básica, orientadora da pesquisa. O período de realização dos trabalhos está previsto para outubro/2019 a maio/2020. Os objetivos da referida pesquisa são:

- Contribuir para o debate acerca das contribuições do PNAE no desenvolvimento da educação para formação hábitos alimentares saudáveis com estudantes da escola pública de educação básica, especialmente da educação infantil.
- Identificar as ações propostas pela escola com a finalidade de incentivar a alimentação saudável e o desenvolvimento de conceitos básicos de alimentação benéfica.
- Identificar as percepções dos gestores pedagógicos a respeito da relação da alimentação na escola e a promoção dos hábitos alimentares entre escolares.
- Identificar e analisar os cardápios da escola onde será realizada a pesquisa e seus significados para a educação alimentar saudável.
- Escutar e analisar depoimentos dos gestores institucionais da UFU, quanto às exigências legais na compra dos gêneros alimentícios e seus significados para a alimentação saudável.
- Escutar e analisar depoimentos dos atores sociais no processo educativo para formação de hábitos alimentos dos/as alunos/as: diretor da escola, professores, nutricionista e merendeiras.
- Identificar e analisar orçamento destinado para a aquisição de alimentos, oriundos do PNAE e seus significados para a seleção dos alimentos.
- Identificar e analisar a tomada de decisão da escola sobre a definição dos itens da alimentação escolar.
- Observar e analisar os/as alunos/as durante o lanche da escola, especialmente o que se refere à aceitação e consumo dos alimentos e aos hábitos alimentares.

2. A pesquisa tem como metodologia, a perspectiva observacional, descritivo-diagnóstico de realidade situada, de abordagem qualitativa, contemplando: a) revisão de literatura, b) pesquisa documental, c) pesquisa de campo, abrangendo entrevistas semiestruturadas com os **gestores institucionais** da UFU (diretores de Planejamento e de Compras e Licitação da UFU), vinculados à Pró-Reitoria de Planejamento e Administração – PROPLAD, que em linhas gerais explanarão sobre os aspectos legais e gerais do PNAE; a **nutricionista**, sobre a elaboração do cardápio da escola e alimentação saudável; as **merendeiras**, sobre as experiências *in loco* acerca de merenda escolar, educação alimentar saudável e hábitos alimentares saudáveis; os/as **professores/as** da educação infantil (0-5 anos), sobre a prática

pedagógica na formação de hábito alimentar e da aceitação e consumo de alimentos da merenda escolar pelos/as alunos/as; e o **Diretor da ESEBA**. O(A) Sr(a). será entrevistado(a) como **Professor(a) da Escola de Educação Básica**, em diálogo sobre o orçamento do PNAE e escolha dos alimentos para aquisição, educação alimentar saudável e hábitos alimentares saudáveis e do processo de aquisição dos gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE .

Considerando nosso compromisso ético de garantir o sigilo da identidade dos entrevistados: 1. Em nenhum momento os entrevistados serão identificados, e utilizaremos pseudônimos no texto científico, visando que os nomes e dados de identificação sejam preservados (os resultados da pesquisa serão publicados e, ainda assim, a identidade será preservada). 2. Nem a UFU e nem a ESEBA terão nenhum gasto e/ou ganho financeiro por participar da pesquisa. 3. Este estudo não oferece nenhum risco à saúde ou nenhum ônus, e oferece a oportunidade dos/as entrevistados/as exporem seus pensamentos nos limites das temáticas expostas. 4. Os/As entrevistados/as terão livre decisão de participar e de deixar de participar desta pesquisa a qualquer momento, sem nenhum prejuízo. 5. Uma cópia deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido ficará com o/a entrevistado/a; outra, com a UFU; e outra, com a equipe executora da pesquisa. 6. A qualquer momento a UFU, a ESEBA e/ou o/a entrevistado/a poderá solicitar informações referentes à pesquisa, entrando em contato com as pesquisadoras responsáveis por meio dos contatos (Pesquisadora principal: **Luciane Márcia de Oliveira Teodoro**; Pesquisadora orientadora: **Prof^a Gercina Santana Novais**).

4. Diante do exposto, esperamos contar com seu apoio para que os trabalhos sejam realizados na **Escola de Educação Básica – ESEBA/UFU**, sendo de extrema relevância social, para que seja possível aprimorar as ações de promoção da saúde sobre alimentação dos/as alunos/as da educação infantil na ESEBA no contexto do Programa de Alimentação Escolar (PNAE).

Uberlândia (MG), de de

[ESTE TERMO DE CONSENTIMENTO FOI ELABORADO EM 3 (TRÊS) VIAS, UMA PARA A ESCOLA, OUTRO PARA O ENTREVISTADO E OUTRA PARA OS ARQUIVOS DO PROJETO.]

Pesquisadora

Pesquisadora / Orientadora

TERMO DE CONSENTIMENTO PÓS-ESCLARECIDO

5. Declaro que após convenientemente esclarecido/a pelo/a pesquisador/a estou ciente para que serve a pesquisa e qual o procedimento que os gestores da UFU e demais atores sociais da ESEBA serão submetidos. Entendo que sou livre para interromper minha participação a qualquer momento, que meu nome não será divulgado, que não terei despesas e não receberei dinheiro para participar do estudo.

6. Diante do exposto, **CONCORDO** em participar da pesquisa: **“O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNOS/AS DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA – ESEBA/UFU: escutando nutricionista, professores, diretor e merendeiras”** no âmbito da Universidade Federal de Uberlândia-UFU e Escola de Educação Básica-ESEBA.

Uberlândia (MG), de de

Assinatura do/a Professor/a da ESEBA

APÊNDICE G

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO NUTRICIONISTA - ESEBA

Nome do participante da pesquisa: Nome do(a) participante

Título do projeto: O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNOS/AS DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA –ESEBA -UFU: escutando nutricionista, professores, diretor e merendeiras.

Instituição onde será realizado: Escola de Educação Básica – ESEBA - Av. Adutora São Pedro, 40 - Campus Educação Física - Bairro Aparecida - Uberlândia - Minas Gerais - CEP: 38400-785 – Contato: 34 3218-2946 - E-mail: eseba@ufu.br

Responsável: Nome da Pesquisadora e Dados de contato

CEP-UNIUBE: Av. Nenê Sabino, 1801 – 38055-500-Uberaba/MG – Contato: 34-3319-8816 - E-mail: cep@uniube.br

Prezado(a) Senhor(a),

1. O(A) Sr(a). está sendo convidado(a) a participar de uma pesquisa intitulada: “**O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNOS/AS DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA –ESEBA -UFU: escutando nutricionista, professores, diretor e merendeiras**”. A pesquisa está sob a responsabilidade da pesquisadora **Luciane Márcia de Oliveira Teodoro Silva**, pós-graduanda em Educação na Universidade de Uberaba (UNIUBE), e da pesquisadora **Profª Drª Gercina Santana Novais**, docente do Programa de Mestrado Profissional em Educação: Formação Docente para a Educação Básica, orientadora da pesquisa. O período de realização dos trabalhos está previsto para outubro/2019 a maio/2020. Os objetivos da referida pesquisa são:

- Contribuir para o debate acerca das contribuições do PNAE no desenvolvimento da educação para formação hábitos alimentares saudáveis com estudantes da escola pública de educação básica, especialmente da educação infantil.
- Identificar as ações propostas pela escola com a finalidade de incentivar a alimentação saudável e o desenvolvimento de conceitos básicos de alimentação benéfica.
- Identificar as percepções dos gestores pedagógicos a respeito da relação da alimentação na escola e a promoção dos hábitos alimentares entre escolares.
- Identificar e analisar os cardápios da escola onde será realizada a pesquisa e seus significados para a educação alimentar saudável.
- Escutar e analisar depoimentos dos gestores institucionais da UFU, quanto às exigências legais na compra dos gêneros alimentícios e seus significados para a alimentação saudável.
- Escutar e analisar depoimentos dos atores sociais no processo educativo para formação de hábitos alimentos dos/as alunos/as: diretor da escola, professores, nutricionista e merendeiras.
- Identificar e analisar orçamento destinado para a aquisição de alimentos, oriundos do PNAE e seus significados para a seleção dos alimentos.
- Identificar e analisar a tomada de decisão da escola sobre a definição dos itens da alimentação escolar.
- Observar e analisar os/as alunos/as durante o lanche da escola, especialmente o que se refere à aceitação e consumo dos alimentos e aos hábitos alimentares.

2. A pesquisa tem como metodologia, a perspectiva observacional, descritivo-diagnóstico de realidade situada, de abordagem qualitativa, contemplando: a) revisão de literatura, b) pesquisa documental, c) pesquisa de campo, abrangendo entrevistas semiestruturadas com os **gestores institucionais** da UFU (diretores de Planejamento e de Compras e Licitação da UFU), vinculados à Pró-Reitoria de Planejamento e Administração – PROPLAD, que em linhas gerais explanarão sobre os aspectos legais e gerais do PNAE; a **nutricionista**, sobre a elaboração do cardápio da escola e alimentação saudável; as **merendeiras**, sobre as experiências *in loco* acerca de merenda escolar, educação alimentar saudável e

hábitos alimentares saudáveis; os/as **professores/as** da educação infantil (0-5 anos), sobre a prática pedagógica na formação de hábito alimentar e da aceitação e consumo de alimentos da merenda escolar pelos/as alunos/as; e o **Diretor da ESEBA**. O(A) Sr(a). será entrevistado(a) como **Nutricionista da Escola de Educação Básica**, em diálogo sobre o orçamento do PNAE e escolha dos alimentos para aquisição, educação alimentar saudável e hábitos alimentares saudáveis e do processo de aquisição dos gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE .

Considerando nosso compromisso ético de garantir o sigilo da identidade dos entrevistados: 1. Em nenhum momento os entrevistados serão identificados, e utilizaremos pseudônimos no texto científico, visando que os nomes e dados de identificação sejam preservados (os resultados da pesquisa serão publicados e, ainda assim, a identidade será preservada). 2. Nem a UFU e nem a ESEBA terão nenhum gasto e/ou ganho financeiro por participar da pesquisa. 3. Este estudo não oferece nenhum risco à saúde ou nenhum ônus, e oferece a oportunidade dos/as entrevistados/as exporem seus pensamentos nos limites das temáticas expostas. 4. Os/As entrevistados/as terão livre decisão de participar e de deixar de participar desta pesquisa a qualquer momento, sem nenhum prejuízo. 5. Uma cópia deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido ficará com o/a entrevistado/a; outra, com a UFU; e outra, com a equipe executora da pesquisa. 6. A qualquer momento a UFU, a ESEBA e/ou o/a entrevistado/a poderá solicitar informações referentes à pesquisa, entrando em contato com as pesquisadoras responsáveis por meio dos contatos (Pesquisadora principal: **Luciane Márcia de Oliveira Teodoro**; Pesquisadora orientadora: **Prof^a Gercina Santana Novais**).

4. Diante do exposto, esperamos contar com seu apoio para que os trabalhos sejam realizados na **Escola de Educação Básica – ESEBA/UFU**, sendo de extrema relevância social, para que seja possível aprimorar as ações de promoção da saúde sobre alimentação dos/as alunos/as da educação infantil na ESEBA no contexto do Programa de Alimentação Escolar (PNAE).

Uberlândia (MG), de de

[ESTE TERMO DE CONSENTIMENTO FOI ELABORADO EM 3 (TRÊS) VIAS, UMA PARA A ESCOLA, OUTRO PARA O ENTREVISTADO E OUTRA PARA OS ARQUIVOS DO PROJETO.]

Pesquisadora

Pesquisadora / Orientadora

TERMO DE CONSENTIMENTO PÓS-ESCLARECIDO

7. Declaro que após convenientemente esclarecido/a pelo/a pesquisador/a estou ciente para que serve a pesquisa e qual o procedimento que os gestores da UFU e demais atores sociais da ESEBA serão submetidos. Entendo que sou livre para interromper minha participação a qualquer momento, que meu nome não será divulgado, que não terei despesas e não receberei dinheiro para participar do estudo.

8. Diante do exposto, **CONCORDO** em participar da pesquisa: **“O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNOS/AS DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA – ESEBA/UFU: escutando nutricionista, professores, diretor e merendeiras”** no âmbito da Universidade Federal de Uberlândia-UFU e Escola de Educação Básica-ESEBA.

Uberlândia (MG), de de

Assinatura do/a Nutricionista da ESEBA

APÊNDICE H

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO MERENDEIRA - ESEBA

Nome do participante da pesquisa: Nome do(a) participante

Título do projeto: O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNOS/AS DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA –ESEBA -UFU: escutando nutricionista, professores, diretor e merendeiras.

Instituição onde será realizado: Escola de Educação Básica – ESEBA - Av. Adutora São Pedro, 40 - Campus Educação Física - Bairro Aparecida - Uberlândia - Minas Gerais - CEP: 38400-785 – Contato: 34 3218-2946 - E-mail: eseba@ufu.br

Responsável: Nome da Pesquisadora e Dados de contato

CEP-UNIUBE: Av. Nenê Sabino, 1801 – 38055-500-Uberaba/MG – Contato: 34-3319-8816 - E-mail: cep@uniube.br

Prezado(a) Senhor(a),

1. O(A) Sr(a). está sendo convidado(a) a participar de uma pesquisa intitulada: “**O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNOS/AS DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA –ESEBA -UFU: escutando nutricionista, professores, diretor e merendeiras**”. A pesquisa está sob a responsabilidade da pesquisadora **Luciane Márcia de Oliveira Teodoro Silva**, pós-graduanda em Educação na Universidade de Uberaba (UNIUBE), e da pesquisadora **Profª Drª Gercina Santana Novais**, docente do Programa de Mestrado Profissional em Educação: Formação Docente para a Educação Básica, orientadora da pesquisa. O período de realização dos trabalhos está previsto para outubro/2019 a maio/2020. Os objetivos da referida pesquisa são:

- Contribuir para o debate acerca das contribuições do PNAE no desenvolvimento da educação para formação hábitos alimentares saudáveis com estudantes da escola pública de educação básica, especialmente da educação infantil.
- Identificar as ações propostas pela escola com a finalidade de incentivar a alimentação saudável e o desenvolvimento de conceitos básicos de alimentação benéfica.
- Identificar as percepções dos gestores pedagógicos a respeito da relação da alimentação na escola e a promoção dos hábitos alimentares entre escolares.
- Identificar e analisar os cardápios da escola onde será realizada a pesquisa e seus significados para a educação alimentar saudável.
- Escutar e analisar depoimentos dos gestores institucionais da UFU, quanto às exigências legais na compra dos gêneros alimentícios e seus significados para a alimentação saudável.
- Escutar e analisar depoimentos dos atores sociais no processo educativo para formação de hábitos alimentos dos/as alunos/as: diretor da escola, professores, nutricionista e merendeiras.
- Identificar e analisar orçamento destinado para a aquisição de alimentos, oriundos do PNAE e seus significados para a seleção dos alimentos.
- Identificar e analisar a tomada de decisão da escola sobre a definição dos itens da alimentação escolar.
- Observar e analisar os/as alunos/as durante o lanche da escola, especialmente o que se refere à aceitação e consumo dos alimentos e aos hábitos alimentares.

2. A pesquisa tem como metodologia, a perspectiva observacional, descritivo-diagnóstico de realidade situada, de abordagem qualitativa, contemplando: a) revisão de literatura, b) pesquisa documental, c) pesquisa de campo, abrangendo entrevistas semiestruturadas com os **gestores institucionais** da UFU (diretores de Planejamento e de Compras e Licitação da UFU), vinculados à Pró-Reitoria de Planejamento e Administração – PROPLAD, que em linhas gerais explanarão sobre os aspectos legais e gerais do PNAE; a **nutricionista**, sobre a elaboração do cardápio da escola e alimentação saudável; as **merendeiras**, sobre as experiências *in loco* acerca de merenda escolar, educação alimentar saudável e hábitos alimentares saudáveis; os/as **professores/as** da educação infantil (0-5 anos), sobre a prática

pedagógica na formação de hábito alimentar e da aceitação e consumo de alimentos da merenda escolar pelos/as alunos/as; e o **Diretor da ESEBA**. O(A)Sr(a). será entrevistado(a) como **Merendeira da Escola de Educação Básica**, em diálogo sobre o orçamento do PNAE e escolha dos alimentos para aquisição, educação alimentar saudável e hábitos alimentares saudáveis e do processo de aquisição dos gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE .

Considerando nosso compromisso ético de garantir o sigilo da identidade dos entrevistados: 1. Em nenhum momento os entrevistados serão identificados, e utilizaremos pseudônimos no texto científico, visando que os nomes e dados de identificação sejam preservados (os resultados da pesquisa serão publicados e, ainda assim, a identidade será preservada). 2. Nem a UFU e nem a ESEBA terão nenhum gasto e/ou ganho financeiro por participar da pesquisa. 3. Este estudo não oferece nenhum risco à saúde ou nenhum ônus, e oferece a oportunidade dos/as entrevistados/as exporem seus pensamentos nos limites das temáticas expostas. 4. Os/As entrevistados/as terão livre decisão de participar e de deixar de participar desta pesquisa a qualquer momento, sem nenhum prejuízo. 5. Uma cópia deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido ficará com o/a entrevistado/a; outra, com a UFU; e outra, com a equipe executora da pesquisa. 6. A qualquer momento a UFU, a ESEBA e/ou o/a entrevistado/a poderá solicitar informações referentes à pesquisa, entrando em contato com as pesquisadoras responsáveis por meio dos contatos (Pesquisadora principal: **Luciane Márcia de Oliveira Teodoro**; Pesquisadora orientadora: **Prof^a Gercina Santana Novais**).

4. Diante do exposto, esperamos contar com seu apoio para que os trabalhos sejam realizados na **Escola de Educação Básica – ESEBA/UFU**, sendo de extrema relevância social, para que seja possível aprimorar as ações de promoção da saúde sobre alimentação dos/as alunos/as da educação infantil na ESEBA no contexto do Programa de Alimentação Escolar (PNAE).

Uberlândia (MG), de de

[ESTE TERMO DE CONSENTIMENTO FOI ELABORADO EM 3 (TRÊS) VIAS, UMA PARA A ESCOLA, OUTRO PARA O ENTREVISTADO E OUTRA PARA OS ARQUIVOS DO PROJETO.]

Pesquisadora

Pesquisadora / Orientadora

TERMO DE CONSENTIMENTO PÓS-ESCLARECIDO

9. Declaro que após convenientemente esclarecido/a pelo/a pesquisador/a estou ciente para que serve a pesquisa e qual o procedimento que os gestores da UFU e demais atores sociais da ESEBA serão submetidos. Entendo que sou livre para interromper minha participação a qualquer momento, que meu nome não será divulgado, que não terei despesas e não receberei dinheiro para participar do estudo.

10. Diante do exposto, **CONCORDO** em participar da pesquisa: **“O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNOS/AS DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA – ESEBA/UFU: escutando nutricionista, professores, diretor e merendeiras”** no âmbito da Universidade Federal de Uberlândia-UFU e Escola de Educação Básica-ESEBA.

Uberlândia (MG), de de

Assinatura da Merendeira da ESEBA

APÊNDICE I

ROTEIRO DE ENTREVISTA COM GESTORES INSTITUCIONAIS DA UFU

DATA: ___/___/___

Órgão:

Nome do gestor: _____

Cargo que ocupa na Instituição: _____

Desde que data ocupa o cargo na Instituição: _____

Formação acadêmica: _____

1. DOS ASPECTOS INSTITUCIONAIS

- 1.1. Desde que ano a UFU recebe orçamento/financeiro do PNAE?
- 1.2. Qual o número de alunos/as atendidos/as por esse orçamento?
- 1.3. Existe alguma avaliação institucional sobre a utilização desse recurso?
- 1.4. O valor recebido para o ano de 2019 é suficiente para custear a merenda escolar? Em algum ano foi necessária complementação da Instituição para atendimento ao Programa no âmbito da UFU?

2. DOS ASPECTOS LEGAIS

- 2.1. Quais as recomendações legais que a sua área encaminha à ESEBA para que haja otimização do recurso sem prejuízo aos/as aluno/as?
- 2.2. Há alguma análise de risco para a execução do plano de compras?
- 2.3. Além da Lei nº 8.666, quais as alterações legais de impacto na gestão do recurso?
- 2.4. Como o recebimento do recurso é anual, qual o tempo que leva para concluir o processo de licitação para aquisição dos gêneros alimentícios a partir do momento que ele chega na UFU?

3. DOS ASPECTOS SOBRE O PROGRAMA

- 3.1. Essa Diretoria foi consultada pelo Gestor da ESEBA para algum esclarecimento ou orientação quanto à elaboração do edital de acordo com a legislação vigente?
- 3.2. Na execução da chamada pública, foi bem sucedido o proposto no edital? Se a resposta for negativa, relate em qual aspecto.
- 3.3. Quantos produtores individuais ou participantes de cooperativas ou associações foram atraídos para a chamada pública?

4. DOS ASPECTOS GERAIS DO PROGRAMA

- 4.1. Discorra sobre o PNAE e possíveis contribuições para a formação de hábitos alimentares saudáveis no contexto da educação pública.

Entrevistador:

Tempo de duração da entrevista:

APÊNDICE J

ROTEIRO DE ENTREVISTA COM DIRETOR (GESTOR) DA ESEBA
--

DATA: ____/____/____

Nome do gestor: _____

Cargo que ocupa na Instituição: _____

Desde que data ocupa o cargo na Instituição: _____

Formação acadêmica: _____

Identificação da escola _____

Rua: _____

Bairro: _____

1. DOS ASPECTOS INSTITUCIONAIS

- 1.1. O valor recebido do FNDE é suficiente para custear a merenda escolar?
- 1.2. Qual o número de alunos/as atendidos/as por esse orçamento/financeiro no recorte temporal 2018/2019?
- 1.3. Existe alguma avaliação institucional da ESEBA sobre a utilização desse recurso?
- 1.4. A partir do recebimento do recurso na ESEBA, existe a necessidade de complementação da Instituição para atendimento ao Programa no âmbito da UFU?
- 1.5. Para que haja otimização do recurso sem prejuízo aos/às alunos/as, quais as ações propostas operacionalizadas pela ESEBA junto à UFU?
- 1.6. Há alguma análise de risco para a execução do plano de compras?
- 1.7. Existe alguma cultura de transição de cargo de gestão assim quando finaliza o mandato?

2. DOS ASPECTOS SOBRE O PROGRAMA

- 2.1. Existe alguma ação administrativa efetiva da ESEBA quanto à apresentação desse Programa no âmbito da escola?
- 2.2. A ESEBA tem como premissa consultar os gestores institucionais para orientação de elaboração do edital à luz da legislação vigente?
- 2.3. A execução da chamada pública foi bem sucedida como proposto no edital? Se a resposta for negativa, relate em qual aspecto.
- 2.4. Quantos aos produtores individuais ou participantes de cooperativas ou associações, alguma dessas categorias foi atraída para a chamada pública?
3. Como se operacionaliza a Prestação de Contas do recurso ao FNDE?
4. Há algum instrumento de Avaliação Interna utilização do recurso no âmbito da ESEBA/UFU?
5. Há alguma ação efetiva na ESEBA quanto à melhoria na utilização do recurso no âmbito da ESEBA/UFU?
6. Quantas merendeiras atuam na ESEBA? E quantas atuam na Educação Infantil?
7. Como é a infraestrutura da ESEBA com referência à cantina? Fale sobre o armazenamento dos gêneros alimentícios adquiridos.
8. Fale sobre o PNAE e as possíveis contribuições no processo de formação de hábitos alimentares saudáveis no contexto da educação infantil pública e pontue as sugestões de melhorias.

Entrevistador:

Tempo de duração da entrevista:

APÊNDICE K

ROTEIRO DE ENTREVISTA COM PROFESSORES/AS DA ESEBA
--

DATA: ___/___/___

Nome do/a professor/a: _____

Cargo que ocupa na Instituição: _____

Desde que data ocupa o cargo na Instituição: _____

Formação acadêmica: _____

1. O (A) Senhor(a) acha relevante a temática “formação de hábitos alimentares saudáveis na escola”? () Sim - Justifique () Não
2. No momento da matrícula é perguntado aos pais sobre os hábitos alimentares dos/as filhos?
() Sim () Não
3. Há preocupação com as crianças que apresentam necessidades nutricionais diferenciadas?
() Sim – Como são trabalhadas? () Não
4. Em sua opinião, o tema alimentação saudável vem sendo abordado de forma satisfatória, desde a perspectiva da aprendizagem dos/as alunos/as?
() Sim () Não () Às vezes
 - 4.1. Como são desenvolvidas as ações de educação alimentar e nutricional efetivamente nas salas de aulas?
5. Há alguma proposição de projetos ou programas para promoção de saúde e alimentação saudável para formação de escolares da educação infantil na ESEBA? Quais?
 - 5.1. Estão incluídas, nas ações cotidianas, atividades lúdicas e educativas na temática hábitos alimentares saudáveis?
() Sim () Não
 - 5.2. Há reuniões com a família do/a educando/a sobre orientações de quais os melhores alimentos indicados para a formação da criança?
() Sim – Qual a periodicidade? () Não
6. Em sua opinião o que a gestão da escola poderia contribuir para que os/as professores/as pudessem trabalhar melhor, efetiva e continuamente essa temática em sala de aula?
7. Faça suas considerações (críticas e sugestões) sobre a alimentação escolar e educação alimentar saudável.

Entrevistador:

Tempo de duração da entrevista:

APÊNDICE L

ROTEIRO DE ENTREVISTA COM NUTRICIONISTA DA ESEBA

DATA: ____/____/____

Nome do/a Nutricionista: _____

Cargo que ocupa na Instituição: _____

Desde que data ocupa o cargo na Instituição: _____

Formação acadêmica: _____

1. Quais foram ou são os fatores que foram ou são obstáculos para efetivação da Lei nº 11.947/2009 na ESEBA?
 - () Desconhecimento da legislação vigente do PNAE;
 - () Não há articulação entre a Educação e a Agricultura local no contexto do PNAE;
 - () A agricultura familiar não está organizada;
 - () Desinteresse da agricultura familiar local;
 - () Desconfiança da agricultura familiar local em comercializar com a UFU;
 - () Entidade Executora não está efetivamente preparada para operacionalizar a compra da Agricultura Familiar;
 - () Falta de capacitação dos atores envolvidos. Em sua opinião quais seriam os atores que deveriam ser capacitados?

2. O que você acha da estrutura (física) da cozinha da escola.

3. No quesito operacionalidade, como são elaborados os cardápios e quais são efetivamente os critérios utilizados?

4. Na elaboração dos cardápios, existe a participação ou colaboração de mais pessoas? Se sim, quais? () Diretoras(es) () Coordenadoras(es) Pedagógicas(os) () Educadoras(es) () Merendeiras(os) () Estudantes () Mães/pais () Conselho da Alimentação Escolar () Outros: quais?

5. Ainda na elaboração dos cardápios, quais as ações promovidas com relação à sazonalidade de alguns produtos? Nesse sentido, respeita-se a safra local e se modifica com a frequência necessária?
 - 5.1. Quantas vezes por semana são oferecidas frutas e verduras na alimentação escolar?

6. No exercício da função de nutricionista o/a senhor/a é consultado/a ou participa diretamente no planejamento ou na elaboração dos editais de compras, no que se refere aos tipos, quantidades e especificações técnicas dos produtos?

7. Cite os alimentos provenientes da agricultura familiar mais presentes nos cardápios da ESEBA.

8. Você conhece os alimentos produzidos pelas cooperativas de agricultores familiares locais? Como obtém estas informações?

9. Há alguma proposição de projetos ou programas para promoção de saúde e alimentação saudável para formação de escolares da educação infantil na ESEBA? Quais?

10. Qual o perfil nutricional dos/as alunos/as beneficiados/as pelo PNAE na ESEBA? Há algum estudo ou diagnóstico? Como são pensadas as ações relacionadas à questão da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) como um direito garantido aos/às alunos/as beneficiários/as do Programa?

Entrevistador:

Tempo de duração da entrevista:

APÊNDICE M

ROTEIRO DE ENTREVISTA COM MERENDEIRA DA ESEBA
--

DATA: ___/___/___

Nome do(a) Cozinheiro/Merendeira: _____

Cargo que ocupa na Instituição: _____

Desde que data ocupa o cargo na Instituição: _____

Formação acadêmica: _____

1. O(A) Senhor(a) conhece o PNAE e sua finalidade?
 Sim. Fale um pouco sobre o que o(a) senhor (a) sabe. Não

2. O(A) Senhor(a) acha que as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios da escola estão em condições higiênico sanitárias apropriadas?

3. O(A) Senhor(a) recebeu alguma orientação/capacitação/treinamento sobre:

3.1. Nutrição e higiene dos alimentos	<input type="checkbox"/> Sim	Quem promoveu?	<input type="checkbox"/> Não
3.2. Elaboração dos cardápios	<input type="checkbox"/> Sim	Quem promoveu?	<input type="checkbox"/> Não
3.3. Aproveitamento dos alimentos	<input type="checkbox"/> Sim	Quem promoveu?	<input type="checkbox"/> Não
3.4. Gostaria de receber algum desse curso ou treinamento?	<input type="checkbox"/> Sim		<input type="checkbox"/> Não

4. O(A) Senhor(a) participa da elaboração do cardápio? Sim Não
 - 4.1. Caso não tenha o produto solicitado, ou venha alguma coisa diferente, como o/a senhor/a o substitui?
 - 4.2. O(A) Senhor(a) utiliza algum receituário para preparar a alimentação escolar? Como ela feita?
 - 4.3. Quais frutas e verduras são oferecidas?
 - 4.4. Quantas vezes por semana são oferecidas frutas e verduras na alimentação escolar?
 - 4.5. Em sua opinião as crianças gostam da comida? Sim Não
 - 4.6. Dos alimentos que são oferecidos na merenda escolar descreva quais eles gostam mais ou gostam menos?
 - 4.7. Em sua opinião qual(is) alimento(s) mais falta(m) na escola
 - 4.8. Em sua opinião qual(is) alimento(s) poderiam ser inseridos no cardápio da merenda da escola

5. Em sua opinião, no decorrer dos anos, o(a) senhor(a) percebeu se houve mudanças na qualidade da alimentação oferecida na Escola?

6. Quais as principais dificuldades para realização do seu trabalho?
 - 5.1. No que o/a senhor/a acha que deveria melhorar para a aquisição dos produtos para a merenda escolar?

7. Considerando sua experiência sobre merenda escolar, o/a senhor/a, acha que houve mudanças na aceitabilidade das refeições por parte dos escolares/atendidos da educação infantil? (detalhar)

Entrevistador:

Tempo de duração da entrevista:

APÊNDICE N

DETALHAMENTO DAS PRODUÇÕES: TESES E DISSERTAÇÕES SELECIONADAS 2014-2019

BASE	TESES E DISSERTAÇÕES
C A P E S	<p>Relacionadas à “Alimentação Escolar”</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ROSSETTI, Francini Xavier Consumo de refeições e petiscos da população brasileira: composição nutricional, estruturação temporal e espacial dos hábitos alimentares (Tese- Ciências e Tecnologia de Alimentos /Defesa- 2019). 2. COSTA, Danielle Dias da. Regular o corpo, governar a vida: a Política de Saúde na escola. (Tese - Educação em Ciências e Matemática – Defesa/2019). 3. MUCINHATO, Raísa Moreira Dardaque Água e Alimentação Escolar: diálogo global sobre a segurança dos alimentos (Tese - Nutrição – Defesa/2019) 4. MOTTAS, Thiago Schroeder Programa Saúde Escolar: A Percepção Dos Diretores De Escolas Públicas (Dissertação - Políticas Públicas e Desenvolvimento Local - Defesa/2019). 5. RODRIGUES, Vanessa Schottz Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): controvérsias sobre os instrumentos de compra de alimentos produzidos pela agricultura familiar – (Tese Ciências Sociais Em Desenvolvimento, Agricultura E Sociedade Defesa/2017) 6. NETO, Fernanda Gums Boas Práticas Na Alimentação De Centros Municipais De Educação Infantil: Aspectos Higiénico Sanitários E Físico-Funcionais (Dissertação - Ciências da Saúde – Defesa/2015) 7. MATTOS, Natalia Sales De Elaboração De Caderno Para Mudança De Comportamento Alimentar De Escolares (Dissertação - Psicologia e Saúde –Defesa/2018) 8. PAULINO, Beatriz Momesso Impacto e eficiência da alimentação escolar na melhoria da segurança alimentar e nutricional (Dissertação – Produção e Logística - Defesa/2018) 9. BENVINDO, Joyce Larissa Da Silva Adesão ao Programa Nacional de Alimentação Escolar: Fatores Associados e a Qualidade Nutricional Das Refeições(Dissertação –Ciências da Saúde - Alimentos, Nutrição E Saúde- Defesa/2018)
	<p>Relacionadas à “Hábitos Alimentares Saudáveis”</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. DUTRA, Gisele Ferreira Hábitos alimentares e prática de atividade física em crianças pertencentes a uma coorte em uma cidade no sul do Brasil.(Tese - Saúde E Comportamento – Defesa/2015) 2. MARTINS Tauane Ramaldes Avaliação Da Capacidade De Escolares Em Incorporar Hábitos De Saúde Bucal Após Atividades Educativas (Dissertação – Ciências da Saúde – Defesa/2018) 3. BLANCO, Vanessa Just A construção da moral alimentar em crianças e adolescentes: pensar, julgar e decidir (Dissertação - Educação - Defesa/2019) 4. RIBEIRO, Jaqueline Damaceno Infância, Consumo E Alimentação: Reflexões Sobre Essa Relação No Contexto De Uma Escola De Educação Infantil (Dissertação – Educação – Defesa/2019) 5. VIEIRA, Pinto Fabiola-Programa Nacional de Alimentação escolar: uma análise de desempenho de resultados (Dissertação - Ciências Sociais Em Desenvolvimento, Agricultura E Sociedade – Defesa/2017)
	<p>Relacionadas à Merenda Escolar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. DYSARZ, Fernanda Pereira O SABER DA MERENDA: práticas educativas no contexto da alimentação escolar (Dissertação - Educação Em Ciências E Saúde – Defesa/2014) 2. ROCHA, Naruna Pereira Avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar e dos fatores associados à situação de insegurança alimentar e nutricional em crianças (Dissertação – Ciência Da Nutrição Defesa/2016) 3. BORBA, Anabelle Retondario De Lima Qualidade nutricional da alimentação escolar fornecida a crianças de 7 a 36 meses em Centros Municipais de Educação Infantil (Dissertação - Alimentação e Nutrição – Defesa/2014) 4. COSTA, Paula Medeiros Gestão E Execução Do Programa Nacional De Alimentação Escolar Nos Institutos Federais De Educação, Ciência E Tecnologia (Dissertação - Nutrição e Saúde – Defesa/2015) 5. ERTHAL, Marcela Martins Fogagnoli Alimentar É Também Educar: A Merenda Escolar No Brasil (1940-1960) (Tese - História Das Ciências – Defesa/2017)

BDTD	<p style="text-align: center;">Relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. RAMOS, FLAVIA PASCOAL Acepções E Práticas De Educação Alimentar E Nutricional No Âmbito Escolar (Dissertação Alimentos, Nutrição E Saúde – Defesa/2015). 2. SOARES, Gabriela Benevides Compreensão De Nutricionistas Da Alimentação Escolar Sobre Educação Alimentar E Nutricional (Dissertação -Nutrição e Saúde - Defesa/2015)
	<p style="text-align: center;">Relacionadas à Alimentação Escolar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. RIBEIRO, Helena Cardoso -O que é comer na escola? Da escola à política: uma análise do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Tese – Ciências Sociais Aplicadas/ Defesa 2017) 2. LOPES, Bruno de Jesus -Análise da implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE a partir de instrumentos de avaliação de políticas e fiscalização de programas governamentais (Tese – Extensão Rural /Defesa 2017) 3. ANDRADE, Marta Leone Costa dos Santos - Alimentação escolar na rede pública de ensino básico: um olhar sobre os resultados da implementação do PNAE nas capitais brasileiras. (Dissertação – Ciência Política – Defesa/2017) 4. LIMA, José Claudionor de- Significados atribuídos à alimentação saudável por professores da Educação Infantil: entre o dito e o vivido (Dissertação – Educação - Defesa 2018) 5. SOUZA, Alberto Giovanni de. -Os Entraves e a assimetria informacional nas compras diretas da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Dissertação – Ciências Sociais Aplicadas- Administração/2017). 6. COSTA, Paula Medeiros Gestão e execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar nos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia – (Dissertação – Ciências da Saúde: Nutrição/2015)
	<p style="text-align: center;">Relacionados à “Hábitos Alimentares Saudáveis”</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. SOARES, Gabriela Benevides Compreensão de nutricionistas da alimentação escolar sobre educação alimentar e nutricional – (Dissertação – Ciências da Saúde: Nutrição/2015). 2. SCARPARO, Ana Luiza Sander, Crenças sobre o ensino da temática alimentação saudável no ambiente escolar - (Dissertação – Ciências da Saúde: Nutrição / 2017)
	<p style="text-align: center;">Relacionada à Merenda Escolar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ROCHA, Naruna Pereira, Avaliação do Programa Nacional de alimentação escolar e dos fatores associados à situação de (In)segurança alimentar e nutricional em crianças (Dissertação – Ciências da Saúde: Nutrição /2016).
	<p style="text-align: center;">Relacionada à Segurança Alimentar e Nutricional</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. OLIVEIRA, Erika de Souza,1986, Desenvolvimento local e segurança alimentar e nutricional no Programa Nacional de Alimentação Escolar : um método de análise – (Dissertação – Engenharia Agrícola /2015). 2. SILVA, Déborah Bosco, Índice de qualidade da alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Dissertação – Gestão Pública /2015). 3. SICOLI, Juliana Lordello, As contribuições do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) para o fortalecimento da agricultura familiar e a promoção do direito humano à alimentação adequada e saudável (Dissertação – Nutrição/2017)

Fonte: A autora (2020).

APÊNDICE O

DETALHAMENTO DOS ARTIGOS SELECIONADOS 2014-2019

BASE	ARTIGOS SELECIONADOS
CAPES	<p>Relacionados à “Alimentação Escolar”</p> <ol style="list-style-type: none"> DOS SANTOS, Sérgio Ribeiro; de Sousa Costa, Maria Bernadete ; Torres de Paiva Bandeira, Geovanna. As formas de gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Revista de Salud Pública, 01 April 2016, Vol.18(2), pp.311-320. SIQUEIRA, Renata Lopes de ; Cotta, Rosângela Minardi Mitre ; Ribeiro, Rita de Cássia Lanes ; Sperandio, Naiara, Priore, Sílvia Eloíza. Análise da incorporação da perspectiva do Direito Humano à Alimentação adequada no desenho institucional do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Ciência & Saúde Coletiva, 01 January 2014, Vol.19(1), pp.301-310, jan.2014. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232014000100301&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em 26 out 2020. https://doi.org/10.1590/1413-81232014191.2114. Os Estudos Científicos citados no Artigo foram: 2.1.) - COSTA, Ester de Queirós; RIBEIRO, Victoria Maria Brant; RIBEIRO, Eliana Claudia de Otero. Programa de alimentação escolar: espaço de aprendizagem e produção de conhecimento. Rev. Nutr., Campinas, v.14, n.3, p.225-229, dez.2001 Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732001000300009&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 26 out 2020. https://doi.org/10.1590/S1415-52732001000300009. 2.2)- PIPITONE, Maria Angélica Penatti et al. Atuação dos conselhos municipais de alimentação escolar na gestão do programa nacional de alimentação escolar. Rev. Nutr., Campinas , v. 16, n. 2, p. 143-154, jun. 2003. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732003000200001&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 26 out 2020. https://doi.org/10.1590/S1415-52732003000200001. 2.3) SOTELO YOM, COLUGNATI FAB, TADDEI JAAC. Prevalência de sobrepeso e obesidade entre escolares da rede pública segundo três critérios de diagnóstico antropométrico. Cad Saude Publica., 2004; 20(1):233- 240. - STURION, Gilma Lucazechi et al . Fatores condicionantes da adesão dos alunos ao Programa de Alimentação Escolar no Brasil. Rev. Nutr., Campinas, v. 18, n. 2, p. 167-181, abr. 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000200001&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 26 out. 2020. https://doi.org/10.1590/S1415-52732005000200001. DANELON, Maria Angélica Schievano; DANELON Mariana Schievano ; SILVA Marina Vieira Da. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da convivência do Programa de Alimentação Escolar e das cantinas. Revista Segurança Alimentar e Nutricional, 01 February 2015, Vol.13(1), pp.85-94. CALASANS, Flávia Verônica Marques; SANTOS, Sandra Maria Chaves Dos. Avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar: desenvolvimento de um protocolo de indicadores Revista Segurança Alimentar e Nutricional, 01 February 2015, Vol.20(1), pp.24-40. ROSSETTI, Francini Xavier; SILVA Marina Vieira Da ; WINNIE, LoWaiYee. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o desafio da aquisição de alimentos regionais e saudáveis. Revista Segurança Alimentar e Nutricional, 01 December 2016, Vol.23(2), pp.912-923. GREGOLIN, Graciela Caroline ; GREGOLIN, Marcos Roberto Pires ; TRICHES, Rozane Marcia; ZONIN, Wilson João, Política pública e sustentabilidade: possibilidade de interface no Programa Nacional De Alimentação Escolar - PNAE (Public policy and sustainability: possibility of interface in National School Meal Program - NSMP). Revista Emancipação, 01 December 2017, Vol.17(2), pp.198-216
	<p>Relacionada à “Hábitos Alimentares Saudáveis”</p> <ol style="list-style-type: none"> SOARES, Pamela et al. Programa Nacional de Alimentação Escolar como promotor de Sistemas Alimentares Locais, Saudáveis e Sustentáveis: uma avaliação da execução financeira. <i>Ciênc. saúde coletiva</i> [online]. 2018, vol.23, n.12, pp.4189-4197. ISSN 1678-4561. https://doi.org/10.1590/1413-812320182312.25582016.
	<p>Relacionada à “Merenda Escolar”</p> <ol style="list-style-type: none"> CAPELATTI, Fernanda Batista, Merenda escolar: os hábitos alimentares dos alunos do Pré II do Centro Municipal de Educação Infantil Cecília Meireles. Eventos Pedagógicos, 01 June 2015, Vol.6(2), pp.113-122.
	<p>Relacionadas à “Segurança Alimentar Nutricional”</p> <ol style="list-style-type: none"> ALMEIDA, Gessica Mercia ; SILVA, Simoni Urbano ; Soares, BENEVIDES, Gabriela ; GREGORIO, Nicolly Patricia ; SOUSA, Lucilene Maria ; MONEGO, Estelamaris Tronco. Educação alimentar e nutricional no exercício profissional do nutricionista atuante no programa nacional de alimentação escolar: um panorama brasileiro. Demetra: Food, Nutrition & Health, 2018, Vol.13(4), p.851(23). BOCCHI, Carmem Priscila; Magalhães, Élcio De Souza ; Rahal, Lilian ; Gentil, Patrícia ; Gonçalves, Rafaela De Sá. A década da nutrição, a política de segurança alimentar e nutricional e as compras públicas da agricultura familiar no Brasil. Revista Panamericana de Salud Pública, 2019, Vol.43.- LIBERMANN, Angelita Pinto ; BERTOLINI, Geysler Rogis Flor Tendências de pesquisa em políticas públicas: uma avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Ciência & Saúde Coletiva, 01 November 2015, Vol.20(11), pp.3533-3546.

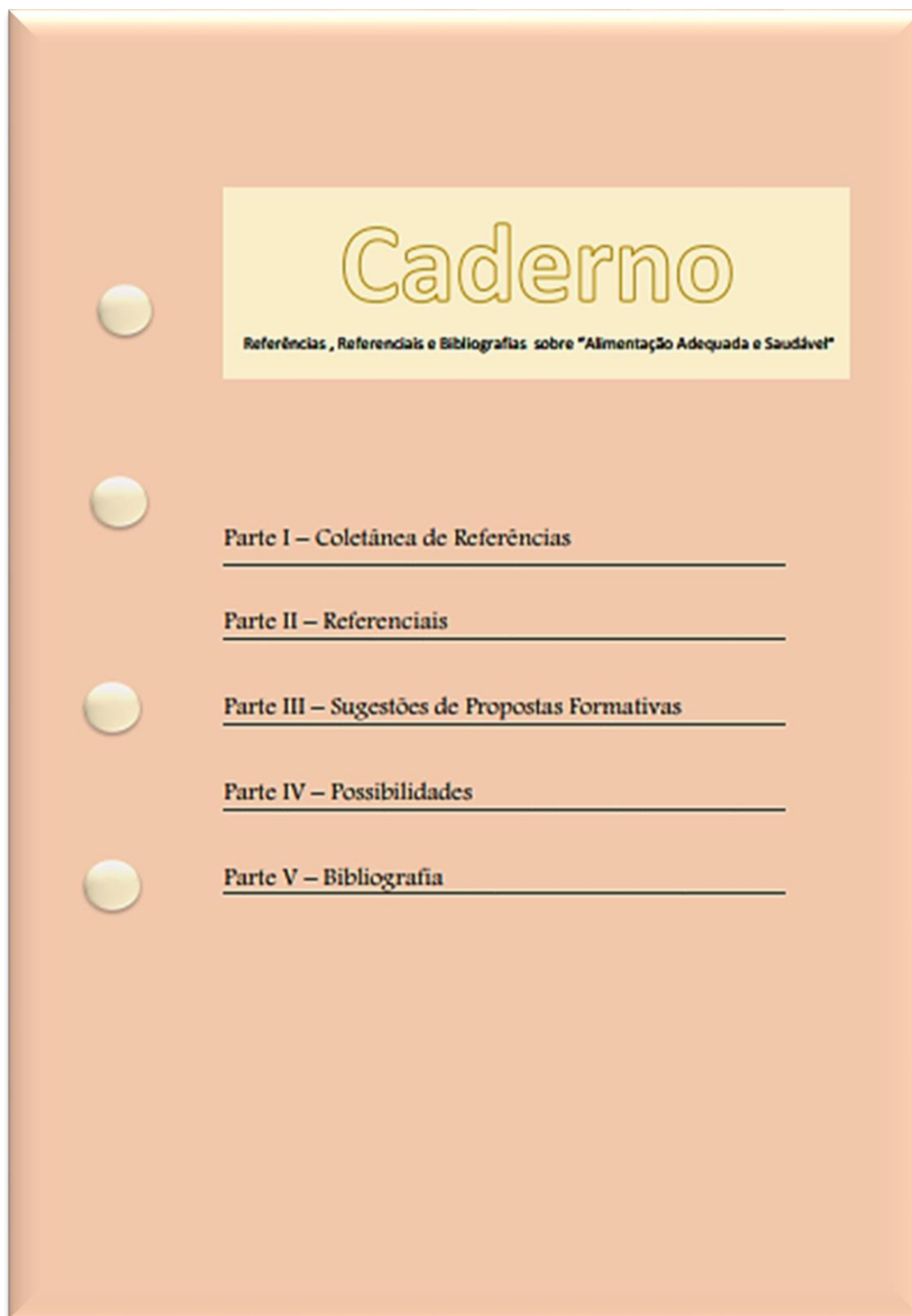
Relacionadas à "Alimentação Escolar"

1. PEDRAZA, Dixis Figueroa; MELO, Nadinne Lívia Silva de; Silva, Franciely Albuquerque; ARAUJO, Erika Morganna Neves. **Avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar: revisão da literatura.** *Ciência & Saúde Coletiva* Mai 2018, Volume 23 Nº 5 Páginas 1551 – 1560, maio 2018. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232018000501551&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 26 out 2020. <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232018235.17832016>.
Os 12 (doze) artigos referenciais vinculados foram:
 - 1.1. - BANDEIRA, Luisete Moraes et al. Análise dos pareceres conclusivos dos Conselhos de Alimentação Escolar sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Rev. Nutr.**, Campinas, v.26, n.3, p.343-351, jun.2013. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732013000300009&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 26 out 2020. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732013000300009>.
 - 1.2. - BEZERRA, Olívia Maria de Paula Alves et al Promoção da aquisição de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar em Territórios da Cidadania de Minas Gerais e Espírito Santo. **Rev. Nutr.**, Campinas, v.26, n3, p.335-342, jun2013. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732013000300008&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 26 out 2020. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732013000300008>.
 - 1.3. - CHAVES, Lorena Gonçalves et al. Reflexões sobre a atuação do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar no Brasil. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 4, p. 917-926, abr. 2013 Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232013000400003&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em 26 out 2020. <http://dx.doi.org/10.1590/S1413-81232013000400003>.
 - 1.4. - CUNHA, Diogo thimoteo da et al. Pratos da comida regional no Programa Nacional de Alimentação Escolar: Aceitabilidade e composição nutricional. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 27, n. 4, pág. 423-434, agosto de 2014. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732014000400423&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 26 out 2020. <http://dx.doi.org/10.1590/1415-52732014000400004>.
 - 1.5. - GABRIEL, Cristine Garcia et al. Avaliação da gestão municipal do Programa Nacional de Alimentação Escolar nos maiores municípios de Santa Catarina, Brasil. **Cad. Saúde Pública** [online]. 2014, vol.30, n.9, pp.2017-2023. ISSN 0102-311X. Disponível em: <https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2014000902017&lng=pt&tng=pt>. acessos em 26 out. 2020. <https://doi.org/10.1590/0102-311XER00112813>.
 - 1.6. - GABRIEL, Cristine Garcia et al. Planejamento de cardápios para escolas públicas municipais: reflexão e ilustração desse processo em duas capitais brasileiras. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 25, n. 3, p. 363-372, jun. 2012. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732012000300006&lng=pt&nrm=iso>. acessos em 26 out. 2020. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732012000300006>.
 - 1.7. - GABRIEL, Cristine Garcia; GOULART, Gabriela; CALVO, Maria Cristina Marino. Gestão municipal do Programa Nacional de Alimentação Escolar nas capitais da região Sul do Brasil. **Rev. Nutr.**, Campinas, v.28, n.6, p.667-680, dez.2015. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732015000600667&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 26 out 2020. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732015000600009>.
 - 1.8. - GABRIEL, Cristine Garcia et al. Conselhos Municipais de Alimentação Escolar em Santa Catarina: caracterização e perfil de atuação. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 4, p. 971-978, abr. 2013. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232013000400009&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 26 out 2020. <http://dx.doi.org/10.1590/S1413-81232013000400009>.
 - 1.9. - GONÇALVES, Héliida Ventura Barbosa; CUNHA, Diogo Thimoteo da; STEDEFELDT, Elke e ROSSO, Veridiana Vera de. Produtos da agricultura familiar nos cardápios da alimentação escolar: uma parceria para a promoção da alimentação saudável. **Ciênc. Rural** [online]. 2015, vol.45, n.12, pp.2267-2273. Epub 01 de setembro de 2015. ISSN 1678-4596. Acesso em: 26 out 2020. <https://doi.org/10.1590/0103-8478cr20150214>.
 - 1.10. - MACHADO, Patrícia Maria de Oliveira et al. Caracterização do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Estado de Santa Catarina. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 26, n. 6, p. 715-725, dez. 2013. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732013000600010&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 26 out. 2020. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732013000600010>.
 - 1.11. - PEIXINHO, Albaneide Maria Lima. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 4, p. 909-916, abr. 2013. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232013000400002&lng=pt&nrm=iso>. Acessos em: 26 out 2020. <http://dx.doi.org/10.1590/S1413-81232013000400002>.
 - 1.12. - SARAIVA, Elisa Braga et al. Panorama da compra de alimentos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 4, p.927-935, abr.2013 Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232013000400004&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 26 out 2020. <http://dx.doi.org/10.1590/S1413-81232013000400004>
2. SILVA, Edleuza Oliveira; AMPARO-SANTOS, Lígia; SOARES, Micheli Dantas **Interações entre práticas alimentares e identidades: resignificando a escola pública e a alimentação escolar.** Facebook. Twitter. Cadernos de Saúde Pública Métricas, Out 2019, Volume 35 Nº 11 elocation e00217918.
3. SIQUEIRA, Renata Lopes de; COTTA, Rosângela Minardi Mitre; RIBEIRO, Rita de Cássia Lanes; SPERANDIO, Naiara; Priore, Sílvia Eloíza. **Análise da incorporação da perspectiva do direito humano à alimentação adequada no desenho institucional do programa nacional de alimentação escolar.** *Ciência & Saúde Coletiva* Jan 2014, Volume 19 Nº 1 Páginas 301 – 310

Relacionada à "Hábitos Alimentares Saudáveis"

1. NASCIMENTO, Shirley Grazieli da Silva; ALMANSA, Karina de Souza; HANKE, Daniel; Ávila, Mariana Rockenbach de; MAIA, Joelio Farias; SILVA, Fernanda Novo da. **Plantas Alimentícias Não Convencionais: um estudo sobre a possibilidade de inserção na merenda escolar.** *Revista de Ciências Agrárias* Dez 2019, Volume 42 Nº 4 Páginas 241 – 250, dez.2019. Disponível em <http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0871-018X2019000400025&lng=pt&nrm=iso>. Acesso: em 26 out2020. <http://dx.doi.org/10.19084/rca.18670>.

GOOGLE ACADÊMICO	<p>Relacionadas à “Merenda Escolar”</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. FERIGOLLO, Daniele, KIRSTEN, Vanessa Ramos, FIGUEREDO, Dienifer Heckler, Oscar Agustín Torres, PEREZ-CASSARINO, Julian, TRICHES, Rozane Márcia, Aquisição de produtos da agricultura familiar para alimentação escolar em municípios do Rio Grande do Sul. Rev. Saúde Pública. 2017;51:6. 2. VILELA, Katia de Fatima; FREITAS, Alair Ferreira de; BARBOSA, Rodney Alves e SALGADO, Rafael Junior dos Santos Figueiredo. A implementação do programa nacional de alimentação escolar na instituição federal de ensino da Bahia. <i>Cienc. Rural</i> [online]. 2019, vol.49, n.9, e20190105. Epub 02-Set-2019. ISSN 1678-4596. https://doi.org/10.1590/0103-8478cr20190105.
	<p>Relacionadas à “Segurança Alimentar Nutricional”</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. LIBERMANN, Angelita Pinto; BERTOLINI, Geysler Rogis Flor. Tendências de pesquisa em políticas públicas: uma avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE <i>Ciência & Saúde Coletiva</i> Nov 2015, Volume 20 Nº 11 Páginas 3533 – 3546 2. ISSA, Raquel Carvalho; MORAES, Letícia Freitas; FRANCISCO, Raquel Rocha Jabour; SANTOS, Luana Caroline dos; ANJOS, Adriana Fernandez Versiani dos; PEREIRA, Simone Cardoso Lisboa. Alimentação escolar: planejamento, produção, distribuição e adequação. <i>Revista Panamericana de Salud Pública</i> Fev 2014, Volume 35 Nº 2 Páginas 96 – 103 3. SIQUEIRA, Renata Lopes de; COTTA, Rosângela Minardi Mitre; RIBEIRO, Rita de Cássia Lanes; SPERANDIO, Naiara; Priore, Sílvia Eloíza. Análise da incorporação da perspectiva do direito humano à alimentação adequada no desenho institucional do programa nacional de alimentação escolar. <i>Ciência & Saúde Coletiva</i> Jan 2014, Volume 19 Nº 1 Páginas 301 – 310 4. SOUSA, Lucilene Maria de; MARTINS, Karine Anusca; CORDEIRO, Mariana de Moraes; MONEGO, Estelamaris Tronco; SILVA, Simoni Urbano da; ALEXANDRE, Veruska Prado. Alimentação escolar nas comunidades quilombolas: desafios e potencialidades. <i>Ciência & Saúde Coletiva</i> Abr 2013, Volume 18 Nº 4 Páginas 987 – 992.
	<p>Relacionadas à “Alimentação Escolar”</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. SILVA, Simone Urbano, Monego, Estelamaris Tronco, SOUSA, Lucilene Maria de, ALMEIDA Gêssica Mercia de - As ações de educação alimentar e nutricional e o nutricionista no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escola <i>Ciência & Saúde</i>, 2018 – SciELO Public Health – 2. FERREIRA, Helen Gonçalves Romeiro; ALVES, Rodrigo Gomes; MELLO, Sílvia Conceição Reis Pereira. O programa nacional de alimentação escolar (PNAE): alimentação e aprendizagem. <i>Revista da Seção Judiciária do Rio de Janeiro</i>, [S.l.], v. 22, n. 44, p. 90-113, abr. 2019. ISSN 2177-8337 3. SOUZA, Camila Alves Nogueira, SILVA, Giovana Longo, MENEZES, Cristina Egito Menezes, ARAÚJO, Alyne da Costa, TOLONI, Maysa Helena de Aguiar, OLIVEIRA, Alice de Araújo Adequação nutricional e desperdício de alimentos em Centros de Educação Infantil - <i>Ciência & Saúde</i>, 2018 – SciELO Public Health.
	<p>Relacionada à “Hábitos Alimentares Saudáveis”</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. SOUZA, Alcione Aguiar, CADETE, Matilde Meire Miranda O papel das famílias e da escola na formação de hábitos alimentares saudáveis de crianças escolares <i>Pedagógica: Revista do programa de Pós-graduação em Educação - PPGE</i>, ISSN-e 1984-1566, Vol. 19, Nº. 40, 2017, págs. 136-154 2. DAVI, Tania Nunes; LOPES, Fernanda Martins Inclusão de hábitos alimentares saudáveis na Educação Infantil com alunos de 4 e 5 anos <i>TN Davi - Cadernos da FUCAMP</i>, 2017 - fucamp.edu.br 3. SILVA, Rosângela Aparecida de Oliveira da; RIBEIRO, Jéssica Letícia de Oliveira Alves, SANTOS, Marcos Roberto Contribuição Da Educação Infantil Para A Formação De Bons Hábitos Alimentares Na Criança De 0 A 6 Anos Edição v. 1 n. 1 (2019): <i>Revista Eletrônica de Ciências Humanas - Uniplan</i> 4. BERTOL, Claudiane, BERTOL, Suély Elise, MARTINS, Luciene Aparecida, SILVA, Elias do Nascimento, SILVA, Erleide Uma Avaliação Em Torno Da Importância Do Programa Nacional De Alimentação Escolar- PNAE Como Contribuição Ao Desempenho Escolar - EN SILVA - semanaacademica.org.br 5. PLAÇA OROSCO DE SOUZA, Graziella; JOSÉ MARTINES DE OLIVEIRA, Aparecida; MAYUMI MURASHITA TAKENAKA, Edilene. Reflexões sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. <i>Periódico Eletrônico Fórum Ambiental da Alta Paulista</i>, [S.l.], v. 10, n. 11, nov. 2014. ISSN 1980-0827. Disponível em: <http://amigosdanatureza.org.br/publicacoes/index.php/forum_ambiental/article/view/777/801>.
<p>Relacionadas à “Merenda Escolar “</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. NASCIMENTO, Regina Cláudia do; SANTOS, Carlos Alberto Batista dos; SILVA Maria Regina de Oliveira; LIMA, Meridiana Araújo Gonçalves; SÁ Uliane Raimunda Nunes. O princípio da sustentabilidade na lei da merenda escolar – Volume 8 Número 1 ISSN:23170131 2. SOARES ,Patrícia Dáwylla de Freitas , RAMALHO, Maria Cristina Dias; NASCIMENTO, Aline Lopes, MATIAS , Abigail Duarte ; SILVA, Manoela dos Santos ; BARBOSA, Raissa Pereira , FARIAS,-Paula Karoline Soares O Programa Nacional de alimentação escolar–PNAE um breve histórico <i>Anais do II Simpósio Interdisciplinar de Saúde</i> 2018; 08-87 3. MARIA ,Janice Buiate Lopes, REZENDE, Maria Teresa Nunes Pacheco O Programa De Alimentação Escolar E A Qualidade Da Merenda Escolar Em Uberlândia (MG) <i>Revista Horizonte Científico</i> - vol. 8, nº 1 (jul 2014) Disponível em <scholar.google.com/scholar?rlz=1C1GCEA_en_BR878BR878&um=1&ie=UTF-8&lr&q=related:UbSMTH8hdfDWKM:scholar.google.com/>. Acesso em 26 out 2020. 	
<p>Relacionadas à “Segurança Alimentar Nutricional”</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. BOCCHI, Carmem , MAGALHÃES, Priscila, SOUZA Élcio de, RAHAL, Lilian, GENTIL, Patrícia, GONÇALVES, Rafaela de Sá A década da nutrição, a política de segurança alimentar e nutricional e as compras públicas da agricultura familiar no Brasil. <i>Rev Panam Salud Publica</i>. 2019; 43: e84. Português. Publicado on-line 2019 dez 16. Doi: 10.26633 / RPSP.2019.84PMCID: PMC6913207. 	

APÊNDICE P**CADERNO REFERÊNCIAS, REFERENCIAIS E DE BIBLIOGRAFIAS SOBRE
“ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL”**

PARTE I – COLETÂNEAS DE REFERÊNCIAS

Coletânea de Referências

Alimentos Regionais Brasileiros

Alimentos regionais brasileiros / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 484 p. : il. ISBN 978-85-334-2145-5. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos_regionais_brasileiros_2ed.pdf. Acesso em: 24 ou 2020



Guia Alimentar para a População Brasileira

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p. : il. Acesso em: 24 out 2020



Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília : Ministério da Saúde, 2019. 265 p. : Il. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf>. Acesso em: 26 out 2020

Material orientativo para formação de manipuladores de alimentos que atuam na alimentação escolar / elaboração e informações Centro Colaborador Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul ; elaboração Ana Luiza Sander Scarparo ... [et al.]. – Brasília (DF): Ministério da Educação, 2014. 130 p.



Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE / Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília : FNDE, 2018. 106 p. : Il. Cofo. Disponível em: <nde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-tecnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>. Acesso em 26 out 2020.





Recomendações para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no retorno presencial às aulas durante a pandemia da covid-19: educação alimentar e nutricional e segurança dos alimentos Disponível em:

<https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/13829-recomenda%C3%A7%C3%A3o-para-a-execu%C3%A7%C3%A3o-do-programa-nacional-de-alimenta%C3%A7%C3%A3o-escolar-no-retorno-presencial-%C3%A0s-aulas-durante-a-pandemia-da-covid-19-educar%C3%A7%C3%A3o-alimentar-e-nutricional-e-seguran%C3%A7a-dos-alimentos>. Acesso em 26 out 2020.

Guia Prático Alimentação escolar indígena e de comunidades tradicionais. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) Cooperação Alemã - Deutsche Gesellschaft fuer Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH Projeto Mercados Verdes e Consumo Sustentável Coordenação da Série "Agricultura familiar: Boas práticas replicáveis de comercialização replicáveis"

Disponível em:
<https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/13819-guia-alimenta%C3%A7%C3%A3o-ind%C3%AAdgena>



Cartilha II da Agricultura Familiar.

Disponível em:

https://www.fnde.gov.br/index.php?option=com_k2&view=itemlist&layout=category&task=category&id=333 . Acesso em: 27 out 2020.

Orientações para a Execução do PNAE durante a situação de Emergência Decorrente da Pandemia do Coronavírus (COVID 19). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em: <<https://www.fnpe.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/13454-orienta%C3%A7%C3%A3o-para-a-execu%C3%A7%C3%A3o-do-pnae-pandemia-do-coronav%C3%ADrus-covid-19>> Acesso em 27 out 2020.



Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) / organizadoras Ana Luiza Sander Scarparo, Gabriela Rodrigues Bratkowski ; revisão e atualização CECANE UFRGS. - 2. ed. - Brasília, DF : Ministério da Educação, 2017. Disponível em: <https://www.fnpe.gov.br/index.php?option=com_k2&view=itemlist&layout=category&task=category&id=333>. Acesso em: 27 out 2020.

Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar. Disponível em: <https://www.fnpe.gov.br/index.php?option=com_k2&view=itemlist&layout=category&task=category&id=333>. Disponível em: <<https://www.fnpe.gov.br/index.php/component/k2/itemlist/category/333?start=10>>. Acesso em: 27 out 2020.



PARTE II – REFERENCIAIS



PANCS'S – Plantas Alimentícias não Convencionais

Plantas alimentícias não convencionais (PANCs): hortaliças espontâneas e nativas/organização de Marília Elisa Becker Kelen et al. 1 ed. Porto Alegre: UFRGS, 2015. 44P.:il.color.

DOCUMENTÁRIOS/FILMES



TROQUE A FACA PELO GARFO – Investiga a possibilidade de identificar uma causa comum a todas as doenças degenerativas descobertas nos últimos tempos. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=3-MaUI6eZo4>



Apresenta a biodiversidade como peça chave para a "Fonte da Juventude" Disponível em: <http://www.videocamp.com/pt/about>



A DIETA DO PALHAÇO – Documentário que faz uma crítica ao papel de empresas de fast food na organização social e estilo de vida propício ao aparecimento de doenças. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=uwqHdTyLy14>



MUITO ALÉM DO PESO – O filme apresenta entrevistas com crianças e seus pais, representantes de escolas, membros do governo e responsáveis pela publicidade de alimentos. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=8UGe5GIHCT4&t=15s>

PARTE III – SUGESTÕES DE PROPOSTAS FORMATIVAS

CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA A(O)S PROFESSORE(A)S DA EDUCAÇÃO BÁSICA

1. OBJETIVO GERAL

Contribuir para o fortalecimento e melhoramento das práticas administrativas e educativas na Escola de Educação Básica, por meio dos profissionais técnicos e docentes, nas abordagens da temática **“Alimentação Adequada e Saudável”** e **“Formação de Hábitos Alimentares Saudáveis”**, visando a saúde do escolar, tanto na escola como fora dos muros da escola.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Fomentar a criação de um grupo específico para discussão da temática no âmbito da escola, abordando os aspectos administrativos e educativos da escola e subsidiando a direção escolar nas tomadas de decisão.
- Propor a criação de espaços virtuais específicos para conscientização sobre a importância da compreensão da temática para a vida tanto do professor/a como do/a aluno/a.
- Propor diálogos sobre a temática, fortalecendo as trocas de experiências de forma contínua entre os professore(a)s da Educação Básica, pesquisadores, profissionais de outras áreas e interessados na temática.
- Propor cursos de formação continuada aos professore(a)s sobre a temática no âmbito da ESEBA e ampliar a formação no âmbito municipal.
- Propor eventos de extensão de forma a fortalecer o debate com outros colégios de aplicação e também com escolas do município, visando uma melhor conscientização dos professore(a)s com referência ao tema.
- Propor a criação de espaço específico para socializar as ações efetivas realizadas pela ESEBA com referência ao tema e de maneira mais transparente via site, ou via um observatório temático de ações da escola.

2. METODOLOGIA

A organização da proposta se constitui na elaboração de um Projeto de Extensão: Curso de Formação Continuada para contribuir com as práticas administrativas e docentes na Educação Básica. Para tanto, sugerimos as seguintes ações educativas:

- Promover socialização da temática por meio de diálogos *em “LIVES TEMÁTICAS”* sobre:
 - **Alimentação Saudável e a Saúde Física e Mental do Professor** em época de distanciamento.
 - **Alimentação Saudável e a Formação de Hábitos Saudáveis** na Educação Básica, em época de distanciamento.
- Incentivar a proposta de um **Curso de Formação Continuada aos Profissionais na Educação Básica**, subdividido em três módulos que serão realizados em plataforma virtual específica da UFU.
- **Projeto de Extensão Formação Continuada: “Contribuições para as práticas administrativas e docentes na Educação Básica.**

META 1:

- Estimular e promover a Formação Continuada sobre Alimentação Saudável e Formação de Hábitos Alimentares Saudáveis dos professores/as da Educação Básica.
- Buscar contribuições das demais áreas, aprendizagem conceitos e práticas sobre a temática.

META 2:

- Estimular mudanças de hábitos alimentares dos professores/as em termos profissionais e pessoais, com vistas reverberar na aprendizagem, sensibilização e mobilização dos/as alunos/as para a aquisição de conhecimentos e adoção de hábitos de vida mais saudáveis.

ATIVIDADES PREVISTAS	SUGESTÕES
<p>DIÁLOGOS VIRTUAIS SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL</p> <p>Objetivo: atualizar os conhecimentos a cerca da temática alimentação saudável, priorizando a saúde do professor.</p> <p>Sugestão: verificar a viabilidade de parceria com PROVFOR (PROGRAMA VIRTUAL DE FORMAÇÃO DA PROGRAD- UFU).</p> <p>Buscar parceria com o curso de Engenharia de Alimentos, Faculdade de Medicina, Curso de Nutrição e Curso de Psicologia</p> <p>Verificar as novas tendências alternativas (terapeutas ou profissionais no desenvolvimento humano)</p> <p>Planejamento/Execução: curto prazo</p>	<p>1. Live I - Alimentação Saudável e a Saúde Física e Mental do Professor em época de distanciamento</p> <p>Objetivo: Levar informações e compressões sobre uma melhor qualidade de vida, identificando os índices de stress, alimentação adequada e saudável, incentivando o combate ao sedentarismo e como evitar a Síndrome de Burnout, para que os professore(a)s possam superar, da melhor forma possível o momento de distanciamento social.</p> <p>2. Live II - Alimentação Saudável e a Formação de Hábitos Saudáveis na Educação Básica em época de distanciamento</p> <p>Objetivo: Apresentar, de maneira interativa, informações especializadas sobre nutrição e alimentação, tendo como contexto o período de pandemia de Covid-19 e trazendo reflexões sobre a importância da temática na Educação Básica.</p>
<p>CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA PARA PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO BÁSICA</p> <p>Objetivo: formação continuada a partir da compreensão dos professores/as que atuam na Educação Infantil na ESEBA.</p> <p>Sugestão: viabilizar parceria com a PROEX (Pró-Reitoria de Extensão e Cultura), por meio de Projeto Específico aprovado na ESEBA; verificar a operacionalização via Plataforma CEAD.</p> <p>Buscar parceria com o curso de Engenharia de Alimentos, FAMED e curso de Nutrição</p> <p>Planejamento/Execução: médio prazo</p>	<p>(Sugere-se que o curso seja elaborado em 3 Módulos; os conteúdos abaixo são apenas sugestões)</p> <p>MÓDULO I - Alimentação Adequada e Saudável</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceitos Básicos “Segurança Alimentar e Nutricional” - Importância da alimentação saudável nos primeiros anos de vida - Importância da alimentação no desenvolvimento infantil - Porções, alimentação, grupos alimentares; - Rotulagem dos alimentos - Nutrientes (cálcio, ferro, fibras, vitaminas) - Mitos e Verdades na Nutrição - Os alimentos Orgânicos - Conhecendo um pouco mais sobre a Agricultura Familiar - E o que nos ensina o PNAE? <p>MÓDULO II - Os perigos da má alimentação e do sedentarismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - O cardápio Ideal - As Doenças Crônicas Não Transmissíveis - DNCT - Práticas saudáveis para a saúde física e mental em tempos de distanciamento <p>MÓDULO III - Práticas Educativas sobre a Alimentação Saudável na Educação Básica</p> <ul style="list-style-type: none"> - I Ciclo de Diálogos sobre a Alimentação Saudável na Escola e Formação de Hábitos Alimentares Saudáveis na Educação Básica - O que diz a legislação sobre a educação alimentar nas escolas brasileiras? - Escolhas saudáveis para além da escola

EVENTO DE EXTENSÃO Objetivo: promover a socialização das discussões e dos registros de experiências. Sugestão: parcerias da Escola com outras áreas interdisciplinares da Universidade. Planejamento/Execução: médio prazo	<ul style="list-style-type: none"> - Mostra - Caderno Virtual (Relatos de Experiências dos/as professores/as da Educação Infantil).
---	---

META 3:

- Formação de um Grupo de Estudo Específico para ampliar o conhecimento sobre as abordagens do PNAE nas ações administrativas e operacionais, subsidiando a ESEBA em tomadas de decisão.

AÇÕES PREVISTAS	SUGESTÕES
ESTUDO TÉCNICO DIRIGIDO Objetivo: elaborar documento consubstanciado sobre possibilidades e limites das questões administrativas que envolvem a gestão do recurso destinado à merenda escolar na ESEBA. Sugestão: promover discussões efetivas Planejamento/Execução: curto prazo	<ul style="list-style-type: none"> - Buscar conhecimento mais específico das Normativas do PNAE. - Mapear as fragilidades da gestão frente o novo cenário de distanciamento social. - Analisar a composição do cardápio 2021/2022. - Formatar os Procedimentos Operacionais Padrão (POPS) e fluxos de operacionalização da escola, para minimizar os impactos das transições de rupturas nos contratos dos terceirizados que compõem a equipe. - Promover capacitação específica sobre o PNAE para nova equipe terceirizada. - Verificar as questões de desbloqueamento dos saldos dos RP junto à gestão administrativa financeira - (Re)analisar a possível utilização do recurso advindo para a ESTES, frente ao novo cenário. - Verificar a possibilidade da Escola participar da 4ª Jornada de Educação Alimentar e Nutricional. - Verificar as necessidades quanto à criação de um espaço específico para um Laboratório Prático de Culinárias, bem como possibilidades de busca de fomento por meio de TAC's. - Incentivar a proposição de novos projetos para escola, junto à PROEXC e aos órgãos de fomento.

I WEBINÁRIO Saudável: a saúde do profissional da educação

Diálogos sobre Alimentação e Qualidade de Vida... novos olhares e novas possibilidades

1ª LIVE: Vida saudável: longevidade com qualidade de vida

Profissional da Saúde (Nutricionista)

- **Conceito geral sobre: “Saúde” – Saúde Física, Saúde Mental e Saúde Social**
- **A importância da Alimentação Saudável e Adequada (antes, durante e pós Pandemia)**
- **Entendendo o significado do que é uma “Alimentação Saudável e Adequada”**
 - Conhecendo os “alimentos saudáveis” e “os alimentos inflamatórios”
 - Porque é importante olhar os rótulos dos alimentos
 - Alimentos que ajudam a diminuir a ansiedade
- **Conhecendo outras possibilidades: os orgânicos**
- **MOMENTO “FICA A DICA”:** Dicas de uma “alimentação saudável” em casa de maneira simples e com qualidade
 - As cores dos alimentos podem nos ajudar nas escolhas (variedades)
 - Compartilhando uma receita saudável para fazer em casa

2ª LIVE: Nosso corpo precisa de movimento

(Prof. Educação Física ou Fisioterapeuta)

- **A importância das ATIVIDADES FÍSICAS (antes, durante e pós pandemia)**
- **Entendendo o que é exercício físico e atividade física (estimula nosso sistema imune),**
- **Importância do relaxamento, do exercício físico, Yoga,**
- **Horário pré-estabelecido para o descanso, o lazer, prática da fé, de acreditar em algo**
- **Quais as atividades físicas que podem ser realizadas durante e pós pandemia (alongamentos diários) evitar modalidades bruscas**
- **A importância do sono e do descanso**
- **MOMENTO “FICA A DICA”:** Dicas e estratégias atividades lúdicas que podem nos ajudar a estabelecer o lazer em casa

3ª LIVE: Saúde Mental: buscando manter o equilíbrio da vida

Profissional da Saúde - (Psicóloga)

- **Impactos na saúde a partir do trabalho remoto**
 - O (des)preparo técnico e emocional dos professores frente ao trabalho remoto
 - Entendendo um pouco sobre a *Síndrome de Burnout*
 - Falando sobre os limites e os esgotamentos a partir do trabalho remoto
 - Os excessos de trabalhos a sobrecarga
 - Redução da eficácia do trabalho
 - Entendendo a situação momentânea da pandemia, trabalhando o equilíbrio socioemocional
 - Cuidados com os transtornos e aumento do quadro de ansiedade, distúrbios do sono, da alimentação, apertamento dos dentes, nervosismo
 - Os cuidados em manter uma boa saúde mental: Processo de adaptação
- **MOMENTO “FICA A DICA”:** Saber cuidar de si e olhar o outro, olhar mais atento ao outro, cuidado com as auto-sabotagem.

4ª LIVE: Sofrimentos e adoecimentos que eu não quero: janelas para viver bem a cada dia

(Terapeuta)

- Os estilos de vida
- Os ritmos e os novos ritmos de vida
- Permitir-se, dar oportunidade de conhecer um pouco de si mesmo
 - *O que me causa sofrimento e adoecimento? Evitar excesso de informações negativas da mídia*
- Reinventar-se: enxergar as oportunidades na e pós- pandemia
- Quebrar a resistência em procurar ajuda de especialistas (psicólogo/psiquiatra/terapeuta/médico...)
- A faxina mental necessária (importância da água)
- Eliminando o stress
- **MOMENTO “FICA A DICA”:** Dicas: **as janelas de saída:** manter rotina, manter foco, lugar de trabalhar, não exceder o seu horário de trabalho, usar agendamento, conectar-se a pessoas que gostamos.

PARTE IV – POSSIBILIDADES

Possibilidades

Aprendizagem sobre compostagem



RECETAS

TV FEIRINHA

Videos Disponíveis em:

[http://www.deps.proexc.ufu.br/
editoria/tv-feirinha](http://www.deps.proexc.ufu.br/editoria/tv-feirinha)

Agroecologia

Possibilidades locais de aprendizagem:
 "Aprendizagem de compostagem, TV Feirinha, com vídeos de extensão e informações sobre a *Agroecologia*" – Centro de Incubação de Empreendimentos Populares Solidários



ALCACHOFRAS

POSSIBILIDADES DE RECEITAS



Fonte: https://pt.wikipedia.org/wiki/Alcachofra#cite_note-1



Alcachofra Recheada na Panela de Pressão¹

Fonte: Dados e Imagem retirados de <https://anamariabraga.globo.com/receita/alcachofra-na-panela-de-pressa>

Ingredientes

- 4 alcachofras médias (que caibam na panela)
- 3 ovos
- Sal
- 1 colher (sopa) de molho inglês
- 3 colheres (sopa) de queijo ralado
- ½ xícara (chá) de farinha de rosca (aproximadamente)
- 1 colher (sopa) de cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 10 azeitonas pretas picadas
- Azeite de oliva para regar

Modo de Preparo

1. Lave bem as alcachofras, abrindo as folhas, mas sem que se soltem do caule. Escorra e reserve.
2. Bata os ovos levemente com uma pitada de sal, o molho inglês e o queijo ralado.
3. Vá adicionando a farinha de rosca aos poucos até formar uma massa mole (a quantidade vai depender do tamanho dos ovos).
4. Acrescente a cebola, o alho e a azeitona, divida em 4 partes e recheie as alcachofras entre as folhas.
5. Disponha na panela de pressão forrada com 2 dedos de água com sal e regue com azeite.
6. Tampe, leve ao fogo médio e cozinhe por 20 minutos após começar a chiar.
7. Libere a pressão para abrir a panela e sirva, acompanhadas, se desejar, de salada de folhas.



Alcachofra Recheada (vegana)²

Fonte: Dados e Imagem retirados de <http://www.cantinhovegetariano.com.br/2008/09/alcachofras-recheadas.html>

Ingredientes

- 6 alcachofras grandes
- Suco de 1 limão
- 1 xícara de pão amanhado ralado
- 3 colheres (sopa) de salsinha picada
- ¾ de xícara de substituto para parmesão ralado
- 3 colheres (sopa) de azeitonas verdes picadas
- 1 e 1/2 xícara (chá) de óleo
- 6 colheres (sopa) de azeite
- 1 tomate cortado em cubinhos
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

1. Lave as alcachofras e descarte as folhas externas. Corte os cabos, acerte as pontas e deixe as alcachofras de molho em água com suco de limão enquanto prepara o recheio. Passe pela peneira o pão ralado e junte a salsinha, o substituto para parmesão e as azeitonas.
2. Adicione o azeite até obter uma farofa bem úmida. Retire as alcachofras da água e bata-as de cabeça para baixo para que abram as folhas e escorra o excesso de água.
3. Coloque o recheio na parte central e abra bem as folhas laterais para distribuir o recheio.
4. Arrume-as lado a lado em uma panela, regue com o azeite, polvilhe com substituto para parmesão e cubra o topo com os tomates.
5. Acrescente água até a metade da panela e salpique com sal e pimenta-do-reino a gosto.
6. Tampe a panela e cozinhe em fogo baixo até que, ao puxar uma folha de alcachofra, ela solte com facilidade.

²Disponível em: <http://www.cantinhovegetariano.com.br/2008/09/alcachofras-recheadas.html>

CALENDULA

POSSIBILIDADES DE RECEITAS



Fonte: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Calendula#>



Salada de Arroz com Calêndula³

Fonte: Dados e Imagem Retirados de <https://armazendasespeciarias.com.br/2015/09/08/receita-com-especiaria-salada-de-arroz-com-calendula/>

Ingredientes

250g de arroz
60 pétalas de calêndula
200g de ervilhas frescas cozidas
30ml de azeite
30ml de vinagre
Pimenta-do-reino a gosto
10 folhas de hortelã picadas

Modo de Preparo

1. Cozinhe o arroz com 50 pétalas de calêndula em água e um pouco de sal.
2. Misture o arroz pronto (ele fica amarelo) e frio com as ervilhas.
3. Tempere com o azeite, o vinagre, o sal e a pimenta-do-reino. Pique as dez pétalas restantes, junte com as folhas de hortelã e misture com o arroz.



Chá de Calêndula⁴

Fonte: Dados e Imagem Retirados de: <https://www.tuasaude.com/calendula/#:~:text=Ch%C3%A1%20de%20cal%C3%AAndula%3A%20colocar%202,e%20meia%20x%C3%ADcara%20%C3%A0%20noite.>

Ingredientes

2 colheres de sopa das flores da calêndula em
1 xícara de chá de água fervente

Modo de Preparo

1. Colocar 2 colheres de sopa das flores da calêndula em 1 xícara de chá de água fervente e deixar descansar por 5 minutos.
2. Depois coar e beber 1/2 xícara de manhã e meia xícara à noite.

³Disponível em: <http://www.cantinhovegetariano.com.br/2008/09/alcachofras-recheadas.html>

⁴ Disponível em: <https://armazendasespeciarias.com.br/2015/09/08/receita-com-especiaria-salada-de-arroz-com-calendula/>

⁴ Disponível em: <https://www.tuasaude.com/calendula/#:~:text=Ch%C3%A1%20de%20cal%C3%AAndula%3A%20colocar%202,e%20meia%20x%C3%ADcara%20%C3%A0%20noite.>

CAMOMILA

POSSIBILIDADES DE RECEITAS



Fonte: <https://www.tuasaude.com/beneficios-do-cha-de-camomila/>



Camomila⁵

Fonte: Dados e Imagem retirados de <https://www.tuasaude.com/beneficios-do-cha-de-camomila/>

Ingredientes

- 2 colheres de chá de flores secas de Camomila.
- 1 xícara de água.

Modo de Preparo

1. Em 250 ml de água fervente adicionar as 2 colheres de chá de flores secas de camomila.
2. Tapar, deixar repousar durante cerca de 10 minutos e coar antes de beber.
3. Este chá deve ser bebido 3 vezes por dia, e caso seja necessário pode ser adoçado com uma colher de chá de mel.
4. Além disso, para aumentar o efeito relaxante e sedativo deste chá pode ser adicionada uma colher de chá de erva-dos-gatos seca e, de acordo, com indicação do pediatra este chá pode ser usado por bebês e crianças para reduzir a febre, a ansiedade e o nervosismo.



Pão de Camomila⁶

Fonte: Dados e Imagem retirados de <https://mdemulher.abril.com.br/receitas/pao-de-camomila/>

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de flor comestível de camomila seca
- 500 Água
- 1 tablete de fermento químico em pó fresco
- 4 colheres (sopa) de Água
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
- 1/2 colher (sobremesa) de sal rosa do himalaia
- 3 colheres (sopa) de mel de abelha
- 2 colheres (sopa) de linhaça
- 200 gramas de ricota fresca
- 1/2 xícara (chá) de salsa (ou salsinha) fresca
- 1 colher (café) de açafraão-da-terra (ou cúrcuma)
- pimenta-do-reino a gosto
- rabanete fatiados a gosto

Modo de Preparo

1. Ferva 500 ml de água e desligue o fogo.
2. Faça a infusão da camomila por 7 minutos.
3. Enquanto isso, em uma panela, dissolva o fermento em 4 colheres (sopa) de água e reserve.
4. Depois que o chá de camomila esfriar, misture todos os ingredientes (farinha de trigo normal e integral, sal, mel e linhaça) na água, com o fermento, até formar uma massa homogênea.
5. Durante 8 minutos, sove muito bem até a massa ficar lisa e macia (se necessário, adicione farinha).
6. Ao final, forme uma bola, polvilhe farinha, cubra com um guardanapo e deixe em um ambiente arejado até dobrar de volume.
7. Assim que a massa crescer, pressione-a até que todo o ar formado durante a fermentação se libere.
8. Molde então dois pães e coloque em forma polvilhada com farinha.
9. Deixe o pão crescer já na forma e asse em forno, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.
10. Para acompanhar, misture a ricota com a salsa, a cúrcuma e a pimenta.
11. Sirva com rabanetes fatiados e o pão

⁵ Disponível em: <https://www.tuasaude.com/beneficios-do-cha-de-camomila/>

⁶ Disponível em: <https://mdemulher.abril.com.br/receitas/pao-de-camomila/>

CAPUCHINHA

POSSIBILIDADES DE RECEITAS



Fonte: https://pt.wikipedia.org/wiki/Tropaeolum_majus



Omelete de Capuchinha⁷

Fonte: Dados e Imagem retirados de <https://www.assai.com.br/tags/receitas-com-flores-e-peixe>

Ingredientes

3 ovos
30ml (2 colheres de sopa) de leite
2 sementes de capuchinha
2 folhas jovens de capuchinha
4 capuchinhas, apenas as pétalas
Sal e pimenta-do-reino moída na hora, a gosto
Queijo parmesão ralado a gosto

Modo de Preparo

1. Lave as flores de capuchinha em água corrente e seque-as bem.
2. Quebre os ovos e adicione o sal e a pimenta e bata bem até ficarem homogêneos e a mistura aerada.
3. Adicione o leite, o parmesão e as sementes de capuchinha e coloque na frigideira para dar forma à omelete.
4. Doure bem dos dois lados e, quando for servir, adicione as folhas e flores de capuchinha sem contato com o fogo.
5. Se desejar, regue com azeite por cima.



Capuchinha⁸

Fonte: Dados e Imagem retirados de <https://www.tudogostoso.com.br/receita/187489-macarrao-com-capuchinha/galeria?nriarfoto=1>

Ingredientes

1/2 pacote (aproximadamente 250 g) de macarrão parafuso
3 colheres (sopa) de azeite
2 dentes de alho picado
40 ou mais flores de capuchinha e folhas
sal a gosto

Modo de Preparo

1. Cozinhe o macarrão conforme instruções da embalagem.
2. Escorra, passar por água fria e reserve.
3. Doure o alho no azeite e acrescente as flores e folhas de capuchinha.
4. Misture o macarrão e adicione o sal a gosto.

⁷ <https://www.assai.com.br/tags/receitas-com-flores-e-peixe>

⁸ <https://www.tudogostoso.com.br/receita/187489-macarrao-com-capuchinha.html>

LAVANDA

POSSIBILIDADES DE RECEITAS



Fonte: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Lavanda>



Panna cotta de lavanda com calda de amoras⁹

Fonte: Dados e Imagem Retirados de: <https://www.segs.com.br/mais/receitas/252252-panna-cotta-de-lavanda-com-calda-de-amorac>

Ingredientes

PANNA COTTA
 2 latas creme de leite (500g)
 1 colher (sopa) folhas de lavanda picada (3g)
 4 colheres (sopa) açúcar refinado (80g)
 2 colheres (chá) gelatina em pó sem sabor incolor (8g)
 90 ml leite para hidratar a gelatina
 1 colher (chá) essência de baunilha (5ml)
 óleo para untar

Ingredientes

CALDA DE AMORAS
 1 xícara (chá) amora congelada (130g)
 1/2 xícara (chá) água (100ml)
 1/2 xícara (chá) açúcar refinado (80g)

Modo de Preparo

CALDA DE AMORAS

1) Em um liquidificador, bata as amoras com a água.
 2) Em seguida transfira para uma panela e leve ao fogo médio com o açúcar refinado UNIÃO até engrossar. Reserve.

PANNA COTTA

3) Leve ao fogo o creme de leite, o açúcar refinado UNIÃO e as folhas de lavanda, mexendo até levantar fervura.
 4) Retire do fogo e passe por uma peneira.
 5) Junte a gelatina, já hidratada com o leite e acrescente a essência de baunilha. Mexa até obter uma mistura homogênea.
 6) Depois de frio, coloque em formas untadas com 75 ml (5,5 x 4 x 4,5 cm) com óleo e passadas na água.
 7) Leve à geladeira até firmar.
 8) Desenforme e sirva com a calda de amora.



Limonada de lavanda contra estresse, ansiedade e dores de cabeça¹⁰

Fonte: <https://www.greenme.com.br/receitas-saudaveis/5094-limonada-de-lavanda/>

Ingredientes

água (2 litros)
 Suco de 5 limões
 1 gota de óleo essencial de lavanda (importante que seja 100% puro e, portanto, adapto ao uso alimentar)
 Raminhos de alfazema (para fins decorativos)
 mel a gosto

Modo de Preparo

1. A preparação é simples, basta **misturar todos os ingredientes frios em um grande jarro de água** e beber quando necessário à temperatura ambiente ou gelado.
2. O mel não é funcional na receita, mas serve para adoçar o gosto azedo do suco de limão, então você pode adicionar mel ou qualquer adoçante da tua preferência, a gosto.

⁹ <https://www.segs.com.br/mais/receitas/252252-panna-cotta-de-lavanda-com-calda-de-amora>

¹⁰ <https://www.greenme.com.br/receitas-saudaveis/5094-limonada-de-lavanda/>

MARGARIDA

POSSIBILIDADES DE RECEITAS



Fonte: https://pt.wikipedia.org/wiki/Bellis_annua



Torta de Gelatina com Flores Comestíveis²¹

Fonte: Dados e Imagem Retirados de: <https://gshow.globo.com/receitas-gshow/receitas/torta-de-gelatina-com-flores-comestiveis-17fcb42f-e3a8-41c6-8f83-0d3aacaa44b6.ghtml>

Ingredientes

1 envelope de gelatina incolor e sem sabor (12 g)do
3 colheres de sopa de água gelada
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite com soro
suco de 2 limões
1 pacote de biscoito doce sem recheio triturado

Ingredientes Cobertura

1 xícara de chá de água gelada (240 ml)
1 envelope de gelatina incolor sem sabor (12 g)
suco de 1 limão
2 colheres de sopa de açúcar
flores comestíveis para decorar

Modo de Preparo

Gelatina branca

1. Hidrate a gelatina incolor e sem sabor na água gelada e leve ao micro-ondas por 15 segundos
2. Reserve
3. No liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite, o suco de limão e bata por 1 minuto
4. Desligue o liquidificador, acrescente a gelatina incolor hidratada e bata rapidamente até misturar
5. Desligue o liquidificador e reserve
6. Forre o fundo de forminhas de fundo plano (6,5 cm de diâmetro X 3,5 cm de altura) com um pouco de biscoito doce triturado
7. Despeje o creme por cima sem completar as forminhas e deixe um espaço de um dedo até a borda
8. Leve à geladeira por no mínimo 2 horas ou para o freezer por 30 minutos até firmar

Modo de Preparo

1. Em uma panela coloque a água, a gelatina e misture bem
2. Leve ao fogo baixo até amornar
3. Enquanto isso, vá misturando para que a gelatina dissolva por completo
4. Apague o fogo, acrescente o suco de limão, o açúcar e misture
5. Deixe esfriar
6. Ajeite as flores comestíveis sobre a gelatina branca e por cima despeje a cobertura, preenchendo as forminhas
7. Leve novamente à geladeira por 1 hora ou até firmar
8. Retire da geladeira, desenforme e sirva



Fonte: Dados e Imagem Retirados de: <http://www.igosefunchia.com.br/flores-em-cubos-de-gelo>

Ingredientes

água
flores comestíveis (os grandes supermercados e hortifrutis especiais já vendem estas caixinhas de flores comestíveis)

Material:

1 forma de cubos de gelo grande

Modo de Preparo

1. Faça água destilada para deixar os cubos de gelo translúcidos. Ferva água e deixe esfriar.
2. Faça o cubo de gelo em camadas para facilitar o trabalho.
3. Comece preenchendo 1/4 da forma de gelo com a água destilada.
4. Coloque dentro de cada cubo uma flor com a "face" da flor virada para baixo.
5. Congele e espere 1 hora. Retire a forma do congelador e preencha o restante da forma com mais água destilada.
6. Congele novamente até solidificar completamente. Sirva em águas aromatizadas e drinks.

²¹ <https://gshow.globo.com/receitas-gshow/receitas/torta-de-gelatina-com-flores-comestiveis-17fcb42f-e3a8-41c6-8f83-0d3aacaa44b6.ghtml>

ORA-PRO-NOBIS

POSSIBILIDADES DE RECEITAS



Fonte: <http://www.culturaveg.com.br/dica-vegana-ora-pro-nobis-proteina-em-um-pedaco-de-mato/> Foto Andréa Bahner



Frango com ora-pró-nobis¹²

Fonte: Imagem Retirado de <https://www.receiteria.com.br/wp-content/uploads/receitas-como-ra-pronobis-17.jpg>

Ingredientes

3 ovos
1 copo de leite (250ml)
1 copo de óleo(250ml)
1 copo de farinha de trigo (250g)
1 colher (sopa) fermento em pó
1 pitada de sal

Ingredientes Recheio

1 peito de frango
1 cebola média picada
2 tomates picados
200 g de queijo muçarela
500g de ora-pro-nobis
1 colher (sopa) de coentro

Modo de Preparo

Da massa

1. Bata os ovos, o leite e o óleo no liquidificador Acrescente a farinha de trigo, o fermento em pó, o sal. Bata novamente

De preparo do Recheio

1. Cozinhe o peito do frango com sal e desfie
2. Rale o queijo muçarela
3. Pique o ora-pro-nobis, o tomate, a cebola e o coentro
4. Unte a assadeira com manteiga,
5. Após isso, coloque uma camada de massa o recheio e o restante da massa por cima
6. Leve ao forno pré-aquecido a 180º C por aproximadamente 40 minutos



Ora pro nobis "vegano"¹³

Fonte: Imagem (adaptado da receita de suflê de espinafre do blog "La chica vegana"

Ingredientes

500 gramas de folhas de "ora pro nobis" lavadas (retire o talo das folhas)
1 dente de alho amassado
½ cebola picada
Temperos a gosto (manjerição, tomilho, orégano, salsinha, coentro)
1 colher de sopa e meia de polvilho doce (não use maisena, pois é transgênica)
2 copos de leite vegetal (se for de soja, não use transgênica)
1 xícara de legumes (cenoura, abobrinha, a gosto)

Modo de Preparo

1. Separado, misture o polvilho e o leite vegetal.
2. Refogue a "ora-pro-nobis" com um fio de óleo
3. A parte, refogue o alho e cebola, mais legumes e adicione o polvilho doce e o leite vegetal. Deixe engrossar. Quando engrossar, adicione "ora-pro-nobis", sal e as ervas aromáticas.
4. Coloque a mistura em uma forma untada com azeite e farinha de rosca. Coloque no forno a 180º C e aguarde 20 minutos ou até dourar.

¹² Disponível em: <https://mdemulher.abril.com.br/receitas/frango-com-ora-pro-nobis>

¹³ Disponível em: <http://www.culturaveg.com.br/dica-vegana-ora-pro-nobis-proteina-em-um-pedaco-de-mato/>

TOMILHO

POSSIBILIDADES DE RECEITAS



Fonte: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Tomilho>



Creme de Cenoura com Tomilho¹⁴

Fonte: Dados e imagem retirados de <https://www.cucinaartusiana.com/2012/09/creme-de-cenoura-e-tomilho.html>

Ingredientes

400 gramas de cenoura
01 batata grande
40 gramas de manteiga
01 cebola média picada
Caldo caseiro de legumes
Sal e pimenta a gosto
Tomilho fresco.

Modo de Preparo

1. Corte as cenouras descascadas em rodela, assim como a batata. Em uma panela média refogue na manteiga a cebola picada.
2. Coloque as rodela de cenoura e de batata, cubra com o caldo caseiro. Deixe cozinhar até os legumes ficarem macios.
3. Bata tudo no liquidificador, acrescentando mais caldo se necessário. Retorne o creme à panela, tempere com sal e pimenta a gosto e aqueça.
4. No momento de servir, jogue tomilho fresco sobre o creme.



Picanha com Tomilho e Batata¹⁵

Fonte: Dados e imagem retirados de <https://mdemulher.abril.com.br/receitas/picanha-com-tomilho-e-batata/>

Ingredientes

1 kg de batata descascada cortada em gomos
6 xícaras (chá) de Água
1/4 xícara (chá) de alecrim
1 1/2 peça de picanha
3 colheres (sopa) de tomilho fresco
1 colher (sopa) de sal
2 colheres (sopa) de alho amassado
1 xícara (chá) de Água
• sal a gosto

Modo de Preparo

1. Cozinhe a batata na água por 15 minutos ou até ficar macia.
2. Escorra e tempere com o sal e o alecrim e reserve.
3. Com uma faca, retire um pouco da camada de gordura da picanha, deixando-a com 1 cm de espessura.
4. Misture o tomilho, o sal e o alho e tempere a carne.
5. Aqueça o forno em temperatura alta (220 °C a 220 °C).
6. Quando estiver quente, coloque a carne em uma assadeira com a camada de gordura para baixo.
7. Asse por 30 minutos.
8. Adicione a água aos poucos, raspando o fundo da assadeira para obter um molho escuro.
9. Retire do forno e sirva.

¹⁴ Disponível em: <https://www.cucinaartusiana.com/2012/09/creme-de-cenoura-e-tomilho.html>

¹⁵ Disponível em: <https://mdemulher.abril.com.br/receitas/picanha-com-tomilho-e-batata/>

PARTE V – BIBLIOGRAFIAS

AZEVEDO, E. de. Comer: ato político. **Piseagrama**, Belo Horizonte, Seção Extra!, 17 abr. 2019. Disponível em: <https://piseagrama.org/comer-ato-politico/>. Acesso em: 2 jul. 2019.

BRASIL. **Lei da Alimentação Escolar**. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília, DF, 2009. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/> Acesso em: 1º jul. 2019.

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.



BRASIL. O programa nacional de alimentação escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 22, n. 6, p. 857-866, 2009. Doi: 10.1590/S1415-52732009000600007. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732009000600007&script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em: 18 ago.2019.

FERNANDES, L. et al. Uma perspectiva nutricional sobre flores comestíveis. **Acta Port Nutr**, Porto, n. 6, p. 32-37, 2016. Disponível em: http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2183-59852016000300006&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 27 jun. 2020. Doi: 10.21011/apn.2016.0606.

SIPIONI, M. E. *et al.* **Máscaras cobrem o rosto, a fome desmascara o resto: COVID-19 e o enfrentamento à fome no Brasil**. 2020. Disponível em: <https://preprints.scielo.org/index.php/scielo/preprint/view/660>. Acesso em: 15 nov. 2020. Doi: 10.1590/SciELOPreprints.660.

ANEXO A

FOLHA DE ROSTO PARA PESQUISA ENVOLVENDO SERES HUMANOS

 MINISTÉRIO DA SAÚDE - Conselho Nacional de Saúde - Comissão Nacional de Ética em Pesquisa - CONEP FOLHA DE ROSTO PARA PESQUISA ENVOLVENDO SERES HUMANOS			
1. Título de Pesquisa: O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNOS DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA (EUB) - incluindo gestores, nutricionista, professores, diretor e merendeiras.			
2. Número de Participantes da Pesquisa: 25			
3. Área Temática:			
4. Área do Conhecimento: Grande Área 7: Ciências Humanas			
PESQUISADOR RESPONSÁVEL			
5. Nome: Ludene Maria de Oliveira Teodoro Silva			
6. CPF: 703.525.210-49		7. Endereço (Rua, A.º): Rua Venâncio, 860 TIBERY LIBERTARIANAS (JENIAS) 38420100	
8. Nacionalidade: BRASILEIRO		9. Telefone: 38991529073	10. Outro Telefone:
11. E-mail: l.teodoro013@gmail.com			
Texto de Compromisso: Declaro que conheço e cumprirei os requisitos da Resolução CNS 466/12 e suas complementares. Comprometo-me a utilizar os materiais e dados coletados exclusivamente para os fins previstos no protocolo e a providar os resultados sob os devidos aspectos éticos. Assumo as responsabilidades pela condução científica do projeto acima. Tenho ciência que esta folha será anexada ao projeto devidamente assinada por todos os responsáveis e fará parte integrante da documentação do mesmo.			
Data: <u>02/10/2019</u>		 ASSINATURA	
INSTITUIÇÃO PROPONENTE			
12. Nome: Sociedade Educacional Libertense		13. CNPJ: 25.452.305/0001-87	14. Unidade/Orgão:
15. Telefone: (04) 3318-8900		16. Outro Telefone:	
Texto de Compromisso (do responsável pela instituição): Declaro que conheço e cumprirei os requisitos da Resolução CNS 466/12 e suas Complementares e como esta instituição tem condições para o desenvolvimento deste projeto, sob sua execução.			
Responsável: <u>ANDRÉ WILST FERNANDES J</u>		CPF: <u>150.026.958-00</u>	
Cargo/Função: <u>PROFESSOR</u>		 ASSINATURA	
Data: <u>02/10/2019</u>			
PATROCINADOR PRINCIPAL			
Não se aplica.			

ANEXO B

PARECER CONSUBSTANCIADO DO COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA

UNIVERSIDADE DE UBERABA - 
UNIUBE

PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS COM ALUNO(A)S DA EDUCAÇÃO INFANTIL NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA/UFU: escutando gestores, nutricionista, professores, diretor e merendeiras

Pesquisador: Ludiana Márcia da Oliveira Teodoro Silva

Área Temática:

Versão: 2

CAAE: 24480619.0.0000.5145

Instituição Proponente: Sociedade Educacional Uberabense

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 3.784.737

Apresentação do Projeto:

Em reunião realizada em novembro/19, o projeto ficou pendente nos seguintes itens:

- a) Rever o texto de os todos os TCLEs propostos: diretor, professores, nutricionista e merendeiras. Não esquecer de usar a forma adequada do pronome de tratamento.
- b) Inserir o TCLE para os gestores administrativos da UFU
- c) Rever o cronograma
- d) Apresentar a carta de anuência do Diretor da ESEBA (ao invés do Termo de Consentimento).

=====

=====Esta pesquisa visa refletir sobre educação em alimentação saudável, no contexto do desenvolvimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), identificando e analisando suas contribuições na formação de hábitos alimentares saudáveis do(a)s aluno(a)s da educação infantil de uma escola de aplicação da Universidade Federal de Uberlândia, considerando as percepções dos atores sociais envolvidos no processo educativo. Com enfoque qualitativo, contempla revisão bibliográfica, análise de documentos e pesquisa de campo, orientadas pela questão: O PNAE contribui para o fortalecimento da formação

Endereço: Av. Nere Sabino, 1801
Bairro: Universitário CEP: 38.025-000
UF: MG Município: UBERABA
Telefone: (34)3214-8816 Fax: (34)3214-8510 E-mail: cep@uniube.br

UNIVERSIDADE DE UBERABA -
UNIUBE



Continuação do Processo: 1.761.737

de hábitos alimentares saudáveis com aluno(a)s da educação infantil? Para a produção de dados serão utilizadas entrevistas semiestruturadas com gestores institucionais da UFU: Diretor de Planejamento e Diretor de Compras e Licitação e Diretor da ESEBA, Nutricionista, professoras e merendeiras, análise de documentos relativos ao cardápio, orçamento e compras de alimentos por meio do programa e observações durante o lanche servido pela escola. A pesquisa será realizada no período de outubro de 2019 a maio de 2020 em uma escola pública de educação básica – ESEBA, vinculada a Universidade Federal de Uberlândia-UFU, por constar em seu conjunto de objetivos, desenvolvimento e socialização de experiências para outras redes de ensino básico. A investigação ancora-se nas elaborações de Bogdan e Biklan (1994), Bauer e Gaskell (2010), Cellard (2008), Lakatos e Marconi (2001) sobre enfoque, métodos e técnicas de pesquisa; Franco (2008) acerca de análise de conteúdo. Os dados coletados sobre alimentação escolar, hábitos alimentares saudáveis, merenda escolar, serão analisados e à luz das elaborações de Brito, Chaves e Botelho (2009) acerca da alimentação saudável, hábitos alimentares, merenda escolar e PHAE.

PARTICIPANTES INCLuíDOS:

2 (dois) gestores institucionais das áreas de planejamento, licitação/compras e execução da Universidade Federal de Uberlândia, (ente federado o qual o recurso é descentralizado para execução da escola ESEBA) cujas narrativas possibilitarão entender os processos, os limites da lei e os desafios de uma gestão otimizada do recurso.

1(um) Diretor da Escola,

1(uma) Nutricionista, sobre a elaboração do Cardápio da escola e alimentação saudável,

9(nove) professora(s) efetivos do(a)s aluno(a)s da educação infantil que atuam no grupo (1º e 2º períodos da Educação Infantil) - Pré-Escola, da referida escola e

5(cinco) professoras das áreas específicas, sobre a prática pedagógica na formação do hábito alimentar e da aceitação e consumo de alimentos da merenda escolar pelos aluno(as)

2 (duas) merendeiras sobre as experiências in loco sobre merenda escolar, educação alimentar saudável e hábitos alimentares saudáveis.

Objetivo da Pesquisa:

Objetivo Primário:

Contribuir para o debate acerca das contribuições do PHAE no desenvolvimento da educação para formação hábitos alimentares saudáveis com de aluno(as) da escola pública de educação básica, especialmente da educação infantil, escutando os atores envolvidos no processo de formação e execução

Endereço: Av. Nereu Sabino, 1601
Bairro: Universitário CEP: 38.055-900
UF: MG Município: UBERABA
Telefones: (34)3310-8896 Fax: (34)3314-8910 E-mail: cap@uniube.br

Continuação do Parecer: 1.761.037

do Programa.

Objetivo Secundário:

- Identificar as ações propostas pela escola com a finalidade de incentivar a alimentação saudável e o desenvolvimento de conceitos básicos de alimentação benéfica.
- Identificar as percepções dos gestores pedagógicos a respeito da relação da alimentação na escola e a promoção dos hábitos alimentares entre escolares.
- Identificar e analisar os cardápios da escola onde será realizada a pesquisa e seus significados para a educação alimentar saudável.
- Escutar e analisar depoimentos dos gestores institucionais da UFU, quanto às exigências legais na compra dos gêneros alimentícios e seus significados para a alimentação saudável.
- Escutar e analisar depoimentos dos atores sociais no processo educativo para formação de hábitos alimentares dos aluno(a)s: diretor da escola, professores, nutricionista e merendeiras.
- Identificar e analisar orçamento destinado para a aquisição de alimentos, oriundos do PNAE e seus significados para a seleção dos alimentos.
- Identificar e analisar a tomada de decisão da escola sobre a definição dos itens da alimentação escolar.
- Observar os aluno(as) durante o lanche da escola, especialmente o que se refere à aceitação e consumo dos alimentos e aos hábitos alimentares

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Riscos:

Embora esta pesquisa ofereça risco baixo de identificação dos participantes, a identidade será mantida sob rigoroso sigilo, no momento da coleta de dados e divulgação dos resultados. Assim, na análise e publicação autorizada, a regra de sigilo será mantida. Por conseguinte, a equipe executora se compromete com o sigilo

Endereço: Av. Nívea Sabino, 1801
 Bairro: Universitário CEP: 38.055-500
 UF: MG Município: UBERABA
 Telefone: (34)3219-8816 Fax: (34)3214-8910 E-mail: cep@uniube.br

UNIVERSIDADE DE UBERABA - 
UNIUBE

Continuação do Parecer: 1.764.737

André Luiz Sabino.

CRONOGRAMA - entregue e ajustado conforme a solicitação do último parecer de novembro/19

ORÇAMENTO - apresentou despesas de custeio próprio

Recomendações:

Não há

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Projeto Aprovado, salvo melhor juízo desse comitê

Considerações Finais a critério do CEP:

Em 19 de dezembro de 2019 a plenária do CEP-UNIUBE votou de acordo com o relator, pela aprovação da proposta. O CEP-UNIUBE lembra o proponente do seu compromisso com as diretrizes da CONEP, especialmente o atendimento à Resolução 466/12 e 510/16, especialmente no que se refere à entrega do Relatório Final ao CEP, via Plataforma Brasil.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	FB_INFORMACOES_BASICAS_DO_PROJETO_1435819.pdf	09/12/2019 18:12:09		Aceito
Outros	TERMOAUTORIZACAOREITOR.pdf	09/12/2019 18:00:52	Luciane Márcia de Oliveira Teodoro Silva	Aceito
TCE / Termos de Assentimento / Justificativa de Agência	TERMOSCONSENTIMENTOAjustados_2020.pdf	09/12/2019 17:35:43	Luciane Márcia de Oliveira Teodoro Silva	Aceito
Outros	AutorizacaoPesquisaESEBA.pdf	09/12/2019 17:29:48	Luciane Márcia de Oliveira Teodoro Silva	Aceito
Cronograma	CRONOGRAMAajustado2020.pdf	09/12/2019 17:28:46	Luciane Márcia de Oliveira Teodoro Silva	Aceito
Outros	ROTEIROSENTREVISTAS.pdf	11/10/2019 01:02:19	Luciane Márcia de Oliveira Teodoro Silva	Aceito
Declaração de Pesquisadores	DECLARACAOPESQUISADORES.pdf	11/10/2019 00:58:32	Luciane Márcia de Oliveira Teodoro Silva	Aceito

Endereço: Av. Nereu Sabino, 1601
Bairro: Universitário CEP: 38.025-900
UF: MG Município: UBERABA
Telefone: (34)3019-8816 Fax: (34)3014-8910 E-mail: cep@uniube.br

UNIVERSIDADE DE UBERABA - 
UNIUBE

Continuação do Parecer: L. 764.737

Projeto Detalhado / Brochura	PROJETOADEQUADO.pdf	11/10/2019 00:54:05	Luciane Mária de Oliveira Teodoro Silva	Aceito
Investigador				
Folha de Rosto	FOLHADEROSTO.PDF	08/10/2019 17:40:55	Luciane Mária de Oliveira Teodoro Silva	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

UBERABA, 19 de Dezembro de 2019

Assinado por:
Geraldo Thadei Junior
(Coordenador(a))

Endereço: Av. Nívea Sabino, 1801
Bairro: Universitário CEP: 38.052-000
UF: MG Município: UBERABA
Telefone: (34)3319-8899 Fax: (34)3314-8910 E-mail: cnp@uniube.br