



PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO

**ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS BRASILEIRAS: UM ESTUDO DOS AVANÇOS RUMO
À EDUCAÇÃO ALIMENTAR A PARTIR DA EXPERIÊNCIA DO MUNICÍPIO DE RIO
CLARO-SP.**

TEREZINHA CAMARGO POMPEO VINHA

**Rio Claro – SP
2022**

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO

**ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS BRASILEIRAS: UM ESTUDO DOS AVANÇOS RUMO
À EDUCAÇÃO ALIMENTAR A PARTIR DA EXPERIÊNCIA DO MUNICÍPIO DE RIO
CLARO-SP.**

TEREZINHA CAMARGO POMPEO VINHA

Orientadora: Profa. Dra. Marcia Reami Pechula

Tese apresentada ao Instituto de Biociências do Câmpus de Rio Claro, Universidade Estadual Paulista, como parte dos requisitos para obtenção do título de Doutora em Educação.

**Rio Claro – SP
2022**

V784a

Vinha, Terezinha Camargo Pompeo Vinha

Alimentação nas escolas brasileiras: : um estudo dos avanços rumo à educação alimentar a partir da experiência do município de Rio Claro-SP / Terezinha Camargo Pompeo Vinha Vinha. -- Rio Claro, 2022

201 p. : il., 05 v. + 1 CD-ROM

Tese (doutorado) - Universidade Estadual Paulista (Unesp), Instituto de Biociências, Rio Claro

Orientadora: Marcia Reami Pechula Pechula

1. Educação. 2. Pedagogia. 3. Alimentação. I. Título.

Sistema de geração automática de fichas catalográficas da Unesp. Biblioteca do Instituto de Biociências, Rio Claro. Dados fornecidos pelo autor(a).

Essa ficha não pode ser modificada.

CERTIFICADO DE APROVAÇÃO

TÍTULO DA TESE: A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO CONTEXTO DA EDUCAÇÃO BRASILEIRA

AUTORA: TEREZINHA CAMARGO POMPEO VINHA

ORIENTADORA: MARCIA REAMI PECHULA

Aprovada como parte das exigências para obtenção do Título de Doutora em EDUCAÇÃO, pela Comissão Examinadora:



Profa. Dra. MARCIA REAMI PECHULA (Participação Virtual)
Departamento de Educação / UNESP - Instituto de Biociências de Rio Claro - SP

Profa. Dra. MÔNICA CRISTINA LOPES DO CARMO (Participação Virtual)
Coordenadora do Curso de Graduação e Nutrição / Claretiano Centro Universitário de Rio Claro / SP

Profa. Dra. RAQUEL FONTES BORGHI (Participação Virtual)
Departamento de Educação / UNESP - Instituto de Biociências de Rio Claro - SP

Profa. Dra. CLAUDIA APARECIDA SORGON SCOTUZZI (Participação Virtual)
Secretaria de Estado da Educação de São Paulo / Diretoria de Ensino de Limeira - SP

Profa. Dra. ALESSANDRA APARECIDA CAIN (Participação Virtual)
Secretaria Municipal de Educação / UNICEP - Centro Universitário Central Paulista - Rio Claro / SP

Rio Claro, 17 de janeiro de 2022

Título alterado para:

ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS BRASILEIRAS - um estudo dos avanços rumo à educação alimentar a partir da experiência do município de Rio Claro/SP

AGRADECIMENTOS

Àquele que é sustento e alimento para minha vida.

Ao meu pai, Orlando Dias Pompeo (*in memoriam*).

Ao privilégio acadêmico de concluir os estudos de pós-graduação da UNESP na presença dos professores, mestres e doutores sempre dispostos à partilha do conhecimento.

Às experiências em torno dos banquetes repletos de sabedoria, na companhia dos amigos nos grupos de estudos da UNESP.

Aos funcionários da Biblioteca, da Secretaria Acadêmica do Departamento de Educação e da Seção Técnica de Pós-Graduação do IB, pelo suporte e auxílio.

Ao sabor da paixão que se transformou em amor na companhia de meu marido.

À doce presença de meu filho em todo percurso de minha pesquisa.

Ao fruto de valiosas amizades que possibilitaram inigualáveis contribuições para a escrita dessa pesquisa: Filipe Gracioli, Caroline Freitas, Thiago Moretti, Sandra Tinós, Valéria Velis, Adriana Franco e Samara Santos.

Às delícias dos encontros e orientação em companhia de minha orientadora, Prof.^a Dra. Marcia Reami Pechula.

RESUMO

A presente pesquisa, intitulada *Alimentação nas escolas brasileiras: um estudo dos avanços rumo à educação alimentar a partir da experiência do município de Rio Claro-SP* tem como propósito investigar e discutir a temática da alimentação no campo da educação brasileira, de modo a verificar que condições têm se oferecido para efetivação dessa proposta. A metodologia utilizada na escrita percorre o caminho do resgate histórico-cultural, analisando o posicionamento de vários estudiosos no assunto em questão, bem como inserindo análise documental legislativa acerca do tema e demais documentos acerca do ensino alimentar na Rede Municipal de Ensino de Rio Claro. O resultado presente neste trabalho evidencia a necessidade contínua de reflexão a respeito da temática que envolve discussões sobre o alimento no ambiente escolar, apontando algumas contribuições e desafios para o efetivo exercício da educação alimentar, por nós entendida como práxis pedagógica. Compreendemos que, para além de incluir a alimentação como um direito do estudante no espaço escolar, se faz urgente a construção de uma pedagogia alimentar no campo da educação brasileira.

Palavras-chave: Educação, Alimentação, Direito, Pedagogia alimentar.

ABSTRACT

The present research, entitled "FOOD IN BRAZILIAN SCHOOLS - a study of the advances towards food education from the experience of the city of Rio Claro / SP" aims to investigate and discuss the theme of food in Brazilian education, in order to verify what conditions have been offered to realize this proposal. The methodology used in the writing goes through the path of historical and cultural rescue, analyzing the position of several scholars on the subject in question, as well as inserting documental legislative analysis about the theme and other documents about food education in the Municipal Education of Rio Claro. The result of this work shows the continuous need for reflection on the theme that involves discussions about food in the school environment, pointing out some contributions and challenges for the effective exercise of nutrition education, understood by us as pedagogical praxis. We understand that, in addition to including food as a student's right in the school space, it is urgent to build a food pedagogy in the field of Brazilian education.

Key-words: Education, Food, Rights, Food and nutritional education.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Guia A. P. B. (2006)	114
Figura 2 - Guia A. P. B. (2014)	114
Figura 3 - Livro “Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes” (2018)	117
Figura 4 - Primeiro Grupo Escolar de Rio Claro - “Coronel Joaquim Salles”	133
Figura 5 - Primeira escola projetada para Educação Infantil em Rio Claro-SP	135
Figura 6 - Cozinha escolar (Unidade escolar Dr. Paulo Koelle, 1986)	135
Figura 7 - Refeitórios escolares	137
Figura 8 - Sistema <i>self service</i> na escola Prof. ^a Lucidia Therezinha C. E. Soares	151
Figura 9 - Sistema <i>self service</i> na escola Prof. ^a Sueli Maria Proni Cerri, Rio Claro-SP	151
Figura 10 - Momentos do Projeto de Alimentação Saudável nas escolas de Rio Claro-SP...	155
Figura 11 - Propostas de atividades com a temática do ensino alimentar nas escolas	156
Figura 12 - Atividades desenvolvidas na Escola Agrícola “Eng. Rubens Foot Guimarães”	158

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Atividades do Programa de Educação Alimentar e Nutricional, 2019	105
Quadro 2 - Cardápio escolar planejado para as escolas de Rio Claro	142
Quadro 3 - <i>Releases</i> encaminhados pela Prefeitura Municipal de Rio Claro.....	165

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	1
Os objetivos específicos da pesquisa	4
A metodologia da pesquisa	4
CAPÍTULO 1 - Alimentação, processo civilizador e transformações culturais	11
1. A alimentação e o sagrado	14
1.1. O alimento e o simbolismo religioso	16
1.2. Alimentação, interditos e novas leituras do “culto à vida e à saúde”	25
1.3. Prescrições religiosas e conflitos na escola	28
1.4. A Alimentação na Modernidade.....	34
1.5. Alimentação no Brasil em tempos de Revolução Industrial.....	38
1.6. Alimento: mercadoria, mídias e hiperconsumo	44
1.7. Alimentação, regulamentação das propagandas midiáticas e a defesa do “pequeno consumidor”	49
1.8. Alimentação inadequada, adoecimento e obesidade infantil: questões para “Muito Além do Peso”	52
CAPÍTULO 2 - A alimentação escolar e o papel da escola no Brasil.....	60
2. Do assistencialismo ao direito alimentar.....	64
2.1. Alimentação escolar: uma questão de cidadania	72
2.2. De onde vem e para onde vai a alimentação escolar: verbas e destinações	74
2.3. A função da escola e a educação alimentar: impasses e ressignificações	81
2.4. O espaço destinado à alimentação escolar: território de conflito ou aprendizagem?	83
2.5. A importância dos refeitórios escolares na partilha do alimento e do saber	85
2.6. Cantinas escolares: uma opção de consumo alimentar para os estudantes?	89
2.7. Refeições escolares, modos de servir e escolhas alimentares	94
CAPÍTULO 3 - Alimentação e educação alimentar na escola: diálogos possíveis entre nutricionistas e educadores.....	97
3. Os Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar e os cursos de formação com a temática alimentar	103
3.1. A atuação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) frente às propostas do PNAE e as políticas de gestão municipal	106

3.2. A constituição e a função do CAE em Rio Claro-SP	108
CAPÍTULO 4 - A temática alimentar nos guias e documentos norteadores para a educação alimentar no Brasil	113
4. A EAN (2018), a “articulação e saberes” e a proposta de ensino interdisciplinar, transdisciplinar e policompetente para a Educação Alimentar.....	121
4.1. A temática alimentar na formação de professores nos cursos de Pedagogia....	125
4.2. Discursos e práticas que atravessam a educação alimentar	128
CAPÍTULO 5 - Experiências e reflexões acerca da oferta do alimento e da educação alimentar na rede municipal de educação de Rio Claro-SP	132
5. Merenda escolar, municipalização e mudanças no Programa de Gestão Alimentar em Rio Claro-SP	138
5.1. Cardápios escolares: sabores e dissabores.....	143
5.2. A alimentação escolar e a diversidade nos modos de servir nas escolas municipais de Rio Claro-SP	148
5.3. A proposta de ensino alimentar e nutricional no Projeto Político Pedagógico das escolas municipais de Rio Claro-SP	153
5.4. A temática alimentar na formação de professores em Curso de Extensão Universitária (UNESP, Rio Claro-SP, 2017).....	159
5.5. A temática da educação alimentar nos Simpósios Rio-clarenses de Educação	162
5.6. Notícias, fatos e avanços sobre a questão alimentar nas escolas municipais de Rio Claro-SP.....	164
5.7. Encaminhamentos e possibilidades	166
TECENDO ALGUMAS CONSIDERAÇÕES PARA ALIMENTAR A CAMINHADA RUMO À PEDAGOGIA ALIMENTAR	170
ANEXOS.....	175
ANEXO I - Solicitação ao Centro de Aperfeiçoamento - CAP/Rio Claro-SP de formação referente à educação alimentar para escolas municipais	176
ANEXO II - Ata da assembleia da sociedade civil para escolha dos representantes do CAE do município de Rio Claro-SP.....	177
ANEXO III - Notícias sobre fraudes na merenda escolar (2009).....	178
ANEXO IV - Cardápio escolar do município de Rio Claro-SP (2000).....	180
ANEXO V - Cardápios escolares da rede municipal de ensino de Rio Claro-SP (2014/2015)	182

ANEXO VI - Notícias referentes à precariedade na Escola Agrícola em Rio Claro-SP	183
ANEXO VII - Recorte do Projeto Político Pedagógico (PPP) da Escola Municipal Agrícola Engenheiro Rubens Foot Guimarães - Ensino Fundamental (2011-2014).....	184
ANEXO VIII - Alimentação escolar em Rio Claro-SP em tempos de pandemia de Covid-19	185
ANEXO IX - Levantamento de edições do Simpósio Rio-clarense de Educação	186
ANEXO X - Merenda escolar tem alto grau de satisfação em Rio Claro.....	187
ANEXO XI - Fiscalização do TCE aponta merenda de RC acima da média	188
REFERÊNCIAS	190
Bibliografia consultada.....	196
Legislação consultada.....	198

INTRODUÇÃO

O interesse por minha atual pesquisa surgiu após o término do curso de mestrado, em agosto de 2013, sob orientação da Prof.^a Dra. Arlete de Jesus Brito, docente de Matemática na UNESP de Rio Claro. Finalizada a pesquisa intitulada: “*Metáforas do Alimento no Filme A Fantástica Fábrica de Chocolate (1971 e 2005)*”, um misto de sentimento de alegria e tristeza invadiu meu coração, afinal de contas havia conquistado um título jamais realizado em âmbito familiar. Procurei, então, me dedicar mais ao trabalho na educação infantil e ensino fundamental na rede de ensino municipal de Rio Claro-SP. Mas, depois de um ano sem dedicação à pesquisa científica comecei a sentir um vazio, algo que precisava ser preenchido por uma nova pesquisa, pois o tema “Alimento e Educação” ainda borbilhava em minha mente; a inquietação e sede por saber sempre mais me levaram a retomar os estudos.

De repente, descobri que o “alimento” de minha vida sempre fora a constante busca pelo saber. O “sabor e saber” pelo viés dos alimentos marcaram também minha vida como profissional e educadora. O lúdico, o diálogo, o desafio em lidar com as crianças, o encantamento com os projetos, a experiência culinária, as receitas e a partilha de tudo isso com as crianças e com os colegas de trabalho, me fizeram ser uma professora diferenciada, a professora dedicada ao ensino fundamental. Minhas inquietações com as questões didático-pedagógicas da sala de aula continuavam a existir, mesmo no momento do intervalo ou recreio das aulas; desafios se apresentavam a todo momento e nos levavam a refletir e agir com serenidade. Vivências junto a crianças com fome, crianças recusando a comida da escola, outras preferindo um só tipo de alimento e muitas ainda sem saber como se comportar à mesa. Notamos que educar é algo mais que especial e transformador na vida de professores e crianças, mas não há receita para ensinar, apenas sabemos que a educação é um processo dinâmico, permanente e que requer atualização de todo profissional. Nesse sentido, tomamos por referência o pensamento do educador Paulo Freire (1998), que traz um importante desafio: “de nada adianta o discurso competente se a ação pedagógica é impermeável a mudanças.” (FREIRE, 1998, p. 39).

Buscando por mudanças em nosso fazer pedagógico em meados de 2015, procuramos apoio junto ao grupo de professores e ao grupo de estudos na UNESP Rio Claro a fim de retomarmos os estudos ou iniciar uma nova pesquisa. Foi, então, que pudemos contar com a Prof.^a Dra. Marcia Reami Pechula, que nos convidou a participar das reuniões do grupo de estudos e pesquisa naquele semestre. Iniciamos então no grupo por ela coordenado, onde

conhecemos vários pesquisadores de diferentes áreas dedicados à pesquisa em torno da temática *Corpo, Mídia, Educação*. Frequentamos o grupo por mais de um ano e, além dos textos e das amizades, fomos incentivados a pensar mais sobre o objetivo de fazer o projeto de Doutorado.

Em 2017, no segundo semestre, efetuamos matrícula como aluna regular de pós-graduação - enfim, doutoranda! Nosso estado anterior de vazio se viu povoado por pessoas muito especiais, verdadeiros mestres na arte de educar. Continuamos a participar do grupo de pesquisa e partilhamos de novas ideias junto aos amigos, o que culminou em um capítulo de livro intitulado “Discursos Midiáticos em Ciência e Educação” editado em 2019-2020, produzido coletivamente. Vivenciamos novas inquietações, disciplinas por cursar, trabalhos por fazer, mas também experimentamos momentos inesquecíveis, convites especiais, reuniões em torno das delícias, dos textos, das conversas e das iguarias na casa da Prof.^a Marcia.

Enfim, nosso ingresso como aluna regular no curso de pós fez com que reuniões constantes junto à orientadora Prof.^a Marcia resultasse em sugestões de leituras de textos e leituras, que se transformaram na publicação de alguns artigos. Por sugestão da orientadora, nossa nova pesquisa iria permear os conhecimentos já elencados no mestrado, incluindo agora um novo enfoque para a temática em torno do alimento, que intitulamos, a princípio, “*A alimentação saudável no contexto da educação brasileira*” e que, após o processo de qualificação e de acordo com as sugestões dos avaliadores, transformou-se no título atual “*Alimentação nas escolas brasileiras: um estudo dos avanços rumo à educação alimentar a partir da experiência do município de Rio Claro-SP*”. Adiantamos ao leitor que não pretendemos estudar as propriedades científicas da alimentação escolar (calorias, vitaminas, diversidades), mas ousamos afirmar que a alimentação escolar sobre a qual nos debruçamos está além do que podemos comer efetivamente para aplacar a fome do corpo. Entendemos que a alimentação escolar implica também em significações sociais, comida da infância, com regulamentações, orientações e restrições, acessibilidade, verbas, fiscalização, corresponsabilidade social, com necessidade de diálogo entre educadores e nutricionistas, construção de projetos pedagógicos, ações, limitações, direitos e deveres, perguntas e respostas, proposições, avaliação constante, replanejamento, recomeço, transformações.

Observamos que a adoção de práticas alimentares para manutenção da saúde tem sido um processo constantemente evidenciado na atualidade, marcado por novas necessidades, como a aprendizagem alimentar ao longo da vida desde a mais tenra infância. A preocupação em promover uma alimentação saudável no ambiente escolar tem sido o foco de políticas públicas em ambas as áreas, saúde e educação.

Nossa pesquisa propõe também a discussão dos aspectos políticos, culturais e sociais que afetam a sociedade brasileira no tocante ao tema da alimentação escolar e o compromisso pedagógico das escolas com o processo de ensino alimentar na contemporaneidade. Entende-se que, dentre as inúmeras tarefas delegadas à escola, a de oferecer alimentação aos estudantes é algo que não se adere ao perfil de muitos professores, seja pela falta de formação e informações atualizadas sobre o assunto, seja por dificuldades em captar informações do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) junto às escolas, conduzindo todos à participação e fiscalização das verbas destinadas à alimentação escolar, fator gerador de descrença nos projetos sociais em coparceira nas escolas. Daí a necessidade de divulgarmos essa pesquisa que vai ao encontro da crescente importância da educação alimentar e nutricional no contexto de promoção da saúde e da alimentação nas escolas brasileiras, que recupera o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), além de ressaltarmos evidências de que a alimentação saudável no ambiente escolar é uma estratégia fundamental para minimizar as consequências decorrentes dos maus hábitos alimentares entre crianças e jovens estudantes.

Destacamos que, embora sejam promovidas muitas discussões sobre o tema no meio educacional, há pouco ou nenhum espaço dedicado a essa temática no currículo dos cursos de formação e extensão em Pedagogia. Muito se discute sobre a importância do professor como formador de opinião entre os alunos, especialmente sobre questões relacionadas à alimentação, porém, pouco capacitam-no para o ensino alimentar e nutricional nas escolas. Pressupomos que a educação alimentar e nutricional deva fazer parte das práticas pedagógicas a serem desenvolvidas nas escolas; porém, o que ocorre é a falta de maior espaço para tais discussões nos cursos de formação de professores e nos cursos de formação contínua sobre teorias e práticas referentes à educação alimentar em vigor.

Debates e estudos constantes a respeito da legislação e guias atuais sobre alimentação escolar deveriam ter espaço na pauta dos cursos de formação de professores, bem como nas Horas de Trabalho Pedagógico Coletivo (HTPCs) de modo regular. Pouco se tem discutido junto aos professores sobre a Lei nº. 13.666 de 2018, que alterou a Lei nº. 9.394 de 1996, para incluir o tema transversal de educação alimentar e nutricional no currículo escolar. Observamos que os reconhecidos avanços nas legislações e nos discursos sobre o tema não têm refletido na mesma medida em avanços nas práticas cotidianas desenvolvidas por professores no campo da educação alimentar e nutricional.

Através de nossas leituras é possível constatar que nem sempre há consenso nos discursos propagados pelo Estado no que concerne à alimentação escolar, por vezes

desconectada do ato de educar. Partindo destas considerações, nossa pesquisa busca refletir sobre as regulamentações, teorias e práticas referentes à educação alimentar em vigor, um desafio que nos impõe o pensar. Dessa maneira, iniciamos a escrita da pesquisa, dando sequência a estudos e demais reflexões, tendo em vista o estabelecimento de nosso objetivo principal que é discutir sobre a temática da alimentação no campo da educação brasileira, de modo a contribuir para elucidar sobre como a mesma vem se constituindo nas escolas e quais as atuais condições ofertadas para que essa proposta se efetive no espaço escolar.

Os objetivos específicos da pesquisa

- Pesquisar documentos que incorporaram o direito à alimentação saudável nas escolas, dentre eles, o *Guia alimentar para a população brasileira* (2014) e o livro *Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes* (2018);
- Analisar o processo histórico que contribuiu para a regulamentação referente à alimentação saudável na escola;
- Pesquisar os documentos sobre a alimentação escolar em Rio Claro-SP disponibilizados pelo Arquivo Público e Histórico da cidade e pela Secretaria Municipal de Educação;
- Pensar as questões pedagógicas que envolvem a alimentação escolar e educação alimentar como atividade pedagógica, tais como: *É tarefa da escola ofertar alimentação e educação alimentar aos estudantes?*; *Quais condições estruturais e pedagógicas são oferecidas para que a escola possa realizar a tarefa da alimentação escolar e ofertar a educação alimentar aos estudantes?*; *Como o Projeto Político Pedagógico construído coletivamente na escola pode auxiliar nas questões e desafios referentes à educação alimentar?* e; *Quais atitudes têm se efetivado no campo da educação, de modo especial, nos cursos de formação de professores, em relação às propostas vigentes de oferta da alimentação escolar e do ensino alimentar?*

A metodologia da pesquisa

Nossa pesquisa se caracteriza como de natureza qualitativa e descritiva, na qual a escrita percorre o caminho do resgate histórico-cultural, dialogando com os campos da linguagem, da filosofia e da historiografia. Para tanto, o percurso metodológico empregado em nossa pesquisa envolveu três aspectos:

- 1- O levantamento bibliográfico de diversos estudiosos no campo da linguagem, da filosofia e da historiografia que embasaram nossa pesquisa;
- 2- Observação documental de legislações que regulamentam o ensino e a alimentação escolar no Brasil, dos Projetos Políticos Pedagógicos para formação de professores, sobretudo daqueles com ênfase na educação alimentar e nutricional nas escolas e de alguns exemplares de cardápios escolares disponibilizados no Arquivo Municipal de Rio Claro, no período de 2000 a 2015;
- 3- Breve análise do contexto de ensino alimentar nas escolas públicas do Brasil, dentre elas, breves considerações sobre a Rede Municipal de Ensino Rio-clarense, com indicação de possibilidades.

Nossas leituras foram ao encontro do processo em que se dá a alimentação escolar, sua genealogia e rápidas transformações, de acordo com os discursos de consumo que circulam na sociedade. Entendemos que, dessa maneira, os sujeitos vão criando novos hábitos e padrões de comportamento alimentar que, por sua vez, revelam outros discursos, num ciclo interminável de reformulações. Enfim, nos deparamos com o conceito de alimentação saudável relacionado ora ao alimento perfeito, ora aos vilões da alimentação, verdades por descobrir. A fim de investigar como o tema tem sido tratado pela academia por meio de artigos em periódicos científicos indexados, realizamos consultas às bases de dados SciELO e resgatamos 125.000 citações; em outras bases disponíveis que agrupam trabalhos sobre a área de saúde e educação, como a Biblioteca Virtual por meio do buscador PubMed, registraram-se 33.300 citações, enquanto no Portal de Periódicos da CAPES/MEC, um total de 153.000 citações.

Notamos também que o descritor “alimentação na infância” está muitas vezes relacionado aos hábitos alimentares no *locus familiar* e esses são influenciados, muitas vezes, por meio de orientações e programas divulgados pelo Estado. Ressaltamos que a “alimentação adequada e saudável” é uma terminologia genuinamente brasileira, pois não há descritor indexado que una os termos *healthy eating* e *adequate food*. Considerando a relevância da língua inglesa para a produção científica mundial, destacamos ainda que a alimentação saudável é referida pelas seguintes palavras-chave: *healthy eating*; *healthy food*; *healthy diet*; *balanced diets*. E, para indicar o direito humano à alimentação adequada: *right to food* e *human right to adequate food*.

Dessa maneira, a concepção e o termo “alimentação adequada e saudável” não está presente nas publicações internacionais produzidas em outros países, fato que nos remete a pensar sobre a alimentação escolar no Brasil como um projeto inovador, cujos registros

relevantes têm apontado o aumento de interesse por investigações nessa área por pesquisadores em outros países. Diante disso, nos propomos a estudar e analisar como se instituiu a expressão “alimentação adequada e saudável” no Brasil. Para tanto, foi realizada uma análise de documentos tendo em vista elucidar o desenvolvimento conceitual dos termos em questão no contexto brasileiro.

Partindo da leitura e análise dessas políticas evidenciadas em projetos de leis sobre o ensino alimentar e nutricional nas escolas, discutimos as ações governamentais empreendidas no campo da educação alimentar, especialmente as incorporadas pelo Ministério da Educação (MEC). Consideramos ainda que a educação alimentar e nutricional tem conquistado maior espaço nas políticas públicas, ampliando o campo para discussões e debates em eventos e congressos da educação, sobretudo no quesito “Alimentação como Direito Humano”.

Nosso desejo está em percorrer um caminho em meio às incertezas que permeiam a construção da pesquisa que não se volta apenas para buscar respostas ou verdades absolutas, mas trilhar uma metodologia de pesquisa, como sugere Veiga-Neto (2009) ao nos recordar que “[...] a palavra método deriva das palavras gregas meta ‘para além de’ – o dos – ‘caminho’, ‘percurso’; isso é, um método é o caminho que nos leva para um lugar.” (VEIGA-NETO, 2009, p. 84). No nosso caso, para uma abordagem, para um entendimento.

Assim, considera-se que ter um método não significa saber todas as respostas para os estudos, mas percorrer um caminho incerto, uma jornada composta de obstáculos, incertezas e problematizações. Um caminho que se construa com o próprio caminhar, que possa nos mostrar novas possibilidades, de fazer diferente, pensar diferente e possa ser base para estudos futuros e ponto de partida para novas caminhadas. Neste sentido, a metodologia de nossa pesquisa envolveu os seguintes aspectos:

- Levantamento bibliográfico de diversos estudiosos, como os autores Michel Foucault (1987), Norbert Elias (1994), Flandrin e Montanari (1998), Lipovetsky (2007), Zygmunt Bauman (2011), dentre outros, envolvendo o tema da alimentação e dos hábitos alimentares, com o diálogo crítico que os autores abordam em suas obras: discussões sobre discursos, influência dos aspectos sociais, econômicos e políticos na construção do espaço social alimentar e o resgate histórico de determinados comportamentos alimentares, como resultado do processo de globalização na sociedade contemporânea;

- Observação documental de leis, registros disponibilizados pelo Arquivo Público e Histórico de Rio Claro e textos referentes ao processo de incorporação da alimentação saudável nas escolas públicas e suas regulamentações;
- Análise dos documentos e produção escrita do texto de pesquisa.

Dessa maneira, como quem se alimenta de diferentes textos, lançamos mão de leituras e pesquisas em torno de estudiosos no assunto, dialogando com discursos da filosofia e da antropologia acerca do processo histórico-cultural da alimentação. Sem nos esquecer de que “nenhum discurso é neutro”, bebemos da fonte dos ensinamentos de Foucault (2007); dessa maneira, resgatamos também os discursos incluídos nos documentos e leis pertinentes à alimentação escolar de modo a estabelecer algumas considerações no âmbito pedagógico.

Não podemos deixar de registrar nosso empenho na organização e participação no curso de extensão promovido junto à UNESP campus Rio Claro em 2018, em parceria com a Prof.^a Dra. Marcia Pechula, cujo público de interesse compôs-se de professores da Rede Municipal de Rio Claro-SP. Assim, com o objetivo de estabelecer parceria entre a Secretaria Municipal de Educação e o campus universitário da UNESP, convidamos professores da rede municipal para participar do projeto de extensão *O alimento na alimentação escolar: diálogos entre a formação docente e comunidade*. Através da organização desse curso de extensão, sob orientação da Prof.^a Dra. Marcia Reami Pechula, tivemos oportunidade de rica experiência. Contamos com vinte inscritos na fase inicial do curso e logo em seguida observamos estarrecidas que metade dos professores inscritos desistiam alegando motivos diversos, dentre eles, a dificuldade de locomoção e acúmulo de horário de estudos com as HTPCs nas escolas de origem.

O fato é que grande parte dos professores da rede municipal de ensino deseja cursos de formação no ambiente de trabalho, por maior facilidade em participar, visto que muitos estão sobrecarregados dobrando períodos de aulas. Mesmo assim, nossa proposta continuou firme, com encontros semanais, junto aos participantes do projeto no propósito de pensar a orientação da alimentação saudável na infância a partir de legislações voltadas para a alimentação no ambiente escolar. Nossa participação nos encontros contribuiu com apontamentos sobre a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), de 1996 e seus desdobramentos no que se refere ao consumo do alimento na escola. Alguns trechos do filme “A Festa de Babette” (1987) e do documentário “Muito Além do Peso” (2012), enriqueceram os debates de maneira peculiar.

Nos encontros finais, a proposta ou produto final foi a elaboração de um projeto didático-pedagógico, de modo que todos partilhassem ideias no grupo de participantes.

Encerramos o curso de extensão certas de que seria necessário repensarmos algumas estratégias e amadurecer novos projetos. Recebemos um novo convite, em 2019, para participarmos de outro projeto de curso de extensão, agora ao lado do graduando do curso de Pedagogia da UNESP, Thiago Augusto Mendes Moretti, que tivemos oportunidade de conhecer durante a realização de estágio supervisionado no curso de Pedagogia da UNESP. Nesse curso, houve uma experiência mais positiva no sentido da adesão dos professores à proposta, que ocorreu principalmente pelo fato de as reuniões acontecerem no local de trabalho dos educadores, incluindo a pauta no horário noturno das HTPCs.

Nossa participação no curso de extensão de 2019 se resumiu na comunicação oral em dois encontros sobre a temática acerca das regulamentações sobre a alimentação e educação alimentar no ambiente escolar. Encerrado o curso de extensão, nos voltamos para a avaliação de nossa experiência na extensão universitária e compreendemos que, infelizmente, grande parte dos professores da rede municipal de ensino de Rio Claro apresenta dificuldade em buscar pela universidade para investir em atualização ou formação, mas aguardam pelos cursos nas escolas. Mediante essa realidade, nos colocamos à disposição do trabalho junto às escolas da referida rede, estabelecendo novas parcerias. Demais detalhes sobre as primeiras tentativas de incluir a temática alimentar nos cursos de extensão universitária para professores em Rio Claro serão apresentados no capítulo 5, referente à “formação dos professores”.

Entendemos que “não há receitas prontas” capazes de satisfazer nossas inquietações, mas sim, um longo percurso em busca de respostas a serem construídas. Desse modo, voltamos para os sabores e dissabores no cardápio de nossa pesquisa e retomamos o trabalho de escrita, qual um anfitrião a preparar um banquete de ideias para seus convidados.

A nossos leitores, antecipamos que nosso texto está composto de cinco capítulos. No primeiro, estabelecemos alguns recortes sobre a história da alimentação apontada por Flandrin e Montanari (1998) tecendo comentários sobre como se constituíram algumas normas de comportamento e regras alimentares na sociedade. Concordamos com os autores que as práticas alimentares não são universais, e que os hábitos alimentares se situam no campo da cultura. Entendemos que os modos e escolhas referentes à alimentação refletem as relações do indivíduo consigo e com suas relações sociais e afetivas, que perpassam o campo do conhecimento e da educação.

Dessa maneira, nossa pesquisa resgata, no primeiro capítulo, breves aspectos culturais sobre a alimentação que incluem considerações sobre o alimento permeado pelo sagrado e novas concepções e práticas do “culto à vida e à saúde”. Destacamos, ainda, a temática

alimentar e os conflitos no espaço escolar, apontando para a necessidade de se refletir sobre a alimentação saudável na escola, a diversidade alimentar e responsabilidade familiar nas questões de escolha alimentar, um problema “*Muito Além do Peso*”.

No segundo capítulo, tecemos uma breve análise sobre a alimentação no Brasil, em observação às contribuições do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), ao uso das verbas destinadas à alimentação e à função da escola na educação alimentar. A proposta de ensinar os estudantes, sobretudo os da escola pública, a refletir sobre a importância da alimentação saudável e a fazer melhores escolhas alimentares tem sido um grande desafio, principalmente quando muitos não têm condições de acessar uma alimentação digna. Destacamos que ainda é preciso superar a falta de recursos ou desvio constante de verbas destinadas à alimentação escolar, à falta de infraestrutura nas escolas e à insuficiente oferta de cursos para formação dos professores. Os desafios são expressivos e precisam receber devida atenção, especialmente pelos órgãos competentes e demais representantes da população que têm a responsabilidade e possibilidade de efetivar mudanças.

No terceiro capítulo, apresentamos discussões sobre a importância das orientações nutricionais na escola, o papel da nutricionista, as cantinas escolares como opção de consumo alimentar e os guias e documentos que orientam a proposta de ensino alimentar nas escolas. Registramos, ainda, alguns conflitos na utilização do espaço para as refeições escolares que, na maioria das vezes, não se constitui como espaço pedagógico nos estabelecimentos escolares.

Ainda há muito que se discutir no âmbito educacional sobre quem educa e como se deve educar para a alimentação saudável na escola. Se a função da escola inclui assumir a oferta do alimento e da educação alimentar aos estudantes, é preciso mais que cumprir as leis. Dessa maneira, apresentamos a atuação de alguns órgãos colaboradores para fiscalização frente às propostas do PNAE e as Políticas de Gestão Municipal, representados pela atuação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE). Entendemos que para que novas práticas se efetivem no sentido pedagógico da educação alimentar, é necessário compreender o contexto e as condições ofertadas para que a alimentação se torne mais que uma aquisição material na escola.

No quarto capítulo observamos que os discursos e práticas que atravessam a alimentação escolar não são neutros. Apontamos a temática alimentar nos documentos e guias norteadores para educação alimentar no Brasil, com destaque para a importância da formação dos professores nos cursos de Pedagogia, sobretudo em questões que abarcam a educação alimentar. Ressaltamos, ainda, demais possibilidades de formação de professores, como a valiosa contribuição dos cursos de extensão universitária que, em parceria com as secretarias de ensino

municipais, promovem a atualização e formação continuada dos profissionais e especialistas em educação.

No quinto capítulo, sintetizamos a proposta de ensino alimentar nas escolas municipais de Rio Claro-SP, de modo a resgatar breves aspectos históricos que nos revelaram como o processo de alimentação foi se constituindo nas unidades de ensino público e gratuito da cidade. Notícias, cardápios escolares e informes no Arquivo Público e Histórico do município apontam para avanços sobre a questão alimentar nas escolas rio-clarenses, porém alguns retrocessos também ocorreram no percurso histórico em relação à oferta do alimento, como os exemplificados no período de 2006 a 2009, relativo à terceirização da merenda escolar e também na ocasião da pandemia global de corona vírus (2019-2022).

E, por fim, registramos nossas contribuições junto às considerações sobre discursos que atravessam a educação alimentar nos dias atuais. Assim, partilhamos e tecemos nossas ideias em busca do conhecimento e de nossa própria transformação, bem como a daqueles que, como nós, se aventuram pelo caminho da pesquisa científica.

CAPÍTULO 1

ALIMENTAÇÃO, PROCESSO CIVILIZADOR E TRANSFORMAÇÕES CULTURAIS

Prolongar a vida e a juventude, preservar o corpo e a saúde sempre foram preocupações da humanidade ao longo da história. Desde as antigas civilizações até os dias atuais, a adoção de práticas alimentares consideradas saudáveis tem ganhado atenção de diversos segmentos na sociedade. No âmbito da ciência e da nutrição, pesquisas sobre alimentação são estendidas para o campo da educação, cultura e da antropologia. Assim, entendemos que os estudos sobre o alimento e seus usos refletem as relações sociais culturalmente criadas para além da finalidade de saciar a fome.

Nossa pesquisa no mestrado (VINHA, 2013) já apontava para a importância da História da Alimentação, que pelos autores Flandrin e Montanari (1998) revela que o alimento e suas relações sociais estiveram sempre presentes desde a pré-história, com a caça e a pesca em registros de arqueologia reveladores de comensalidade. Comensalidade cujo significado se encontra vinculado à partilha do alimento entre duas ou mais pessoas e ainda possui um sentido mais amplo, que remete às relações das pessoas envolvidas. A comensalidade apresenta-se como expressão de poder em que fazer parte da mesa indica a diferenciação dos homens uns dos outros.

Destacamos que, após a descoberta do fogo, com início de uma nova era, o homem aprende a cozinhar, mistura o sal e as ervas junto aos temperos, aprende a condicionar o alimento e assim descobre novos usos para a comida e nova função social para as refeições. O uso do fogo e do cozido na alimentação é um elemento simbólico da definição de civilização. A neurocientista Houzel em declarações para o Jornal Folha de São Paulo (2009) aponta que “a humanidade começa na cozinha” (HOUZEL, 2009), pois o ato de cozinhar foi fundamental para o desenvolvimento de nossa inteligência. A cientista menciona o antropólogo Richard Wrangham, autor da obra “Pegando Fogo” (2009), cujo tema central é a importância do uso do fogo essencial para que modificássemos nossos hábitos alimentares e, segundo o mesmo autor, nós não apenas começamos a cozinhar bem antes de nos tornarmos humanos, como nos tornamos humanos justamente por causa disso.

Dessa maneira, entendemos que, com o decorrer do processo histórico, ocorreram diversas transformações sociais, dentre elas, as mudanças nos modos de pensar a alimentação para além de simples ato de sobrevivência. Em nossa pesquisa de mestrado, já apontávamos

trechos do livro “O Processo civilizador” (1994), de Norbert Elias, que ressaltavam a importância dos banquetes e dos antigos rituais romanos, de modo a evidenciar como os modos civilizadores atravessaram séculos determinando regras de convivência. Nos banquetes medievais é possível constatar a presença de comensalidade, percebida como um elemento “fundador” da civilização humana em seu processo de criação. São as regras (modos civis) que verdadeiramente definem a especificidade do banquete “civilizado”. Na gama das formas de comunicação não-verbais da Idade Média, o banquete era uma forma de se estabelecer relações sociais, que perduraram por muito tempo:

[...] a refeição e o banquete (*convivium*) constituíam o mais eloqüente símbolo de que se dispunha para expressar o compromisso de manter relações baseadas na paz e na concórdia [...] porque comer e beber junto eram uma forma de obrigar-se a satisfazer as condições que esse tipo de laço implica. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 300).

Ainda em 2013, em nossa dissertação de mestrado intitulada “*Metáforas do alimento no filme ‘A Fantástica Fábrica de Chocolate (1971 e 2005)’*” registramos alguns apontamentos referentes às regras socioculturais que influenciaram os costumes alimentares da humanidade. No decorrer dos séculos, os homens criaram diferentes regras que se modificavam de tempos em tempos para que se sobressaísse um determinado modo de vida, como verificamos pelo *processo civilizador* de Norbert Elias, o qual descreve a relação dos indivíduos com os outros no cotidiano, por meio das formas de comportar-se à mesa e da etiqueta. Tal relação pressupõe regras no que se refere ao posicionamento correto do corpo, disciplinando-o durante as refeições e tendo o controle dos movimentos em diferentes situações.

Norbert Elias (1994) chamou de “processo de civilização” as muitas transformações pelas quais passaram os grupos sociais envolvidos. Esse processo civilizatório durou vários séculos e se desenvolveu de forma desigual, em função dos diversos contextos políticos e sociais da Europa ocidental. Como observa Elias (1994), a valorização da autodisciplina e do pensamento racional são alguns elementos que se estendem sobre o corpo e suas funções e a construção de um novo homem e de uma nova corporalidade no contexto da sociedade moderna é parte considerável do processo civilizatório. O mesmo autor aponta que o processo civilizatório interfere nas práticas corporais das pessoas, desde a infância à idade adulta, corrigindo modos e valores, interferindo na conduta de todos da sociedade que tendem a se adaptar às mudanças. Elias (1994) revela que as regras de conduta à mesa inserem-se nesse processo.

Os estudos de Flandrin e Montanari (1998) no campo da alimentação nos trouxeram embasamento referencial teórico durante a pesquisa no curso de mestrado (2013) e continuaram a trazer contribuições para nossa pesquisa de doutorado iniciada em 2017, de modo a apontar que as normas de comportamento à mesa incluem, além da prática e disciplina dos corpos, demais aspectos éticos e sociais. Na “História da Alimentação” (1998), destacamos que o comportamento à mesa é regido por uma dupla preocupação:

[...] A mesa é, por excelência o lugar da sociabilidade, assim como o espaço onde se encontram corpo e alma, a matéria e o espírito, a exterioridade da etiqueta e a interioridade da ética. O comportamento à mesa é regido, portanto, por uma dupla preocupação: trata-se ao mesmo tempo de controlar e conter os gestos, os movimentos do corpo e de zelar pelos movimentos do espírito e guiá-los, com o objetivo ético e social que as circunstâncias exigem. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 497).

Assim, a boa educação, por si só, não constitui a garantia absoluta de uma função importante na regulação das relações sociais: “o homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas também (e sobretudo) para transformar esta ocasião em um ato de sociabilidade [...]” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 108). O comportamento, como a conduta elegante ou não em ocasiões festivas é que dimensionará o quanto o indivíduo se inclui no meio ou é excluído e marginalizado pelo grupo.

O fio condutor da história das boas maneiras à mesa é o abandono da promiscuidade e da exibição de comportamentos grosseiros. No século XVI, nos famosos manuais e algumas obras de Erasmo de Roterdã (1466-1536), tal como o tratado “*De civilitate morum puerilium*” (1530) sobre a educação e civilidade dos costumes das crianças, entre outros textos mais específicos e locais dirigidos aos jovens oficiais, notam-se formulações e proibições como: “[...] não assoes na toalha, não cuspas no prato, não reponha no prato ossos roídos ou alimentos que já foram à boca.” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 501).

Mas é no século XIII que surgem, por toda a Europa, conjuntos de regras relativas à vida social. Flandrin e Montanari (1998) indicam que as regras implicavam na capacidade de controlar os movimentos do espírito e sua exteriorização, ou seja, gestos e palavras. Sendo assim, não se deveria falar com a boca cheia ou fazer perguntas a um conviva quando o mesmo estivesse bebendo, e sequer se deveria perturbar a reunião com ruídos desagradáveis ou tagarelíes constantes e inoportunos. Os mesmos autores observam ainda que, no século XVI, o respeito pela sensibilidade do outro, o desprezo pelos gestos e atitudes que ofendem o sentimento estético, a preocupação com a higiene e a saúde aparecem constantemente. Nessa

mesma ordem de ideias, há prescrições que visam garantir os “modos elegantes” de se portar à mesa: nem torto, nem apoiado, nem com as pernas cruzadas, nem com os braços sobre a mesa.

Além destes, outros apontamentos sobre os modos à mesa foram por nós destacados em nossa publicação no periódico científico *Interfaces da Educação* (2015, p. 292), especialmente no que se refere à importância da limpeza pessoal e o desprezo por comportamentos desagradáveis, citados na “*História da Alimentação*” (1998), nos 204 versos de Bonvesin de la Riva (1240-1315), professor de latim que, em meados do século XIII, dedicou-se a ensinar “modos elegantes” à mesa. As recomendações de Bonvesin destacam a necessidade da limpeza pessoal, tanto dos que servem, quanto dos que são servidos, desprezando comportamentos deselegantes e desagradáveis, com o controle dos gestos, tais como: “se enfias os dedos na boca para esgaravatar os dentes, não és um bom companheiro de prato [...] por fim, você deve-se esforçar para comer tanto quanto teu hóspede, para que ele se sinta à vontade e não pare de comer antes de estar satisfeito.” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 506).

Notamos que a maneira como hoje nos sentamos à mesa e muitas das regras de servir o alimento também foram influenciadas por tradições culturais muito antigas que se sobrepuseram na civilização ocidental.

1. A alimentação e o sagrado

“Nem só de pão vive o homem, mas de toda a palavra
que emana da boca de Deus”, “bem-aventurados os
que têm fome e sede de justiça”.
Mateus: 4. 4

A influência do sagrado e do profano se insere nas tradições e prescrições alimentares com toda dimensão simbólica que se conhece desde os tempos primórdios, especialmente nos rituais gregos e romanos de oferendas aos deuses. Muitas das prescrições alimentares em torno do sagrado são por vezes “sacrifícios” e disciplinamento do corpo daqueles que pela fé resistem às “tentações”, de modo que suas crenças podem influenciar ou mesmo “delimitar” suas escolhas alimentares individuais. Os costumes religiosos que conhecemos na atualidade quase sempre se basearam no “livro sagrado”, em “leis bíblicas”, que separam as espécies de alimento permitidas e proibidas aos cristãos. Nota-se que muitas prescrições, jejuns e abstinências que ocorriam na Idade Média, com conotação religiosa, sobretudo em época de quaresma entre os cristãos católicos, ainda prevalecem na contemporaneidade, com certa flexibilidade.

Na Idade Moderna, especialmente no período do final do século XVI e no início do século XVII, os especialistas da cozinha, antes considerados gulosos, passam a ser valorizados por sua gluttonia e adotam novas máscaras: *gourmets* e gastrônomos. Dessa maneira, a culinária é elevada ao *status* de arte, e tal atividade seria realizada por homens de gosto refinado, cuja especialidade se volta para a harmonia dos sabores.

Aprofundamos nossa leitura sobre a “*História da Alimentação*” de Flandrin e Montanari (1998) no que se refere ao progresso das ciências na origem da transformação do gosto e da gastronomia e destacamos na pesquisa atual que, nos séculos XVII e XVIII, com a desculpa de um gosto novo, todas as preocupações higiênicas tendem a desaparecer e todas as referências à antiga dietética se apagam: “[...] esse afrouxamento dos laços entre a cozinha e a dietética libera de alguma forma a gulodice: os refinamentos da cozinha não visam mais manter a boa saúde das pessoas, mas satisfazer o gosto dos glutões [...]” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 549).

Paralelamente a todo esse processo de mudanças e paradigmas relacionados à comida e ao prazer de comer, muitos cristãos e religiosos se sentiram incomodados, pois a princípio combatiam os excessos alimentares, mencionados no sentido religioso como pecados capitais. Tais excessos alimentares, como “a gula”, incomodam até os dias de hoje, pois muitos religiosos ainda consideram ser importante a ponderação do apetite à mesa, visto que um indivíduo sem controle de suas atitudes e apetência ainda é motivo de intolerância. Entretanto, a intolerância não deveria constar dos sentimentos dos religiosos, pois no exercício da religião está o seu significado; o homem religioso deve conter seus desejos e dedicar-se à prática de boas ações e hábitos frugais com vistas à eternidade.

No dicionário de filosofia é possível encontrar o significado da palavra religião, derivada do latim *religare*, cujo significado “religar, atar, apertar, ligar bem” traria para a religião objetivos de atar os laços que unem a humanidade à esfera divina, de modo que a religião tem por princípio reunir as pessoas em torno de algo em comum, acolhendo todos que se aproximam. Assim, a religião e o sagrado se fazem presentes na cultura, em meio a simbolismos, rituais, regras e prescrições. Entretanto, as religiões também se apresentam ao público por via dos rituais com dimensões alimentares voltadas ao sagrado.

Observamos que, nas mais diversas religiões, sempre houve orientações aos seguidores e fiéis, de modo a restringir ou exaltar determinados alimentos considerados sagrados ou não. Citaremos a seguir a experiência do sagrado em algumas religiões cristãs e não cristãs, que

costumam incluir determinados alimentos no “cardápio religioso” em tradicionais celebrações de fé.

1.1. O alimento e o simbolismo religioso

A seguir, apresentaremos a significação do alimento em algumas religiões que se destacam por meio de seus ensinamentos e costumes, vejamos:

No catolicismo os fiéis fundamentam a fé religiosa no Cristianismo, baseando-se nas Sagradas Escrituras Bíblicas. Creem em um único Deus, trinitário (Pai, Filho e Espírito Santo), na vida eterna e na ressurreição. Os rituais e costumes religiosos no catolicismo quanto às restrições alimentares acontecem de modo geral em um período específico do ano, sendo a quaresma (período de 40 dias após o Carnaval) época de oração, jejum e caridade. O jejum é considerado pelos seguidores do catolicismo uma atitude de fé que possibilita a purificação e crescimento espiritual. Idosos e convalescentes são liberados do jejum por resolução da Conferência Nacional dos Bispos do Brasil (CNBB), conforme aponta o Código de Direito Canônico de 1983, Capítulo II, “Dos dias de Penitência”, nº. 1253, referente aos fiéis (idosos, crianças e convalescentes), reservando-lhes a opção de substituir o jejum por outras formas de penitência, principalmente por obras de caridade.

Recomenda-se aos fiéis católicos que, na quarta-feira de cinzas e nas sextas-feiras que precedem a Páscoa, se abstenham de comer carne vermelha, fato que originou a tradição de comer peixe nas sextas-feiras.

No catolicismo, os excessos alimentares são malvistas e, no sentido religioso, mencionados como pecados capitais.¹ Os pecados capitais são caracterizados como vícios de conduta praticados pelos homens que necessitam de perdão e conversão.

Contudo, na maioria dos dias do ano, durante os rituais religiosos católicos, os fiéis reverenciam o pão e o vinho, alimentos sagrados que representam o corpo e o sangue de Jesus Cristo. As bebidas são permitidas nas festas religiosas da Igreja Católica, como na quermesse e festas juninas, abertas a toda comunidade. Os fiéis podem consumir cerveja, vinho e demais bebidas, desde que haja moderação.

¹ Os **pecados capitais** são caracterizados como vícios de conduta praticados pelos homens. A partir da percepção dos pecados mais praticados, o catolicismo apontou determinados pecados como pecados mortais no século VI pelo papa Gregório Magno, tendo sido definitivamente incorporados e firmados no século XIII pelo teólogo São Tomás de Aquino. Os sete pecados capitais são: avareza, gula, inveja, ira, luxúria, preguiça, soberba ou vaidade. A gula é a busca constante e incontrolável por comida e bebida, mas há quem também considere a gula por comprar, por usar, por possuir e outros. (MAZZON, 2009).

Portanto, consideramos que o alimento, bem como a bebida ou mesmo o jejum, são elementos que, no cerne das religiões, podem ser ditos ou interditos de acordo com os discursos de fé, cuja crença é seguida por inúmeros fiéis.

No protestantismo cristão e suas demais ramificações, destacam-se os seguidores fiéis das “Testemunhas de Jeová”, cujo movimento religioso orientado pela fé cristã expandiu-se pelo Brasil. Conforme dados do Portal São Francisco (2015), a denominação das Testemunhas de Jeová foi fundada nos EUA no final do século XIX, sob a liderança de Charles T. Russell (1852-1916). Seus seguidores tomam por base a análise e interpretação da Bíblia, mas preferem usar sua própria tradução, a Tradução do Novo Mundo das Escrituras Sagradas.

As testemunhas de Jeová se abstêm de alimentos com o sangue de animais, tais como galinha ao molho pardo, cabidela, sarapatel ou sarrabulho. Acreditam que o sangue está ligado à alma ou vida, e essa pertence a Deus. O sangue, alimento intravenoso para as Testemunhas de Jeová, deve ser proibido. Tais fiéis não aceitam a transfusão sanguínea, tomando por base trechos do Antigo Testamento, interpretando a transfusão como ato impuro, indigno, similar ao ato de comer sangue (Lev. 7:2; 17:10). Deste modo, buscam tratamentos alternativos às transfusões de sangue.

Também, os seguidores das Testemunhas de Jeová não comemoram aniversários e Natal, por considerarem tais festas de origem pagã, portanto não consomem receitas e alimentos feitos para essas festividades. Nas celebrações da Santa Ceia costuma-se consumir pão sem fermento. No que se refere à ingestão de bebidas, não é permitido aos fiéis o consumo de bebidas alcoólicas, fumo e entorpecentes, pois os mesmos devem levar uma vida pacífica e sem vícios que contaminem o corpo. O jejum não é um ponto central da tradição religiosa dos seguidores das Testemunhas de Jeová, mas pode ser realizado com discrição nas comunidades para melhoramento espiritual.

Ressaltamos que, no protestantismo cristão e suas derivações, fiéis apresentam costumes diferenciados, como se pode observar no caso dos seguidores e fiéis ao “Mormonismo”. Os membros da Igreja de Jesus Cristo dos Santos dos Últimos Dias, também conhecidos como Santos dos Últimos Dias (SUD) são popularmente denominados de “Mórmons”; tais pessoas fazem parte de um movimento religioso restauracionista iniciado no século XIX nos Estados Unidos e liderado inicialmente por Joseph Smith Jr., definido por seus seguidores como primeiro profeta desta época.

De acordo com a doutrina da igreja, os Mórmons são ensinados a não beber nenhum tipo de bebida alcoólica. Os Mórmons também são orientados a não beber “bebidas quentes”,

referindo-se ao café e a qualquer tipo de chá que não seja chá de ervas e a não fumar. Segundo esses religiosos, o café também faz muito mal para a saúde, pois é viciante. Causa insônia, dor de cabeça, nervosismo e alteração do ritmo cardíaco. Além disso, é uma porta para outros vícios, como o fumo.

As bebidas alcoólicas também não são indicadas para os fiéis seguidores do mormonismo. O ritual da Santa Ceia consiste no consumo de pão ázimo (sem fermento) e suco de uva não fermentado. Na Eucaristia, por exemplo, a bebida recebe o nome de vinho sacramental ou canônico e só é aceito pela igreja se estiver de acordo com uma série de restrições, incluindo o baixo percentual de álcool. O pão e o vinho que sobraram na ceia que foram consagrados, após a distribuição aos participantes, devem ser eliminados, pois não podem mais servir ao consumo. Os Mórmons praticam o jejum e o ofertam como forma de ajudar a cuidar dos pobres e necessitados, a fim de contrabalançar a cultura consumista moderna, ou jejuam para pedir a Deus alguma coisa especial.

Nas demais denominações religiosas protestantes também destacamos os costumes alimentares dos seguidores do grupo Adventista do Sétimo Dia. Os fiéis Adventistas fundamentam sua fé nos *Ensinamentos bíblicos* e nas *Visões de Ellen G. White (1827-1915)*, uma reconhecida profetisa contemporânea, para quem a alimentação original dos humanos era por princípio vegetariana, considerada uma alimentação ideal.

Os rituais e costumes religiosos dos adventistas consideram o sábado um dia sagrado. De acordo com o Centro de Pesquisa Ellen G. White: “toda a preparação possível era efetuada na sexta-feira, o dia da preparação, para as refeições aos sábados... Todo serviço desnecessário era evitado no sábado.” (UNASP, 2020). Dentre os fiéis é permitido esquentar a comida previamente preparada, dias antes ao sábado, pois para eles importa guardar o dia para orações e não para cozinhar.

Entre os protestantes, o grupo dos adventistas do sétimo dia também não consome carne suína, nem de peixes sem escamas e frutos do mar (e, nesse caso, camarão não é exceção). De acordo com Adventistas (2013), a carne deve ser banida da alimentação por motivos de saúde. A alimentação deve ser o mais simples possível, baseada em frutas, legumes, verduras e cereais. White (2020), descrito nos tratados e “Conselhos sobre o regime alimentar”, mais especificamente no décimo capítulo denominado “Jejum”, destaca: “Jejuar um dia por semana ser-lhes-ia de incalculável benefício.” (WHITE, 2020, p. 189). Dessa maneira, os seguidores Adventistas devem seguir orientações para uma vida simples e ponderada.

Nas demais manifestações religiosas, como nas religiões Afro-brasileiras (Candomblé, Umbanda e Macumba) é possível observar demais possibilidades dos usos do alimento nos rituais de fé.

O Candomblé e a Umbanda são manifestações religiosas brasileiras que misturam elementos do espiritismo kardecista, do cristianismo católico, cultos afro-brasileiros e ameríndios. Distingue-se em duas linhas básicas: a Umbanda Branca, com rituais bastante semelhantes às sessões de espiritismo kardecista – em que tambores, possessões desordenadas e comportamento grosseiro dos espíritos não são permitidos, e a Umbanda Traçada ou Candomblé de Caboclo, cujos rituais são a mais pura mistura brasileira de crenças ritualísticas - misturam-se orações e rituais católicos a crenças afro-brasileiras, ameríndias, espiritismo kardecista, Jurema e Toré. Conforme Benedito (2006), a maioria dos locais das sessões aparenta ser tumultuado com possessões ruidosas e comportamento arquetípico dos espíritos.

No que se refere à Macumba, observamos sua denominação genérica de cultos afro-brasileiros com influências católicas e espíritas, que se desenrolam em meio a danças e cânticos rituais, ao som de instrumentos de percussão. Esses cultos incluem oferendas rituais de comidas e bebidas com fins mágicos. Estas oferendas, conforme Benedito (2006), não raro são depositadas em lugares públicos e constituídas de um alguidar ou embrulho com farofa, azeite-de-dendê e restos de galinha, acompanhado de uma garrafa de cachaça, charutos e tocos de velas acesos.

Os rituais religiosos afro são permeados pelas oferendas de alimento e sacrifícios na busca pela comunhão com os deuses. Dentre os orixás cultuados no candomblé, alguns têm seu prato favorito e dentre os alimentos mais oferecidos às divindades estão o acarajé, o caruru, o abará e o vatapá. Oferendas com galinha preta são utilizadas em rituais com frequência.

Os seguidores das religiões afro-brasileiras justificam o sacrifício de animais pois o mesmo está descrito em diversas passagens da Bíblia, que apresenta “Deus se alegra” das oferendas (animais) dos pecadores para expiação da pena do pecado. Destacamos que, em alguns terreiros de Candomblé, a prática sacrificial de animais ainda é aceita.

Na Umbanda e no Candomblé, antes do recebimento dos orixás, o jejum é usado como regra de purificação: “um membro do Candomblé tem sua alimentação diferenciada de acordo com o período da vida religiosa que está passando e o Orixá de quem é filho, o que determina coisas que ele não pode comer.” (NADALINI, 2012, p. 312).

O uso de bebidas nos rituais das religiões afro-brasileiras é permitido. Para os adeptos destas religiões, a natureza é o princípio da existência do culto; os Orixás são as representações ou até mesmo a materialização dela:

Nas incorporações destes caboclos nos médiuns dos diversos centros religiosos em que aparecem, eles conversam com desenvoltura com os fiéis pacientes, fumam charutos, ingerem bebidas alcoólicas, dando sempre ênfase à cura dos males do corpo, seja utilizando gestos rituais simbólicos, cantos, gritos de saudação ou folhas, raízes, cipó, sementes e outros elementos da biodiversidade local, de que é profundo conhecedor. (OLIVEIRA; OLIVEIRA, 2007, p. 96).

Em síntese, a religião afro-brasileira, rica em simbolismos, utiliza o alimento e as bebidas de maneira constante nos “trabalhos” e oferendas aos Santos e Orixás.

Outras possibilidades de religiosidade podem explicar maneiras diferentes de ver o mundo, como nos apresenta o Judaísmo, que tem fundamentação na Torá, livro sagrado dos judeus. De acordo com a cultura judaica, os judeus têm um conjunto de leis (Kashrut) que determinam quais os alimentos apropriados para o consumo (Kosher). Sua alimentação era baseada em couves, vinhos, especiarias, molhos, cerveja e, o mais importante, o pão. Somente os animais que ruminam e possuem cascos fendidos são permitidos para alimentação. Os judeus não comem carne de porco, cavalo, camelo, coelho, caranguejo, lagosta e camarão. Na verdade, à exceção de peixes com escamas, nenhum fruto do mar é permitido. Há também a proibição de misturar leite e carne. O judaísmo exige que o rabino ou líder religioso indique como os animais devam ser abatidos (à maneira *shechitah*), em que certas partes do animal e o sangue devem ser removidos. O principal jejum realizado no judaísmo é conhecido como Yom Kippur, o dia do perdão (abstenção de líquido, alimento, sexo e cigarro), do amanhecer ao pôr-do-sol. O jejum é feito também em outras ocasiões.

Na religião judaica há também muitas ligações entre a religião e o pão. De acordo com Infopédia (2003-2021), o *challah* é um pão de ovo e manteiga que desde 280 a.C. é oferecido aos sacerdotes no Sabbath. Os judeus têm também o pão *matzo*, um pão ázimo, achatado, sem fermento, assim confeccionado para recordar o pão feito quando da fuga aos faraós.

As bebidas alcoólicas são proibidas para os fiéis do judaísmo e também por leis civis em vários territórios islâmicos. Porém, o vinho, segundo Holmes (2019), faz parte do ritual Kosher (bebidas permitidas para consumo segundo as regras da Torá), segundo as restrições do Torá (cinco primeiros livros do Antigo Testamento). Pães ázimos, cordeiro assado, bons vinhos, são os alimentos *kosher* que, em português, significa “bom”.

Demais segmentos religiosos expressam a fé de forma diferenciada, como na religião Budista, originada na Índia por volta do século VI a.C. e que apresenta a questão alimentar em seus rituais de fé. A doutrina Budista ao longo de tempo tem se misturado às crenças como a do hinduísmo e destacou-se por ser uma religião missionária por causa de sua adaptabilidade e flexibilidade frente a diversas culturas; seus líderes expandiram pelo mundo seus conceitos de vida, adaptando-se a cada sociedade.

Estudos de Negrini (2019) apontam que a fé budista prevê que humanos podem reencarnar como animais, fato que sugere a não violência a eles. Guiados pelo princípio ético-religioso da não violência os adeptos do budismo tentam abster-se de provocar dor física, mental ou emocional a qualquer criatura viva. Não há regras impostas aos fiéis, mas seguir uma dieta vegetariana é uma escolha lógica àqueles que pretendem buscar e viver em plenitude o caminho da não violência.

No tocante ao consumo de bebidas alcoólicas, bem como à sua propaganda em território indiano, se faz proibido e não se recomenda o consumo de álcool aos seguidores do budismo; mas, ao longo dos anos, de acordo com Invest & Sport Brasil (2017), houve uma mudança de atitudes, tornando o seu consumo mais socialmente aceitável em todas as partes do mundo, incluindo o oriente. No budismo tibetano é possível observar que o consumo de bebidas alcoólicas é mais aceitável, desde que o indivíduo não fique embriagado.

Para muitos praticantes budistas, cozinhar e comer são atos de consciência e um treinamento espiritual. Segundo a monja budista Mariângela Ryosen, em entrevista de 2009 a Ana Elisabeth Diniz do jornal *O tempo*, cozinhar é uma tarefa nobre e:

[...] um caminho para aperfeiçoar o caráter. A prática de cozinhar e comer corretamente propicia, além da nutrição do corpo, o desenvolvimento da consciência e do espírito, pois exige um jeito de olhar a vida e de viver a espiritualidade no cotidiano. Cuidando primeiro da ecologia interna, pode-se compreender e colocar em ação os movimentos do coração em benefício do equilíbrio ecológico do mundo. (O TEMPO, 2009).

A comida vegetariana zen budista é um alimento tão importante para o corpo, quanto para o espírito. No tocante à prática de jejum na religiosidade budista, observa-se a prática de mortificação visando alcançar a purificação corporal e espiritual.

As práticas de fé nas religiões monoteístas como as apresentadas pelo Islamismo, centrada na vida e nos ensinamentos do profeta Maomé (571-632), com destaque aos dogmas da oração, jejum no mês do Ramadã, peregrinação à Meca e o estudo do Alcorão, podem nos revelar muito acerca de seus rituais e costumes alimentares. A religião muçulmana é

sinônimo de Islã, termo que tem valor nominal e também verbal, isto é, nomeia e indica ação, com significado de submissão, submeter-se; obediência ou ação de obedecer a Deus (*Allah*, em árabe).

As profecias de Maomé foram organizadas no Alcorão (ou Corão), o livro sagrado do Islamismo, que proíbe o consumo da carne de animais mortos por doença e da carne de animais em cujo abate tenha sido invocado outro nome que não o de Deus. Muçulmanos são proibidos de comer animais de casco, como os suínos; ao contrário dos judeus, camelo, coelho e lebre estão liberados. De acordo com Jokura (2015), o animal é morto de cabeça para baixo, para drenar todo o sangue. É o abate *Halal* – palavra árabe que significa “legal”, “permitido”. No entanto, são proibidos: carne de cão, frutos do mar (exceto peixes com escama e camarões), macacos, animais selvagens, aves de rapina, répteis, anfíbios e insetos.

O jejum é um dos pilares do islamismo, realizado em celebração à revelação da palavra de Allah. Seu intuito é permitir que os filhos de Allah possam se aproximar dele e crescer espiritualmente. No Ramadã, nono mês do calendário muçulmano, celebra-se um período de jejum obrigatório que celebra o tempo em que o Alcorão foi pela primeira vez revelado a Maomé. Nesse período, recomenda-se a abstinência de comida, bebida, fumo, linguagem obscena e relações sexuais entre a alvorada e o pôr do sol, durante todo o mês. Várias tradições islâmicas recomendam dias e períodos de jejum além do Ramadã.

Todo muçulmano deve orar cinco vezes ao dia com seu corpo em direção à Meca; peregrinar até a cidade de Meca pelo menos uma vez na vida; não manter relações sexuais e ficar em jejum (entre o amanhecer e o anoitecer) ao longo do mês do Ramadã; e praticar a caridade cedendo uma parcela de sua renda anual.

As bebidas alcoólicas são proibidas para os muçulmanos; é também proibido beber álcool ou comer alimentos cozidos em álcool. O uso de bebida alcoólica é considerado pecado aos praticantes da religião islâmica.

Outras práticas de fé se expandem pelo mundo, como a dos seguidores do Espiritismo que buscam fundamentos na fé por meio dos exemplos de Jesus Cristo no “Evangelho segundo o Espiritismo” e das respostas dos espíritos a Allan Kardec (1804-1869). O seguidor do espiritismo crê que os animais são seres em evolução, dotados de princípio inteligente; seus invólucros abrigam espíritos em estágio evolutivo inferior. Acreditam na reencarnação como uma estratégia evolutiva da alma; diferentemente do hinduísmo, os espíritas acreditam que os humanos não voltam reencarnados como animais; seguem evoluindo. Pautam-se pela ideia do progresso, de forma que seria impossível o homem regredir e nascer como um animal.

O espiritismo não proíbe o consumo de carne, apenas entende que para trabalhos que envolvam captação e manipulação de energias sutis não é recomendado o uso de alimentos pesados e de difícil digestão, como é o caso da carne vermelha. Para os seguidores do espiritismo, o jejum significa expansão da consciência, cujo objetivo é conduzir uma pessoa à plena lucidez espiritual e facilitar a profunda comunhão com Deus. A ação de jejuar ou prática do jejum o colocará numa condição de entrega a Deus “e o tornará sensível para discernir suas respostas.” (Est. 4:16).

Contudo, em se tratando do consumo das bebidas e excessivo uso de álcool, os espíritas orientam a moderação e seu uso esporádico. Os seguidores do espiritismo acreditam que as desencarnações de antigos dependentes em vícios venham manifestar-se espiritualmente em corpos alheios, de modo a escravizá-los a determinados vícios. Diversos textos espíritas (textos psicografados²) apontam para curiosas questões de excesso de consumo de álcool, o denominado alcoolismo:

[...] Antigos viciados e dependentes do álcool, em desencarnando não se liberam do hábito, antes sofrendo-lhe mais rude imposição.

Prosseguindo a vida, embora a ausência do corpo, os vícios continuam vigorosos, jungindo os que a eles se aferraram a uma necessidade enlouquecedora. Atônitos e sedentos, alcoólatras desencarnados se vinculam às mentes irresponsáveis, de que se utilizam para dar larga à continuação do falso prazer, empurrando-os, a pouco e pouco, do aperitivo tido como inocente ao lamentável estado de embriaguez. (O ESPIRITISMO, 2012).

Dessa maneira, parte considerável dos seguidores do espiritismo alerta que o indivíduo mergulhado no estado de alcoolismo enfrentará inúmeras dificuldades sociais e necessitará engendrar um enorme esforço físico e espiritual para se livrar do vício e recompor sua vida.

Enfim, dentre a diversidade religiosa, demais práticas como a Wicca, mais conhecida popularmente pela prática de Bruxaria, uma religião neopagã, mística, caracterizada por rituais repletos de simbolismos e uso de bebidas e comidas, compreendem o sentido de religião como veneração da Natureza e da Divindade, ambos contendo os aspectos feminino e masculino.

A crença na reencarnação é variável entre os membros do grupo; preferem ater-se ao tempo presente. De acordo com Old Religion (2016), as motivações dos Wiccas giram em torno

² Textos Psicografados: **Psicografia** (do grego, *escrita da mente* ou *da alma*), segundo o vocabulário espírita é a capacidade atribuída a certos médiuns de escrever mensagens ditadas por espíritos, [...] entretanto, o consenso científico atual não suporta as alegações deste e de outros supostos fenômenos paranormais.

da crença de que nenhuma vida é superior à outra e todas as vidas são sagradas. Assim, comer um animal que sofreu tanto para morrer faz mal ao corpo humano e não é aconselhado. Não há regras que obriguem Buxos/Wiccas a não comerem carne. Mas como os praticantes têm profunda conexão com a natureza e os seres dela é comum encontrar veganos e vegetarianos entre os adeptos.

A magia dos temperos e da alimentação está presente nos costumes entre os praticantes de Wicca; as bebidas e afrodisíacos são muito apreciados e presentes entre os integrantes. O jejum é aconselhado para que os seguidores de Wicca estejam “purificados” em determinados rituais. As bebidas são consumidas de modo geral para os Wiccanos que costumam fazer oferendas para os seus deuses e apresentando diversos sacrifícios em rituais que incluem pães, frutas, vinhos ou flores, segundo a “Bíblia da Wicca”.

Ressaltamos que o estudo da religiosidade é complexo em sua totalidade, incluindo uma dimensão cultural que está relacionada com a identidade de um povo. Atualmente, diversas religiões se colocam disponíveis ao diálogo com aqueles que afirmam diferentes ideias, de maneira a praticar o respeito aos demais. A convivência com a diversidade vem exigindo, constantemente, que os religiosos saibam conter e redirecionar seus valores e crenças, para evitar conflitos e ações excludentes que não seriam condizentes para os que procuram evoluir espiritualmente pela fé.

Dessa maneira, a falta de formação dos professores para o ensino religioso, a falta de materiais didáticos, bem como a incompreensão de alguns gestores de escola no tocante à importância da troca de saberes entre comunidade e educadores, tem tido consequências negativas para a efetivação do ensino; dentre essas destacam-se o descrédito na proposta de educação para a diversidade religiosa e o respeito à diversidade dos costumes alimentares com base religiosa, alimentos sagrados e demais manifestações culturais e religiosas que enriqueçam o conhecimento dos indivíduos de modo a reduzir e eliminar atitudes de intolerância religiosa, sobretudo a exclusão daqueles que se apresentam “diferentes”, seja por orientações e restrições alimentares com base cultural e religiosa, seja por demais questões e costumes diferenciados que venham a se apresentar no ambiente socioeducativo.

Contudo, em relação ao ensino das disciplinas, notamos que questões alimentares na Base Nacional Comum Curricular (BNCC) são especialmente discutidas no ensino de Ciências e Natureza (BRASIL, 2017), bem como no Ensino Religioso, que apresenta questões acerca de alimentos considerados sagrados e quais os significados a eles atribuídos (BRASIL, 2017). Em

destaque, encontram-se as orientações para o Ensino Religioso, 2º ano, que resgatam discussões sobre:

Manifestações religiosas - Alimentos sagrados, cujas habilidades a serem desenvolvidas pelos estudantes são: exemplificar alimentos considerados sagrados por diferentes culturas, tradições e expressões religiosas. Identificar significados atribuídos a alimentos em diferentes manifestações e tradições religiosas. (BRASIL, 2017, p. 444- 445).

Em síntese, o documento da Base Nacional Comum Curricular³ (2017), traz orientações para o ensino, sobretudo no campo de experiências. Nesse campo, é oferecida a incorporação nos currículos e às propostas pedagógicas a abordagem de temas contemporâneos, dentre os quais incluem-se as experiências alimentares, que afetam a vida humana por meio de uma dinâmica de ensino transversal e integradora com foco direto na aprendizagem dos alunos e na sua formação como cidadãos.

Contudo, raramente são encontrados registros nas escolas sobre planejamento ou elaboração de cardápio específico para estudantes que, pela diversidade religiosa ou convicções éticas e morais, requerem adaptações alimentares.

1.2. Alimentação, interditos e novas leituras do “culto à vida e à saúde”

No contexto da sociedade moderna e contemporânea, podemos observar que o culto religioso e as conexões da humanidade com o sagrado vêm passando por transformações e afetações geradoras de novos olhares e atitudes nos mais diversos segmentos de fé.

Se no passado era possível observar que o culto religioso estabelecia conexões com o sagrado permeado por prescrições alimentares provenientes de orientações que tinham por objetivo a disciplina e purificação do corpo com vistas à eternidade da alma no mundo espiritual, nos dias atuais as prescrições alimentares se voltam para cuidados com o corpo e com o “culto à saúde”, tendo por objetivo alcançar a disciplina corporal, a juventude eterna e o prolongamento da vida no plano terreno. Assim, conforme Lipovetsky (2007) apontamos para constantes mudanças acerca da religiosidade e das orientações e cuidados com a vida: “Em nome da religião da saúde, é preciso informar-se sempre mais, consultar os profissionais, vigiar

³ **BNCC - Base Nacional Comum Curricular:** documento normativo que define o conjunto orgânico e progressivo de aprendizagens essenciais que todos os alunos devem desenvolver ao longo das etapas e modalidades da Educação Básica. (BRASIL, 2017).

a qualidade dos produtos, sopesar e limitar os riscos, corrigir nossos hábitos de vida, retardar os efeitos da idade, passar por exames, fazer revisões gerais.” (LIPOVETSKY, 2007, p. 54).

Observamos que, nos dias atuais, nem sempre o motivo religioso é o que determina o pensamento e as ações dos indivíduos com relação aos cuidados com a vida, que inclui também orientações para o consumo alimentar. Muitos indivíduos seguem dietas e opções alimentares em consonância com outros aspectos culturais e morais pelos quais se orientam. Destacamos que para alguns grupos de pessoas, o comportamento alimentar inclui questionamentos como a procedência do alimento, a cadeia de produção, seu valor e algumas características, implicações no estilo de vida dos consumidores e culto à saúde, como é o caso dos adeptos ao vegetarianismo.

Por fim, verificamos que embora o Vegetarianismo não seja uma denominação religiosa, o mesmo tem se caracterizado pelo culto à saúde e qualidade de vida com vistas à longevidade, tendo inúmeros adeptos comprometidos com a causa animal (de libertação e exploração animal) e de saúde de modo geral. De acordo com dados da Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB, 2018), citamos alguns exemplos:

Vegetarianismo: Regime alimentar. Abstinência de todo alimento de origem animal (bovinos, suínos, aves, peixes, crustáceos) e derivados (leite, mel, ovos, laticínios).

Veganismo: é um modo de vida que procura excluir, na medida do possível e praticável, todas as formas de exploração e crueldade dos animais para alimentação, vestuário ou qualquer outro propósito. Para além da alimentação, o vegano também não usa calçados ou roupas com peles de animais; é contra a exploração animal na indústria de entretenimento (shows, circos, zoológicos, vaquejadas...); é contra a exploração animal pela indústria farmacêutica e de cosméticos (é contra os testes laboratoriais em animais).

Ovolactarianismo: Regime alimentar. Abstinência de todos os tipos de carnes, mas consome leite, ovos e derivados.

Lactovegetarianismo: Regime alimentar. Abstinência de todos os tipos de carnes, mas consome leite e derivados. (SVB, 2018).

Destacamos que há ainda outras vertentes, como o crudivorismo, em que só alimentos crus são permitidos, o frugivorismo, em que só frutas fazem parte da alimentação e o ovo vegetarianismo, em que somente carne e laticínios são excluídos da dieta.

A preocupação dos vegetarianos com o meio ambiente e consumo consciente faz com que seus adeptos sejam vistos por muitos como pessoas voltadas à intelectualidade, indivíduos mais evoluídos espiritualmente, que dominam melhor os impulsos e compulsões. Muitos indivíduos, ao se diferenciarem da maioria por suas preferências alimentares, também podem ser excluídos ou mal compreendidos nos grupos sociais.

Nos últimos anos, presenciamos um tremendo *boom* do vegetarianismo no Brasil. De acordo com pesquisa da SBV e conforme a pesquisa SVB-IBOPE (2018), estima-se que no Brasil 14% da população se declare vegetariana. É notório que, dada a enorme e crescente oferta, os produtos voltados ao público vegetariano não estejam sendo consumidos apenas pela população vegetariana.

A pesquisa do SVB-IBOPE (2018), mostra ainda o crescimento rápido no interesse por produtos veganos (ou seja, livres de qualquer ingrediente de origem animal) na população em geral: “[...] mais da metade dos entrevistados (55%) declara que consumiria mais produtos veganos se estivessem melhor indicados na embalagem ou se tivessem o mesmo preço que os produtos que estão acostumados a consumir (60%). Nas capitais, esta porcentagem sobe para 65%.” (SVB-IBOPE, 2018).

Observamos que, pouco a pouco, os nichos de mercado em ascensão na atualidade incluíram a alimentação saudável com foco no veganismo e vegetarianismo, ampliando a possibilidade de conquistar cada vez mais a fidelidade e clientela desses exigentes consumidores. Para atender os consumidores cada vez mais criteriosos, desde 2013 existe no Brasil o Selo Vegano.⁴ O Selo Vegano, seja vegetariano ou vegano, representa um nicho de mercado em expansão no mundo, alavancado pela crescente preocupação dos consumidores com o impacto da alimentação em sua saúde, com o bem-estar animal e com o impacto ambiental dos sistemas produtivos, especialmente da produção pecuária.

Mediante essas inquietações, surge o desejo de muitos indivíduos (vegetarianos ou não), em diminuir o consumo de alimentos de origem animal. Porém, mesmo com a certificação do Selo Vegano, a indústria de alimentos tem aproveitado a conotação de alimentação saudável que envolve a produção de diversos itens alimentícios, para incluir também alimentos vegetarianos altamente processados, como as linguiças vegetais e também as salsichas de soja que tornam o alimento insalubre. “Por isso, o consumidor precisa atentar que o fato de um produto ter o selo ‘vegano’, que o identifique como produto 100% vegetal só se refere à origem dos ingredientes que o compõem, mas não diz absolutamente nada sobre sua salubridade.” (ARGUILHES, 2018).

Outra tendência de mercado relacionada aos alimentos vegetarianos e veganos é a de produtos que conferem satisfação, os *comfort food* ou “comida de conforto”. De acordo com

⁴ O **Selo Vegano** é um programa de certificação de produtos criado em 2013 e gerenciado pela Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB). O mesmo concede a produtos de diversas categorias (alimentos, cosméticos, higiene, limpeza e calçados) um selo vegano confiável e reconhecido nacionalmente. (SELO VEGANO, 2018).

Révillion et al. (2020), por vezes o público vegetariano e vegano é visto como um consumidor potencial de saladas, alimentos integrais e naturais, quando, na verdade, são apenas pessoas que escolheram por não consumir produtos de origem animal, mas que, muitas vezes, não desejam se abster de comer alimentos prazerosos, como, *brownies*, *cookies* e hambúrgueres de carne vegetal. Dessa maneira, expande-se o mercado de *comfort food*, contrários ao *fast food* e avessos às receitas super elaboradas.

Com relação aos canais de distribuição, os produtos com certificação vegana são, em sua maioria, distribuídos em lojas especializadas (lojas de produtos naturais, lojas de produtos saudáveis, empórios...), nas redes de varejo (supermercados) e em serviços de restauração especializados; estima-se que existam cerca de 240 restaurantes vegetarianos e veganos no Brasil [...] (RÉVILLION et al., 2020).

O mercado de alimentos voltados para consumidores que se intitulam “vegetarianos” ou “veganos” vem crescendo de forma significativa nos países desenvolvidos e em desenvolvimento.

Acrescentamos que, de modo especial na década de 2020, muitas famílias brasileiras têm aderido à praticidade de demandar por refeições via *delivery*, através de aplicativos de *smartphone*, *WhatsApp business* ou mesmo telefone diretamente de suas residências, de maneira a suprir a escassez do tempo para o preparo da alimentação.

De forma complementar, acrescentamos que a adesão a uma dieta considerada “vegetariana” ou “vegana” pode ter diferentes motivações de seus consumidores, que pode se dar em razão de seus valores e atitudes ou em conformidade com algumas orientações religiosas.

1.3. Prescrições religiosas e conflitos na escola

A diversidade cultural e religiosa no Brasil é imensa, bem como os diversos aspectos referentes às tradições e hábitos alimentares que compõem a religiosidade e que devem ser respeitados na sociedade, sobretudo nas escolas. Observamos que o Brasil se considera um país laico⁵ e democrático, abrigando muitos povos e culturas. No campo da educação, quando se

⁵ **Laico:** um Estado é considerado laico quando promove oficialmente a separação entre Estado e religião. A partir da ideia de laicidade, o Estado não permitiria a interferência de correntes religiosas em assuntos estatais, nem privilegiaria uma ou algumas religiões sobre as demais [...] O Estado também deve garantir e proteger a liberdade religiosa de cada cidadão, evitando que grupos religiosos exerçam interferência em questões políticas. (SILVA, 2017).

trata de observar o ensino laico, contradições têm ocorrido no sentido de que muitos entendem que não se deva tratar na escola sobre questões religiosas, quando na verdade não se deve enfocar ou enfatizar apenas uma vertente religiosa, e garantir o conhecimento da diversidade dos aspectos culturais e religiosos do país. Na atual Constituição Brasileira de 1988, o compromisso com a diversidade e liberdades religiosas é garantido por lei, assim como consta na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei nº. 9.394 de 1996, no seguinte artigo:

Art. 33. O ensino religioso, de matrícula facultativa, é parte integrante da formação básica do cidadão e constitui disciplina dos horários normais das escolas públicas de ensino fundamental, assegurado o respeito à diversidade cultural religiosa do Brasil, vedadas quaisquer formas de proselitismo. (BRASIL, 1996).

Desse modo, a legislação brasileira procura assegurar o ensino religioso no espaço escolar. Porém, o fato é que para haver respeito à diversidade religiosa, há que se ensinar sobre a origem e fundamentação de todas as crenças, a fim de que se possa respeitar todas as manifestações de fé, incluindo as orientações e restrições alimentares de cada segmento religioso.

Destacamos que a Lei nº. 9.394 de 1996, em seu artigo 33, aponta para o Ensino Religioso como parte integrante da formação do cidadão, estabelecendo que cada estado brasileiro deve se ocupar de regulamentar o ensino disciplinar dessa temática nas escolas. A mesma proposta em manter a disciplina de Ensino Religioso é “parte do documento de Base Nacional Comum Curricular de modo a abarcar a diversidade cultural religiosa, problematizando as ambivalências dos discursos e estruturas religiosas, sem qualquer forma de proselitismo nos estabelecimentos de Ensino Fundamental.” (BRASIL, 2016, p. 170).

Contudo, observamos que as leis brasileiras que permeiam o ensino escolar, incluindo o ensino cultural e religioso, nem sempre estão acompanhadas de dispositivos de sustentabilidade, alocando verbas para custear os gastos com a implementação da proposta contida na regulamentação.

Dessa maneira, a falta de formação dos professores para o ensino religioso, a falta de materiais didáticos, bem como a incompreensão de alguns gestores de escola no tocante à importância da troca de saberes entre comunidade e educadores, tem tido consequências negativas para a efetivação do ensino; dentre essas destacam-se o descrédito na proposta de educação para a diversidade religiosa e o respeito à diversidade dos costumes alimentares com base religiosa, alimentos sagrados e demais manifestações culturais e religiosas que enriqueçam

o conhecimento dos indivíduos de modo a reduzir e eliminar atitudes de intolerância religiosa, sobretudo a exclusão daqueles que se apresentam “diferentes”, seja por orientações e restrições alimentares com base cultural e religiosa, seja por demais questões e costumes diferenciados que venham a se apresentar no ambiente socioeducativo.

De modo geral, raramente são encontrados registros nas escolas sobre planejamento ou elaboração de cardápio específico para estudantes que, pela diversidade religiosa ou convicções éticas e morais, requerem adaptações alimentares. Entretanto, há uma “parcial atenção” aos estudantes com necessidades e condições específicas de saúde, mediante a orientação médica. Cria-se, assim, um conflito entre a comunidade escolar e a gestão da escola, pois, apesar de as necessidades dos estudantes com transtornos alimentares e condições de saúde específicas serem amparadas pela Lei nº. 12.982 de 2014 – como é o caso dos celíacos, diabéticos e outros, que requerem cardápios diferenciados – os demais estudantes seguidores de orientação religiosa também exigem direito à diversidade religiosa e diferenciação no cardápio. Tais conflitos, nem sempre sanados, são contornados geralmente pela gestão escolar e nutricionistas, com a retirada de determinados itens do cardápio, nem sempre acompanhada de adequada substituição por outros alimentos.

Outros casos se apresentam na escola em que familiares e estudantes requerem atenção da gestão escolar no que se refere a costumes diferenciados na alimentação e adaptação do cardápio escolar. Citamos o caso da dificuldade de adequação alimentar enfrentada por famílias que optam por uma alimentação restritiva, por aderirem à causa ou segmento vegetariano ou vegano. De acordo com a Lei nº. 11.346 de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada:

Art. 3º A segurança alimentar e nutricional 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 de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (BRASIL, 2006).

É evidente que o Estado deve promover a alimentação adequada para toda a população. Contudo, quando tratamos de questões referentes aos indivíduos que necessitam de alimentação especial em estabelecimentos públicos como na escola, a situação torna-se complexa, sendo de grande importância analisarmos tal realidade.

Consideramos que a necessidade de alguns indivíduos em requererem a alimentação especial (incluindo a categoria de alimentação vegetariana) pode ocorrer por motivos biológicos, éticos e de saúde humana e preservação ambiental, como indica o Parecer Jurídico do Projeto Rede de Estudos e Ações em Justiça Alimentar (REAJA, 2017). Com relação à necessidade de alguns indivíduos pela oferta de alimentação especial nas instituições públicas de ensino, destacamos as questões biológicas (caso de necessidades alimentares especiais, tais como diabéticos, intolerantes à lactose...), questões culturais (caso específico das tradições de determinadas religiões) e, ainda, questões ambientais e éticas (caso da temática suscitada no presente parecer dos veganos e vegetarianos) que merecem devida atenção e respeito.

Atualmente, questões éticas e ambientais têm se apresentado às escolas, como no caso das famílias vegetarianas adeptas à proposta diferenciada de alimentação, que excluem consumo de origem animal, de modo a requerer a adaptação do cardápio escolar. De acordo com o Parecer Jurídico (REAJA, 2017) é preciso o reconhecimento da necessidade de regulamentar também casos de alimentação especial, conforme disposto na Lei nº. 11.947 de 2009, que versa sobre o atendimento da alimentação escolar. Em seu artigo 12, a lei determina que os cardápios das escolas devam ser elaborados por um nutricionista, com alimentos básicos e em respeito não apenas à tabela nutricional, mas também às questões de hábito, cultura e tradição local, “pautando-se a sustentabilidade e diversificação agrícola da região na alimentação saudável e adequada.” (BRASIL, 2009).

Conforme o parecer elaborado pelo Projeto REAJA a pedido da Sociedade Vegetariana Brasileira, a própria lei supracitada estabelece no seu Artigo 2º que são objetivos/diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar:

I - 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, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica. (REAJA, 2017).

O referido parecer traz ainda apontamentos no tocante à alimentação vegana ou vegetariana, sobre o dever do Estado de respeitar a opção alimentar dos indivíduos, ao mesmo tempo em que não deve discriminar o cidadão que adota tal padrão alimentar baseado em suas crenças pessoais, principalmente em atenção ao princípio do pluralismo, constante de nossa Carta Magna. Dessa maneira, no referido documento, observamos que:

[...] não pode o Estado impingir àquele que não possui condições financeiras de se alimentar em restaurantes próprios fora de sua residência ou de preparar e portar marmitas ou similares, a obrigatoriedade de consumir produtos de origem animal caso assim não queira, por se tratar de verdadeiro sacrifício pessoal para o mesmo. Assim, na medida em que respeitadas as condições acima, imprescindível que o Estado promova, dentro de suas possibilidades, políticas públicas que contemplem alternativas à alimentação de veganos e vegetarianos em seus diversos equipamentos públicos (restaurantes populares, restaurantes universitários, cozinha comunitária, hospitais públicos, escolas e creches), dentre outras alternativas possíveis e viáveis de serem implementadas na rotina desses órgãos. (REAJA, 2017).

Destacamos que é imprescindível que toda sociedade civil, sobretudo representantes do campo do ensino e da educação, tomem ciência do Projeto REAJA (2017), para que orientem suas ações em relação à Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB), de modo a contribuir para que os direitos à diversidade cultural e escolhas dos indivíduos possam ser garantidos em todas as instituições públicas. Porém, questões relacionadas ao respeito à diversidade religiosa no tocante aos costumes alimentares e também às questões éticas que envolvem escolhas alimentares diferenciadas ainda não saíram do papel para a prática escolar. Mas alguns projetos e experiências inovadoras no cardápio alimentar das escolas paulatinamente vêm acontecendo no Brasil, revelando que possibilidades ainda existem.

Há notícias de que algumas escolas no interior do Brasil estão incentivando e oferecendo durante determinado dia da semana um cardápio vegetariano. Um exemplo a se destacar no âmbito escolar são algumas iniciativas inovadoras no cardápio das escolas, como é o caso das escolas públicas da Rede Municipal de Ensino de São Paulo, que a partir de 2019 experimentam um novo cardápio. De acordo com *The Greenest post - Merendas* (2019), o menu foi desenvolvido em parceria com a Sociedade Vegetariana Brasileira e conta com a ajuda da chefe de cozinha Bela Gil, cuja formação em Gastronomia tem colaborado na seleção das comidas. A ação tem similaridade com a proposta Segunda Sem Carne, lançada em 2009 pela SVB, que convida a população a trocar a proteína animal pela proteína vegetal pelo menos um dia por semana. Conforme o *The Greenest Post Merendas* (2019):

Além das hortaliças, a alimentação oferecida aos estudantes conta com banana, suco de uva e arroz orgânico no cardápio, além de outros alimentos, também produzidos pela agricultura familiar, como fubá, manteiga, requeijão cremoso, farinha de mandioca, carne suína, iogurte de frutas e de morango. (THE GREENEST POST - MERENDAS, 2019).

Contudo, a proposta de consumo saudável na merenda da escola pública brasileira, que inclui mais hortaliças no cardápio, vem se efetivando paulatinamente desde 2011. O dia do

cardápio vegetariano começa a se estabelecer gradualmente nas escolas públicas do Brasil, atendendo às diretrizes da Estratégia Global para a Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde da Organização Mundial da Saúde (OMS), em 2004, e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar/Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (PNAE/FNDE), além de toda legislação vigente. Por isso, em fevereiro de 2018 foi realizada pela primeira vez, na alimentação escolar de São Paulo, a assinatura de um contrato para fornecimento de hortaliças folhosas orgânicas e em fase de transição agroecológica, oriundas da agricultura familiar.

Algumas cidades do estado de São Paulo aderiram à proposta da alimentação vegetariana nas escolas e seguem o projeto de Lei nº. 162 de 2017, que dispõe sobre a criação do “Programa de Merenda Escolar Vegetariana” no estado de São Paulo. De acordo com a referida lei, se há a decisão familiar por esse tipo de orientação alimentar, o aluno deve ter o suporte na escola para exercer sua devida escolha. Com essa propositura, basta que os pais declarem o vegetarianismo à secretaria da escola e seja feita uma opção exclusiva ao aluno que adota a prática como opção alimentar benéfica à saúde humana, dos animais e do planeta. Porém, com a publicação da Resolução CD/FNDE nº. 6/2020, referente ao PNAE, o fornecimento de alimentação vegetariana nos cardápios do PNAE a todos os estudantes, se definido pela gestão local em consonância com gestores e comunidade de estudantes, limitar-se-á a um único dia da semana, em razão do Capítulo IV, art. 18, § 4º apontar a obrigatoriedade da inclusão de alimentos fonte de ferro heme⁶ (encontrado em alimento de origem animal), no mínimo quatro dias por semana. Após a Resolução CD/FNDE nº. 6/2020 é evidente que a orientação do PNAE em relação à elaboração e consumo de dieta vegetariana uma vez por semana no ambiente escolar pode ou não ocorrer, mas a mesma escolha não deve se vincular à política pública de alimentação escolar.

Os pais vegetarianos ou veganos têm o direito de solicitar nas escolas um cardápio diferenciado para seus filhos; a solicitação ficará a cargo do(a) nutricionista responsável pelo planejamento do cardápio da referida escola, um desafio constante. Um fator preocupante em torno do tema alimentar vegetariano é que alguns pais optam por aderir a modelos de alimentação vegetariana sem a orientação de um profissional da saúde, médico ou nutricionista. É necessário orientar e educar os pais das crianças para que procurem um acompanhamento médico em caso de dieta específica (alérgicos e demais transtornos alimentares) ou procurem

⁶ **Ferro Heme.** Na alimentação, o ferro encontra-se em duas formas: heme e não heme. Basicamente, o ferro heme é derivado das hemácias e das células musculares, portanto encontrado em alimento de origem animal e o ferro não heme é encontrado de forma abundante nos alimentos de origem vegetal. (CARVALHO, 2018).

ajuda especializada de um nutricionista quando o caso se refere à alimentação infantil e fases de crescimento.

Algumas escolas pedem para a família trazer uma declaração médica regularmente, atestando que a criança se encontra bem alimentada e com todo desenvolvimento físico dentro da normalidade, uma maneira de certificar que o estudante está com boa saúde. Especialistas afirmam que cardápios muito restritivos podem acarretar problemas maiores para as crianças, como exclusão social. Entendemos que, dentro do contexto de sala de aula, o educador precisa dialogar com as crianças e seus familiares sobre as diferentes formas e escolhas alimentares, para que todos entendam que quem escolhe alimentar-se diferentemente, independentemente de sua crença religiosa ou estilo de vida não deva ser excluído do grupo social. Dialogar e promover debates sobre a temática da diversidade e escolha alimentar é um importante aspecto do conhecimento a ser constantemente explorado e retomado ao longo dos anos, de modo a atender a demanda e necessidades dos estudantes de cada localidade.

Acrescentamos que a educação alimentar, bem como o respeito à diversidade cultural no tocante às escolhas alimentares sejam aspectos de grande importância no campo da educação, visto que não há apenas um único modelo de dieta ou dieta ideal, mas inúmeras possibilidades de sabor e saberes aos indivíduos que se permitem aventurar a caminho do conhecimento.

1.4. A Alimentação na Modernidade

Ao longo da história, a preocupação com a alimentação sempre esteve presente na humanidade, especialmente em alguns períodos históricos em que o despertar para o conhecimento científico se volta para a preservação da saúde da população. A Idade Moderna, entre os séculos XVI e XVIII, pode ser considerada um período de transição entre o modo de produção da vida regido pelo tempo da natureza para uma vida regida pelos saberes científicos. Podemos observar também que os modos alimentares se transformaram com o Iluminismo, sobretudo no século XVIII, através da “valorização do tempo social ou descoberta da noite”. Nasce, então, um mercado novo de restaurantes e de especialistas em “cozinha do olhar”, para os gostos mais requintados. Aproveitar o tempo com conversas e contratos de negócios, em jantares em torno de uma mesa rica em alimentos, facilitou muito o trabalho e a socialização entre as pessoas.

Paralelamente à expansão social é possível observar maior relação entre saúde e medicina em importantes aspectos das relações humanas. Assim, a medicina passa a exercer forte influência e controle do apetite de muitos cidadãos, transformando hábitos e incluindo novos elementos à mesa de muitas famílias. Aos poucos, os saberes populares e tradicionais anteriormente ligados às curas e tratamentos restritivos à alimentação, prescritos por curandeiros e bruxos, entraram em processo de banalização. Ressurge, então, o “imperialismo” médico, originário no século XVI, cujo princípio terapêutico era o valor às dietas e todo um conjunto de livros, dedicados ao prazer de comer e de beber.

No Brasil, o imperialismo médico data do fim do século XIX e início do século XX, e apontaria a cada indivíduo a necessidade de um médico para lhe indicar o melhor regime. Junto ao termo imperialismo médico surge o termo medicalização, que no início na década de 1960, no campo da sociologia da saúde, foi se consolidando como um importante campo de pesquisas. Destacamos aqui os apontamentos de Foucault (2008), que embora não utilizem o termo medicalização, trazem referências ao processo medicalizante na sociedade, quando revelam uma sociedade na qual os indivíduos são orientados ou manejados por meio da medicina.

Para este autor, a medicina, por meio do poder científico, passa a ditar regras, direcionando a vida moderna nas formas gerais de existência e do comportamento humano. Neste sentido, aponta o desenvolvimento de um poder sobre a vida – um biopoder, que é exercido sobre os corpos por meio da tecnologia disciplinar. (FOUCAULT, 2008). A medicina, por meio da medicalização e disciplinarização, definirá o sujeito que está dentro e o que está fora da norma. Dessa maneira, por meio da ideologia de culpabilização do indivíduo pela falta de autocuidado para com a vida e saúde, o discurso de biopoder se efetiva na sociedade. Paralelamente à ideia de culpabilização dos indivíduos, que devem assumir maior responsabilidade por si e por sua saúde, ocorre a desoneração do Estado com a responsabilidade dos serviços médicos (caros e ineficientes), e também com a oferta de condições dignas de vida e saúde da população.

Nesse período, a comida passa a ter função medicalizante; busca-se nas refeições elementos da nutrição para beneficiar a saúde corporal e, quando isso não é possível, alguns indivíduos buscam suporte vitamínico para evitar determinadas doenças. De acordo com Viana et al. (2017), de modo especial, no período de 1930 a 1956:

[...] o conhecimento médico, científico e nutricional dos alimentos ganhou maior destaque na medida em que o cientista pôde, através do saber, mediante as reações fisiológicas no corpo humano, sobretudo por meio da biologia,

prescrever dietas, atuar “como quem formula uma receita, colaborando para com a medicalização da sociedade. (VIANA et al. 2017, p. 451).

A indústria de alimentos, a partir do *marketing* e do fomento às pesquisas científicas, em atitude similar à indústria farmacêutica, vem também influenciando o meio científico na construção de novos conceitos sobre dieta saudável.

Conforme apontamentos de Viana et al. (2017), a prescrição de dietas “busca por um aumento de performance humana, conforme características de alguns nutrientes ou compostos funcionais específicos, seguindo um modelo de alimentação medicalizado e farmacologizado.” (VIANA et al., 2017, p. 453). Concordamos com os autores que fazem referências aos “resultados” que o processo de medicalização trouxe para a sociedade algumas consequências como a da “tirania da saúde”, que propõe a necessidade de o indivíduo estar sempre saudável e a querer buscar esse espectro de “saudabilidade” em quase toda a extensão da existência.

Dentro deste processo, engendram-se grandes especulações acerca do “padrão alimentar” facilitador do melhoramento desta *performance* existencial. Conforme Viana et al. (2017), todos desejam ter boa forma e para isso é preciso controlar a alimentação. Tais preocupações e práticas alimentares sinalizam objetivos centrados no “consumo racional de alimentos” e na “alimentação balanceada”. No conceito de racionalidade nutricional, entendemos que a ideia de comer bem deve estar de acordo com princípios científicos, pressupondo cuidadosamente o equilíbrio de nutrientes, antes mesmo do comer com prazer e do convívio social pertinente a ele. A mesma autora aponta que a alimentação, antes tomada como ponto de encontro familiar - a refeição - agora é concebida como uma das vias de conquista da “saúde”, a qual se deslocou para a prática (mágica) de consumir alimentos que:

[...] a título de serem eficazes no melhoramento fisiológico, desincumbem sujeito e sociedade de resoluções existenciais de maior empenho. Os alimentos funcionais ou nutracêuticos adquiriram, dentro da idealização de sistemas alimentares, equivalência axiológica às drogas medicamentosas, aproximando as ideias de medicalização da alimentação e farmacologização. (VIANA et al., 2017, p. 452).

Em dias atuais, com o propósito de aumentar a *performance* dos consumidores em busca da saúde e sob orientação profissional, cria-se um nicho mercadológico lucrativo para indústrias de suplemento alimentar, cujo processo assemelha-se ao desenvolvido pela indústria farmacêutica a fim de estimular o consumo de alimentos em forma de suplementos.

Observamos que, cada vez mais, surgem alimentos e suplementos alimentares, comercializados dentro e fora das farmácias, disputados nas academias de ginástica e

musculação por indivíduos que procuram boa forma a qualquer custo. O uso desses produtos sem orientação nutricional, muitas vezes pode gerar alto risco à saúde e decepções a seus usuários.

De acordo com Bauman (2011):

[...] a atenção ao corpo se transformou numa preocupação suprema e no passatempo mais cobiçado do nosso tempo. Fortunas impressionantes são feitas com a venda de alimentos saudáveis e equipamentos de exercício, livros de “aprenda você mesmo” sobre medicina de família e boa forma. Seguir a última moda em cuidados com o corpo e escapar ao último susto das ameaças à saúde é o principal critério de alta cultura e bom gosto, e a principal “obrigação” no incessante trabalho de autoconstrução. (BAUMAN, 2011, p. 237).

Novas necessidades e desejos em torno da saúde, baseadas na tríade beleza-vigor-juventude, tendo como referência a boa forma e bem-estar, conduzem os indivíduos à procura de alimentos *diets*, adoçantes, alimentos naturais, dentre outros, fazendo surgir os seguidores da cozinha macrobiótica, naturalistas, os fãs das dietas, os consumistas das novidades e, mais recentemente, os que combinam alimentação e exercícios nas academias.

Produtos e propostas que prometem saúde surgem o tempo todo; assim, para muitos o conceito de saúde tende a ser relacionado à condição de mera mercadoria e não como um direito do cidadão de sentir-se bem, “com disposição para atividades cotidianas da vida que incluem também desventuras e infelicidades.” (VIANA et al., 2017, p. 453).

Porém, haveriam outras possibilidades que não somente a disciplinarização e medicalização dos corpos para o alcance da saúde e felicidade. Foucault (2006) aponta para possibilidades que denomina de “artes da existência”, ligadas às ações racionais e voluntárias pelas quais os homens não apenas decidem para si as regras de conduta, sendo, portanto, práticas de liberdade, como, também, ações que buscam a transformação de si, fazendo de sua vida uma obra portadora de certos valores estéticos, que seja uma obra de arte. (FOUCAULT, 2006).

É possível que os indivíduos, acreditando na possibilidade de diferentes formas de ser e estar no mundo, possam, pelo processo criativo, elaborar novas formas de ver o mundo, libertarem-se das condições disciplinarizantes, com possibilidades de encontrar novas maneiras de relação consigo e com os outros.

Dessa maneira, entendemos que a liberdade e a criatividade são elementos que nutrem a vida e podem modificar o processo de medicalização em processo de transformação. Um corpo liberto das amarras e dos ideais de beleza pode ser naturalmente belo e saudável. Afinal, sabe-se que a representação da imagem da beleza e da saúde é variável no tempo. Da mesma maneira, a alimentação, item indispensável para manter a beleza e saúde corporal, sofreu alterações diversas no decorrer do tempo que a transformaram de simples componente para subsistência em alimento mercadoria, símbolo de *status*. Assim, a temática de nossa pesquisa, qual seja, a da alimentação saudável no contexto da educação brasileira, volta-se para o curso histórico da alimentação no Brasil, a partir da Revolução Industrial no século XX, que nos revelará muito sobre as transformações no consumo alimentar de uma época.

1.5. Alimentação no Brasil em tempos de Revolução Industrial

Em tempos de plena Revolução Industrial no Brasil (1930-1956), a idealização dos corpos saudáveis, disciplinados e alimentados por dietas elaboradas por especialistas passa a ser o verdadeiro sentido da dietética moderna. Entendemos que não se trata simplesmente de proporcionar alimentação para sobrevivência e manutenção da vida, mas também promover transformações nos hábitos dos indivíduos; é preciso alavancar o consumo de determinados produtos que, conseqüentemente, irão impactar na economia do Estado.

Foi na modernidade, a partir da Revolução Industrial, que preocupações com a alimentação e com a saúde do trabalhador, bem como investimentos relacionados ao saneamento básico, divulgações sobre higiene foram introduzidos visando o não adoecimento dos operários para o bem da nação e desenvolvimento do país. Nesse contexto, programas de combate à desnutrição foram implementados sob a égide dos interesses da indústria de alimentos, inicialmente, servindo de escoamento dos excedentes da produção americana e, em seguida, com uma forte ligação com a indústria de alimentos brasileira.

Tal situação permitiu a predominância, durante décadas, de alimentos formulados nos cardápios escolares. É no contexto da Revolução Industrial que ocorre uma alteração radical do caráter do trabalho, voltada para o aumento de produtividade, obrigando os homens a uma disciplina embrutecedora e alienante. Nossa pesquisa de mestrado (VINHA, 2013) já apontava para os discursos disciplinarizadores presentes nos textos de Foucault (1987), que influenciaram “os corpos” gradativamente, transformando-os em produto de trabalho.

De acordo com o mesmo autor, o corpo na era industrial deixa de ser simples corpo humano para se transformar em máquina de trabalho produtivo, gerando lucro à sociedade. Assim, era necessário descorporificá-lo a fim de conseguirem o máximo rendimento em um determinado período de tempo. Dessa maneira, entendemos que a disciplinarização dos corpos foi um dos instrumentos fundamentais da implantação do capitalismo industrial e do tipo de sociedade que lhe é correlativo. “Entretanto, para que esses corpos servissem aos moldes de produtividade era necessário alimentá-los e também moldá-los a uma disciplina rígida de controle de seus atos.” (VINHA, 2013, p. 23).

Destacamos que não somente a fábrica visava os corpos disciplinados ao trabalho, mas também a escola disciplinaria os corpos dos filhos dos operários, futuros trabalhadores, alimentando o sistema vigente. Segundo Foucault (1987) “a disciplina fabrica corpos submissos e investe sobre o corpo humano, manipulando seus movimentos, gestos, comportamentos” (FOUCAULT, 1987, p. 43), e assim estabelecemos correlações entre os costumes em torno da alimentação como parte da produção de corpos dóceis.

Deste modo, com o decorrer do processo histórico, diversas transformações sociais ocorreram, dentre elas, mudanças nos modos de pensar a alimentação e novos costumes alimentares, como por exemplo, novos horários para as refeições.

Essas mudanças alteraram os horários da rotina familiar e também as demandas de vagas nas escolas, pois era necessário atender aos filhos dos trabalhadores. Em grande parte dos países industrializados, o trabalho árduo e disciplinado dos operários nas fábricas, assim como a “atividade escolar” oferecida nas escolas públicas aos filhos dos mesmos, fomentaram uma sociedade disciplinar, voltada a fortalecer as bases do sistema capitalista.

Nossos estudos durante o curso de mestrado também apontaram para a importância da normatização dos horários das alimentações no processo histórico pós Revolução Industrial no Brasil, a partir dos textos de Belluzo (2010). Assim, mediante os novos ritmos de vida, as famílias dos trabalhadores tiveram que aceitar novos hábitos, incluindo novos horários para as refeições, horário de aulas e intervalos nas escolas:

A rotina de trabalho nas fábricas estabelecida às famílias, pós Revolução Industrial, estabeleceu novos horários nas escolas: a organização dos horários escolares modificou-se conforme a necessidade de expandir o ensino público. A princípio, as quatro horas de ensino eram divididas em duas seções: uma das 10 às 12 horas e outra das 14 às 16 horas conforme o horário do almoço das crianças que precedia às aulas. Porém, no século XX, a polêmica foi quando a demanda por vagas obrigou as diretorias ou Secretaria de Educação a propor ou determinar o funcionamento de grupos escolares de dois turnos:

das 7 às 11 horas e das 12 às 16 horas. (VIDAL e FARIA FILHO, 2005, p. 57).

Esse fato nos leva a entender que os horários de preparo das refeições e o próprio almoço eram diferentes do que hoje estamos habituados. Os novos hábitos foram se inserindo aos poucos nos lares da população e muitas vezes causavam descontentamento por parte das famílias de raízes rurais que ameaçavam retirar os filhos da escola. Nesse momento, a escola se destaca como espaço de responsabilização pela alimentação na infância, adquirindo novas funções, organizando horários, intervalo para descanso e lanche das crianças e aos poucos regularizando o momento da alimentação escolar.

Rumo à sociedade moderna, o tempo de comer não é mais isolado, delimitado, ritualizado; não existe por si mesmo, como tal. Destacamos que, nas últimas décadas, é notória a mudança nos hábitos alimentares em todo o mundo na tentativa de agregar tempo e praticidade ao estilo de vida moderno.

O advento da industrialização, concomitantemente a uma série de descobertas técnico-científicas, colaborou de maneira marcante para as transformações no estilo de vida das pessoas, sobretudo no que diz respeito aos costumes alimentares da população brasileira. Nas últimas décadas tem sido notória a mudança nos hábitos alimentares em todo o mundo na tentativa de agregar tempo e praticidade ao estilo de vida moderno.

Destacamos que o processo de industrialização, sobretudo do alimento no Brasil e urbanização da população, ocasionou algumas alterações no padrão alimentar do povo brasileiro. De acordo com Garcia (2003), o modo de vida urbano alterou a comensalidade contemporânea, a qual:

[...] se caracteriza pela escassez de tempo para o preparo e consumo de alimentos; pela presença de produtos gerados com novas técnicas de conservação e de preparo, que agregam tempo e trabalho; pelo vasto leque de itens alimentares; pelo deslocamento das refeições de casa para estabelecimentos que comercializam alimentos - restaurantes, lanchonetes, vendedores ambulantes, padarias, entre outros; pela crescente oferta de preparações e utensílios transportáveis; pela oferta de produtos provenientes de várias partes do mundo; pelo arsenal publicitário associado aos alimentos; pela flexibilização de horários para comer agregada à diversidade de alimentos; pela crescente individualização dos rituais alimentares. (GARCIA, 2003, p. 7).

Observamos que foi na modernidade, a partir da Revolução Industrial, que o trabalho passou a relações antagônicas, pois devido ao processo de produção capitalista houve uma

separação cada vez maior entre concepção e execução. De acordo com Foucault (1987), os corpos gradativamente transformaram-se em produto de trabalho; o corpo na era industrial deixa de ser simples corpo humano para se transformar em máquina de trabalho produtivo, gerando lucro à sociedade capitalista.

Assim, os gestos corporais precisariam se ajustar para conseguir o máximo de eficiência: um corpo útil, inteligível, manipulável e dócil que pudesse ser submetido, transformado e aperfeiçoado com função e objetivos claros de produzir, gerar lucro, movimentar o “progresso” da sociedade. Os alimentos são correspondentes à sua situação cultural de produção. Definitivamente, a reprodução da vida está diretamente ligada às condições de produção do alimento: para uma vida acelerada, alimentos produzidos e consumidos aceleradamente; para uma vida economicamente sofisticada, alimentos sofisticadamente produzidos.

Nas décadas de 1930-1956 o consumo de alimentos foi voltado para o fortalecimento de um povo forte e sadio, a fim de colaborar com o desenvolvimento da nação, de acordo com registros de Coutinho (1937):

[...] a alimentação explicaria a eficiência de grupos sociais, diferenciaria aqueles mais produtivos e saudáveis daqueles doentes e pouco produtivos [...], o brasileiro de classe média, em geral, mal alimentado, consumindo proteína e gordura em excesso e poucas vitaminas e sais minerais, deve em grande parte sua inércia e pouca produtividade à inferioridade de sua alimentação. (COUTINHO, 1937, p. 22-27).

Ainda nesse período, vimos ser alavancado o “Movimento Higienista”, analisado por Veiga (2003), que indica que:

O desenvolvimento do higienismo, desde o século XIX, foi marcado pela incorporação das populações ao saber médico, ou melhor, como objetivo desse saber, provocado principalmente pelo adensamento urbano, heterogeneidade racial e econômica da população e inércia das autoridades em resolver problemas relativos à salubridade. A superioridade médica nesse contexto ficou registrada a partir da produção e exercício das políticas que visaram higienizar as populações por meio de medidas educativas na perspectiva profilática. [...] (VEIGA, 2003, p. 71).

Disseminaram-se para isso formas negativas de representação da população brasileira, ao mesmo tempo que se instituiu o discurso médico positivado para salvar um país doente. Acreditando-se no poder higienizador da população, médicos e especialistas na década de 1930, orientaram mães, crianças e famílias em geral a seguirem preceitos higiênicos.

A má alimentação (desnutrição e a hiper nutrição) eram os males do atraso do Brasil e da degenerescência do “povo brasileiro”. De acordo com Coutinho (1937):

O alimento é o combustível que o organismo utiliza para o seu funcionamento, como um verdadeiro motor termo químico. Toda a nossa energia e, portanto, toda nossa vida provém de alimentos que ingerimos, donde o fundamento científico da célebre frase “cada um vale o que come”. (COUTINHO, 1937, p. 27).

Entendemos que, mais importante que “valer o que come” é a preocupação de uma parte da sociedade brasileira na busca pelo “saber o que come”. Desde a época em que a industrialização do alimento se fez presente em nossa sociedade, o desconhecimento da população sobre a procedência e composição dos produtos que consomem é motivo de alerta no campo da saúde.

Outras mudanças influenciaram os hábitos de consumo no Brasil no decorrer do século XX e estão relacionadas ao período da Segunda Guerra Mundial (1939-1945) e pós-guerra. O fato é que a alimentação elaborada para suprir soldados nos campos de guerra, (enlatados, alimentos práticos e duradouros), com o fim das batalhas direcionou-se para o consumo dos demais cidadãos, vindo a influenciar o cardápio de toda a sociedade brasileira.

Paralelamente a essas mudanças no pós-guerra, o papel da família se transformou gradativamente e a mulher, até então principal responsável pelos cuidados com o lar, agora se permitindo exercer atividade no mercado de trabalho, também contribuiu com mudanças e novos hábitos alimentares, dentre os quais inclui-se o consumo de alimentos congelados e semiprontos.

Todavia, foi no final da década de 1930 que os irmãos norte-americanos Maurice e Richard MacDonald inauguraram o primeiro *drive-in restaurant* e, mediante tal sucesso, expandiram seus negócios em uma cadeia de restaurantes com princípios Tayloristas de linha de produção que se transformaria em sucesso mundial, conhecida por McDonald's. Surpreendentemente, o McDonald's conquistou o paladar de grande parte dos consumidores, sobretudo do jovem consumidor; de acordo com Santos (2006), com rápida expansão das lanchonetes, o McDonald's se multiplicou mundo afora e se transformou em símbolo de sucesso entre as redes de *fast food*.

A proposta de alimentação *fast* se expandiu pelo mundo, com a oferta de soluções rápidas para satisfação imediata dos desejos, indo ao encontro do gosto de muitos que aderiram à era dos produtos descartáveis e instantâneos, próprios da burguesia e da sociedade capitalista.

O alimento *fast*, capturado e comercializado pela indústria alimentar, se revela um legítimo representante dos discursos de poder. Poder que se expande, estabelece padrões, conquista o mercado consumidor e impõe sua cultura e soberania. Não foi casual, portanto, que no início dos anos 1990, o Movimento *Slow food*, fundado por Carlo Petrini, veio fazer forte oposição à cultura globalizante das refeições rápidas. (VINHA, 2013, p. 22).

A alimentação moderna, pouco saudável e desprovida do prazer na preparação e no consumo, encontrou em solo italiano um campo bastante fértil para críticas e posturas de resistência. De acordo com Lipovetsky (2007):

[...] há uma “proliferação de desejos e de comportamentos dos indivíduos, cuja orientação para os prazeres sensoriais e estéticos voltam-se para o bem-estar, para as sensações corporais que exprimem a valorização de uma temporalidade lenta, qualitativa e sensualista.” (LIPOVETSKY, 2007, p. 113).

O mesmo autor afirma que no movimento "Slow food"⁷, escutas musicais, passeios a pé, excursões, *spas*, banhos turcos estão em alta. Assim, os modelos antagônicos de alimentação se instalam ao mesmo tempo na sociedade em constantes transformações.

Apontamos que comer bem é para poucos e inclui um discurso sofisticado, enquanto não houver acesso aos produtos e alimentos de qualidade. Consideramos que, enquanto a maioria da população não tiver acesso à alimentação de qualidade, continuaremos o processo de exclusão e adoecimento da população. Nos dias atuais há uma inversão de valores na sociedade: alimentos orgânicos, para consumo *in natura* e de boa qualidade, possuem altos preços, enquanto os alimentos de má qualidade, superindustrializados, são cada vez mais baratos.

Vivemos hoje numa sociedade compartimentada, individualizada que, pelo viés alimentar, está representada pelo *fast food*. A alimentação transformou-se em mercadoria e esse estilo alimentar oferece a seus consumidores um novo gosto, homogêneo e superficial aos alimentos.

Cascudo (1983) demonstra preocupação com as transformações na alimentação e com o abandono de pratos tradicionais da cultura por comidas fáceis, encontradas em qualquer estabelecimento. O mesmo autor revela indícios de que os pratos tradicionais sempre terão

⁷ O **Slow Food** foi criado por Carlo Petrini e um grupo de ativistas, na década de 1980, com o objetivo inicial de defender as tradições regionais, a boa comida, o prazer gastronômico e um ritmo lento de vida. (SLOW FOOD, 2015).

espaço na culinária e no gosto dos consumidores, da mesma maneira com que os alimentos *fast* vieram para ficar.

1.6. Alimento: mercadoria, mídias e hiperconsumo

De acordo com nossas leituras, observamos que desde os anos 1960 uma parte crescente do trabalho culinário sofreu mudanças quando a cozinha se deslocou do universo doméstico para a fábrica, identificando-se cada vez menos com aquele. Estes alimentos transformados tornam-se “alimento-serviço” e, divulgados pela publicidade, incorporam valor agregado cada vez mais elevado, incorporado pela indústria, que por sua vez deseja o consumo em massa de seus produtos.

De acordo com Poulain (2013) a urbanização, ao desconectar o alimento de seu universo de produção (o ambiente rural), “coloca-o num estado de mercadoria e destrói parcialmente seu enraizamento natural e suas funções sociais.” (POULAIN, 2013, p. 53). Dessa maneira, o alimento torna-se pouco a pouco uma simples mercadoria; a grande distribuição dá nascimento ao “comedor-consumidor”, conforme aponta o autor.

Acrescentamos ainda que, há algum tempo, especialmente com a intensificação da era da informação e da conexão nos anos 1990, era habitual o costume de as pessoas interromperem a jornada de trabalho para almoçar no âmbito familiar, porém, hoje é cada vez mais comum ver as pessoas almoçarem no próprio local de trabalho, correndo de um compromisso a outro, muitas vezes sem sair dos escritórios, presos a monitores e celulares. O almoço em família é um fato cada vez mais raro.

O modelo de consumo alimentar cada vez mais industrializado, individual e dependente inclui o uso de eletrodomésticos como o micro-ondas e altera o ritual alimentar das famílias para um processo impessoal e fragmentado, conforme apontado por Bauman (2013).

Cascudo (1983) aponta para a questão da troca do prazer de uma refeição “banquete” acompanhada por pessoas conhecidas, por uma rápida refeição calórica que costuma reunir jovens isolados em um mesmo espaço cheio de desconhecidos. Uma questão que reflete a qualidade do momento reservado para a alimentação e que está em vias de sofrer modificações.

Além disso, a industrialização do alimento na década de 1950 ganha destaque em meio à publicidade e propagandas na TV, disseminando a ideologia de consumo associado a *status* e felicidade, ideias de consumo associadas ao prazer e felicidade, logo precedidas por insatisfação

e desejo em consumir novos itens como elementos constitutivos de uma época, denominada por Bauman (2013) de “sociedade líquido-moderna”.

O mesmo autor se refere à mercadoria como item necessário à inclusão social de modo a ressaltar que um dos principais meios para atingir uma vida feliz são as mercadorias, mas não apenas objetos que servem ao consumo. “Marcas e grifes são palavras de uma linguagem de reconhecimento.” (BAUMAN, 2013, p. 21).

[...] ter e apresentar em público coisas que portam a marca e/ou logo certos e foram obtidas na loja certa é basicamente uma questão de adquirir e manter a posição social que eles detêm ou a que aspiram. A posição social nada significa a menos que tenha sido socialmente reconhecida – ou seja, a menos que a pessoa em questão seja aprovada pelo tipo certo de “sociedade” (cada categoria de posição social tem seus próprios códigos jurídicos e seus próprios juízes) como um membro digno e legítimo – como “um de nós”. (BAUMAN, 2009, p. 21).

Essa busca frenética da felicidade através do reconhecimento social tem impactos importantes na identidade pessoal, que é própria da época líquida moderna. Nos dias atuais, observamos que inúmeras famílias consomem determinadas “marcas” de alimento como forma de “reconhecimento social”.

Destacamos que, embora grande parte das famílias, mesmo conscientes do poder abusivo e ilusório das propagandas, ainda se deixa levar pelo desejo de adquirir determinados produtos divulgados excessivamente pelas mídias.⁸

Cada vez mais frequentes, as propagandas que têm como interesse as crianças e adolescentes têm levado o público infantil a se habituar ao consumo excessivo de alimentos muito calóricos, ricos em açúcares, gorduras, sal e aditivos e, também, pobres em vitaminas, sais minerais e fibras, cuja consequência é o acúmulo de peso nas crianças causador de prejuízos à saúde e dificuldades até mesmo no processo de socialização infantil. Mediante o bombardeio das mídias, incitando o consumo infantil, fica cada vez mais difícil para as famílias negarem os produtos que trazem a “felicidade” e a inclusão dos filhos nos grupos sociais, pois é importante consumir os alimentos e produtos lançados no mercado atual.

⁸ **Mídia:** O uso generalizado da palavra mídia é recente nas pesquisas brasileiras. Às vezes, é citada em diversos dicionários no plural, “mídias”, origem latina do plural *médium* (meio). A mídia inclui um campo amplo de atuação bastante heterogêneo: “[...] Todo o suporte de difusão de informação (rádio, televisão, imprensa, publicação na Internet, videograma, satélite de telecomunicação, etc.) que constitui ao mesmo tempo um meio de expressão e um intermediário na transmissão de uma mensagem [...] Conjunto dos meios de comunicação social.” (DICIONÁRIO PRIBERAM, 2021).

Muitas famílias costumam encontrar dificuldade em negar a solicitação dos filhos com relação ao consumo de alimentos e demais produtos de desejo infantil. De modo geral, “os pequenos consumidores” são atraídos pelo *marketing* presente nas embalagens dos alimentos, com personagens de desenhos infantis que representam para as crianças um universo lúdico e irresistível permeado pela fantasia.

De acordo com Cazzaroli (2011), as crianças influenciam na decisão de 70% das compras da família em relação a diversos produtos. No que diz respeito aos alimentos, esse percentual chega a 92%, o que faz com que as empresas invistam cada vez mais no *marketing* direcionado às crianças.

Conforme Bauman (2013) “a cultura do consumo no mundo líquido moderno”, por ele denominado, consiste em eventos atrativos, propositais e estimuladores, com o intuito de atrair, seduzir e plantar novos desejos e necessidades aos seus receptores.

Cada vez mais as novidades e preços atrativos seduzem o consumidor, de maneira que o mesmo não observa aspectos importantes na compra dos alimentos, bem como os rótulos das embalagens incompreensíveis para a grande maioria. Comprar comida embalada para entrega se tornou um hábito por parte da população. Sob influência da mídia, especialmente da televisão, crianças e adultos são seduzidos a consumir diversos produtos, dentre eles, os lanches *fast* e outros alimentos pouco saudáveis, na sua grande maioria alimentos de alto teor calórico e baixo teor nutricional que, quando consumidos em excesso, podem trazer malefícios à saúde das crianças.

As mídias ganham espaço cada vez maior na sociedade contemporânea propagando marcas e referências de consumo atrelado à felicidade do consumidor, que na visão do filósofo francês Lipovetsky caracterizam a sociedade na “era do hiperconsumo”, descritos no livro “A felicidade paradoxal: ensaio sobre a sociedade do hiperconsumo”, de 2007. Conforme o autor, “tudo ocorre, hoje em dia, a um ritmo esquizofrênico, determinando um tempo marcado pelo efêmero no qual a flexibilidade e a fluidez aparecem como tentativas de acompanhar essa velocidade.” [sic.] (LIPOVETSKY, 2007, p. 58).

Hipermercado, hiperconsumo, hipervelocidade, hipercorpo: toda a sociedade é elevada à potência do mais, do maior, do hiper, da hipermodernidade. Com tantas opções na sociedade da hipermodernidade, surgem problemas diversos, como hiperconcorrência, hiperpublicidade, hipermarcas e o aumento das incertezas e inseguranças causadas nos indivíduos pela multiplicação dos referenciais. O homem contemporâneo estaria mais suscetível a medos,

frustrações, ansiedades e à produção constante de novas e efêmeras necessidades de consumo, influenciado por apelos midiáticos.

O fato é que o consumo desmedido atrelado a um sentimento de felicidade propagado pelas mídias é gerador de situações complexas, em que o homem, frente à pressão por superar a si mesmo estaria suscetível a frustrações e ao advento da medicalização não apenas do corpo, mas também das sensações. A necessidade de praticidade e rapidez nas compras também é um importante aspecto a ser considerado. As compras de itens de alimentação já não se limitam ao horário diurno, visto que grandes redes de supermercados disponibilizam o horário noturno para os clientes mais exigentes. Lipovetsky (2007) aponta que “o culto das marcas é o eco do movimento de destradicionalização, do impulso do princípio de individualidade, da incerteza hipermoderna.” (LIPOVETSKY, 2007, p. 50).

Observamos que, com o decorrer do tempo, mais opções de consumo aparecem no mercado, como o surgimento do “turismo noturno” especialmente no setor de restaurantes. Inúmeras famílias saem para jantar com seus filhos à noite, que segundo Lipovetsky (2007), torna-se um setor econômico de pleno direito, tendo seu montante de negócios duplicado desde a metade dos anos 1990. Em alguns países, muitas lojas permanecem abertas a toda hora do dia e da noite, e estão em plena expansão. Enquanto a grande maioria dos consumidores deseja passar menos tempo fazendo suas compras, as caixas rápidas e os distribuidores automáticos multiplicam-se. As entregas em domicílio e a qualquer hora de pratos prontos desenvolvem-se com sucesso, conforme apontamentos de Lipovetsky (2007). Enquanto isso:

[...] se afrouxam as legislações coercitivas dos horários e dos dias, vemos delinear-se uma espécie de contínuo temporal consumidor liberto dos ritmos codificados no passado. O que está em ação é um processo de organização de um universo hiperconsumista em fluxo estendido, funcionando ininterruptamente dia e noite, 365 dias por ano. (LIPOVETSKY, 2007, p. 109).

A expansão das redes eletrônicas desde a década de 1990 vem transformando a vida da sociedade, especialmente os hábitos alimentares de grande parte da população, sobretudo do público jovem e demais curiosos que, influenciados pela mídia, são seduzidos ao hiperconsumo.

Todas as questões do consumo exacerbado vêm se consolidando na sociedade contemporânea e, conforme apontamentos de Lipovetsky (2007) é possível constatar que vivemos na sociedade do hiperconsumo libertos dos limites espaço-temporais, que nos levam a consumir cada vez mais. Famílias saem para jantar à noite e as crianças estão cada vez mais presentes nos restaurantes e passeios noturnos.

Amplia-se o consumo em regime temporal; “comer à noite”, fazer compras pela internet, o ciberconsumidor liberta-se de todos entraves espaço-temporais, não estando mais obrigado a dirigir-se fisicamente a um local de venda e podendo fazer encomendas, em qualquer lugar e a qualquer hora, a uma máquina, e não mais a uma pessoa. (LIPOVETSKY, 2007, p. 110).

Destacamos que a compra de alimentos via *internet* continua em expansão nos dias atuais e tem alavancado novas profissões como a de *motoboy* e entregadores que se desdobram noite e dia para atender aos clientes sempre exigentes. As compras de alimento via *internet*, se tornaram ainda mais evidentes em períodos de pandemia no Brasil, como no enfrentamento da COVID-19⁹, que atingiu a população brasileira em 2020-2022. O risco de contaminação com o novo vírus coloca em alerta a saúde da população, sobretudo dos mais vulneráveis (idosos e crianças), fazendo com que recomendações como o distanciamento físico, o confinamento domiciliar, a prática de higiene das mãos e o uso de máscara de proteção individual modifiquem a rotina de todos.

Crianças e seus familiares reclusos em casa dia e noite têm seus hábitos alimentares modificados; algumas famílias passam a cozinhar e comer em casa, bem como solicitar entregas diversas por meio da *internet*. A diversidade de produtos alimentícios postos à venda, incluindo vendas “on-line”, como compras de roupas, sapatos, maquiagem, eletrodomésticos, *kits* contendo chocolates importados, assinaturas de produtos dietéticos, vieram facilitar a vida do consumidor, mas por outro lado, podem gerar também compras indevidas realizadas por crianças nos aplicativos de mensagens. É o que noticiou o *site* de entrevistas UOL ao jornal Folha de São Paulo (2020), ao entrevistar uma mãe que viralizou nas redes sociais ao relatar sobre a “aventura de seu filho de três anos” que pegou o “celular da mãe” acessou um aplicativo aleatório e gastou R\$ 400,00 em compras de produtos da rede de *fast food* McDonald’s. Essa notícia e tantos outros casos de crianças com livre acesso ao celular e demais portadores midiáticos é um alerta aos pais de que é preciso estabelecer limites aos filhos, bem como acompanhar e orientar as crianças mediante o uso de equipamentos e meios de comunicação. Entendemos que o ideal seria proporcionar à criança mais brincadeiras e menos acesso a

⁹ **Pandemia COVID-19.** A COVID-19, também conhecida como pandemia de Coronavírus é uma doença respiratória aguda causada pelo Coronavírus, cuja transmissão costuma ocorrer pelo ar ou por contato pessoal com secreções contaminadas, como gotículas de saliva; espirro; tosse; catarro; contato pessoal próximo, como toque ou aperto de mão; contato com objetos ou superfícies contaminadas, seguido de contato com a boca, nariz ou olhos... Como prevenir: entre outros aspectos é importante: lavagem frequente das mãos e uso de álcool gel para higiene dos objetos em geral, não compartilhar objetos de uso pessoal, como talheres, pratos, copos ou garrafas; máscara protetora para o rosto e isolamento social. Os casos suspeitos devem ser mantidos em isolamento enquanto houver sinais e sintomas clínicos. (CONASS, 2020).

aparelhos eletrônicos e ao mundo virtual, porém o bom senso precisa predominar no âmbito familiar.

Atitudes de diálogo sobre o consumo de produtos e alimentos entre pais e filhos podem garantir momentos de aprendizado essenciais para toda a vida, afinal, o diálogo é a melhor maneira de proporcionar aos sujeitos melhores escolhas de consumo. Acrescentamos que é interessante que as famílias busquem por informações sobre produtos que desejem adquirir, leiam atentamente as informações contidas nas embalagens e se atualizem sobre os direitos do consumidor, pois é transformador saber sobre a origem, composição e qualidade dos alimentos e produtos que consumimos. Os adultos devem buscar a segurança e qualidade dos produtos e alimentos que são colocados à mesa das refeições familiares, privilegiando a saúde das crianças, pois o público infantil é vulnerável e precisa ser efetivamente protegido.

1.7. Alimentação, regulamentação das propagandas midiáticas e a defesa do “pequeno consumidor”

O consumismo é um dos hábitos que se tornou uma característica cultural da atualidade, sendo estimulado pela publicidade nas redes midiáticas que influencia todos os indivíduos para um consumo inconsequente e exagerado, mas que vem afetando principalmente as crianças durante o período de seu desenvolvimento em que estão mais vulneráveis. No tocante à abusividade do direcionamento de publicidade e de comunicação mercadológica à criança e ao adolescente, legislações têm o dever de coibir persuasão do público infanto-juvenil de modo a evitar que propagandas abusivas explorem a vulnerabilidade, imaturidade, ingenuidade e/ou suscetibilidade à sugestão, desrespeitando o jovem consumidor em sua condição individual de desenvolvimento.

Quando estão ainda em fase de desenvolvimento e de construção de sua personalidade, as crianças estão expostas constantemente à mídia e aos apelos publicitários, que as influenciam ao consumo e a comportamentos que não são de sua fase infantil. A publicidade é um instrumento formador de opinião e de persuasão que estimula crianças ao consumo; as imagens veiculadas na mídia, além de formar opiniões, modelam pensamento e comportamento. O público infantil é considerado um público com facilidade no poder de convencimento, no entanto, este público necessita da autorização dos pais/responsáveis para realizar a compra e satisfazer seus desejos, embora nem sempre pais e filhos concordem com o peso da participação das crianças no processo.

A maioria das propagandas que envolvem alimentos voltadas para as crianças se refere a produtos com excesso de açúcar, chocolates e produtos industrializados, a exemplo do *fast food* e do refrigerante e geralmente atraem o público infantil, porque esses alimentos vêm acompanhados de embalagens criativas, brinquedos e personagens infantis, forma de cooptação que contribui para a fidelização do cliente. Frente a esse contexto, observamos que o consumo infantil com a influência da publicidade está associado ao problema de obesidade nas crianças, causado, principalmente, pelo excesso de comidas industrializadas que aparecem diariamente na mídia como forma de incentivar o uso desses produtos por crianças e adolescentes.

A divulgação de alimentos ultraprocessados domina os anúncios comerciais, propagando muitas vezes informações incompletas ou incorretas sobre alimentação, e atingindo principalmente as crianças. Embora a maioria das propagandas seja contraditória, à medida que procuram vincular ideias ou um estilo de vida sadio em torno do consumo de alimentos não saudáveis, sabemos que a realidade nos mostra outra face. De acordo com Guimarães Júnior (2005):

O consumo dos produtos anunciados está sempre associado a uma vida saudável e feliz, pois as propagandas mostram pessoas alegres e satisfeitas após consumi-los. Os protagonistas dos anúncios são pessoas esbeltas, que geram, de forma subliminar, quando não diretamente, uma associação entre o consumo do produto anunciado e uma vida sadia. (GUIMARÃES JÚNIOR, 2005, p. 164).

Observamos que o mundo sedutor e ilusório da propaganda midiática, que apresenta a criança esbelta e sadia consumindo doces e bolachas recheadas, contrasta com o das crianças da vida real, que consomem os mesmos produtos e estão cada vez mais obesas e aprisionadas num corpo não saudável. Além disso, a publicidade relacionada ao consumo de alimentos hipercalóricos teve um grande sobressalto nos últimos anos, sobretudo devido o rol de expansão das redes de *fast food* no país. Alguns consumidores mais atentos conseguem apontar estratégias desonestas no mercado de alimentos *fast*, denunciando a vinculação desses produtos à venda casada e abusiva, em que o lanche vem acompanhado de “brindes colecionáveis” e demais brinquedos. É possível observar que ao longo da década de 1990 indivíduos melhor informados e conscientes de seus direitos de consumidor buscavam pelo Código de Defesa do Consumidor, Lei nº. 8.078 de 1990, ao se sentirem desrespeitados mediante a compra das mais diversas mercadorias, dentre as quais estão os itens de alimentação.

Destacamos que, quando se trata do consumo de produtos de alimentação, especialmente os direcionados ao público infantil, as legislações, sobretudo, as que se referem

à abusividade do direcionamento de publicidade e de comunicação mercadológica à criança e ao adolescente, como na Resolução 163 do Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente – CONANDA (2014), indicam:

Art. 2º: Considera-se abusiva, em razão da política nacional de atendimento da criança e do adolescente, a prática do direcionamento de publicidade e de comunicação mercadológica à criança, com a intenção de persuadi-la para o consumo de qualquer produto ou serviço [...]” (CONANDA, 2014, s./p.).

Destacamos que atualmente o Brasil possui um sistema misto de limitação e controle da publicidade direcionada ao público infantil exercido, principalmente, pelo Código de Defesa do Consumidor e do Estatuto da Criança e do Adolescente, e, ainda, por meio da auto-regulamentação realizada pelo Conselho Nacional de Auto-regulamentação Publicitária (CONAR)¹⁰, órgão que pode ser consultado para denúncias de irregularidades e abusos publicitários pois traz um importante conjunto de regras que guiam os preceitos éticos da publicidade brasileira e admite a peculiar vulnerabilidade da criança em face da atividade publicitária. O referido órgão pode ser consultado para denúncias de irregularidades, pois tem poder para reunir as agências de publicidade, os veículos de comunicação e os anunciantes a fim de, se for o caso, exigir mudanças e até mesmo retirar a propaganda de circulação, conforme aponta a Associação Brasileira de Agências de Publicidade. (ABAP, 2020).

Ressaltamos que existe uma série de leis e medidas que estão se estabelecendo nos estados e municípios pelo Brasil afora, de modo a coibir abusos e *merchandising* em programas dirigidos ao público infantil; entretanto, os abusos continuam e esse fato evidencia que toda e qualquer publicidade destinada ao público infantil no Brasil vem ocorrendo na ilegalidade e negligência.

Consideramos que, no Brasil, não há falta de regulamentação para a publicidade infantil, pois as regras estão implícitas em demais leis, como na Constituição Federal de 1988, no Código de Defesa do Consumidor, no Estatuto da Criança e do Adolescente e em demais leis infraconstitucionais. O que observamos ocorrer no país é a ausência de efetivo controle e cumprimento das leis, daí concluirmos que há necessidade de uma maior efetividade na

¹⁰ O **Conselho Nacional de Autorregulamentação Publicitária** (CONAR), aprovado em 1978 durante o 3º Congresso Brasileiro de Propaganda, realizado em São Paulo, é uma organização não-governamental que visa promover a liberdade de expressão publicitária e defender as prerrogativas constitucionais da propaganda comercial. O CONAR tem sede na cidade de São Paulo e atua em todo o país. Foi fundado em 1980. Sua missão é impedir que a publicidade enganosa ou abusiva cause constrangimento ao consumidor ou a empresas e defender a liberdade de expressão comercial. [...] Para fazer uma reclamação ao CONAR, qualquer pessoa pode entrar no site do Conselho e clicar no link "Faça sua reclamação sobre propaganda" fornecendo as informações devidas e seus dados pessoais apenas para o registro da entidade, porém de modo sigiloso. (CONAR, 2021).

aplicação dos meios que coíbam tais abusos no país e venham proteger os interesses das crianças. Nesse sentido, todos somos responsáveis por proteger crianças e adolescentes dos abusos da publicidade e sempre que necessário denunciar tais fatos, de modo a garantir o direito do consumidor.

Contudo, entendemos que é primordialmente no “espaço escolar” que o “ensino e despertar da consciência crítica” dos sujeitos pode apontar caminhos para que todos venham conhecer e participar ativamente da construção dos projetos e do cumprimento das leis. Dessa maneira, há que se garantir às famílias informação atualizada sobre princípios e regras que regulem e protejam as relações de consumo na infância, priorizando a saúde das crianças. O grande desafio é tornar o espaço escolar um ambiente atrativo para reuniões e discussões de interesse comunitário, um espaço de escuta e valorização do “outro”, a fim de que nesse ambiente os sujeitos possam interagir e vir a exercer a consciência crítica mediante o consumo inadequado de alimentos. Todavia, nos dias atuais, o ritmo exacerbado de trabalho e as inúmeras tarefas de cuidado para com a família têm afetado todos em geral, de modo que raramente familiares, estudantes e comunidade escolar encontram tempo para reuniões comunitárias.

A grande maioria da população não tem disponibilidade ou interesse na participação social, pois desde a infância uma grande parcela da população não foi estimulada a refletir sobre questões de interesse coletivo, vivendo passivamente sem grandes questionamentos. Não fomos educados ou estimulados a discutirmos sobre o consumo, nem mesmo sobre nossas escolhas alimentares. Dessa maneira, apontamos que grande parte da população não conhece seus direitos como consumidora, não sabe identificar uma alimentação saudável e tão pouco observa rótulos e validade dos alimentos no mercado. Muitas famílias consomem alimentos ultraprocessados sem saber sobre as consequências à saúde quanto ao consumo desses produtos a médio e longo prazo.

Orientar a família para seus direitos de consumidora e para o consumo consciente e para a alimentação saudável pode ser um importante desafio em se tratando de promover mudanças de hábitos, um problema que implica a educação dos indivíduos e de toda comunidade, cujas soluções permeiam parcerias diversas e participação coletiva, principalmente por meio de projetos que dialoguem com educação e saúde.

1.8. Alimentação inadequada, adoecimento e obesidade infantil: questões para “Muito Além do Peso”

O mundo em transformação tem apresentado grandes avanços no que se refere à alimentação e à produção de alimentos, porém ainda não encontrou solução para um problema complexo que vem afetando cada vez mais a população desde a infância: a obesidade infantil. Consideramos que a alimentação inadequada tem afetado a saúde em muitos lares brasileiros, comprometendo-a desde a infância, como se tem constatado na maioria dos registros de pesquisa no campo da saúde e também em alguns vídeodocumentários. Entendemos que o vídeo documentário, por ter caráter informativo e didático, pode nos revelar além da riqueza de detalhes audiovisuais, opiniões, entrevistas e falas de vários comentaristas que de modo geral tratam de uma determinada temática social.

Desse modo, resgatamos aqui breves recortes de uma produção audiovisual escrita e produzida por Estela Renner, intitulada “Muito Além do Peso”¹¹, de 2012, que apresenta discursos de cientistas e educadores a respeito do excesso de consumo alimentar na infância, em meio à realidade de desigualdade social e influência abusiva da mídia retratada em depoimentos alarmantes. Entendemos que o documentário não se restringe à representação única da realidade em questão, mas reflete também a visão de mundo de quem o está produzindo, no caso, Estela Renner, que busca outorgar confiabilidade ao documentário promovendo um “discurso verdadeiro”, fomentado pelo conhecimento científico na voz dos especialistas que aparecem no vídeo. Demais dados estatísticos apresentados pela Organização Pan-Americana de Saúde e Organização Mundial de Saúde - OPAS/OMS (2016), revelam a necessidade de ações reguladoras dos governantes e políticos, além da prioridade da indústria e sociedade civil, para coibir a obesidade no mundo e suas consequências sobre a saúde dos indivíduos. (ONU BRASIL, 2016).

Contudo, o documentário “Muito Além do Peso” pode nos dar pistas de como enfrentar o problema vivenciado nos lares de muitas famílias: a obesidade infantil. A produção discute os excessos alimentares que levam à obesidade em crianças no Brasil e no mundo com depoimentos reais e alarmantes. Tivemos oportunidade de apresentar algumas reflexões sobre o referido documentário em um capítulo do livro “*Discursos midiáticos em ciência e educação*” (2020), apontando para a dificuldade de muitas famílias em conciliar o ritmo da vida contemporânea com os cuidados necessários à saúde e nutrição. Contudo, em nossa pesquisa

¹¹ **Muito Além do peso** (*Way beyond weight*, 2012). Origem: Brasil. Ano de produção: 2012. Ficha técnica: Nome: *Muito além do peso*. Cor filmagem: Colorida. Origem: Brasil. Ano de produção: 2012. Gênero: Documentário. Duração: 84 min. Classificação: Livre. Direção: Estela Renner. Filmes. (CINEWEB, 2021).

atual, não temos a intenção aprofundar análises sobre o documentário, mas trazer alguns recortes sobre a obesidade infantil tratada por Renner (2012), apontando algumas possibilidades de enfrentamento para essa triste realidade.

O aumento do consumo de alimentos pouco nutritivos, com excesso de açúcar e de preparo fácil tem seduzido adultos e crianças e promovido o aumento de peso em todas as classes sociais de maneira preocupante. Tomamos como exemplo o depoimento do médico endocrinologista Amélio de Godoy Matos que discorre sobre a obesidade classificando-a como uma pandemia¹² moderna que precisa ser revertida. Assim como o documentário produzido por Renner (2012), também o artigo científico apresentado na Revista UNAERP (2020) recupera indícios da obesidade relacionada à pandemia, e destaca:

[...] Duas Pandemias do Século XXI: de um lado a obesidade, patologia caracterizada pelo acúmulo de tecido gorduroso, decorrente de um desequilíbrio nutricional, de caráter crônico e multifatorial; do outro, a Covid-19, doença de caráter agudo e infectocontagiosa. As duas enfermidades estão relacionadas a um estado de hiperinflamação do organismo, com alto nível de marcadores inflamatórios, daí a analogia dessa doença à fatores da pandemia. (SILVA et al., 2020).

Todavia, apontamos que outros fatores também podem influenciar no sobrepeso ou obesidade infantil, incluindo dificuldade econômica da família, o hábito de realizar as refeições em frente à TV ou distraído com aparelho celular, a falta de atividade física e também os fatores emocionais.

Em uma das cenas do documentário de Estela Renner, a médica pediatra Dra. Ana Maria aponta, dentre muitas causas de obesidade, os fatores emocionais como fuga e excessos para a comida movidos pela separação dos pais ou mesmo por fatores existenciais, como a necessidade de preencher um vazio.

A fuga e os excessos pela comida ou mesmo fatores existenciais podem explicar as alterações no apetite. No documentário, uma garota que precisa emagrecer, ao relatar que faz as refeições junto à família diariamente, repete uma oração de agradecimento pela comida e pede a Deus para que não falem refeições à mesa. “Na sequência, questionada se lhe falta alguma coisa, a mesma diz, cabisbaixa: “Falta sentido” - à vida!” (VINHA, 2020, p. 64). O

¹² **Pandemia de obesidade.** A obesidade é considerada pela Organização Mundial da Saúde (OMS), uma epidemia. Há pesquisadores que a consideram uma pandemia tal qual a Covid-19. A pandemia do SARS-CoV-2, o novo coronavírus que é responsável pela doença Covid-19, tem desafiado todos os sistemas de saúde do mundo. Um relato emitido pelo governo britânico indica que pode haver uma relação entre a obesidade e as formas mais graves de infecção pelo novo coronavírus. A obesidade atinge no mundo inteiro 600 milhões de adultos e 100 milhões de crianças, provocando quatro milhões de mortes por ano. (HOSPITAL BRASÍLIA, 2021).

vazio existencial e a compulsão alimentar também são retratados na “História do corpo no Brasil” (2011), capítulo XVI, revelando indícios de que “o obeso tenta preencher o vazio com alimento, em uma tentativa insaciável de aplacar a angústia em vez de atravessá-la.” (FREIRE, 2011, p. 473).

Acrescentamos que o domínio ou não do próprio corpo e o controle de seus desejos aumentam ainda mais na criança obesa o sentimento de culpa. A percepção que muitos têm sobre questões referentes à responsabilização individual mediante o fracasso nas escolhas alimentares torna ainda mais difícil a tarefa do sujeito em modificar seus costumes. A criança obesa censura a si mesma, por vezes tentando disciplinar seu apetite com sucessivos fracassos, acreditando que é a única culpada por estar fora dos padrões estabelecidos como normais.

Entretanto, o problema da família com a obesidade nem sempre foi assim; em décadas passadas (1940-1970) era comum familiares fazerem de tudo para apresentar seus bebês fofinhos à sociedade, fruto de imenso cuidado materno e motivo de orgulho. Todavia, a alimentação infantil foi se modificando ao longo de décadas e também o conceito de saúde corporal se transformou.

Estudos apresentados por Bortolini et al. (2020), apontam que, embora o sobrepeso e a obesidade estejam hoje entre os principais desafios do Brasil relacionados à alimentação e nutrição, ainda persistem carências nutricionais no país, como a anemia e hipovitaminose que, podem ser combatidas por meio da suplementação de micronutrientes. O mesmo autor ainda revela que:

[...] dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) em 2018, cujos registros apresentam o peso e a estatura de mais de 40 milhões de brasileiros de todas as faixas etárias [...] Desses, 62% dos adultos e 50,9% dos idosos apresentaram excesso de peso [...] Em relação ao consumo alimentar o SISVAN aponta que, no Brasil, 54,4% das crianças menores de 6 meses são amamentadas exclusivamente, 51,6% são amamentadas na idade de 6 a 24 meses e 49% das crianças de 6 a 23 meses consomem alimentos ultraprocessados. Entre crianças de 5 a 10 anos, 68% consomem bebidas adoçadas e 62% consomem macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados. Em adultos, observa-se a redução do consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, como arroz e feijão, e o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados [...] (BORTOLINI et al., 2020).

Ressaltamos que, nos dias atuais, o excesso de consumo de alimentos ultraprocessados muitas vezes está associado à desnutrição e à obesidade, que convivem lado a lado na sociedade e vêm se agravando dia a dia, afetando também as crianças de todas as classes sociais.

Alguns especialistas indicam no documentário “Muito além do peso” que é preciso ensinar as crianças a comerem “comida de verdade”, comer bem. Mas, “o que seria comer bem”? No capítulo 3 do Livro “*Discursos midiáticos em ciência e educação*” (2020), apresentamos o discurso do médico nutricionista entrevistado no documentário de Renner (2012), que revela: [...] Comer bem é um discurso científico e sofisticado, enquanto não houver acesso aos produtos e alimentos de qualidade”. Dr. Jacoby acrescenta: “alimentos bons não podem ser caros. Esse fato precisa ser invertido”. (VINHA, 2020, p. 61).

Alguns obstáculos como a desigualdade social e restrições econômicas em grande parte das famílias têm afetado a qualidade de vida de muitos e limitado condições para se manter uma alimentação saudável no ambiente familiar.

O documento “UNICEF para cada criança” (2019), apresenta o custo dos alimentos como longe de ser o maior obstáculo à alimentação saudável para as mães que enfrentam, ainda, a falta de disponibilidade e acesso a alimentos saudáveis, o que dificulta uma boa alimentação no cotidiano familiar. O consumo de alimentos saudáveis depende também de questões de políticas públicas e da busca por alternativas de consumo de produtos orgânicos, por exemplo, que podem ser encontrados em feiras locais por preços mais acessíveis.

Além desses, outro aspecto a ser considerado como dificuldade alimentar no cotidiano das famílias é a falta de comprometimento com o tempo para cozinhar. Muitos tentam justificar dificuldade no preparo das refeições diárias relatando que a maioria dos membros da família trabalha fora, sobrando pouco tempo para cuidar das refeições e demais afazeres domésticos. Sem contar que é mais fácil e barato adquirir um alimento semipronto do que um alimento *in natura* de boa qualidade, cujo consumo integra ações de planejamento, pesquisa de preços, armazenamento e higienização do produto até o consumo final, ou seja, refeições saudáveis implicam em maior trabalho e dedicação dos responsáveis em suprir a alimentação familiar.

Demais fatores como a dificuldade de grande parte da população em acessar atendimento gratuito no sistema de saúde pública para tratamento de obesidade infantil com especialista (nutricionista), têm se apresentado, ainda, como uma dura realidade para a maioria das famílias. Inúmeros indivíduos com problema de obesidade infantil encontram dificuldades para cumprir o cardápio indicado pelos nutricionistas e demais orientações aos familiares, que devem modificar seus hábitos alimentares de modo que todos possam aderir ao projeto de obter uma vida mais saudável. A dificuldade da maioria dos integrantes da família para se readaptar a um novo estilo de vida e à uma “nova alimentação” tem gerado desânimo e desistência na

maioria daqueles que busca resultados rápidos, visto que é preciso persistir na mudança de hábitos alimentares e mantê-los durante a vida toda.

Demais intervenções para o combate da obesidade incluem a necessidade da prática de atividades físicas e esportes em ambientes adequados com orientação e acompanhamento de um profissional de educação física, nem sempre possível, mediante o número reduzido de espaços gratuitos e coletivos para prática esportiva.

Dessa maneira, famílias com melhores condições financeiras teriam maior oportunidade para transformar a alimentação e combater a obesidade, visto que possuem acesso a acompanhamento médico especializado sempre que necessário, seja adquirindo produtos e alimentos prescritos em dieta, seja frequentando academias ou locais adequados para prática de exercícios físicos. Porém, notamos que nem sempre as famílias com melhores condições econômicas têm tido êxito no combate à obesidade e às mudanças alimentares, pois independentemente de classe social, alguns aspectos como paciência, persistência e disciplina necessárias aos indivíduos, fazem com que muitos não permaneçam firmes no propósito de emagrecer sem antes reeducarem seus hábitos.

Estabelecemos aqui um paralelo com o ditado popular que recupera que “você é o que você come”, com a ideia de que a qualidade do sujeito implicaria em escolhas mais inteligentes e na qualidade daquilo que o mesmo consome. Contudo, apontamos que nem sempre é possível a todos escolher alimentos de qualidade, pois a própria escolha de consumo revela o acesso que temos ou não a determinados alimentos e o discernimento que temos para escolher. Em suma, em nossa sociedade atual é preciso que os indivíduos sejam suficientemente capazes e inteligentes mediante as inúmeras escolhas alimentares, optando pela mais adequada. Portanto, o conhecimento, ou a falta dele, pode afetar nossas escolhas.

O documentário de Renner evidencia o consumo alimentar de má qualidade efetuado por uma parcela da população, justificado pela falta de informação nutricional sobre os alimentos, bem como a desigualdade de acesso aquisitivo dos sujeitos para fazer melhores escolhas. Vale a pena lembrar que escolhas exigem normas e regras. Mas, quando nossas escolhas alimentares resultam em obesidade na infância, *quem seriam os responsáveis por não estabelecer limites de consumo de determinados alimentos na fase de desenvolvimento das crianças?* Essas inquietações com a temática da escolha alimentar foram apontadas no livro “*Discursos Midiáticos em Ciência e Educação*” (2020), resultante da produção coletiva do Grupo de Estudos na Pós-Graduação da UNESP, do qual fizemos parte. Destacamos o capítulo 3 do referido livro, em que questionamentos a respeito da responsabilidade alimentar e

prevenção de obesidade infantil são colocados para reflexão: *teriam as famílias e os consumidores infantis condições de fazer escolhas melhores no campo da alimentação?*

[...] De quem é responsabilidade pela obesidade infantil? Da família, culpada por não estabelecer limites de consumo de determinados alimentos aos filhos? Do governo, pela falta de controle das questões de produção e qualidade dos alimentos oferecidos à população? Da mídia, pela hiper exposição e propagandas de alimentos ultra processados influenciando nos costumes? (VINHA, 2020, p. 66).

Consideramos que todos somos responsáveis pela saúde e consumo alimentar dos sujeitos, sobretudo das crianças e adolescentes em fase de desenvolvimento. Contudo, muitas vezes, não identificamos parte de nossa responsabilidade no processo alimentar em nossa família, delegando a outras pessoas ou entidades obrigações com a saúde de nossos filhos. Mas, dificuldades e desânimo são iminentes na vida de muitas famílias que não conseguem fazer mudanças no cardápio dos filhos e o problema se coloca “Muito além do peso”.

Em coparceria, família, governantes, escola, órgãos de publicidade, enfim, todos devemos assumir parcela de responsabilidade com a saúde e educação daqueles que se encontram sob nossa responsabilidade.

Mediante mudanças nos padrões alimentares da população, caracterizado pelo quadro de transição alimentar¹³ em que nos situamos nos dias atuais, o documentário “*Muito Além do Peso*” traz contribuições sobre a temática alimentar para toda família, pois destaca algumas possibilidades para o combate à obesidade, dentre as quais, ações no âmbito familiar a fim de amenizar o adoecimento dos corpos infantis.

Dentre os transtornos alimentares mais preocupantes no período da infância, observamos que a fome e desnutrição caminham lado a lado com a obesidade infantil.

Ao longo dos anos, devido aos excessos no consumo alimentar, sobretudo do público infantil e ao aumento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no Brasil e no mundo, a preocupação por uma alimentação saudável se fez presente. Entre essas DCNT, a obesidade

¹³ **Transição Alimentar.** O Brasil vive um momento de transição nutricional, em que são observadas mudanças nos padrões alimentares da população em consequência de modificações na sua dieta decorrentes de mudanças sociais, econômicas e influência da mídia, fazendo com que a obesidade represente um fenômeno de incidência cada vez mais elevada em todas as classes sociais. [...] A transição alimentar e nutricional é inerente aos processos de industrialização e de urbanização que hoje regulam o acesso aos alimentos. Com a transição nutricional dos últimos anos, a desnutrição como causa de morbimortalidade cede espaço para a obesidade como problema de saúde pública. Dados cada vez mais alarmantes fizeram com que se elaborassem planos para o enfrentamento da obesidade e doenças crônicas não transmissíveis a ser implantados no Brasil, como o “Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no Brasil, 2011-2022” pelo Ministério da Saúde. (CANO et al., 2005; BRASIL, 2020).

é a mais preocupante e está sendo considerada um dos maiores problemas de saúde pública do Brasil, assim como em vários outros países, pois não escolhe faixa etária e tem aumentado vertiginosamente entre as crianças. (BRASIL, 2013).

Os espaços sociais e coletivos, que incluem as escolas, também podem integrar ações e projetos de ensino alimentar, pois é no ambiente escolar que todas as crianças, sobretudo as que sofrem pela obesidade, podem aprender a conviver com os demais, respeitando a singularidade de cada um, de modo que não sintam culpa pelo excesso de peso e descontrole do próprio apetite, frente ao fracasso sucessivo das experiências com dietas insípidas.

Desse modo, destacamos que o documentário de Renner vem contribuindo para que crianças não sofram por estarem fora dos padrões estabelecidos como “normais” pela sociedade, mas consigam apoio através da família, da escola e demais especialistas para encontrar caminhos para transformar essa realidade (RENNER, 2012). Ainda, o documentário também pode se incluir como um importante recurso a ser apresentado nas reuniões escolares, cuja temática central referente à necessidade de enfrentamento da obesidade infantil nos dias atuais pode suscitar possíveis reflexões e mudanças junto à comunidade escolar.

O referido documentário também destaca a importância do momento das refeições em família, bem como o ato de cozinhar e preparar o alimento envolvendo a participação de todos os membros da casa. Para Renner (2012), a emancipação do sujeito, bem como o ato de cozinhar está entrelaçada a oportunidade de atividade profissional na vida adulta, e pode significar a independência financeira e cidadania de muitos sujeitos.

Acrescentamos que para modificar a realidade do consumo alimentar inadequado e a obesidade infantil, gestos simples e necessários devem ser incluídos no ambiente familiar, como dividir a tarefa doméstica e voltar a cozinhar juntos, pois de acordo com Renner (2012), todos os membros da família devem aprender a assumir a responsabilidade em participar no momento do preparo das refeições, afinal, a alimentação é um ato social.

No tocante ao âmbito educacional, acrescentamos que atitudes de corresponsabilidade com as famílias no combate à obesidade infantil devem ser valorizadas por educadores, de maneira que a alimentação escolar possibilite, além do aprendizado, a transformação íntima dos sujeitos.

CAPÍTULO 2

A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E O PAPEL DA ESCOLA NO BRASIL

O acesso que temos ou não ao alimento revela discursos de poder, explícitos em muitos projetos políticos que prometem acabar com a fome da população carente, por meio de projetos sociais com oferta de alimento presente nas instituições públicas como creches, escolas, hospitais e demais estabelecimentos.

A trajetória histórica do processo de alimentação escolar no Brasil confunde-se por vezes com o problema da fome de inúmeras famílias e estudantes que, ao longo do tempo, buscavam na escola a esperança de dias melhores e uma maneira de matar a fome no intervalo das aulas, através da merenda. Entendemos que a merenda escolar seja um projeto de alimentação que atende grande parte dos estudantes nas escolas públicas brasileiras, cujo histórico merece destaque nessa pesquisa.

A escola pública brasileira vem experimentando nas últimas décadas um momento de sobrecarga, acúmulo de funções e gradual perda de identidade cultural e pedagógica. Pensar na função da escola em sua amplitude tem sido causa de debates e divergências para muitos educadores brasileiros, e definir objetivos e funções da escola não tem sido tarefa fácil. Segundo Monlevade (1995), a função da escola não é mais a mesma, como originalmente se apresentou na Antiguidade Clássica, período do século VIII a.C. ao século VI d.C. Segundo Monlevade (1995), os gregos tratavam a educação como um processo de preparação para a vida social e exercício da cidadania:

Na sociedade estamental de Atenas ou Tebas, onde nasce o modelo de escola ocidental, a Skolé (ócio, lazer), o que interessava na socialização das crianças livres (não escravas) era desenvolver os traços característicos de sua cidadania estamental (ginástica para serem guerreiros, letras e ciências para serem sábios, artes para serem artistas ou consumidores do belo). Embora muitos afirmem que a democracia nasceu em Atenas, a escola era aristocrática, elitista [...] (MONLEVADE, 1995, p. 125).

Transformações relacionadas ao papel da escola ocorreram de modo especial durante o século XX. Mudanças na economia e no sistema de trabalho no mundo e no Brasil ocasionaram alterações na organização da rotina familiar que, por sua vez, trouxeram preocupações com relação à condição e cuidados da criança que se refletiram na escola. Desse modo, a reivindicação de vagas escolares e abrigo para grande parte dos filhos de trabalhadores, dentre

tantas funções sociais implementadas na escola, tem sido uma demanda constante. Alves (2001) aponta:

Além da função primordial do ensino, a escola passou a agregar, nas últimas décadas, outras atividades. Passou a ser local de recreio, de assistência médica, odontológica, psicológica, alimentar, entre outras. Essas funções que a escola foi incorporando, ao longo de seu processo de expansão, estão relacionadas com a necessidade de abrigar a criança por um período de tempo maior. (ALVES, 2001, p. 229).

A educação no século XXI assume uma notável importância associada ao conjunto de funções que o Estado toma para si rumo à modernização e desenvolvimento do país, conforme Alves (2001). Segundo o mesmo autor, os objetivos do ensino escolar, que a princípio seriam de formação cultural e científica, viabilizados pelo processo de ensino-aprendizagem com vistas a desenvolver a inteligência e formar os indivíduos com capacidade intelectual em função de uma reflexividade crítica, agregaram tantas outras necessidades e propósitos que sobrecarregaram a escola.

Porém, não podemos ignorar a emergência de aplacarmos a fome de muitas crianças em idade escolar, ao menos no período em que estão na escola, pois criança com fome não se dispõe ao aprendizado.

É preciso considerar a difícil realidade de parte da sociedade brasileira, cuja precariedade das necessidades básicas inclui a falta do alimento nos lares de muitos cidadãos, famintos por igualdade de direitos. Não é de hoje a luta de muitos brasileiros por direitos e dignidade de vida. Mediante o clamor do povo e as necessidades sociais, o Estado tem proposto ao longo do tempo programas assistenciais de caráter beneficente, sobretudo leis e portarias que incluam a necessidade de alimentação no ambiente escolar.

Na sequência, ressaltamos a importância do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regido pela Lei nº. 11.947, de 16 de junho de 2009 e Resoluções do FNDE, que apontam pelo objetivo de:

Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. (BRASIL, 2009, Art. 4).

Acrescentamos que no âmbito do Ministério da Educação (MEC), o PNAE é considerado como a política pública de maior duração no país. Porém, alguns gestores públicos

e educadores têm percebido incongruências nas questões da oferta e do discurso oficial com relação à alimentação escolar.

Entendemos que se faz necessário avaliar e reavaliar o programa de alimentação escolar em desenvolvimento no país e também as reações dos educadores diante desse programa. Questões e problemas sérios de saúde (desnutrição, obesidade, alergias alimentares) chegam à escola por estudantes que por vezes precisam de tratamento nas unidades de saúde pública e não conseguem atendimento. Dessa maneira, muitas vezes a própria família do estudante procura por ajuda do gestor escolar e demais educadores no intuito de requerer atenção especial aos filhos que apresentam necessidades especiais mediante distúrbios alimentares.

Assim, questões que deveriam ser resolvidas nas Unidades de Saúde Pública passam também a ser de responsabilidade dos educadores e nutricionistas das unidades escolares, no sentido do ensino e prevenção de doenças, sobretudo quando há necessidade de acompanhamento e cardápios específicos para crianças com transtornos alimentares. Dessa maneira, observamos que os governantes muitas vezes se isentam da responsabilidade em oferecer atendimento adequado nos postos de saúde a familiares e estudantes que necessitam de orientação de um nutricionista, transferindo à escola “a solução de tais problemas”. A escola, por sua vez, nem sempre está preparada para atender uma clientela que necessita de cuidados básicos de alimentação e saúde, incluindo atendimento médico especializado, cardápios específicos e acompanhamento nutricional e assim vai adequando suas estruturas para garantir minimamente as necessidades específicas dos estudantes, incluindo propostas de educação alimentar.

Acrescentamos também que ainda hoje o discurso do programa de alimentação nacional não conseguiu romper com o velho conceito compensatório e assistencialista da alimentação nas escolas. De modo geral, as escolas ainda não concretizaram totalmente suas ações educativas referentes à saúde e ao ensino alimentar por meio de um trabalho efetivo e constante.

A alimentação escolar consolidou-se como “direito do estudante” e precisa ser valorizada por todos. Segundo a Resolução nº. 26, de junho de 2013 do FNDE (que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da Educação Básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar), as unidades escolares que atuam em período integral devem atender, no mínimo, 70% das necessidades nutricionais diárias das crianças e adolescentes, distribuídas em pelo menos três refeições.

Em destaque, citamos a Lei nº. 11.947 de 2009, que estabelece que a alimentação escolar é direito de todos os estudantes da educação básica pública e dever do Estado, o qual deve

garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social (Art. 2º, VI, e Art. 3º).

Contudo, convém salientarmos que a Lei nº. 12.796, de 2013, em seu Art. 4º, menciona que o programa de alimentação escolar está relacionado à suplementação e não como prioridade e direito do cidadão brasileiro, em: “[...] VIII – [...] 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.” (BRASIL, 2013).

Atualmente, muito se tem avançado sobre as questões relacionadas à alimentação escolar; os cardápios têm melhorado com o trabalho de nutricionistas acompanhando todo o processo de produção dos alimentos pelos manipuladores de alimento escolar. Porém, no Brasil, o acesso à alimentação por todos os cidadãos é um sonho a ser concretizado a longo prazo.

Ressaltamos que não é de hoje que as políticas de alimentação são norteadas pelo pensamento técnico-científico pertencentes a um processo histórico cujas ações privilegiaram a suplementação alimentar. Entendemos que o termo “suplementação alimentar” ou “proposta de suplementação” é algo oferecido àqueles que já possuem o básico, o necessário. Encarar a alimentação escolar como auxílio suplementar implica reconhecer que é preciso garantir ao cidadão o direito à alimentação além dos “muros escolares”, visto que nem todos os indivíduos têm *status* de cidadão, já que alguns precisam de ajuda para se alimentar.

É necessário reconhecer que a situação de pobreza e a falta de alimento na maioria dos lares dos estudantes da escola brasileira não se resolve com programas suplementares ou com oferta de apenas uma refeição diária nas escolas. Dificilmente haverá aprendizagem satisfatória dos alunos quando muitos sentem fome ou são impelidos à margem da sociedade. Acreditamos que o acesso à escola e a permanência dos indivíduos no ambiente educativo ao longo do tempo tem sido uma tentativa de reduzir outras carências ou “fomes sociais” caracterizadas pela pobreza.

Destacamos que, no Brasil, a alimentação escolar vai na contramão do que se considera como direito à alimentação na escola, discurso oficial tão combatido pelos críticos que a consideram direito interligado à cidadania. Ao considerar a alimentação escolar como programa suplementar, tal discurso desonera o Estado da função de planejador da vida econômica e social e de responsável por medidas que permitam à população ter acesso a um padrão de vida digno. Contudo, destacamos que nos dias atuais a alimentação escolar vem se consolidando no âmbito

de prioridade das políticas sociais, uma inegável conquista de todos os estudantes que deve ser valorizada por toda a comunidade escolar.

2. Do assistencialismo ao direito alimentar

A alimentação escolar nas escolas públicas do país tem mais de setenta anos de história, pela qual a prática assistencialista foi paulatinamente sendo substituída pela prática promotora da saúde, dinamização da economia, inclusão social, respeito à cultura e hábitos alimentares, enfim, da vinculação cada vez mais condizente com o desenvolvimento dito sustentável. Contudo, nem sempre foi assim. O conceito de merenda na década de 1930 incluía questões de “merecimento à” pois a palavra merenda é originária do latim *merere*, “merecer” e, na língua portuguesa, é sinônimo de “lanche”, termo originário da palavra inglesa *lunch*.

O primeiro conceito de merenda escolar foi formulado por Dante Costa, médico nutrólogo especialista em alimentação oferecida às crianças em idade escolar, em 1939: “é pequena refeição, de digestão fácil e de valor nutritivo, realizada no intervalo da atividade escolar.” (COSTA, 1939, p. 5). As mudanças na nomenclatura do programa de merenda ao longo do tempo são associadas à concepção de alimentação escolar apresentada no decorrer do tempo histórico. Destacamos que, entre as décadas de 1950 e 1960, o programa de merenda escolar recebeu diferentes denominações: Campanha de Merenda Escolar (CME), Campanha Nacional de Merenda Escolar (CNME), Campanha Nacional de Alimentação Escolar (CNAE), até chegar ao atual Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A proposta alimentar nas escolas do Brasil durante a década de 1930 se apresentava timidamente: “as instituições de ensino, chamadas de grupos escolares, promoviam a oferta de lanche e sopas nas escolas, financiadas pela Caixa Escolar.” (REVISTA BRASILEIRA DE ESTUDOS PEDAGÓGICOS, 1953, p. 124-125). A caixa escolar era um fundo destinado à manutenção da escola e ajuda a alunos carentes que recebiam uniforme, material escolar e merenda (hoje Associação de Pais e Mestres).

Observamos que nessa época a refeição não era disponibilizada a todos, ou somente aos alunos carentes, o que dependia de critérios individuais de cada comunidade escolar. Nesse momento, a sopa escolar constitui-se na primeira forma de suplementação alimentar dos estudantes, considerada excelente alimento, rica em fibras, vitaminas e minerais, de fácil preparo. Conforme o histórico do Programa de Alimentação Escolar no Brasil (201-) nas décadas de 1930 e 1940, não havia preocupação com o estado nutricional dos estudantes; a sopa

tinha como objetivo evitar a evasão escolar e fortalecer o vínculo da criança com a escola, com objetivo de minimizar a fome daqueles que chegavam à escola sem ter ingerido qualquer alimento.

Alguns estudiosos se destacaram nas décadas de 1930 por discutirem o problema alimentar priorizando uma abordagem social e por elaborarem propostas de programas e políticas alimentares de natureza educativa, com o fim de ensinar a população a se alimentar de forma adequada; dentre eles, apontamos: Alexandre Moscoso, Dante Costa, Mário Rangel, Ruy Coutinho, Walter Santos e outros, conforme apontamentos de Bezerra (2018). Tais intelectuais propunham ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) que iam desde a inserção de conhecimentos sobre nutrição nos currículos escolares até intervenções de natureza governamental.

Destacamos que esse modelo inicial de merenda escolar seguia uma conduta de política assistencialista; e, em 1940, cria-se o Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), legítimo representante da primeira tentativa de organização da política de alimentação do Brasil. Essa autarquia desenvolveu uma política de combate à fome e à desnutrição no Brasil, que criou restaurantes populares, introduziu no país os cursos de nutrólogos e visitadoras de alimentação, tendo em vista a educação nutricional das camadas menos favorecidas. Finalizado em 1967, o SAPS deixa o legado dos restaurantes populares, hoje reeditados com novas características, a exemplo do *Bom Prato*¹⁴, no estado de São Paulo. Contudo, a fome da população de baixa renda continuou a exigir políticas transformadoras voltadas a atender principalmente a carência alimentar na infância.

Conforme apontado, o primeiro conceito de “merenda escolar” foi formulado em 1939 por Dante Costa, que versava:

A merenda é pequena refeição de digestão fácil e valor nutritivo bastante realizada no intervalo da atividade escolar. Constitui um dos muitos traços de união entre a casa e a escola: preparada em casa, pelo cuidado solícito das pessoas disso encarregadas, vai ser utilizada na escola. Mais uma vez vê-se que a escola é e deve ser o prolongamento do lar. (COSTA, 1939, p. 15).

No decorrer da década de 1940, a merenda escolar passa a ser concebida como um Direito Humano fundamental a partir da conjuntura que envolveu as grandes guerras mundiais

¹⁴ **Bom Prato** é um programa de segurança alimentar brasileiro criado no estado de São Paulo em dezembro de 2000 para servir refeições de alta qualidade a preços acessíveis à população de baixa renda, considerado o maior programa do tipo no país [...] Os preços das refeições na rede variam: o café da manhã custa R\$0,50 e o almoço R\$1,00. (WIKIPEDIA, 2020).

e as decorrentes situações de insegurança alimentar e nutricional e também conforme indicado pela Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948. A partir de 1947 é instituído o Programa de Merenda Escolar (PME). A merenda surge, então, como uma política pública educacional, uma maneira de erradicar a subnutrição, visando o melhor aproveitamento escolar, sendo capaz de desenvolver nos alunos significados, representações e sentimentos que vão além do universo nutricional, atingindo a dimensão cultural. Destacamos que a visão da merenda como ação de caráter beneficente sem intervenção do Estado, paulatinamente foi substituída por projetos de lei promotores de saúde com intervenção do Estado, especialmente na década de 1950. Observamos que o nome das campanhas relacionadas à merenda foi se modificando, até que em 1979 recebe a denominação de PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar, conhecido popularmente por “merenda escolar”. (BRASIL, 2006, p. 16).

A atualização e uso dos termos relacionados à merenda escolar, com significação de refeição completa oferecida na escola e direito do aluno é apontada por especialistas que defendem o uso do termo “Alimentação Escolar”. Contudo, destacamos que ambos os termos serão tratados como sinônimos neste texto, pois independentemente do valor nutricional atribuído aos termos, os mesmos serão designados para se referir à alimentação servida gratuitamente nas escolas de rede pública de ensino do Brasil.

Dessa maneira, apontamos para o histórico do Programa de Alimentação Escolar no Brasil (2017), com destaque para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), um dos mais antigos programas sociais do Governo Federal, de origem na década de 1940, quando então o Instituto de Nutrição defendia a proposta de o governo federal oferecer alimentação ao escolar.

Entretanto, o histórico PNAE (2017) revela que não foi possível concretizar o programa inicialmente, por indisponibilidade de recursos financeiros. Porém, a ideia da proposta é retomada na década de 1950, quando é elaborado um abrangente Plano Nacional de Alimentação e Nutrição, denominado Conjuntura Alimentar e o Problema da Nutrição no Brasil. Em 1955, a Comissão Nacional de Alimentos regulamenta a Campanha da Merenda Escolar (CME), subordinada ao Ministério de Educação (MEC), dando um novo impulso e abrangência ao Programa.

Em março de 1955, o presidente Juscelino Kubitschek firmou o Decreto nº. 37.106, instituindo a Campanha da Merenda Escolar (CME), que em 1956 passa a denominar-se Campanha Nacional de Merenda Escolar (CNME), com a intenção de promover o atendimento em âmbito nacional. A criação do programa era claramente assistencialista e voltada para

problemas da esfera da saúde; nesse mesmo período, a merenda apontava para uma concepção “segundo a qual as crianças não aprendem na escola por serem desnutridas.”

Em 1960, grande parcela das famílias com crianças matriculadas nas escolas ainda sofrerá com a desigualdade social instalada no país e não encontrará na merenda oferecida no intervalo das aulas uma maneira de aliviar a fome, conforme nos revelam Farias e Pinho (2018):

[...] 70% dos alunos matriculados nas escolas municipais somente comparecem às aulas, atraídos pela merenda que lhes é fornecida”. E prossegue, constatando que, a merenda deveria ser uma complementação das refeições feitas em casa, mas, infelizmente, o pauperismo de grande parte da população escolar faz com que ela represente, na maioria das vezes, a melhor refeição do dia. (JORNAL DO BRASIL, 1960, p. 7 apud. FARIAS; PINHO, 2018).

Os autores também descrevem acerca da organização escolar em relação à distribuição de merenda nas escolas municipais, conforme trechos do periódico Jornal do Brasil, corrente à época:

Para efeito de distribuição de merendas, as escolas municipais foram divididas em três grupos de alunos: pobres, de classe média e mistas. Para os pobres são fornecidos os alimentos salgados: sopa, arroz, feijão, carne etc. Os da classe média recebem alimentação doce. Às classes mistas são fornecidas merenda compostas dos dois tipos. (JORNAL DO BRASIL, 1960, p. 7 apud. FARIAS; PINHO, 2018).

Dessa maneira, pressupomos que a “merenda” foi inicialmente considerada como um diferenciador de classes sociais. Nesse sentido:

Ao se pensar a merenda escolar como uma refeição que tem por objetivo atender a demanda de crianças com necessidades nutricionais agravadas por suas condições socioeconômicas, pode-se entender como esse fato pode originar uma representação social (MOSCOVICI, 2007), de uma refeição direcionada para crianças carentes e quão arraigada estaria esta representação social na mentalidade de todos envolvidos com a merenda escolar. (FARIAS; PINHO, 2018, p. 20).

Alguns trechos do Caderno Especial do Correio da Manhã, em 1960, no Rio de Janeiro, com relatórios de inspetores da CNME, resgatados por Farias e Pinho (2018), apontam que:

[...] onde quer que penetrem o leite, o café e o açúcar distribuídos pelo órgão governamental (CNME), a escola adquire um novo significado aos olhos das populações miseráveis: é algo mais do que o lugar onde recebem o pão do

espírito, é o lugar onde os filhos podem saciar um pouco a fome propriamente dita, de pão material. E por isso, aumenta ali a frequência escolar. (CORREIO DA MANHÃ, 1960, p. 4 apud. FARIAS; PINHO, 2018).

Destacamos que, ainda hoje, a procura por vagas em escolas no Brasil é permeada pelo significado assistencialista, de modo especial, por parte da população carente que ali encontra refúgio e alimentação. Porém, observamos que a escola e a alimentação escolar vêm tomando novos rumos, deixando para trás o papel assistencialista para adotar novos papéis e valores sociais.

Em 1960, as políticas públicas se voltam para propostas com interesse em minimizar a fome do escolar, com o objetivo de evitar a evasão dos alunos. Já nas décadas de 1970 e 1980, a luta contra a fome e a desnutrição ganha força no Brasil, período da ditadura militar. De acordo com histórico do PNAE (2017), no ano de 1965, o nome da Campanha Nacional de Merenda Escolar (CNME), foi alterado para Campanha Nacional de Alimentação Escolar (CNAE) pelo Decreto nº. 56.886 de 1965.

Surgem nesta época, ainda, os programas internacionais de “ajuda americana” que interferiam na alimentação escolar do Brasil, com propostas entre as quais:

[...] destacavam-se o Alimentos para a Paz, financiado pela Agência dos Estados Unidos para o Desenvolvimento Internacional (USAID); o Programa de Alimentos para o Desenvolvimento, voltado ao atendimento das populações carentes e à alimentação de crianças em idade escolar; e o Programa Mundial de Alimentos (PMA), da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação FAO/ONU. (PNAE, FNDE, 2017).

Nesse período, não havia a preocupação desses órgãos com a adequação cultural e aceitabilidade do alimento e seus regionalismos no Brasil.

Nos anos de 1970 ocorrem alterações radicais na forma de organização da merenda escolar, à medida que o interesse do governo passa a priorizar a compra de alimentos pela indústria brasileira devido à redução das doações pelos Estados Unidos. Diversas empresas de alimentos e produtos formulados para alimentação se instalaram no Brasil neste momento. A partir de então, o uso de produtos duráveis para o consumo nas escolas aumenta, muito em função das características de praticidade e facilidade nas questões de armazenamento, distribuição e comercialização. Dentre os produtos formulados:

[...] havia as sopas desidratadas, restritas aos programas de alimentação fornecidos pelo Estado, *milk-shakes*, leite de soja e, dentre outros, na lista de compras havia registros e pedidos de produtos como: “paçoca, farinha láctea,

sopa industrializada (sopa de feijão com macarrão, sopa de creme de milho com proteína texturizada de soja, creme de cereais com legumes), entre outros.” (BRASIL, 2006, p. 17).

De acordo com Stolarski et al. (2017), a presença da indústria de alimentos e de seus formulados na alimentação escolar é reflexo desse contexto, um meio de escoamento lucrativo de produtos excedentes para o mercado interno. O consumo da soja exemplifica um período de consumo em que o grão originário dos países orientais e desvinculado da cultura alimentar brasileira é introduzido na alimentação escolar com reduzida aceitação.

No período de 1974 até meados de 1994, o governo federal muda a forma de aquisição de gêneros alimentícios nas escolas e introduz práticas de educação alimentar no ambiente escolar.

Com a promulgação da Constituição Federal, em 1988: “[...] o direito à alimentação escolar a todos os alunos do ensino fundamental é assegurado, por meio de programa suplementar de alimentação a ser oferecido pelos governos federal, estaduais e municipais.” (BRASIL, 2017).

De acordo com dados históricos, o PNAE (2018), desde origem na década de 1940, até a promulgação da Lei nº. 8.913 de 1994, promovia a execução do programa de forma centralizada, ou seja, o órgão gerenciador planejava os cardápios, adquiria os gêneros por processo licitatório, contratava laboratórios especializados para efetuar o controle de qualidade e ainda se responsabilizava pela distribuição dos alimentos em todo o território nacional.

No período 1983-1994, o processo de administração do programa e centralização das compras de alimentos para alimentação escolar de maneira regular passava por processo licitatório e a Fundação de Assistência ao Educando (FAE) tinha responsabilidade por distribuir os alimentos em todo território nacional, fazendo com que todas as escolas do país consumissem basicamente os mesmos gêneros. De acordo com Stolarski et al. (2017), da lista de compras da FAE constavam produtos como:

[...] achocolatado, açúcar, carne e almôndega em conserva, arroz, sobremesas, bebidas lácteas e sopas desidratadas, refrescos industrializados, biscoitos, leite em pó integral, macarrão, feijão, óleo de soja, farinha de milho e mandioca, fubá e proteína texturizada de soja. (STOLARSKI et al. 2017, p.153).

Com a extinção da FAE em 1996, ocorrem na sequência a reestruturação das políticas em torno da alimentação escolar, que incluem a consolidação da descentralização da gestão e dos recursos para execução do Programa Alimentar, pela Medida Provisória nº. 1.784, de 14

de dezembro de 1998. No mesmo ano, promovem-se outras conquistas que fortalecem a proposta alimentar, como a instituição, em cada município brasileiro, do Conselho de Alimentação Escolar (CAE)¹⁵, um órgão deliberativo, fiscalizador e de assessoramento para a execução do Programa.

Em 1999 é homologada a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) do Ministério da Saúde, que integra a Política Nacional de Saúde. Nesse ano, por meio da Lei nº. 9.782 de 1999, cria-se a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde da população. Destacamos que, nesse momento, há um resgate da alimentação natural, consumo sustentável e valorização da identidade e cultura rural pela maioria das escolas do país.

Em 2004, o conceito e expressão referente à “alimentação saudável”, passa a ser institucionalizado e citado pela primeira vez no relatório da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CNSAN); o mesmo conceito aparece pela primeira vez na primeira versão do *Guia Alimentar para a População Brasileira*, de 2006. Nesse contexto, surgem diversas orientações sobre a alimentação e planejamento alimentar nas escolas, que trazem considerações quanto ao tempo de permanência do estudante no estabelecimento de ensino, de modo a atender às suas necessidades nutricionais. Outros avanços no programa a partir de 2006 se evidenciam, como:

[...] a criação dos Centros Colaboradores de Alimentação e Nutrição Escolar – Cecanes, unidades de referência e apoio para promover capacitações dos atores sociais envolvidos no Programa e [...] a exigência da presença do nutricionista como Responsável Técnico pelo Programa e demais técnicos para assessoria nutricional. (BRASIL, 2006).

Em 2009, com a promulgação da Lei nº. 11.947, avanços ocorrem no PNAE, que incluem a extensão do Programa para toda rede pública de educação básica em benefício de todos os alunos e:

[...] a garantia de que, no mínimo, 30% dos repasses do FNDE sejam investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar. Outra mudança importante foi a inclusão do atendimento, em 2013, para os alunos que frequentam o Atendimento Educacional Especializado – AEE, para os da

¹⁵ O CAE é um órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, constituído por sete membros: um representante do Poder Executivo, dois representantes das entidades de trabalhadores da educação e de discentes, dois representantes de pais e alunos e dois representantes da sociedade civil, com seus respectivos suplentes. São responsáveis por várias atividades, dentre as quais: fiscalizar, acompanhar o programa e comunicar ao FNDE e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE. (RESOLUÇÃO FNDE nº. 26/2013).

Educação de Jovens e Adultos semipresencial e para aqueles matriculados em escolas de tempo integral. (BRASIL, 2017).

De acordo com a Lei nº. 11.947, de 2009, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) possui objetivos diversos, como:

Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. (BRASIL, 2009, Art. 4).

Destacamos que, no âmbito do MEC, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado como a política pública de maior duração no país. Contudo, alguns críticos e estudiosos, dentre eles, Farias e Pinho (2018), afirmam que o conceito assistencialista da alimentação ainda prevalece na proposta do PNAE, devido a legislações e ideias que compõem o programa e suas causas, de modo que: “[...] houve um favorecimento da associação do programa com a responsabilidade de cobrir carências nutricionais que, na realidade, estão ligadas a raízes de desigualdades sociais impregnadas na sociedade brasileira.” (FARIAS; PINHO, 2018, p. 27).

Atualmente, o PNAE tem enfrentado alguns desafios nas mais diversas regiões do país, problemas dentre os quais constam a baixa quantitativa de nutricionistas para atender à demanda das escolas, a limitação na atuação do Conselho de Alimentação Escolar por oferta insuficiente de capacitação e de transporte para as visitas regulares, a insuficiente adesão à chamada pública para compra de produtos da agricultura familiar por dificuldades burocráticas e insuficiência de produção local de alimentos e reduzida abrangência das ações de educação alimentar e nutricional pela restrição dos recursos humanos, materiais e financeiros.

Todavia, certos impasses que ocorrem no programa alimentar podem ser amenizados à medida que todos os envolvidos na proposta, sobretudo gestores escolares, educadores e demais integrantes da comunidade se comprometerem em trabalhar em parceria em benefício da coletividade, promovendo ações de fiscalização e participando de reuniões, como os encontros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), que ocorrem periodicamente nos municípios. Demais participações da comunidade escolar no intuito de contribuir para a prática de bons hábitos alimentares no espaço escolar também são importantes na execução do programa.

De acordo com as diretrizes do PNAE, o Brasil, dentre muitos países, assume compromisso social de grande importância ao contribuir para o acesso à alimentação saudável

no ambiente escolar, de modo a contribuir também para a inclusão social e o desenvolvimento integral das crianças. Além disso, a preocupação com a educação alimentar nas escolas frente às necessidades sociais e ao preocupante aumento da obesidade infantil revela que ações de enfrentamento e medidas educativas se fazem urgentes.

Apontamos que o PNAE em desenvolvimento no país carece ser avaliado e revisto, pois as escolas, em grande parte, ainda não concretizaram totalmente suas ações educativas referentes à saúde e ao ensino alimentar por meio de um trabalho efetivo e constante. Entre as ações destacam-se o Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022, encabeçado pelo Ministério da Saúde (2011), cujas metas pressupõem a implementação de medidas para prevenção e controle da obesidade infantil com atenção primária no campo da saúde e no âmbito escolar.

No Brasil, em pleno século XXI, a dura realidade é que o combate à pobreza e à desigualdade de acesso aos alimentos permanece e a educação alimentar e nutricional ainda é um desafio a ser enfrentado com novas estratégias a serem implementadas no campo das políticas sociais e educacionais pelo PNAE e demais medidas governamentais.

2.1. Alimentação escolar: uma questão de cidadania

Nos dias atuais, nosso país tem passado por momentos de crise gerada pela alta do desemprego e por agravos no campo da saúde e educação, como a pandemia de COVID-19, que trouxe à tona a carência alimentar de uma parcela de estudantes que encontravam na escola, dentre tantas possibilidades, um alento para aplacar a fome. Observamos que o retorno inevitável da desnutrição infantil estampa as notícias nos jornais. O país está diante de uma luta contra a discriminação e a desigualdade, tendo como centro a luta contra a fome, conforme relata Calvi (2019):

Tínhamos uma estrutura reconhecida mundo afora de combate à fome. Por conta dessa política o Brasil saiu do Mapa da Fome e a Organização das Nações Unidas estimula países em situação semelhante a usarem o nosso modelo. Porém, o baixo investimento em políticas públicas, a reforma trabalhista e a provável reforma da previdência podem aumentar a população em situação de risco [...] (CALVI, 2019).

Dessa maneira, constatamos uma triste realidade no contexto das escolas públicas que é a constante chegada dos estudantes para as aulas em jejum, sem possibilidade para realizar alimentação em casa e que veem muitas vezes na escola a oportunidade de receber sua única

refeição diária. Todavia, destacamos que as questões de pobreza e fome dos escolares não fazem da escola um local prioritário de refeições, mas sim, *lócus* do ensino, aprendizagem intelectual e também de acolhimento.

O direito de todos à educação, sobretudo das crianças carentes na escola deve proporcionar mais que o acolhimento a suas necessidades biológicas: deve proporcionar também o acolhimento de suas necessidades de cidadania (necessidades pedagógicas próprias à escola, enquanto função social), possibilitando o desenvolvimento do processo de aprendizagem dos sujeitos. De acordo com Oliveira (1998):

O consumo alimentar inadequado, por períodos prolongados, resulta em esgotamento das reservas orgânicas de micronutrientes, trazendo como consequência para as crianças e adolescentes retardo no desenvolvimento, redução na atividade física, diminuição na capacidade de aprendizagem, baixa resistência às infecções e maior suscetibilidade a doenças. Um impasse metodológico nas relações entre desnutrição e desenvolvimento cognitivo não pode ser ignorada. (OLIVEIRA, 1998, apud CAVALCANTI, 2011, p. 06).

É necessário reconhecer que a situação de pobreza e a falta de alimento na maioria dos lares dos estudantes das escolas brasileiras não se resolve com programas suplementares ou com oferta de apenas uma refeição diária nas escolas. Dificilmente haverá aprendizagem satisfatória dos alunos, quando muitos sentem fome ou são impelidos à margem da sociedade.

Observamos que, em muitas creches do país, é comum a oferta do leite enriquecido com suplementos aos bebês, prática reveladora que aponta para a necessidade de se oferecer reforço alimentar a crianças pertencentes a famílias de menor condição financeira, visto a dificuldade familiar em exercer cidadania e direito à alimentação.

Conforme apontamentos de Hollanda (1995), a alimentação escolar não pode ser vista como forma de combate à fome ou à deficiência nutricional, mas como direito do cidadão e estudante que frequenta a escola por um período longo, do dia ou da noite. Em países desenvolvidos, a alimentação escolar é considerada apenas mais um momento da rotina escolar, algo natural, período necessário para reestabelecer energias:

Encarar a merenda como auxílio implica reconhecer que nem todos os indivíduos têm status de cidadão, já que este tem o direito de alimentar-se. É reconhecer no "carente" um cidadão de segunda categoria. O cidadão é de segunda classe porque é carente ou é carente porque é de segunda classe? Implica também desonerar o Estado da função de planejador da vida econômica e social e de responsável por medidas que permitam a população ter acesso a um padrão de vida digno [...] (HOLLANDA, 1995, p. 61).

Observamos que, no Brasil, a alimentação escolar vai na contramão do discurso oficial tão combatido pelos críticos que a consideram um direito interligado à cidadania. O Estado, ao apontar a alimentação escolar como programa suplementar de alimentação, revela contradições que o isentam da função de planejador da vida econômica e social e de responsável por medidas que permitam à população ter acesso a um padrão de vida digno. Holanda (1995) aponta que, prioritariamente, seria necessário garantir a todo cidadão o direito à uma alimentação digna, sobretudo no âmbito familiar, avançando por espaços de convivência social, para assim afirmar o caráter supletivo da alimentação escolar.

A desigualdade social e a dificuldade de acesso da população à alimentação básica são evidências de que as leis e medidas sociais ainda não equalizaram o problema da fome e da pobreza no Brasil, as quais geram outros problemas seriíssimos, como a exclusão, abandono e também o fracasso escolar. Concordamos com Holanda (1995) ao apontar que o fracasso escolar não está condicionado somente à questão da fome dos estudantes, mas se condiciona também ao mau funcionamento da escola pública: “a superestimação do binômio nutrição/aprendizagem serve como um ‘escudo científico’ que esconde o fracasso não do aluno, mas do sistema educacional enquanto materialização de uma política pública e da escola na sua tarefa de educar os cidadãos das classes populares.” (HOLLANDA, 1995, p. 62).

Todavia, não podemos ignorar que a alimentação escolar é uma conquista importante e um “direito do estudante”, que precisa ser edificado e valorizado por todos. Dessa maneira, a população precisa estar atenta às propostas sociopolíticas apresentadas no município e no âmbito nacional, a fim de melhor se posicionar frente às decisões que envolvem a coletividade. Ressaltamos que, para que estudantes e familiares exerçam a cidadania é também necessário que a escola promova o conhecimento dos direitos e deveres sociais, bem como possibilite a partilha de informações a respeito da importância da alimentação para saúde, bem como informações sobre a alimentação que os estudantes por direito recebem na escola.

Além disso, se faz necessário exigir regularmente dos gestores escolares, dos Conselheiros de Alimentação - CAE e dos nutricionistas responsáveis pela rede de ensino, informativos de prestação de contas referentes a verbas destinadas para aquisição dos gêneros alimentícios, de modo que todo cidadão possa fiscalizar e acompanhar o Programa de Alimentação Escolar no município a que pertence.

2.2. De onde vem e para onde vai a alimentação escolar: verbas e destinações

A oferta gratuita de alimentação na escola é um importante avanço no campo político social do Brasil que favorece milhares de estudantes nas escolas públicas. Mais do que isso, junto com o alimento para o corpo, o projeto de educação alimentar na escola possibilita um novo olhar e novas representações da comida junto aos estudantes, além de estabelecer relações sociais, cidadania, partilha e demais conceitos. Mas, é preciso também considerar que, sem verbas destinadas ao projeto de alimentação escolar, não é possível garantir a continuidade do mesmo.

Ressaltamos que, no início do PNAE, questões relativas ao financiamento da alimentação muitas vezes foram conflitantes em relação a seus objetivos. A questão do financiamento do programa foi resolvida, em nível legal, pela Constituição Federal de 1988, que dispõe:

Art. 212. A União aplicará, anualmente, nunca menos de dezoito, e os Estados, o Distrito Federal e os Municípios vinte e cinco por cento, no mínimo, da receita resultante de impostos, compreendida a proveniente de transferências, na manutenção e desenvolvimento do ensino [...] § 4º Os programas suplementares de alimentação e assistência à saúde previstos no art. 208, VII, serão financiados com recursos provenientes de contribuições sociais e outros recursos orçamentários. (BRASIL, 1988).

Segundo Abreu (1995), inicialmente o objetivo do programa era fornecer uma refeição diária ao aluno possibilitando uma melhoria do rendimento escolar e, consequentemente, reduzindo os índices de evasão nas escolas.

Tornou-se evidente a impossibilidade de o Programa da Merenda Escolar atingir seus objetivos formais (entre eles o da melhoria das condições nutricionais das crianças), quando se verifica o próprio texto legal, cuja proposta é a de atender 15% das necessidades nutricionais diárias dos escolares matriculados na rede oficial de ensino de 1º grau.

Conforme a Resolução nº. 6, de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, destacamos o Capítulo IV, Seção II, Art. 18:

Art. 18 Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV desta Resolução, sendo de:

IV - no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;

V - no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os

estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial. (BRASIL, 2020).

Entendemos que um dos principais objetivos do programa da alimentação escolar é inviável, na medida que a meta estabelecida de 30% das exigências nutricionais diárias dos escolares fracionados em duas ou mais refeições não atende às necessidades ideais de nutrição dos estudantes. Além do mais, é sabido que a criança pobre a ser favorecida pelo programa de alimentação não possui garantidos os 85% de alimentação de acordo com as necessidades nutricionais diárias no ambiente doméstico, permanecendo assim sem condições satisfatórias e ideais ao seu desenvolvimento. Acrescentamos ainda que, no Brasil, o problema da fome ainda perdura e muitas vezes é minimizado na sociedade, sem previsão para soluções políticas a curto prazo.

Em busca de modificar a realidade existente, destacamos que no Brasil, desde 1955, são discutidas maneiras de redirecionar e melhorar ainda mais o PNAE, que está presente até hoje nas escolas da rede pública brasileira.

Apontamos que, no início do programa, o PNAE possuía caráter centralizado, sendo gerido pelo governo federal. No entanto, em 1994, com a promulgação da Lei nº. 8.913, o programa passou por um processo de descentralização, no qual o governo federal começa a transferir recursos aos estados e municípios para a compra de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, com o intuito de adequar a alimentação servida aos hábitos alimentares dos escolares.

Enfim, com a descentralização, os recursos, antes sob total responsabilidade do governo federal, passam a ser transferidos aos estados e municípios através de convênio.

A Lei nº. 8.913/94, de municipalização da alimentação escolar, viabilizou a adaptação dos cardápios do PNAE aos hábitos e às práticas alimentares regionais, tendo em vista que possibilitou uma maior aproximação entre os gestores do programa e seus beneficiários. Com a descentralização, a ideia de que municípios e estados inscritos no programa fossem capazes de administrar e gerir recursos, promover a elaboração dos cardápios escolares, organizassem licitações para os processos de compras de alimentos e abastecimento das escolas tem apresentado falhas que necessitam ser revistas e corrigidas.

No aspecto econômico, a descentralização poupa gastos com transporte e armazenamento de grandes quantidades de alimentos, evita que os alimentos percam o prazo de validade e se estraguem, revitaliza a economia dos médios e pequenos municípios (incentiva o crescimento da produção de hortifrutigranjeiros, do consumo de alimentos *in natura*

produzidos na região, do comércio local e dos níveis de emprego e renda da população). Conforme Bezerra (2005):

[...] com a atribuição de aquisição dos gêneros alimentícios aos estados e municípios e às escolas, cria-se a possibilidade de efetivamente superar: o clientelismo; a prática dos desvios de recursos e de alimentos; o descompasso entre a merenda distribuída e a cultura alimentar de seus usuários, que sempre caracterizaram a política de merenda escolar. A possibilidade de uma gestão menos vulnerável à corrupção, ao clientelismo e que, em sua operacionalização, fortaleçam as economias locais. Possibilidade de se incluir, nos cardápios escolares, alimentos significativos para os alunos, que façam parte de sua cultura alimentar bem como outros que eles desejem comer. (BEZERRA, 2005, p. 9-10 - adaptado).

Porém, observamos que na realidade cotidiana das escolas, a municipalização ainda apresenta dificuldades em imprimir mudança na forma de conduzir o processo de gestão da merenda escolar. As práticas centralistas continuam fortemente presentes nas ações dos governos municipais, imprimindo uma postura restritiva à participação da sociedade, que por sua vez não tem respondido ao chamado da proposta do programa municipalizado. Concordamos com Bezerra (2006), de modo que:

[...] As decisões continuam centradas na pessoa do governante ou do seu representante legal, não conseguindo sair do eixo da administração municipal. [...] O discurso da descentralização é democrático, porém a prática é autoritária. A participação local não conseguiu imprimir seu papel no processo de descentralização, como condição determinante dos novos rumos da proposta. As práticas continuam as mesmas, no sentido em que ocorreu uma transferência do poder federal para o poder municipal, e este passa a admitir, no sentido de gestão, práticas centralistas. (BEZERRA, 2006, p. 91).

Contudo, as conquistas na otimização dos recursos, incluindo a autonomia político-administrativa dos municípios, somadas à participação social e à prestação dos serviços públicos tornam a descentralização da gestão do programa alimentar irreversível no gerenciamento do PNAE.

Ressaltamos que a conversão da Lei de municipalização da merenda nº. 8.913 de 1994 pela Lei nº. 11.947 de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica, passou a pautar as diretrizes do PNAE nos dias atuais. Hoje, o programa tem sido acompanhado e fiscalizado diretamente por meio do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério

Público. De acordo com o Portal FNDE-PNAE (2017) 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:

- Creches: R\$ 1,07
- Pré-escola: R\$ 0,53
- Escolas indígenas e quilombolas: R\$ 0,64
- Ensino fundamental e médio: R\$ 0,36
- Educação de jovens e adultos: R\$ 0,32
- Ensino integral: R\$ 1,07
- Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral: R\$ 2,00
- Alunos que frequentam o Atendimento Educacional Especializado no contra turno: R\$ 0,53. (BRASIL, 2017).

Observamos que mediante um *per capita* muito baixo se torna difícil proporcionar qualidade nas refeições servidas na escola. Apontamos que, embora os valores destinados à compra de alimentos possam ser alterados conforme as possibilidades econômicas disponibilizadas pelo Estado, o orçamento para alimentação escolar, destinado a satisfazer 15% das necessidades nutricionais diárias do escolar, precisa ser revisto. O repasse é feito diretamente aos estados e municípios, com base no Censo Escolar realizado no ano anterior ao do atendimento. Conforme os dados informados pelo Portal FNDE-PNAE, desde o ano 2017, os valores repassados à alimentação de cada aluno continuam os mesmos.

Observamos que o processo de licitação e aquisição do alimento escolar é acompanhado com a participação do nutricionista que possui, dentre as funções, a de fiscalizar a qualidade dos produtos que irão compor o cardápio escolar, função esta imprescindível. A nutricionista também participa do mapeamento dos produtos da agricultura familiar local, podendo contar com o apoio das entidades representativas da agricultura familiar, para conhecer os agricultores locais e a capacidade logística de beneficiamento da produção, a fim de identificar e estimular o potencial para atender à demanda.

A aquisição de produtos frescos, saudáveis e que respeitam a cultura e a vocação agrícola local estão entre os benefícios de se comprar da agricultura familiar. A partir desse mapeamento, a nutricionista elabora os cardápios, incluindo alimentos locais ou regionais, respeitando as referências nutricionais e os hábitos alimentares da localidade.

De acordo com a Lei nº. 11.326/2006 é considerado agricultor familiar o:

[...] empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, possui área de até quatro módulos fiscais, mão de obra da própria família,

renda familiar vinculada ao próprio estabelecimento e gerenciamento do estabelecimento ou empreendimento pela própria família. Também são considerados agricultores familiares: silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores. (BRASIL, 2006).

Para o agricultor familiar, a venda dos alimentos representa importante geração de renda, contribuindo para a inclusão no mercado de produtos de ótima qualidade, estimulando parcerias como, por exemplo, o cooperativismo. Para os alunos da rede pública de ensino, o consumo regular e permanente de alimentos da agricultura local permite respeito à cultura e às práticas alimentares regionais, melhor qualidade da alimentação escolar e possibilidade de incluir hábitos saudáveis em seu cotidiano.

De acordo com Darolt (2007), os alimentos orgânicos são produzidos por meio de sistemas que não utilizam agrotóxicos, tais como inseticidas, herbicidas, fungicidas, nematicidas e outros insumos artificiais tóxicos, como adubos químicos altamente solúveis, bem como Organismos Geneticamente Modificados (OGM), transgênicos ou radiações ionizantes. De modo geral, a produção dos alimentos orgânicos visa à sustentabilidade econômica e ecológica, preservando o meio ambiente e valorizando o produtor rural e interligando a produção de alimentos locais com o mercado consumidor.

A compra de produtos oriundos da agricultura familiar para a alimentação escolar está regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº. 26, de junho de 2013 (atualizada pela Resolução CD/FNDE nº. 4, de abril de 2015), que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE. Os alimentos orgânicos e agroecológicos são priorizados para compra e estão diretamente relacionados à alimentação segura e saudável, bem como com a sustentabilidade na relação com o meio ambiente e nas relações de trabalho. A aquisição destes alimentos atende às necessidades das instituições públicas de modo a garantir o acesso a alimentos de boa qualidade no cardápio escolar.

De acordo com dados do FNDE (2009), as compras podem ser feitas de forma centralizada, pelas secretarias estaduais de educação e prefeituras, ou de forma descentralizada, pelas Unidades Executoras (escolas). Porém, observamos que há necessidade de maior divulgação e convite para participação das chamadas públicas e inscrições no processo de licitação para alimentação escolar de pequenos agricultores, cujas normas licitatórias nem sempre apresentam clareza, ocasionando dúvidas quanto à confiabilidade do processo.

Inicialmente, é preciso identificar o valor do repasse realizado pelo governo federal com base no censo escolar do ano anterior, e definir o percentual de compra da agricultura familiar

a ser efetuado – que deve ser de, no mínimo, 30% do valor repassado pelo FNDE no âmbito do PNAE.

Lei 11.947, de 16 de junho de 2009: Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações [...] (PNAE-FNDE, 2009, p. 4).

Observamos que a compra institucional da agricultura familiar é parte de um processo que inclui a necessidade de se pensar em uma forma de produção de alimentos que atenda às demandas nutricionais da população e garanta, também, a evolução social e econômica dos agricultores familiares. Com isso, pretende-se estreitar as relações sociais entre agricultores e entidades públicas, de modo a valorizar a cadeia produtiva do alimento, as diversidades regionais e necessidades da população.

Porém, falhas nos mecanismos de fiscalização têm provocado descrença popular na proposta alimentar e resistência de muitos cidadãos em aderir a convites para reunião e conselhos alimentares. Insistir no convite à participação popular, adequar dias e horários das reuniões em conformidade com as necessidades da comunidade e usar meios tecnológicos para divulgar informativos da proposta alimentar, são algumas possibilidades que podem acrescentar maior dinâmica e eficácia ao projeto.

Destacamos que é necessário criar mecanismos de participação da sociedade civil, no tocante ao uso das verbas destinadas à alimentação escolar, respeitada a competência das câmaras legislativas, na gestão do programa através de conselhos, comitês e outras formas já existentes de organização local. Afinal, todas as pessoas da comunidade escolar (equipe gestora, associação de pais, professores e demais interessados) podem e devem fiscalizar o destino das verbas educacionais, sobretudo o repasse de verbas destinado à alimentação escolar. Cabe também à escola divulgar datas e convites para participação de todos em reuniões e consultas ao Conselho de Alimentação Escolar Municipal, a fim de acompanhamento do Programa de Alimentação Escolar.

Acrescentamos que parte da comunidade escolar possui dificuldade em obter informativos sobre a temática alimentar na escola, seja por obstáculos em acessar as tecnologias de comunicação em postagens nos sites municipais ou impossibilidade de comparecer a reuniões de prestação de contas promovidas pelo CAE, o que dificulta a participação democrática da população em assuntos de interesse coletivo.

Esses fatores geram, além do descrédito popular, consequências negativas na execução do programa. Entendemos que aumentar a divulgação sobre o PNAE, não é apenas um dever das instituições, mas significa também democratizar a informação e maior consciência popular. Assim, a luta pela transparência da origem e destinação das verbas da alimentação escolar insere-se em uma luta maior de esclarecimento e transparência administrativa pelos órgãos e entidades governamentais, a fim de reforçar sua credibilidade.

Certamente, o engajamento da população nos assuntos de administração e verbas da alimentação escolar nem sempre ocorrerá de modo imediato, mas pode ganhar espaço e importância na comunidade gradativamente se insistirmos e investirmos mais junto à comunidade.

Consideramos que ainda é preciso rever o programa alimentar em muitos aspectos, sobretudo quanto à defasagem entre o número de alunos cadastrados no MEC, usado para o cálculo do montante de recursos a ser repassado aos municípios e a matrícula real dos estudantes.

Ademais, as propostas de regionalização dos cardápios, revitalização das economias dos municípios de pequeno e médio porte e gestão democrática, com a participação da comunidade local, estão muito aquém da efetivação plena.

2.3. A função da escola e a educação alimentar: impasses e ressignificações

A escola pública brasileira vem experimentando nas últimas décadas um momento de sobrecarga, acúmulo de funções e gradual perda de identidade cultural e pedagógica. Pensar na função da escola em sua amplitude tem sido causa de debates e divergências para muitos educadores brasileiros e definir objetivos e funções da escola não tem sido tarefa fácil.

De acordo com Ariès (1981), no século XVI e XVII, “a família europeia caracterizada por extenso número de filhos e demais integrantes era responsável pelo processo de socialização de seus filhos. A família transformou-se profundamente na medida em que modificou suas relações internas com a criança.” (ARIÈS, 1981, p. 225).

O mesmo autor aponta transformações ocorridas na base familiar do século XX, destacando novas características familiares, tais como o número reduzido na composição familiar, conhecida como família nuclear (onde convivem pais e filhos) e adesão social a outras configurações familiares que emergiram na contemporaneidade.

Portanto, se no século XVIII havia uma intimidade e responsabilidade no que se refere à educação no seio familiar, tal preocupação em relação à aprendizagem da criança, no século XX, é estendida para o âmbito escolar. Hoje, o reflexo das diversas mudanças na economia e no sistema de trabalho ocorridas no mundo e no Brasil ocasionou alterações na organização da rotina familiar que, por sua vez, trouxe preocupações com relação à condição e cuidados da criança na escola.

A educação no século XXI assume uma notável importância associada ao conjunto de funções que o Estado toma para si rumo à modernização e desenvolvimento do país, conforme Alves (2001). Os objetivos do ensino escolar, que a princípio seriam de formação cultural e científica, viabilizados pelo processo de ensino-aprendizagem com vistas a desenvolver a inteligência e formar os indivíduos com capacidade intelectual em função de uma reflexividade crítica, agregaram tantas outras necessidades e propósitos que sobrecarregaram a escola.

Sozinha, a escola não dá conta de tantas funções e busca estabelecer parcerias em projetos de educação, mas o processo de participação social na escola demanda tempo, aprendizado e precisa ser construído. Desde então, a relação família-escola tem sido marcada por acusações e culpas, visto que a escola tende a apontar a falta de interesse e responsabilização da família em relação à aprendizagem das crianças, incluindo a necessidade de ensinar bons hábitos alimentares a elas.

De modo geral, familiares e educadores costumam atribuir uns aos outros a responsabilidade pela educação alimentar das crianças. Contudo, para algumas famílias, os aspectos financeiros, a sobrecarga de trabalho, a falta de tempo para dedicação aos filhos e até mesmo a experiência de fracasso escolar vivenciada pelos pais acaba por influenciar negativamente na educação das crianças, bem como dificultar a responsabilização compartilhada.

A resistência de muitos familiares em participar dos projetos educativos da escola caminha lado a lado com a dificuldade dos gestores de ensino quanto à promoção e acesso da família nos projetos da escola. Posturas acusativas entre família e escola causam desarmonia nas relações e, como consequência, posturas defensivas.

Um grande desafio para a escola é tornar a família cúmplice e aliada da escola, mas, para tanto, precisa construir estratégias definidas, de modo a trazer a família para o âmbito da escola. A integração do ambiente escolar e familiar não é uma tarefa fácil, mas precisa ser encarada de forma objetiva.

Questões como diversidade de hábitos alimentares, modos de convivência familiar e as novas configurações das famílias precisam ser consideradas e respeitadas pelos educadores, durante todo o processo de planejamento e ensino. A escola nos dias atuais, para além da tarefa de educar, também é responsável por fornecer a refeição adequada aos estudantes, considerando o tempo em que os mesmos permanecem naquele espaço.

Além disso, a escola deve promover ações capazes de introduzir novos alimentos e novos hábitos aos estudantes de modo a ampliar suas experiências alimentares, bem como colaborar preventivamente para que os transtornos alimentares como a desnutrição e obesidade infantil possam ser erradicados.

Desse modo, o momento da oferta da alimentação na escola deve se associar à extensão da aprendizagem escolar. Organizar exposições e registros coletivos ou portfólios acerca das atividades de educação alimentar para que a comunidade possa apreciar o resultado dos projetos, assim como convidar a família para troca de receitas e demais atividades escolares é uma tentativa valiosa, que precisa ser incorporada na escola.

Dessa maneira, a escola em parceria com a família deve assumir o papel de coparticipação na educação dos jovens e crianças na construção e desenvolvimento de uma pedagogia alimentar, de modo que os estudantes ampliem e melhorem seus hábitos alimentares, com vistas a realizar boas escolhas.

2.4. O espaço destinado à alimentação escolar: território de conflito ou aprendizagem?

O espaço de uma escola tem muito a revelar sobre a educação, da mesma forma que a ocupação desses espaços também denuncia como são as suas relações com o saber. A escola constitui-se como o principal espaço público educacional no qual, cotidianamente, adultos e crianças relacionam-se com seus pares. Mas, no interior das escolas é comum conflitos acontecerem, já que inúmeras pessoas circulam e se utilizam dos serviços por ela oferecidos. Nesse sentido, entendemos que a escola é o local ideal para o diálogo e a escuta de todos os estudantes e educadores na busca pela resolução de eventuais conflitos que possam naturalmente ocorrer ou ser vivenciados no interior das relações.

Segundo Berg (2012), a palavra conflito “origina do latim, *conflictus* que significa choque entre duas coisas, embate de pessoas ou grupos opostos que lutam entre si, ou seja, um embate entre duas forças contrárias.” (BERG, 2012, p. 3). Trata-se de um estado antagônico de ideias, pessoas ou interesses, e não passa basicamente da existência de opiniões e situações

divergentes ou incompatíveis. Assim, faz-se necessário que frente às inúmeras situações que podem culminar em conflitos ou até mesmo em violência entre os estudantes, a escola seja capacitada a perceber a existência desse movimento inicial, tomando medidas que possibilitem a mediação da situação, chamando os grupos envolvidos à interação e ao diálogo.

Notamos que a escola, ao mediar os conflitos existentes, é capaz de transformar esse momento em oportunidade para aprendizagem, promovendo a reflexão de determinadas situações, de modo que todos possam se responsabilizar pelo fato presente e também por consequências de atitudes futuras. Aprender a lidar com os conflitos de modo civilizado, estabelecendo o diálogo e procurando estratégias que satisfaçam as necessidades de um grupo, sem negligenciar as dos outros é uma parte importante que contribui para o desenvolvimento dos estudantes de modo geral.

Com o objetivo de estimular ações positivas no grupo de estudantes, os adultos da escola também precisam aprender a passar pelo mesmo processo na resolução dos conflitos.

Observamos que é necessário, portanto, que os gestores proporcionem, nos momentos de conflito, oportunidades para que os estudantes experimentem exercer certo protagonismo nas ações, no sentido de reverem e questionarem as regras de convivência escolar já definidas e, a partir disso, optarem por mudanças possíveis, tomando decisões mais conscientes.

A mediação dos conflitos escolares, segundo a concepção de Moore (1998), “pode ser definida como o processo no qual um mediador direciona duas ou mais pessoas na busca pela resolução de um conflito, sem impor ou sequer propor soluções.” (MOORE, 1998, p. 32). Assim, o mediador apenas direciona os raciocínios, possibilitando que as partes cheguem a um acordo por meio do diálogo, pois dialogar é transformar conflitos em aprendizagem e mudança. As manifestações construtivas ou destrutivas dos conflitos dependem da forma como lidamos com eles.

Dessa maneira, entendemos que o espaço escolar é composto, na sua totalidade, não somente de paredes estáticas, sala de aula, banheiros, mobiliário, portas e janelas, mas é um espaço formado por pessoas em movimento constante, um espaço de professores e de alunos que deixam marcas e produção de conhecimento, espaços reveladores de indícios de escuta e de diálogo. Sabemos que a disposição e o uso dos espaços e materiais não só comunicam uma visão de educação, mas também são escolhas intencionais, com propósitos educativos claros.

Observações dos mais diversos espaços escolares podem revelar muito sobre as relações de poder, regras e restrições presentes na maioria das escolas públicas, não só pela gestão escolar, mas também por parte dos funcionários que integram aquele espaço. De modo geral,

observamos que alguns espaços escolares são restritos a funcionários do local ou cerceados à presença de estudantes durante a maior parte do ano. Essas situações podem ser verificadas, também, no ambiente da cozinha e dos refeitórios.

Essa limitação espacial pode ser constituída por regras que os próprios gestores do local vieram a definir para a segurança de todos os funcionários da escola, devido a um certo receio na utilização dos espaços. Muitos gestores escolares limitam o acesso a ambientes de uso coletivo preocupados com a depredação do patrimônio institucional, isto é, de que possa ocorrer algum tipo de vandalismo, ou receio de ocorrerem acidentes com os alunos ou, apenas, o receio de que os estudantes possam descobrir mais lugares de uso coletivo na escola, mas que também possam causar conflitos.

2.5. A importância dos refeitórios escolares na partilha do alimento e do saber

A cozinha e refeitórios escolares costumeiramente são caracterizados por espaços de conflito. Dificuldades em partilhar esses espaços podem ser exemplificadas pela difícil relação entre as “merendeiras ou manipuladoras de alimentos” e professores ou mesmo pelos estudantes. Observamos que a cozinha escolar é considerada território de profissionais responsáveis por prepararem a alimentação, o que exige regras de higiene, organização do material, tempo de preparo da comida, dentre outros fatores que não incluem a partilha e uso do ambiente por professores e estudantes. A frequência com que professores e estudantes usam o espaço da cozinha escolar traduz os motivos pelos quais há resistência pelo uso do local.

Dessa maneira, entendemos que a cozinha escolar ainda não foi incorporada à proposta pedagógica escolar como local de vivência dos estudantes. Esses tipos de conflitos poderiam ser evitados por meio de seu planejamento e requisição para oficinas de culinária e experimentação com estudantes, por exemplo, como sugerem os documentos de orientação da “EAN: articulação de saberes” (2018).

Mas, afinal, *a cozinha e os refeitórios escolares são espaços de convivência ou resistência?* No cotidiano das escolas, é fácil notar que a partilha e uso do espaço da cozinha e dos refeitórios escolares acontece sob o rótulo de espaços de convivência, mas que ainda precisam ser incorporados como espaços de aprendizado, de modo a serem ocupados e inseridos na grade dos horários de aulas e no planejamento anual ou semestral das escolas. Vivências nesses espaços carecem ser programadas pela gestão escolar para que as atividades possam ocorrer regularmente, em dias e horários pré-determinados durante o ano. O mesmo problema

ocorre quando se trata de usar o espaço do refeitório escolar para projetos culinários e atividades pedagógicas com os estudantes.

Os refeitórios escolares, sobretudo, são espaços de uso limitado, com horários definidos para atender diversos estudantes que ocupam o local (poucos minutos ao dia) a fim de realizar as refeições. Geralmente, o refeitório é um espaço de uso restrito para alimentação dos estudantes e raramente considerado como um espaço de extensão educativa. Observamos, de modo geral, que o espaço do refeitório é também o espaço de domínio das “merendeiras” ou “dos agentes educacionais” que exercem a função de controlar a distribuição dos alimentos e também regular o comportamento dos estudantes, estabelecendo funções de poder.

Destacamos que, para muitos estudantes, o instante do intervalo para o recreio é considerado um momento livre de regras, momento apartado da aprendizagem em que transgressões podem ocorrer sem grandes intervenções, mesmo quando próxima aos funcionários da escola e longe dos olhos do professor. A maioria dos estudantes das escolas públicas, durante o intervalo de aula e horário das refeições, sem a presença dos professores no referido local, precisa estabelecer novas relações com os demais funcionários da escola, incluindo noções de respeito, mas nem sempre isso acontece.

Porém, em algumas escolas de ensino fundamental, as crianças mais novas são beneficiadas com o acompanhamento dos professores nos refeitórios; os demais estudantes fazem “intervalo ou recreio” separadamente. O recreio ou intervalo, separado por turmas, em diferentes horários, também é uma opção para algumas escolas, que desejam evitar conflitos entre os estudantes.

No tocante ao espaço do refeitório, as paredes das escolas geralmente são coloridas com tinta clara e alguns desenhos de tema infantis; no refeitório, incluem-se quadros de avisos e o cardápio do dia. Esses informes encontram-se fixados nas proximidades de acesso, em que as crianças costumam circular diariamente.

O acesso à cozinha é restrito às merendeiras. A cozinha é um local onde o cheiro dos alimentos preparado em grandes panelas se estende pelos corredores, convidando todos para a refeição. As “merendeiras” muito bem treinadas por nutricionistas, preparam tudo conforme as regras de higiene. De modo geral, as “merendeiras” precisam manter o uniforme de trabalho sempre limpo e usarem local apropriado para troca de roupas sempre que necessário; o chão da cozinha também deve estar sempre limpo e higienizado constantemente ao longo do dia. Em algumas escolas, o alimento é condicionado em travessas e retirado pelas professoras e auxiliares para serem redistribuídos às crianças. O espaço das refeições, geralmente nas escolas

públicas, contém mesas coletivas de tamanho grande, bancos estreitos e compridos ou várias cadeirinhas em que os pequenos comensais da educação infantil são organizados por faixa etária e orientados pelas professoras e auxiliares que os acompanham durante o momento da refeição.

Nas escolas de Ensino Fundamental, a mesa de refeições é também um dispositivo de coerção e controle, um lugar onde os estudantes comem sob a vigilância dos adultos, que nesse momento advertem comportamentos inoportunos. O uso dos talheres e a manipulação dos utensílios também é parte desse processo de aprendizagem e pode ser um diferenciador entre os estudantes.

É comum o uso de pratos e copos de plástico na educação infantil, mas para os estudantes do ensino fundamental, o uso de pratos e copos de vidro tem uma importante significação que remete ao reconhecimento, valorização e acolhimento. Portanto, presume-se que o momento da alimentação é também um momento de acolhida, inclusão e afetividade.

Na mesa de refeições e também nos refeitórios escolares, aprendemos um pouco sobre quem somos, o que queremos e como obter determinado alimento. É o lugar onde se aprende a negociar algum alimento a mais, ou alguma troca com os colegas. Os estudantes mais tímidos, muitas vezes, pedem para o amigo pegar uma fruta ou buscar algum alimento que se deseja comer repetidamente. As relações de respeito e partilha do alimento com o outro costumam ocorrer na hora das refeições.

Observamos que, em parte das escolas públicas, alguns estudantes preferem não comer no refeitório porque sentem vergonha ou querem brincar livremente naquele momento. Em parte das escolas os estudantes, sobretudo os mais carentes, não têm escolha de horário ou alimento; comem o que lhes é oferecido, quando lhes é oferecido. A sopa escolar é um item do cardápio escolar identificado como de maior rejeição dentre os estudantes. Entretanto, apontamentos de Bezerra (2006) podem revelar que justificativas quanto à negativa em substituir determinados alimentos no cardápio escolar é uma questão que vai para além do recurso financeiro disponível:

[...] mas também devido à representação que os governantes fazem de que é um aluno carente, faminto e necessitado de um prato de sopa. Assim, a oferta do alimento encorpado está associada ao intuito de encher barriga, não importando o deleite do aluno ao ingerir algo de sua preferência ou a repetitividade da oferta da sopa, que acaba atingindo um nível alto de rejeição [...] além de que, a alimentação escolar servida não corresponde aos gostos e anseios dos escolares, não se restringindo aos alimentos em si, mas também à maneira como é servida [...] (BEZERRA, 2006, p. 87).

No contexto escolar, sobretudo no momento da alimentação, observamos que as crianças são conduzidas a se orientar no mundo e estimuladas a ter uma vida saudável e produtiva, o que inclui controle de si e a obediência às regras sociais, condições para uma “vida civilizada”.

Acreditamos que os estudantes desde a infância aprendem a observar quais alimentos e produtos constantemente se colocam “à disposição nos refeitórios escolares”, enfim, observam a alimentação que lhes cabe como comensais. Por meio da repetição de determinados pratos, sabores e cardápios é possível interiorizar nos indivíduos um determinado “gosto”, um modo de experimentar o mundo.

Não é de hoje que o cardápio disponibilizado aos estudantes das escolas públicas brasileiras, de modo geral, não possui tempero elaborado, se constitui de alimentos simples e de fácil digestão. O descontentamento dos estudantes com os alimentos servidos em parte das escolas brasileiras, somado à inadequação dos horários em que as refeições são servidas e a falta de espaço para acomodar as turmas, tem sido motivo de conflito e reclamações constantes, com raras exceções. Esses impasses têm afetado diretamente os estudantes que têm manifestado seu desagrado em meio ao comportamento inadequado nos refeitórios e rejeição aos alimentos.

Todavia, ainda que alguns estudantes possam rejeitar ou resistir a esse cardápio oferecido pela escola, passam a incorporá-lo à medida que a ordem social e a dura realidade vivida se encarregam de determinar o que os estudantes devam comer. Acrescentamos que, para alguns estudantes, a experiência com a alimentação escolar é esvaziada de sentido, pois o ato de comer nem sempre vem acompanhado de prazer, visto que refeições saborosas estão longe de serem oferecidas na proposta do cardápio escolar.

Observamos que os hábitos alimentares na escola relacionados aos pequenos comensais podem nos dar pistas de como se efetivam as relações do processo civilizador com a organização da sociedade contemporânea.

Notamos que a escola historicamente se caracterizou por uma visão de educação que delimita a escolarização como privilégio de um grupo, uma exclusão que foi legitimada nas políticas e práticas educacionais reprodutoras da ordem social. Porém, quando ocorre o processo de universalização e democratização da educação, a escola passa a ser para todos, mas, também, ao manter uma visão homogeneizadora do estudante, cria o paradoxo de inclusão/exclusão, conforme registrado no Portal MEC (2014). Dessa maneira, relacionamos a identidade do aluno da escola pública e gratuita, implícita no desejo pela escolarização e de pertencimento à comunidade escolar, atrelada à submissão às normas e aos padrões escolares. De acordo com Silva et al. (2018), a alimentação escolar enquanto prática também contribui

para a constituição de identidade dos escolares; conforme a mesma autora, apontamentos de alguns estudiosos, como Paiva (2016):

[...] relatam ações de rejeição, brincadeiras e desperdício com as refeições servidas, além de sentimento de indignação dos estudantes por não participarem da elaboração dos cardápios. São situações que podem significar resistência ao uso da alimentação escolar como um instrumento de dominação e controle sobre os escolares, de legitimação de identidades subalternas. (PAIVA, 2016, apud. SILVA et al., 2018, s./p.).

Observamos que os discursos presentes no ato da alimentação escolar e no cotidiano da escola comunicam significados diversos e são parte constituinte das identidades dos estudantes daquela entidade de ensino.

Nos momentos de alimentação no espaço da escola, podem estar implícitas formas de circulação de saberes de uma coletividade, identidades de uma comunidade e modos de comportamento a ser replicados. Dessa maneira, consideramos que o espaço da cozinha e dos refeitórios escolares se constitui em amplo território de possibilidades para inclusão de muitos estudantes, como também podem se constituir em espaço de conflitos e exclusão para outros.

Entendemos que o ambiente escolar em seus diversos espaços e aspectos, como um microcosmo da sociedade, vem revelar uma triste realidade, qual seja, a desigualdade de acesso ao alimento que insiste em perdurar e afetar inúmeras gerações, para além dos muros escolares.

2.6. Cantinas escolares: uma opção de consumo alimentar para os estudantes?

As escolas de ensino fundamental e médio públicas no Brasil, em geral, têm oferecido aos estudantes, além da alimentação escolar gratuita, outras opções de alimentação, como trazer o próprio lanche preparado em sua residência ou adquiri-lo na cantina local, quando a unidade escolar tem condições de oferecer esse serviço. No entanto, ambiguidades no modo de consumir o alimento na escola suscitam nos estudantes sentimentos de diferenciação e, por vezes, exclusão. Se nas escolas públicas a cantina não é território acessível a todos os estudantes, devido à falta de poder aquisitivo para adquirir o alimento comercializado, fato de exclusão social, para outros, a cantina é vista como opção nos dias em que o cardápio escolar se faz pouco convidativo.

O mesmo fato costumeiramente não tem sido realidade nas escolas particulares, onde estudam estudantes oriundos de famílias com melhores condições econômicas, portanto sem dificuldades de consumir produtos da cantina escolar. Observamos que uma parcela dos

estudantes que frequenta a escola particular não parece sentir constrangimento no momento das refeições escolares, seja no ambiente do refeitório ou da cantina.

Algumas escolas de ensino particular até mesmo incluem em seu contrato mensalidade com refeições acompanhadas de sobremesa, e os estudantes não se sentem excluídos do grupo social por deixarem de comer eventualmente o alimento “oferecido na escola” para comer também produtos da cantina escolar. Na escola particular, o comércio de alimentos ocorre com naturalidade e comer ou não é uma opção do aluno, não uma condição de desigualdade, como ocorre na escola pública.

De modo geral, a cantina nas escolas públicas tem se constituído como mais um elemento de diferenciação social dentro da própria escola, pois enquanto alunos carentes consomem o alimento oferecido gratuitamente pelo Estado, demais estudantes podem optar por levar o lanche de casa ou comprar produtos oferecidos pela cantina escolar. O fato é que a cantina escolar, seja de escola pública, seja de particular, precisa repensar seu papel na escola e ressignificar sua função como espaço educativo e isso tem sido um desafio para muitos gestores, seja no âmbito nutricional, seja no âmbito educativo e social.

Atualmente, as legislações em torno das cantinas escolares têm ressaltado importantes aspectos como: a proibição da venda de determinados alimentos, o desenvolvimento de ações educativas, e as ações de fiscalização e sanções. Acompanhar as legislações referentes à alimentação escolar e adaptar-se às regras vigentes tem sido uma exigência atual.

O Ministério da Saúde e o FNDE/Ministério da Educação publicaram em 2010 a Portaria Interministerial 1.010 de 08 de maio de 2006, a fim de instituir as diretrizes para a alimentação saudável no ambiente escolar (BRASIL, 2006). De acordo com Gabriel et al. (2010), de modo geral, estas regulamentações tratam de:

- Proibição do comércio dos seguintes itens: bebidas alcoólicas; balas, pirulitos e gomas de mascar; refrigerantes, sucos artificiais; salgadinhos industrializados; salgados fritos e pipocas industrializadas;
- Oferta de duas opções de frutas sazonais diariamente;
- Presença obrigatória de mural ou material de comunicação visual para divulgação de informações relacionadas à alimentação e nutrição;
- Proibição de exposição de cartazes publicitários que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos e refrigerantes. (GABRIEL et al., 2010).

Buscando garantir alimentação saudável e adequada nas escolas, o governo federal sancionou, em junho de 2009, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar a Lei

nº. 11.947, que proíbe a comercialização e publicidade de alimentos não saudáveis nas cantinas das escolas. De acordo com o Portal do Governo Brasileiro (2017):

As diretrizes da alimentação escolar propostas na Lei 11.947 visam reduzir o consumo de refrigerante, suco artificial e produtos ultraprocessados e ampliar o consumo de frutas e hortaliças, diminuindo as ocorrências de sobrepeso e obesidade e contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar [...] Com base nessas diretrizes, alguns estados brasileiros, além do Distrito Federal, vêm aprovando decretos que proíbem a venda de alimentos não saudáveis nas cantinas das escolas. No Distrito Federal, desde 2015, as escolas públicas e privadas estão proibidas de vender balas, gomas de mascar, biscoitos recheados, chocolates, refrigerantes, refrescos artificiais e bebidas achocolatadas, salgadinhos industrializados e biscoitos salgados tipo aperitivo, além de frituras, pipoca industrializada e pipoca com corantes artificiais, entre outros produtos. A proibição de publicidade e venda de alimentos não-saudáveis também vale para estabelecimentos comerciais numa faixa de 50 metros da escola. (PORTAL DO GOVERNO BRASILEIRO, 2017).

Ressaltamos que a regulamentação da oferta de alimentos nas cantinas escolares veio acompanhada de demais orientações apresentadas pelo Ministério da Saúde, que lançou em 2015 a cartilha “Manual das Cantinas Escolares Saudáveis: promovendo a alimentação saudável”, cujo propósito é unir esforços na promoção da qualidade de vida e da prevenção de doenças no ambiente escolar. De acordo com o Portal do Governo Brasileiro (2017), o manual das cantinas oferta aos donos de cantinas escolares orientações para oferecer um cardápio mais saudável, com mais frutas, sucos naturais e alimentos com menos sódio e gordura. Porém, é possível verificar que esse manual dificilmente encontra-se disponível nas escolas ou em bibliotecas escolares para eventuais consultas dos responsáveis pela cantina escolar.

Acrescentamos ainda que há necessidade de desenvolvimento de ações em torno da cantina na escola no contexto do espaço educativo para que se efetive a promoção da alimentação saudável e adequada. Embora os responsáveis pelas cantinas escolares possam ser licitados, licenciados, representantes da Associação de Pais e Mestres ou até os próprios gestores da escola, todos precisam se atualizar e cumprir as regras em vigência. É necessário um alvará sanitário, exigência básica para o funcionamento do local.

Muitas questões polêmicas surgem quando se trata do consumo de alimentos pelos estudantes nas cantinas escolares. Alguns cantineiros questionam determinadas proibições de alimentos para o comércio, visto que, se o alimento é “qualificado” para o consumo em supermercados e demais estabelecimentos, ou seja, sua comercialização é permitida pelo

Ministério da Saúde, não faz sentido a escola proibir seu consumo. Afinal, *como se pode proibir algo que é permitido pelo governo para ser comercializado?*

De modo geral, os estudantes consomem os alimentos proibidos na escola, cotidianamente, e não entendem o porquê das restrições. Dessa forma, a existência das cantinas gera incoerência entre o que é aprendido em sala com relação à “alimentação saudável”. Um caminho para o entendimento, seria o diálogo com os pais dos estudantes, a fim de que tenham consciência sobre quais tipos de lanches seus filhos podem consumir nas cantinas ou refeitórios escolares. Pois, não adianta a escola oferecer opções saudáveis nas cantinas se as crianças trouxerem lanche de casa com doces e refrigerantes. Acrescentamos que não basta proibir o consumo de determinados alimentos nos refeitórios e cantinas da escola: é preciso, antes, gerar parcerias com a família e educar para o consumo saudável.

Nesse contexto, a lei pode ser um ponto de partida para que as pessoas comecem a questionar e se preocupar com a questão da alimentação no ambiente escolar. Quando a escola oferece a alimentação e restringe alguns produtos na cantina está, de alguma forma, avalizando o consumo daqueles alimentos que precisam estar em consonância com o projeto de ensino alimentar e com práticas alimentares mais saudáveis.

Observamos que todas as vivências escolares contribuem para a formação do sujeito, e a dimensão pedagógica da alimentação é muito importante em todo o espaço escolar. A cantina e os refeitórios precisam ser inseridos como espaços educativos na escola. Os cantineiros também precisam de atualização e curso de formação que ofereçam subsídios para ações no espaço da cantina que colaborem com as propostas de educação alimentar previstas no plano de ensino escolar. Como alternativa ao teor proibitivo da lei, todos os profissionais atuantes no espaço escolar devem ser corresponsáveis com as propostas de educação nutricional e buscar combater o consumo de alimentos ultraprocessados, com alternativas mais saudáveis.

Em algumas escolas, é possível observar que estratégias criativas, quando implementadas, podem contribuir para aceitação e mudanças nas cantinas, como a oferta de lanches saudáveis incluídos no cardápio. Demais orientações são apontadas no “Manual operacional para os profissionais de saúde e educação” (2008), de modo a contribuir com a implementação de mudanças nas lanchonetes e cantinas escolares, tais como:

[...] a confecção de um mural para divulgar notícias sobre alimentação saudável [...] e o trabalho conjunto com os professores e o nutricionista da alimentação escolar permite a atualização periódica do mural, o que favorece o interesse e a disseminação contínua de novas informações sobre o tema. Notícias sobre saúde, orientações para uma alimentação saudável, como ter

prazer e saúde em se alimentar, cardápio da lanchonete, fotografias, trabalhos desenvolvidos pelos alunos e espaço para opinião e sugestões são algumas sugestões de seções para o mural. (BRASIL, 2008, p. 71).

A parceria com professores, nutricionista e cantineiros em torno da temática alimentar saudável nas escolas é essencial para disseminar continuamente novas informações, a fim de que os estudantes se atentem para novos aprendizados. O fato de as crianças consumirem em casa alimentos não saudáveis não significa que a escola tenha que manter o mesmo padrão. Portanto, a cantina escolar pode ser uma opção de consumo aos estudantes, se for entendida como uma extensão da proposta pedagógica da escola. Disponibilizar aos estudantes alimentos mais saudáveis seja na cantina da escola, seja nos refeitórios escolares é uma questão recente que vem a acrescentar qualidade de vida e saúde aos estudantes.

Destacamos que no Brasil alguns estados e municípios do interior de São Paulo têm implementado políticas próprias de regulamentação do comércio de alimentos nas cantinas, com predomínio de gestão terceirizada. A maioria das cantinas escolares no estado de São Paulo é administrada pela Associação de Pais e Mestres (APM) das unidades escolares de acordo com a Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE de 23 de março de 2005, que expede normas para funcionamento de cantinas escolares no referido estado:

Artigo 1º - Cantina Escolar é uma dependência, dentro do estabelecimento de ensino, destinada a fornecer serviços de alimentação a alunos, professores e demais funcionários, mediante pagamento.

§ 1º - A existência de Cantina Escolar dependerá de ato discricionário do Diretor da Escola, ouvido o Conselho de Escola e a Associação de Pais e Mestres - APM.

§ 2º - Cabe à Associação de Pais e Mestres - APM a administração direta ou indireta da Cantina Escolar. (SÃO PAULO, 2005).

Geralmente, a maioria das escolas, mediante os representantes e à gestão escolar, se reúne junto aos membros interessados em administrar a cantina para propor parceria e estabelecer regras referentes ao comércio de alimentos no espaço da escola, em conformidade com as leis vigentes e com o regimento da unidade. Dentre as regras e combinados, normalmente é estabelecido que parte do lucro proveniente da venda dos alimentos é destinada a benefícios ou melhorias que se façam necessários à manutenção do prédio. Consideramos que a cantina escolar, para além de representar uma importante fonte de lucro para as escolas, sendo também uma fonte de opção para a alimentação dos estudantes, deve integrar-se no ambiente escolar como espaço socioeducativo e de interação dos sujeitos.

2.7. Refeições escolares, modos de servir e escolhas alimentares

O momento das refeições escolares, realizado geralmente no espaço dos refeitórios das escolas, atualmente vem apresentando tentativas inovadoras no que se refere aos modos de servir o alimento às crianças.

Observamos que em algumas escolas de Educação Infantil e Ensino Fundamental de Rio Claro-SP, alguns supervisores e gestores de unidades escolares têm aderido a novas formas de servir os estudantes no espaço escolar, adotando o sistema *self service*¹⁶ nos refeitórios na tentativa de incentivar a autonomia das crianças na hora da escolha alimentar, além de promover mudanças do comportamento dos estudantes. Notamos que o *self service* constitui-se de um sistema cuja estratégia é fazer com que as crianças possam se servir, durante as refeições, de alimentos dispostos em balcão térmico ou recipientes diversos que circulam por entre as mesas, com as opções do cardápio que incluem legumes, arroz, feijão, uma carne e saladas. Além disso, professores e monitores auxiliam no preparo das mesas, na organização das filas, orientam as crianças para levar os pratos e talheres aos lugares corretos após a alimentação, conduzem a higiene das crianças e acompanham todo o processo de alimentação.

Contudo, alguns conflitos têm sido aparentes nas creches que colocam em prática o sistema *self service*, dentre eles, a dificuldade das crianças no manuseio dos recipientes contendo alimentos quentes na hora do almoço. No entanto, uma solução encontrada nas escolas infantis é a de colocar travessas de tamanho e peso compatíveis com a idade das crianças. Porém, a falta de opções no cardápio a se oferecer às crianças das escolas com o sistema de *self service* também é mais um impasse a ser repensado. De modo geral, o cardápio do almoço é composto de arroz, feijão, um tipo de carne e um tipo de legume ou salada. Mas na prática, algumas crianças recusam determinados alimentos ou preferem se alimentar de um só item oferecido nas refeições, causando preocupação. Em algumas escolas, professores e/ou funcionários são orientados a não interferir nas escolhas e preferências alimentares das crianças,

¹⁶ **Self service** é uma expressão em inglês que significa “serviço próprio” ou “autosserviço”, na tradução livre para a língua portuguesa. O *self service* é um sistema de atendimento adotado principalmente em restaurantes, onde o cliente tem a possibilidade de servir o seu próprio prato, de acordo com as opções disponibilizadas pelo estabelecimento. No restaurante *self service*, o valor do prato é medido pelo peso da comida, ou seja, quanto mais alimentos o cliente colocar no prato, maior será o seu peso e, conseqüentemente, o valor da refeição. Por este motivo, popularmente no Brasil, os restaurantes *self service* também são conhecidos por “restaurante a quilo”. (SIGNIFICADOS, 2015).

com a justificativa de que não se deve invalidar a oportunidade de a criança exercer sua autonomia¹⁷ ao fazer escolhas alimentares.

Observamos que os termos *independência infantil* e *autonomia* por vezes se confundem e, embora alguns indivíduos não saibam diferenciá-los, apontamos que a independência nas atitudes infantis se relaciona ao comportamento da própria criança, como por exemplo manusear talheres sem a ajuda do outro, enquanto a autonomia infantil se estende também às consequências das ações do sujeito mediante a consciência e o exercício de responsabilidade.

Destacamos que o conceito de autonomia apontado por Piaget (1994) está ligado à questão moral, o respeito à alteridade e consideração na avaliação do que seja certo ou errado em determinado contexto, assim como à uma independência relativa à questão da iniciativa de ação. De acordo com Piaget (1994), o desenvolvimento moral da criança passa por fases: a anomia, a heteronomia e a autonomia, fases estas que vão sendo superadas e evoluem com o passar do tempo, porém, transcorrem sem constituir “estágios” propriamente ditos.

Acrescentamos que o fato é que podemos encontrar adultos em plena fase de anomia e muitos ainda na fase de heteronomia, cujas experiências escolares não lhes foram suficientes ou significativas a ponto de proporcionarem evolução e autonomia. Ressaltamos que o processo de ensino e estímulo à autonomia infantil requer tempo, paciência e interferência dos adultos.

Demais estudiosos no campo da ciência e bioética que abordam a temática acerca da autonomia, dentre eles Beauchamp e Childress (2002) apontam que o indivíduo autônomo é aquele que age de acordo com seus próprios planos, capaz de se autogovernar. Contudo, os referidos autores negam a aplicação do princípio de respeito à autonomia aos menores de idade, visto que são dependentes de seus responsáveis. Concordamos com tal posicionamento e acrescentamos que a família e a escola devem ser corresponsáveis no papel de educar e orientar as crianças e adolescentes sob sua tutela.

Entendemos que, para além do ambiente familiar, nos demais grupos sociais, também se faz necessário desenvolver a autonomia da criança e do adolescente, mas paralelamente a esse desenvolvimento, acreditamos ser necessária a inclusão de regras e limites que garantam o respeito e a convivência social de todos.

¹⁷ **Autonomia:** de acordo com o Referencial Curricular Nacional, a autonomia é definida como a capacidade de se conduzir e tomar decisões por si próprio, levando em conta regras, valores, sua perspectiva pessoal, bem como a perspectiva do outro; é [...] mais do que um objetivo a ser alcançado com as crianças, um princípio das ações educativas. Conceber uma educação em direção à autonomia significa considerar as crianças como seres com vontade própria, capazes e competentes para construir conhecimentos, e, dentro de suas possibilidades, interferir no meio em que vivem. Exercitando o autogoverno em questões situadas no plano das ações concretas, poderão gradualmente fazê-lo no plano das ideias e dos valores. (REFERENCIAL, 1998).

Em se tratando do ambiente escolar, acreditamos que o momento ideal para se iniciar o autosserviço ou *self service* na escola deva levar em conta as competências individuais apresentadas pelas próprias crianças com e sem deficiência, de modo que saibam comer sozinhas, utilizem o talher adequadamente e saibam andar com equilíbrio segurando o próprio prato. Consideramos que ao frequentar o ensino infantil as crianças pequenas necessitem receber cuidados para se desenvolverem com segurança. E para cuidar é preciso antes de tudo de educadores comprometidos com as crianças, com sua singularidade, ser solidários com suas necessidades, confiando em suas capacidades. Disso depende a construção de um vínculo entre quem cuida e quem é cuidado. Além da dimensão afetiva e relacional do cuidado, é preciso que o professor possa ajudar a criança a identificar suas necessidades e priorizá-las, assim como atendê-las de forma adequada.

Consideramos importante apresentar aos estudantes as diferentes maneiras de servir o alimento no refeitório. Crianças menores exigem maior atenção e cuidados com o manuseio e escolhas do alimento, a partir, por exemplo, de atitudes de afeto e atendimento especial vindos de adultos que possam dispor o alimento com aval dos estudantes no momento da refeição, possibilitando maior diálogo e proximidade com as pessoas que se dispõem a servir o outro. Conforme o desenvolvimento das crianças, é possível inserir outras formas de servir o alimento. O *self service* apresenta bons resultados para as crianças maiores, pois as mesmas logo se adaptam a tal sistema que pressupõe atitudes mais individualistas e escolhas alimentares mais assertivas, feitas pelas próprias crianças. Nesse contexto, reforçamos os apontamentos de Foucault (2000) referentes aos discursos de poder propagados nas escolas na contemporaneidade, discursos que nos atravessam e nos influenciam, sobretudo no campo da educação.

Porém, ressaltamos que a temática referente à educação no tocante à importância do ensino e liberdade de escolhas alimentares face à autonomia infantil é um assunto que compreende um vasto campo de pesquisa, divergindo, nesse momento, do escopo de nossa pesquisa.

Concluimos que, ao recuperar o tema da autonomia infantil no momento das refeições escolares, a maneira com que as crianças serão servidas ou se servirão do alimento na escola é apenas um aspecto que pode ou não vir a colaborar com o desenvolvimento da autonomia do estudante, mas que, sobretudo, os modos de servir o alimento venham a promover a “educação alimentar como ato pedagógico”.

CAPÍTULO 3

ALIMENTAÇÃO E EDUCAÇÃO ALIMENTAR NA ESCOLA: DIÁLOGOS POSSÍVEIS ENTRE NUTRICIONISTAS E EDUCADORES

As orientações nutricionais necessárias relacionadas à alimentação escolar e demais propostas referentes à oferta da educação alimentar no ambiente educacional passam pela parceria com especialistas que atuam no município e pelo Departamento de Alimentação Escolar. Quando se trata do ensino alimentar e nutricional, há que se considerar a formação contínua do educador na interface do conhecimento com os profissionais da Nutrição.

Destacamos que a nutricionista é uma profissional da área da saúde que, além de estudar os alimentos e os efeitos da alimentação no organismo humano, tem ampliado seu campo de atuação em diversas áreas, difundindo hábitos alimentares saudáveis. Sua presença no campo da educação se tornou essencial, uma vez que seu campo de atuação foi regulamentado por lei e diretrizes norteadoras do PNAE.

A partir de 1994, a formação acadêmica da nutricionista para atuar nas visitas às escolas públicas municipais ou estaduais passou a ser item obrigatório. Desse modo, a institucionalização da inserção da nutricionista no PNAE configurou-se inicialmente pela Lei nº. 8.913 de julho de 1994, com destaque para o Artigo 4º, que dispõe:

[...] a elaboração dos cardápios dos programas de alimentação escolar, sob a responsabilidade dos Estados e Municípios, através de nutricionista capacitado, será desenvolvida em acordo com o CAE, e respeitará os hábitos alimentares de cada localidade, sua vocação agrícola e a preferência pelos produtos in natura. (BRASIL, 1994).

Tempos depois, visando orientar e normatizar as atividades que cabem à nutricionista atuante no PNAE, publica-se a Resolução do CFN nº. 358, em maio de 2005. Na mesma Resolução, conforme o artigo 3º, compete à nutricionista, no exercício de atividades profissionais no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), programar, elaborar e avaliar os cardápios. Quatro anos depois, conforme a Lei nº. 11.947 de 2009, a nutricionista é descrita como profissional Responsável Técnico (RT) pelo programa, devendo estar obrigatoriamente vinculada ao setor de alimentação da Entidade Executora (EE) e ser cadastrada no Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Segundo o texto da lei, a nutricionista deve assumir o planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação

na área de alimentação e nutrição dentro do Departamento (seja municipal, estadual e distrital) de alimentação quanto à educação escolar. Portanto, fica a cargo da nutricionista acompanhar a aquisição dos alimentos até sua distribuição aos estudantes, verificando todas as etapas do processo alimentar em consonância com as orientações da lei vigente. De acordo com o FNDE-PNAE (2009), compete à nutricionista:

[...] Planejar o cardápio da alimentação escolar de acordo com a cultura alimentar, o perfil epidemiológico da população atendida e a vocação agrícola da região, acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios até a produção e distribuição da alimentação. Cabe ao nutricionista responsável técnico a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitada a cultura alimentar. (BRASIL, 2009).

Além disso, a Resolução CFN nº. 465/2010 enfatiza a necessidade de a nutricionista realizar o acompanhamento do estado nutricional dos escolares, não somente o diagnóstico. Nesse aspecto, há a necessidade de melhor distribuição da carga de trabalho da profissional, pois a mesma passa a atender todas as etapas e modalidades de ensino, incluindo a Educação de Jovens e Adultos (EJA), no período noturno. À nutricionista também cabe a coordenação das ações de alimentação escolar, a inserção nos cardápios de produtos da agricultura familiar, respeitando os hábitos alimentares de acordo com as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) nas escolas atendidas.

Portanto, as constantes mudanças na forma da lei sobre a atuação da nutricionista na rede de ensino, acarretam também na necessidade de constante atualização e formação da nutricionista atuante no PNAE.

Nos últimos anos, o PNAE passou por uma série de transformações que levaram à expansão e diferenciação no atendimento aos escolares brasileiros. Em 2018, o FNDE e o PNAE lançaram um “Manual de Apoio para as Atividades Técnicas do Nutricionista” com objetivo de inserir atividades técnicas obrigatórias das nutricionistas no âmbito do PNAE em conformidade com as normativas federais vigentes. As atividades técnicas obrigatórias dessa profissional no âmbito do programa PNAE, segundo o referido documento são:

- a) realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional dos escolares; b) estimular a identificação de escolares com necessidades nutricionais específicas; c) elaboração das fichas técnicas das preparações, elaboração dos cardápios; d) ações de educação alimentar e nutricional; e) realização do teste de aceitabilidade; f) interação com os agricultores familiares; g) participação do processo de licitação e da compra direta da agricultura familiar; h) elaboração e implementação do Manual de Boas

Práticas e; i) assessorar o Conselho de Alimentação Escolar (CAE). (FNDE, 2018).

Notamos que o PNAE vem fortalecendo o papel da nutricionista e sua atuação na educação básica, promovendo ações que visam à transformação dos hábitos alimentares do estudante, além de ampliar o enfoque dado a cadeias produtivas dos alimentos, tendo em vista a conscientização do consumo sustentável e consciente pela comunidade escolar com a adoção de práticas adequadas e saudáveis na escola. Os próprios alimentos do cardápio escolar devem possibilitar que o estudante promova o hábito de realizar uma boa alimentação e sinta necessidade de manter a prática fora dos muros da escola.

Observamos que, atualmente, o atendimento da nutricionista no âmbito escolar ampliou-se e vai muito além do planejamento de cardápios. Todavia, para que as nutricionistas possam atuar com eficiência e desenvolver a proposta do PNAE, cabe aos municípios arcarem com a adequação da infraestrutura mínima, equipamentos e recursos humanos suficientes, aspectos não condizentes com a realidade de muitos lugares.

Embora as diretrizes e os princípios do PNAE com relação à atuação da nutricionista e demais profissionais envolvidos na proposta de educação alimentar mostrem que sua execução é complexa e abrangente, é necessário que, além da manutenção do programa, sejam realizadas mais contratações de nutricionistas nos mais diversos municípios ou estados brasileiros. O número ideal de nutricionistas para atuação no programa é referenciado na Resolução nº. 26 de 2013 do FNDE, a qual segue os parâmetros numéricos mínimos para contratação de profissionais por unidade executora do PNAE estabelecidos na Resolução 465 de 2010 do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN):

Art. 10. Consideram-se, para fins desta Resolução, os seguintes parâmetros numéricos mínimos de referência, por entidade executora, para a educação básica:

Parágrafo único. Na modalidade de educação infantil (creche e pré-escola), a Unidade da Entidade Executora deverá ter, sem prejuízo do *caput* deste artigo, um nutricionista para cada 500 alunos ou fração, com carga horária técnica mínima semanal recomendada de 30 (trinta) horas. (BRASIL, 2010).

Conota-se que, a partir de 501 alunos, a resolução orienta que deve haver também no quadro técnico um nutricionista, aumentando, assim, o quantitativo de profissionais à medida que aumenta o número de alunos. Até junho de 2021, Rio Claro contava com o trabalho de quatro nutricionistas no Departamento de Alimentação Escolar, sendo que duas profissionais eventuais foram dispensadas. Desse modo, o quadro reduzido de especialistas para conduzir a

proposta de Educação Alimentar e Nutricional também pode ocasionar morosidade no atendimento junto às escolas, que somam 80 unidades de ensino, incluindo 69 escolas municipais - escolas e projetos - e 21 estaduais, que atenderam o número de 32.702 alunos em 2021. O processo de contratação das nutricionistas para exercício na rede municipal é realizado por concurso público ou contratação eventual mediante entrevista.

Porém, o trabalho complexo e multidimensional das nutricionistas contratadas por municípios ou estados, de modo geral, tem se revelado deficitário, trazendo prejuízos à qualidade do programa de alimentação escolar.

É possível notar em grande parte das escolas de educação infantil e ensino fundamental um distanciamento entre os profissionais da educação e da nutrição. Se perguntarmos aos estudantes se eles conhecem algum nutricionista, onde ele trabalha e o que faz, certamente poucos estudantes conhecerão ou saberão dizer sobre a importância do nutricionista escolar. De modo geral, nas unidades escolares da rede pública, estudantes e professores desconhecem a nutricionista responsável pelo planejamento dos cardápios.

Esse distanciamento pode ser justificado, pois, apesar do conhecimento das suas atribuições, a nutricionista enfrenta barreiras na execução, sendo muitas vezes sobrecarregada por atividades burocráticas e administrativas. São atividades complexas, que necessitam de tempo e de apoio de outros profissionais, várias delas postergadas em detrimento à urgência do trabalho administrativo e burocrático que a nutricionista precisa cumprir quando se trata da fiscalização e orientações presenciais nas escolas, sobretudo nas escolas rurais, onde a visita do nutricionista apresenta maior dificuldade. Locais de difícil acesso e falta de auxílio-transporte para locomoção desses profissionais são outros fatores que interferem na execução do programa alimentar nas escolas.

Alguns aspectos como a oferta de aporte pedagógico para atuação no campo da educação alimentar, tendo em vista o diálogo de saberes e a promoção de encontros de capacitação dos professores e nutricionistas envolvidos no planejamento dos cardápios escolares são alguns dos itens essenciais que deveriam constar das agendas e cronogramas das secretarias municipais de Educação. Acrescentamos que os membros do Conselho de Alimentação Escolar também participam e auxiliam nas visitas às escolas da cidade.

No entanto, na maioria dos municípios, o número reduzido de profissionais capacitados em nutrição para atender toda rede de ensino faz com que a presença da nutricionista nas escolas seja insuficiente, comprometendo a execução da proposta de alimentação escolar, bem como o

acompanhamento e capacitação dos profissionais que atuam na cozinha escolar, denominados de “manipuladores de alimento”, chamadas popularmente de “merendeiras”.

Observamos que a formação dos manipuladores de alimentos também é constituída por ações integradas de responsabilidade dos gestores, das nutricionistas e demais envolvidos com a alimentação escolar dos estados e municípios.

Destacamos que no decorrer do processo histórico, o ato de cozinhar nem sempre foi valorizado pela sociedade, por vezes, menosprezado como a maioria dos trabalhos de origem doméstica, considerado de menor valor, trabalho manual apartado das atividades intelectuais. Nos dias atuais, cozinhar ainda é uma questão polêmica, pois a atividade continua a ser predominantemente delegada à mulher, embora em algumas famílias o homem também exerça a função de cozinhar. Porém, nas escolas a função de preparar o alimento é em grande parte realizada por mulheres, nem sempre valorizadas profissionalmente e geralmente com baixo grau de escolarização; daí o sentimento de inadequação e vergonha apresentado por alguns profissionais que atuam na cozinha escolar.

Não é por acaso que alguns profissionais da cozinha são tomados por um sentimento de inferioridade, e esse é um dos motivos pelo qual a nomenclatura para designar a referida profissão foi alterada. Porém, mudanças de nomenclatura não bastam para a valorização da profissão: “o manipulador de alimento escolar” também precisa ser valorizado na perspectiva do PNAE, como agente educador de participação ativa na escola, pois ele efetivamente contribui para a promoção do direito humano e para a efetivação da alimentação saudável na escola.

Em Rio Claro, observamos que os profissionais que trabalham na cozinha das unidades de ensino são valorizados profissionalmente, pois recebem orientações e participam de cursos de formação anualmente, geralmente no período de férias escolares, quando não há demanda por alunos. Os cursos de formação para os “manipuladores de alimento”, ficam a cargo da responsabilidade das nutricionistas e técnicas especializadas do Departamento de Alimentação Escolar. Todavia, se faz urgente que o Departamento de Alimentação Escolar, em parceria com a Secretaria Municipal de Educação, promova a extensão do projeto de formação acerca da temática alimentar a todos os membros da comunidade escolar (gestores de ensino, professores e demais funcionários da escola), de maneira que encontros previamente datados possam garantir que a alimentação escolar se integre ao ato de educar.

Dentre as atividades realizadas pelas nutricionistas da rede municipal de Rio Claro, constam as visitas técnicas de rotina realizadas pelas técnicas em Nutrição e relatórios são

assinados pelo gestor da unidade escolar presente no momento; os relatórios das visitas e ações realizadas pelas nutricionistas na rede escolar municipal são arquivados no referido departamento. Quando necessário, são feitos encaminhamentos dos estudantes com necessidade alimentar específica para avaliação e conhecimento do supervisor responsável pela unidade escolar ou para o Secretário Municipal da Educação.

Observamos que no Departamento de Alimentação Escolar a ausência de registros sobre as atividades realizadas pela Secretaria Municipal de Educação no tocante à temática alimentar nas escolas, bem como a troca de informações entre nutricionistas e professores que realizam o projeto de hortas nas escolas da cidade, número de cantinas existentes e demais propostas pedagógicas referentes à educação alimentar, tal ausência pode revelar uma falta de conexão entre os nutricionistas do município e professores da rede de ensino em torno do trabalho coletivo.

No que tange à questão referente à responsabilidade da tarefa em fiscalizar as cantinas escolares e fornecer orientações aos cantineiros, o Departamento de Alimentação Escolar tem questionado junto ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE) acerca da competência do mesmo em realizar tais atividades, porém ainda aguarda retorno sobre o questionamento. Desse modo, entendemos que as cantinas escolares de Rio Claro, até o presente momento, não são fiscalizadas por órgãos competentes e ficam a cargo de orientação dos gestores de cada unidade, que procuram agir conforme as legislações vigentes.

A ausência de parceria e diálogo entre o Departamento de Alimentação Escolar e o Departamento de Educação em Rio Claro se torna evidente conforme se verifica que especialistas e professores raramente partilham informações em trabalho coletivo. Porém, eventualmente, as especialistas em nutrição, em face da disponibilidade de horários, participam de alguns projetos pedagógicos quando o convite é realizado pelas unidades escolares.

Entendemos ser imprescindível que a Secretaria Municipal de Educação, além de incluir a Educação Alimentar e Nutricional no currículo escolar de modo efetivo, também possa se responsabilizar por oferecer formação a todos os profissionais envolvidos com a alimentação escolar. Contudo, é preciso que os momentos de formação se realizem em local e horário previamente combinados, dando preferência a horário de formação em serviço, ou em datas definidas para acontecer em alguns dias do recesso, com possibilidade de atualização a todos.

Dessa maneira, reuniões sobre a temática da alimentação saudável na escola podem ser inseridas em vários momentos do calendário anual, de modo que todos os profissionais envolvidos com a alimentação possam se reunir para a partilha de saberes, especialmente

integrando os profissionais da rede municipal de ensino, os integrantes do CAE e a equipe de especialistas do Departamento de Alimentação Escolar, de modo a sistematizar um trabalho coletivo em benefício de toda a comunidade escolar.

3. Os Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar e os cursos de formação com a temática alimentar

O Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE¹⁸) é uma unidade de referência e apoio constituída para desenvolver ações e projetos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), “com estrutura e equipe para execução das atividades nas áreas de interesse prioritário do programa e nas formas de atuação previstas.” (BRASIL, 2013, p. 13).

As formas de atuação dos CECANE consideradas prioritárias para a colaboração com a atualização dos especialistas e estudiosos no campo da alimentação são:

[...] formação de gestores, conselheiros, nutricionistas, coordenadores pedagógicos, professores, agricultores familiares e outros agentes; assessoria a municípios e estados sobre a execução e prestação de contas; estudos e pesquisas de âmbito regional e/ou nacional; apoio técnico ao FNDE; cooperação internacional. (BRASIL, 2013, p. 12).

Desde 2010, o CECANE-UFRGS vem desenvolvendo cursos de atualização para nutricionistas que participaram de formações em anos anteriores e assim por diante. Ressaltamos que, em 2019, tivemos oportunidade de participar do curso de formação (na Modalidade de Educação a Distância - EAD) realizado pelo CECANE-UFRGS, com a temática “Planejamento de ações de educação alimentar e nutricional no ambiente escolar”, a convite da nutricionista responsável pelo Departamento de Alimentação Escolar em Rio Claro.

Dentre os objetivos do curso promovido pelo CECANE (2019), havia a proposta de formar nas cidades participantes da modalidade formativa pequenas equipes ou duplas que realizassem um projeto de educação alimentar e nutricional incluindo estudos, planejamento e promoção de algumas ações a serem desenvolvidas pela cidade participante junto ao Departamento Municipal de Educação. Frente a tal proposta, iniciamos estudos para apresentarmos um plano de ação no município. O primeiro passo foi coletar informações para

¹⁸ **CECANE** (Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar) tem como objetivo consolidar as políticas de segurança alimentar e nutricional no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). (UNIFESP, 2013).

a realização de possível diagnóstico a fim de contextualizar a alimentação escolar em Rio Claro; os dados foram colhidos junto à Secretaria Municipal de Educação e sistematizados a partir de análise de documentos do Departamento de Alimentação Escolar.

No projeto elaborado para a proposta CECANE (2019), a nutricionista responsável pelo Departamento de Alimentação Escolar em Rio Claro revelou que nas unidades escolares municipais há alunos com necessidades alimentares especiais decorrentes de intolerância à lactose, diabetes *mellitus* tipo I e II, alergia à proteína do leite de vaca (APLV) e alergias a corantes; também há crianças com sobrepeso e/ou obesidade, hiperlipidemia, fenilcetonúria, entre outros. Segundo declarações da especialista em nutrição, para que o atendimento às crianças com necessidades alimentares seja realizado de forma adequada, conforme previsto na Lei nº. 12.982 de 2014, solicita-se a entrega de laudo médico, atestado ou outro documento comprobatório, atestando a situação do aluno, verificando-se a necessidade e exigência de cardápio diferenciado. No mesmo documento, a nutricionista responsável pelo Departamento de Alimentação Escolar aponta que o cardápio escolar apresenta especificidades, de acordo com a etapa de ensino e período de permanência na unidade escolar.

A variedade na oferta de verduras e legumes depende dos fornecedores e de pequenos agricultores, inscritos através de Chamada Pública da Cooperativa de Agricultores Familiares do município. Contudo, na última Chamada Pública, realizada em fevereiro de 2019, houve tentativa de inserir alimentos orgânicos no cardápio escolar, porém não houve agricultores e produtores deste tipo de alimento participando do processo de compra.

Na sequência, apresentamos uma relação de atividades, ações e projetos que foram planejados durante o curso CECANE nas escolas de Rio Claro. O quadro 1, na sequência, confeccionado como requisito para o trabalho final de conclusão no curso, evidencia as atividades do Programa de Educação Alimentar e Nutricional e foi elaborado pela nutricionista responsável pelo Departamento de Alimentação em Rio Claro e devidamente encaminhado para apreciação do Secretário de Educação do município, com a intenção de ser implantado em 2020.

Quadro 1 - Atividades do Programa de Educação Alimentar e Nutricional, 2019

7. QUADRO DE ATIVIDADES

Atividades do Programa de EAN					
<u>atividade</u>	<u>objetivo</u>	<u>metodologia</u>	<u>público</u>	<u>mês</u>	<u>avaliação</u>
Atividade 1 - Construindo saberes – diálogo entre alimentação, nutrição, cultura, educação, sustentabilidade e prazer de comer.	Realizar formação continuada para educadores e demais servidores da comunidade escolar	Atividades serem desenvolvidas em formato HTPCs.	Professores, Coordenadores, monitores de ensino.	Fev - Nov	Inicial: verificar o conhecimento dos participantes sobre os temas que serão trabalhados. Final: Avaliação dos projetos elaborados pelos participantes e questionário de avaliação (anexo)
Atividade 2 – Ampliando a rede de saberes – Agentes da alimentação saudável.	Sensibilizar os manipuladores de alimentos para o seu papel de promotores da alimentação saudável.	Formação inicial e Formação continuada (individual e coletiva).	Agentes de serviços de alimentação, funcionários relacionados a distribuição das refeições.	Fev. -Nov	Será realizada a avaliação pontual das atividades, por meio de questionários, bem como uma avaliação constante, por meio da aplicação de roteiro de visita técnica e observação da realização na prática das orientações e informações trabalhadas nas formações.

Atividades do Programa de EAN					
<u>atividade</u>	<u>objetivo</u>	<u>metodologia</u>	<u>público</u>	<u>mês</u>	<u>avaliação</u>
Atividade 3 - Comer em companhia, comer saudável – construindo saberes com a família	Melhorar o conhecimento sobre alimentação saudável e que auxiliem a reduzir os riscos nutricionais.	Pais e/ou responsáveis, professores, monitores e alunos.	Reuniões, oficinas.	Ago. – nov.	Será realizada por meio do acompanhamento do consumo dos alimentos nas refeições e das alterações realizadas nos alimentos comercializados.
Atividade 4 – Comida de verdade – mais saúde, menos desperdício	Contribuir para melhorar o consumo de comida de verdade e para a sustentabilidade.	Reuniões; oficinas.	Professores de português, matemática, história, geografia e artes das escolas e dos alunos do 8º e 9º ano do ensino fundamental.	Mai – out.	Será avaliada a participação e o envolvimento dos professores nas atividades propostas. As atividades com os alunos serão avaliadas por meio da participação nas atividades, nos momentos de discussão, e pela elaboração do material.

A partir do quadro, podemos observar que o Departamento de Alimentação Escolar, representado pela nutricionista responsável, já apresentava em 2019 propostas para estender cursos de formação a todos os integrantes da rede municipal de ensino do município, abrangendo tais atividades um público diverso. Contudo, a nutricionista, ao tratar da formação para professores da rede de ensino, prevê a necessidade de formação contínua, com reuniões mensais durante o ano letivo contemplando momentos de formação em serviço nos horários de HTPCs.

Todos os dados referidos anteriormente foram encaminhados em conjunto com uma carta direcionada ao Secretário da Educação na gestão 2019, com o objetivo de agendarmos um possível horário para conversarmos sobre o assunto. Havia expectativa de agendarmos uma reunião com os envolvidos com a alimentação escolar em Rio Claro (Secretário Municipal da Educação, Nutricionistas do PNAE, representante do setor pedagógico, membros do CAE, representantes dos diretores das escolas), a fim de verificar a inclusão da educação alimentar e nutricional no Plano Municipal de Educação, bem como incluir o tema no projeto político pedagógico das escolas. No entanto, por questões de mudanças administrativas no legislativo naquele ano, não foi possível tal diálogo.

3.1. A atuação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) frente às propostas do PNAE e as políticas de gestão municipal

O Conselho de Alimentação Escolar (CAE) é um órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, instituído no âmbito dos estados, do Distrito Federal e dos municípios. Sua criação se deu em 1994, a partir da Lei nº. 8.913¹⁹, na qual foi regulamentada a descentralização de gestão do PNAE.

De acordo com a Lei nº. 8.913 de 1994, os recursos destinados ao programa de alimentação escolar que seriam diretamente proporcionais ao número de alunos matriculados em unidades de educação pré-escolar e de ensino fundamental, seriam repassados em parcelas mensais aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios que tivessem o CAE em funcionamento. Desse modo, os Conselhos de Alimentação Escolar municipais foram criados

¹⁹ BRASIL. **Lei nº. 8.913 de 12 de julho de 1994.** Dispõe sobre a municipalização da merenda escolar. Diário Oficial da União. Brasília, 13 jul. 1994. Seção 1, p. 10522.

por exigência dos governos estaduais e federal para viabilizarem a celebração dos convênios de descentralização do PNAE.

A Resolução n.º 6/2020 aponta as atribuições do CAE, no Artigo 44, em conformidade com a Lei n.º 11.947/2009:

- I - monitorar e fiscalizar a aplicação dos recursos e a execução do PNAE, com base no cumprimento do disposto nos arts. 3º a 5º desta Resolução;
- II - analisar a prestação de contas da EEx, conforme os arts. 58 a 60, e emitir Parecer Conclusivo acerca da execução do Programa no Sistema de Gestão de Conselhos - Sigecon Online;
- III - comunicar ao FNDE, aos Tribunais de Contas, à Controladoria-Geral da União, ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE, inclusive em relação ao apoio para funcionamento do CAE, sob pena de responsabilidade solidária de seus membros;
- IV - fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do PNAE, sempre que solicitado;
- V - realizar reunião específica para apreciação da prestação de contas e elaboração do Parecer Conclusivo do CAE, com a participação de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros;
- VI - elaborar o Regimento Interno, observando o disposto nesta Resolução;
- VII - elaborar o Plano de Ação do ano em curso e/ou subsequente a fim de acompanhar a execução do PNAE nas escolas de sua rede de ensino, bem como nas escolas conveniadas e demais estruturas pertencentes ao Programa, contendo previsão de despesas necessárias para o exercício de suas atribuições, e encaminhá-lo à EEx antes do início do ano letivo. (RESOLUÇÃO n.º 6/2020).

A eleição dos membros do CAE, bem como a eleição de presidente e vice-presidente do conselho, a princípio é feita por votação direta em assembleia pública específica para tal fim, devidamente registrada em ata para cada eleição (trabalhadores da educação e discentes, sociedade civil e pais de alunos). Os representantes do CAE também podem ser indicados, formalmente, pelo respectivo chefe do poder Executivo (nos Estados e Distrito Federal, a indicação é feita pelo governador e, nos municípios, pelo prefeito).

De acordo com as informações do FNDE (2017), o Conselho de Alimentação Escolar (CAE), deve ser composto:

[...] por, no mínimo, 7 (sete) membros titulares e seus respectivos suplentes, sendo, representantes do Poder Executivo, trabalhadores da educação e discentes, entidades civis e pais de alunos. Os CAEs têm como principal função zelar pela concretização da alimentação escolar de qualidade, por meio da fiscalização dos recursos públicos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que complementa o recurso dos Estados, Distrito Federal e Municípios, para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. (PORTAL FNDE – PNAE, 2017).

A duração do mandato é de quatro anos e é considerado serviço público relevante não remunerado. Durante o mandato vigente do CAE, os membros que o compõem e são representantes do Poder Executivo podem ser substituídos em razão de uma das seguintes situações: renúncia expressa do conselheiro; decisão do Poder Executivo; ou por descumprimento das disposições previstas no regimento interno do conselho. Neste caso, o Poder Executivo deverá indicar novo membro para preenchimento do cargo, mantida a exigência de nomeação por portaria ou decreto do chefe do Executivo estadual ou municipal. No caso de substituição de conselheiros, o período de seu mandato será complementar ao tempo restante daquele que foi substituído. De acordo com a Resolução nº. 6/2020, Artigo 43:

§ 17. No caso de substituição do representante do Poder Executivo, conforme previsto no parágrafo anterior, deve ser encaminhado ao FNDE o ofício de indicação do Poder Executivo e a Portaria ou Decreto de nomeação do novo membro.

§ 18. No caso de substituição de conselheiro do CAE, o período do seu mandato deve ser equivalente ao tempo restante daquele que foi substituído. (RESOLUÇÃO nº. 6/2020).

Ressaltamos que o CAE se caracteriza como um Conselho Gestor de Política Pública; a atuação do mesmo em alguns municípios tem sido fator determinante para redirecionar o funcionamento do programa alimentar. A atuação do CAE nos municípios também encontra muitos desafios que variam de acordo com o contexto local e os atores envolvidos direta e indiretamente com o órgão, como podemos exemplificar com a atuação do CAE de Rio Claro-SP.

3.2 A constituição e a função do CAE em Rio Claro-SP

Em Rio Claro, o Conselho de Alimentação Escolar foi criado pela Lei municipal nº. 2.761 de 18 de maio de 1995, revogada posteriormente pela Lei Municipal nº. 3.134 de 30 de outubro de 2000, que criou o Conselho de Alimentação Escolar de Rio Claro conforme as normas estabelecidas pelo PNAE, sendo esses os documentos norteadores para todo o funcionamento do CAE local.

A Resolução nº. 6/2020, Artigo 45, aponta para as responsabilidades dos estados, Distrito Federal e municípios com o CAE:

Art. 45 Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios devem:

I - Garantir ao CAE, como órgão deliberativo, de fiscalização e de assessoramento, a infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência, tais como:

- a) local apropriado com condições adequadas para as reuniões do Conselho;
- b) disponibilidade de equipamento de informática;
- c) transporte para deslocamento dos membros aos locais relativos ao exercício de sua competência, como para as visitas às escolas e para as reuniões ordinárias e extraordinárias do CAE;
- d) disponibilidade de recursos humanos e financeiros, previstos no Plano de Ação do CAE, necessários às atividades inerentes às suas competências e atribuições, a fim de desenvolver as atividades de forma efetiva. (RESOLUÇÃO n.º 6/2020).

Para a realidade rio-clarense, contudo, observamos que nem sempre as condições adequadas são oferecidas para a realização das reuniões do conselho; por exemplo, a sala para reuniões não possui local definido e os conselheiros atuantes também não possuem à sua disposição veículo com motorista para efetuar as visitas necessárias às escolas, fator que compromete a fiscalização efetiva dos estabelecimentos.

Os membros do CAE são selecionados dentro de cada segmento integrante e possuem mandatos de quatro anos, podendo ser prorrogados por igual período. Em Rio Claro, o CAE utiliza as instalações físicas da Secretaria Municipal de Educação para realizar as reuniões, que são abertas e públicas. As reuniões ordinárias são mensais, nas quais discutem-se assuntos definidos previamente e também questões trazidas pelos membros nas assembleias; havendo necessidade, são convocadas reuniões extraordinárias. Também, as decisões são tomadas em conjunto por meio de votação e todos os integrantes têm direito à fala; por ter caráter democrático, existe a participação do cidadão.

O conselho deve ser composto por representantes da comunidade escolar e de outros segmentos da sociedade local e, entre as suas atribuições, está prevista a fiscalização e o controle da aplicação dos recursos destinados à merenda escolar. As eleições do CAE são registradas em atas com assinatura de todos os membros que constituem o conselho. A ata da assembleia de pais de alunos para escolha dos representantes do CAE no município de Rio Claro pode ser consultada no Anexo II, ao final desse manuscrito.

Quando são relatadas denúncias ao conselho ou constatadas irregularidades na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar durante a fiscalização do conselho nas escolas, o CAE, conforme a Lei n.º 11.947/2009 deve formalizar a denúncia ao FNDE, à Secretaria Federal de Controle do Ministério da Fazenda, ao Ministério Público Federal e ao Tribunal de Contas da União nos estados e aos demais órgãos de controle.

Ressaltamos que os conselheiros do CAE elaboram pareceres anualmente, com informações valiosas acerca da execução do programa; a avaliação sistemática desses pareceres pode ser ferramenta importante na análise do desempenho do PNAE, bem como na identificação de possíveis correções e melhorias.

Atualmente, algumas ferramentas tecnológicas permitem que a comunidade rio-clarense possa consultar a composição dos membros dos conselhos nos municípios, como se pode verificar no *site* de pesquisa denominado “Espelho do CAE”.²⁰ Nesse mesmo domínio, é possível também consultar informações relativas aos dados do conselho, como endereço e telefone, situação do mandato e dados dos membros que o compõem.

Na maioria das cidades brasileiras, existe uma necessidade urgente de qualificação dos conselheiros do CAE, com vistas ao preparo conceitual e sociopolítico de seus membros e, além da capacitação fundamentada em saberes formais, os debates devem incluir a reflexão sobre a realidade vivenciada nos conselhos, o que pode contribuir para o desenvolvimento de práticas mais participativas de controle social. Dessa maneira, foi elaborada a “Cartilha para Conselheiros” do PNAE (2017), que se trata de:

[...] publicação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação e do Tribunal de Contas da União que descreve o funcionamento do PNAE, as atribuições do CAE e oferece as informações necessárias para apoiar e fortalecer as estruturas de controle social do PNAE a fim de garantir uma alimentação escolar de qualidade para todos os alunos das escolas públicas do país. (BRASIL, 2017).

Em relação à formação e atualização dos membros do CAE, observamos que um dos fatores limitantes para atuação do conselho tem sido o desconhecimento do conteúdo e teor da lei do PNAE. Dessa maneira, alguns *sites* como o do CECANE têm disponibilizado a leitura de diversos informativos, dentre eles, a Cartilha de Alimentação Escolar (2015).

Atualmente, é possível encontrar mais cursos de formação para Conselhos de Alimentação Escolar na modalidade a distância que:

[...] abordam diferentes temáticas referentes à importância do controle social no desenvolvimento de políticas públicas, apresentam o funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar, as atividades do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) e as ferramentas de trabalho disponíveis [...] Os

²⁰ **Espelho do CAE:** é uma ferramenta que possibilita à comunidade consultar os Conselhos de Alimentação Escolar do país. Por meio da pesquisa pela Entidade Executora e Mandatos, é possível consultar informações dos dados do conselho, como endereço e telefone, situação do mandato e dados dos membros que compõem o CAE. (FNDE, 2017).

cursos têm como objetivo fortalecer o Conselho de Alimentação Escolar como instância de controle social do Programa de Alimentação Escolar por meio da ampliação da capacitação técnica dos conselheiros de alimentação escolar. (BRASIL, 2017).

A capacitação dos membros do CAE torna-se, portanto, fundamental para que os conselheiros possam desempenhar suas competências, assegurando o controle efetivo dos recursos investidos e o atendimento dos objetivos do programa. Interessa observar que, entre as sugestões conferidas pelos conselheiros no presente estudo, foi mencionada justamente a necessidade de oferecer cursos de capacitação e de orientação aos membros do CAE.

De acordo com os registros realizados nas reuniões do CAE em Rio Claro, alguns desafios são apresentados, a exemplo da(s):

- i. necessidade de maior estímulo à participação da comunidade nas questões relacionadas à alimentação escolar mediante o interesse restrito da população em compor o Conselho de Alimentação Escolar;
- ii. formação e maior engajamento dos conselheiros para participação nas reuniões, sobretudo em tempos de pandemia de Covid-19;
- iii. necessidade de convidar e insistir na presença regular de nutricionistas nas reuniões do grupo. Contudo, durante o tempo de pandemia, as trocas de experiências entre especialistas em nutrição e membros do conselho escolar vêm acontecendo por meio de contato no aplicativo de mensagens instantâneas WhatsApp® e também nos momentos de definição da entrega da cesta verde para os escolares;
- iv. limitações para a disponibilização da documentação a ser elaborada (ofícios, atas etc.) no Portal da Educação, via midiática de informações referentes aos conselhos da Educação em geral, devido ao momento de mudanças administrativas ocorridas na SME (período de transição) e também devido à instabilidade de reuniões em tempo de pandemia.

Quanto à composição do conselho em Rio Claro, o mesmo encontra-se em fase de reorganização, pois houve renúncias de alguns membros, acarretando dificuldades para se manter o quórum deliberativo nas reuniões do grupo. Dessa maneira, está prevista nova eleição para o CAE, tão logo as atividades sejam retomadas, pós pandemia de Coronavírus.

Para a recomposição que o conselho que está prestes a realizar em 2021, será incluída a elaboração de um edital para as eleições, sendo essa uma inovação no processo. Além da veiculação do edital no Diário Oficial do município, pretende-se ampliar a divulgação por meio da imprensa e das redes sociais. As reuniões do CAE continuam sendo públicas e há

comunicação de suas ocorrências no Portal da Educação. Em 2021, o CAE criou um perfil na rede social virtual Facebook®, promovendo maior visualização ao conselho junto à comunidade.

Observamos que a relação entre o CAE e o Poder Executivo local é de reciprocidade. Existem possibilidades de interação e diálogo entre os atores dos diferentes órgãos: integrantes do CAE, Secretaria Municipal de Educação, coordenação do programa e dirigentes das escolas, sendo previstas reuniões para discutir os problemas existentes, procurando alternativas e ações que possam auxiliar na atuação do conselho.

Face ao exposto, observamos que o CAE em Rio Claro se estrutura mediante a experiência vivenciada por seus representantes, que tem se esforçado continuamente para o cumprimento do PNAE junto à comunidade escolar, de modo a garantir a qualidade alimentar nas escolas. O CAE de Rio Claro prossegue em seu propósito, rumo à renovação de sua equipe com a possibilidade de agregar novos integrantes com a proximidade de nova eleição.

De modo geral, nos encontros promovidos pelo CAE em Rio Claro são disponibilizados a todos os membros do grupo informações atualizadas da lei referente ao PNAE, alguns exemplares de Manuais e Guias de Alimentação e demais documentos para leitura e reflexão coletiva. Tais documentos norteadores de ações educativas, cujo público tem sido a comunidade em geral e demais profissionais no campo da educação e da saúde, serão apresentados no capítulo seguinte, em vista da importância de compreendermos os discursos implícitos em tais textos.

CAPÍTULO 4

A TEMÁTICA ALIMENTAR NOS GUIAS E DOCUMENTOS NORTEADORES PARA A EDUCAÇÃO ALIMENTAR NO BRASIL

Dentre os mais diversos documentos publicados e divulgados sobre a temática alimentar, seja para o público de especialistas atuantes no campo da saúde e da educação, seja para orientação da população de modo geral, nenhum documento é tão didático e de fácil compreensão quanto o “Guia alimentar para a população brasileira”, cuja primeira edição data de 2006. Destacamos que tal documento foi publicado pela primeira vez em 2006 e reimpresso em 2008, na qualidade de manual e norma técnica do Ministério da Saúde. Descreveremos, na sequência, a síntese dos conteúdos apresentados no referido Guia.

O primeiro “Guia alimentar para a população brasileira” (2006), traz na primeira parte do texto o referencial teórico que fundamentou sua elaboração e o situa em relação aos propósitos da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e aos objetivos preconizados pela Organização Mundial da Saúde (OMS). A segunda parte aborda orientações para a sua aplicação prática no contexto familiar, bem como o uso da rotulagem de alimentos como ferramenta para a seleção de alimentos mais saudáveis. Por fim, a terceira parte sistematiza o panorama epidemiológico brasileiro e traz os dados de consumo alimentar disponíveis no Brasil, com demais orientações.

O Guia Alimentar (2006) promove o resgate dos hábitos alimentares regionais inerentes ao consumo de alimentos produzidos localmente, promovendo a consolidação dos padrões alimentares regionais. Ressaltamos que o guia publicado em 2006 (figura 1), menciona a classificação dos grupos de alimentos, baseada na pirâmide alimentar amplamente divulgada na época, porém, na segunda edição de 2014, se contrapõe à primeira versão, apontando uma nova classificação baseada no nível do processamento industrial dos mesmos.

O “Guia alimentar para a população brasileira” de 2014 (figura 2) revisou as edições anteriores, considerou mudanças do cenário brasileiro em quesitos epidemiológicos, socioeconômicos, culturais, modos de produção e distribuição, com o intuito de um entendimento mais completo das práticas de alimentação dos brasileiros. O documento foi elaborado pelo Ministério da Saúde do Brasil em parceria com a OPAS/OMS (Organização Pan-Americana da Saúde/Organização Mundial da Saúde) e a NUPENS (Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde) da Universidade de São Paulo (USP).

Figura 1 - Guia A. P. B. (2006)

Fonte: Portal de Nutrição, 2013

Figura 2 - Guia A. P. B. (2014)

Fonte: NUPENS, USP, 2019

Na edição publicada em 2014 a abordagem se deu como inovadora, já que não tem como foco único e principal a ingestão de nutrientes e porções ou o grupo alimentar, mas ensina como se alimentar, como a qualidade do alimento influencia na melhoria do bem-estar e, além disso, traz questões relacionadas ao campo da alimentação social e simbolicamente articulada, como a questão da comensalidade.

Destacamos aqui o papel do Estado que tem procurado tratar a temática de alimentação adequada e saudável por meio de publicações com orientações para a população e para instituições de ensino em parceria com o Ministério da Saúde.

Dessa maneira, o Guia (2014) propõe uma nova classificação dos alimentos distribuídos em:

[...] “não processados ou minimamente processados; processados e ultraprocessados” conforme Monteiro (2010). O mesmo Guia apresenta uma “regra de ouro” para o consumo dos alimentos que é: [...] prefira sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias à alimentos ultraprocessados. (BRASIL, 2014, p. 47).

Contudo, embora os grupos de alimentos sejam caracterizados e exemplificados ao longo do texto, algumas dúvidas aparecem ao longo da leitura do Guia, a exemplo: “Alimentos *in natura*, exemplo: (laranja fruta); Alimentos processados, exemplo: (laranja em calda) e; Alimentos ultraprocessados, exemplo: (suco em pó de laranja).” (BRASIL, 2014, p. 51). O mesmo documento apresenta tanto o leite pasteurizado, quanto o leite ultrapasteurizado

(longa vida) e o leite em pó classificados no mesmo grupo como sendo alimentos *in natura* ou minimamente processados, gerando dúvidas aos leitores.

Destacamos que o “Guia alimentar para a população brasileira” reeditado em 2014 traz orientações à comunidade em geral e também aos profissionais da saúde e educação ao apresentar os dez passos para uma alimentação saudável e adequada, a saber:

1- Fazer uso de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base da alimentação; 2. Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias; 3. Limitar o consumo de alimentos processados; 4. Evitar o consumo de alimentos ultraprocessados; 5. Comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados e, sempre que possível, com companhia; 6. Fazer compras em locais que ofertem variedades de alimentos *in natura* ou minimamente processados; 7. Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias; 8. Planejar o uso do tempo para dar à alimentação o espaço que ela merece; 9. Dar preferência, quando fora de casa, a locais que servem refeições feitas na hora; 10. Ser crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais. (BRASIL, 2014b, p. 125-128).

Outro importante aspecto a se considerar em ambos os guias de orientação alimentar, trata-se do ingresso da mulher no mercado de trabalho e das dificuldades de mudanças nos papéis tradicionais de gênero, que são discriminados enquanto um dos elementos de enfraquecimento do processo de transmissão geracional das habilidades culinárias e da desvalorização da culinária doméstica.

Observamos que no Brasil a desvalorização do ato de preparar, combinar e cozinhar alimentos como prática cultural e social, a inserção da mulher no mercado formal de trabalho, a sobrecarga de tarefas cotidianas, além da oferta massiva e publicidade em torno da praticidade e consumo dos alimentos ultraprocessados, têm afetado a qualidade alimentar da população.

O Guia Alimentar de 2014 promove a discussão da divisão do trabalho doméstico ao sugerir ações no plano pessoal e familiar para a desconcentração da prática culinária das mulheres. Porém, essas recomendações devem ser articuladas com estratégias sociopolíticas e socioeconômicas que favoreçam a redução da sobrecarga com as responsabilidades em relação ao trabalho doméstico pelas mulheres:

A vida moderna é marcada por crescentes demandas e pela falta crônica de tempo, e essas circunstâncias hoje são comuns a homens e mulheres. O compartilhamento de responsabilidades no processo doméstico envolvido com a preparação de refeições e a divisão das tarefas entre todos, incluindo homens e mulheres e crianças e adolescentes, são essenciais para que a carga

de trabalho não pese de modo desproporcional sobre um dos membros da família. (BRASIL, 2014, p. 98).

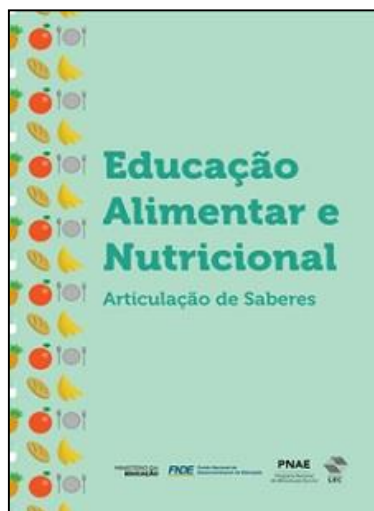
As habilidades culinárias devem ser compartilhadas entre os membros da família e com demais pessoas dos grupos sociais:

Habilidades culinárias não significam apenas o domínio de técnicas culinárias, mas também o planejamento das compras de alimentos e ingredientes culinários, organização da despensa doméstica e definição prévia do que vai se comer ao longo da semana. [...] E esse tempo, consideradas todas as atividades, desde a aquisição e seleção dos alimentos até a limpeza de utensílios domésticos e da cozinha, pode ser excessivo para uma única pessoa. Assim, aplica-se aqui a recomendação feita anteriormente neste guia quanto à necessidade de se partilhar a responsabilidade por todas as atividades domésticas relacionadas à aquisição de alimentos e ao preparo e consumo de refeições. (BRASIL, 2014, p. 116).

Comer com regularidade e atenção, comer em ambiente doméstico ou ambientes apropriados e o comer em companhia, também são fatores essenciais apresentados no documento. Embora ambos os guias apontem para a importância de se discutir sobre alimentação prioritariamente em âmbito familiar, com o contínuo avanço da obesidade infantil e demais transtornos alimentares, surgem novas demandas que apontam para a necessidade de educar os sujeitos para melhores escolhas alimentares, sobretudo no campo educacional. Dessa maneira, mediante o compromisso de instrumentalizar nutricionistas, professores e demais profissionais para as práticas de EAN no âmbito do PNAE, o MEC e o FNDE publicam o livro “Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes” (2018), como indicado na figura 3.

Um dos desafios apresentados pela Educação Alimentar e Nutricional nas escolas aponta para a necessidade de se investir na formação dos integrantes da comunidade escolar, especialmente os professores, os manipuladores de alimentos, gestores e demais interessados no assunto, de maneira a possibilitar a partilha de vivências em alimentação e nutrição, contribuindo para uma educação alimentar necessária e transformadora.

Figura 3 - Livro “Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes” (2018)



Fonte: Canal Nutrição tech 4 health, 2021

A primeira parte do livro apresenta uma discussão sobre documentos normativos e orientadores acerca das políticas e ações de educação alimentar e nutricional: o “Marco de Referência de EAN (2012)”, o “Guia alimentar para a população brasileira (2014)” e a “Estratégia intersetorial de prevenção e controle da obesidade (2014)”. O livro ressalta alguns princípios estabelecidos no Marco EAN de Referência (2012):

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

Na segunda parte, o livro resgata textos que buscam aproximar o profissional da nutrição de uma discussão histórica e cultural sobre a alimentação; situam-se historicamente as práticas de EAN da década de 1930 aos dias atuais, evidenciando algumas das ideias pedagógicas que marcaram esse período. Já na terceira parte, o livro discute as ideias pedagógicas que influenciaram tanto a educação escolar brasileira, quanto as concepções e práticas de EAN no Brasil, destacando as estratégias dialógicas.

Apontamos que as orientações incluídas na obra se propõem a contribuir para que especialistas em nutrição, atuantes no campo da saúde, sejam inseridos no universo da

educação, de modo a compreender conceitos pedagógicos que venham enriquecer a prática para a educação alimentar nos estabelecimentos de ensino. Da mesma maneira, as orientações de especialistas em nutrição devem contribuir para que o profissional no campo da pedagogia educacional melhor entenda as razões das escolhas técnicas que permeiam a composição dos cardápios nas escolas.

Noções conceituais sobre o *alimento* são ressaltadas no livro “Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes” (2018) e, mediante sua complexidade, se destacam os apontamentos de Santos (2005):

[...] o alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudança dos hábitos e práticas alimentares têm referência na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. (SANTOS, 2005, p. 12).

Complementando os apontamentos de Santos (2005) com relação ao alimento, observamos a perspectiva da antropologia, representada por DaMatta (2012), que concebe comida como um “código, um idioma que exprime teoricamente a sociedade brasileira, tanto quanto a política, a economia, a família, o espaço e o tempo.” (DAMATTA, 1997, p. 51). Ao tratar sobre a temática do alimento, o referido autor estabelece que:

[...] nem tudo que alimenta é comida. Alimento é tudo que pode ser ingerido para manter a pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura, mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos, aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga. (DAMATTA, 2012, p. 3).

Acrescentamos que o ato de comer envolve a experiência dos sentidos: comemos com os olhos - visão, comemos com a boca - paladar, o cheiro da comida adentra o nariz nos seduzindo - olfato, com as mãos exploramos a textura da comida - tato, mastigamos e trituramos a comida com os dentes e detectamos o som do alimento no interior da boca - audição. Usamos todos os sentidos ao comer e somos levados pelo prazer que determinada comida nos proporciona; o desejo se faz presente no ato de comer.

Deste modo, entendemos que a alimentação vai além do meramente biológico, relacionando-se com o social e o cultural. Diferentemente do conceito de *alimentação*,

destacamos o conceito de *comida*, que está interligado à cultura quando consumida, porque o homem pode 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. Daí a expressão “comida italiana”, “comida chinesa”, dentre outras variações. “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. 50).

A prática de Educação Alimentar e Nutricional deve considerar as interações e significados que constituem o comportamento alimentar. De modo geral, os princípios expressam a dimensão cultural do alimento. Devemos reconhecer que as escolhas alimentares se relacionam com visões de mundo, com a formação da identidade de povos e grupos sociais, com o processo histórico de constituição da nacionalidade, marcado pela riqueza e variedade dos alimentos e preparações, que são expressão da contribuição de diferentes povos na formação cultural brasileira. Dessa maneira, entendemos que a escolha livre e consciente de alimentos também é fundamentada na oferta e acesso aos alimentos disponíveis, considerando que uma alimentação saudável está além da nutrição humana e deve promover também o bem-estar e qualidade de vida.

Dentre as propostas apresentadas para a alimentação saudável, registradas no livro “Articulação de saberes” (2018), espera-se que os indivíduos possam agir voluntariamente e com autonomia em face de suas escolhas alimentares. O mesmo livro ressalta a importância de se respeitar a opção dos sujeitos em aderir ou não à proposta alimentar. Isso significa que o diálogo e reflexão a respeito da temática alimentar é essencial para que os indivíduos possam ou não optar por uma vida mais saudável. Para tanto, documentos de orientação alimentar, em geral, partem do pressuposto de que não existe um saber ou uma cultura melhor que a outra, mas saberes, culturas e realidades complementares e inter-relacionadas, sendo necessário respeitar todos que pensam e agem de maneira diferente.

Estudiosos da temática alimentar apontam alguns conceitos acerca de alimentação saudável e podem nos esclarecer a respeito do assunto, dentre eles Philippi et al. (2000), que definem alimentação saudável como sendo aquela “planejada com alimentos de todos os tipos, de procedência conhecida, de preferência naturais e preparados de forma a preservar o valor nutritivo e os aspectos sensoriais” (PHILIPPI et al., 2000, p. 47) e Boog (2008), que prefere conceber que “não existe uma alimentação ideal.” (BOOG, 2008, p. 71).

Consideramos que para transformar os hábitos alimentares das crianças não basta apenas ter acesso ao alimento na escola; é necessário que a alimentação escolar possua uma função pedagógica e seja valorizada como prática de ensino emancipatória dos sujeitos. Nesse sentido, se a escola não oferecer formação contínua aos educadores com relação à educação alimentar e não possibilitar uma apropriação da dimensão cultural do alimento no currículo escolar, qualquer tentativa de promover mudanças nos modos de se alimentar dos estudantes pode se tornar infrutífera, pois entendemos que a alimentação escolar está para além das questões do indivíduo, da dimensão nutricional e da fome dos estudantes, e precisa ser repensada coletivamente como um direito de todos à dignidade humana.

É possível observar ainda no livro “Educação alimentar nutricional: articulação de saberes” a incorporação do tema alimentação e nutrição nos currículos escolares, conforme determina a Lei nº. 11.947 de 2009 e a aproximação de saberes técnico e popular. (BRASIL, 2012).

Contudo, ao realizarmos uma leitura criteriosa do referido livro, podemos encontrar alguns paradoxos no texto referentes ao ensino alimentar que podem confundir o leitor, como o seguinte trecho: “a educação alimentar e nutricional está em todos os lugares e, ao mesmo tempo, não está em lugar nenhum.” (BEZERRA, 2018, p. 14). A falta de clareza sobre em qual espaço as ações da EAN devam ocorrer pode gerar confusão e questionamentos diversos.

Demais ideias como as questões que envolvem a construção do planejamento ou estratégias a serem definidas em relação à formação para educação alimentar, não são esclarecidas. No livro não há sugestões de como se dará a troca de saberes entre educadores e nutricionistas que atuam no campo da educação.

Ao longo do texto, aspectos como a falta de se incluir registros e avaliação periódica das atividades referentes ao projeto de ensino alimentar nas escolas, por exemplo, podem acarretar em baixa adesão e descompromisso de parte dos educadores à referida proposta. Portanto, se por um lado o texto valida a importância da educação alimentar e nutricional no âmbito escolar, por outro não oferece indícios e estratégias para efetivação da partilha de saberes, que não as apontadas via leitura das referências bibliográficas. Acrescentamos que, além de acesso aos referenciais bibliográficos acerca da educação alimentar, os professores e demais profissionais da saúde inseridos no âmbito educacional precisam de garantia de acesso a cursos de formação contínua e permanente.

Por fim, o livro “Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes” (2018) trata de uma discussão sobre a problemática da separação de saberes, destacando as consequências

da falta de diálogo entre saber acadêmico e saber popular e entre campos de conhecimentos acadêmicos, incluindo alimentação e nutrição como tema transversal, especialmente no âmbito do PNAE.

4. A EAN (2018), a “articulação e saberes” e a proposta de ensino interdisciplinar, transdisciplinar e policompetente para a Educação Alimentar

Uma leitura criteriosa do Livro EAN “Articulação de Saberes (2018)”, nos conduz a observações sobre a importância da educação alimentar a ser tratada nos currículos escolares, “cuja transversalidade e transdisciplinaridade devem atravessar, transpassar outras áreas de conhecimento, integrando-as e aproximando-as.” (BRASIL, 2018, p. 27). Contudo, o referido texto não intenciona formar uma nova disciplina acadêmica e/ou escolar, nem criar uma profissão específica de educador em EAN, mas revela a importância de se formar profissionais policompetentes, definidos por Morin (2000) como:

[...] aquele que diante de problemas complexos, que não se resolvem no âmbito dos estudos disciplinares, consegue articular diferentes saberes de forma organizadora ou estrutural, fazendo emergir a compreensão da unidade daquilo que estava dividido. Ele reconhece a relevância das disciplinas para a compreensão de diferentes aspectos de uma realidade complexa. Entretanto, deve reconhecer também que, entre as disciplinas, existem ligações de solidariedade, que as conectam a uma totalidade; que são complementares e não antagônicas no esforço maior de compreensão do homem e de seu mundo. (BRASIL, 2018, p. 103).

Em síntese, o referido livro não trata de uma formação inicial e exclusiva de profissionais em Educação Alimentar e Nutricional, mas de ações formativas e permanentes para aqueles que exercem atividades no âmbito da saúde e demais profissionais que atuam com interfaces em Educação promovendo o diálogo com diferentes áreas de saber, de modo a se reconhecer a complementaridade de outros campos de conhecimentos e suas contribuições para a efetivação da proposta alimentar.

A importância de introduzir a Educação Alimentar e Nutricional no lócus escolar apresenta-se no texto “Articulação de saberes” (2018) como:

[...] uma área que perpassa diferentes âmbitos, rompe fronteiras, promove intercâmbios, fecunda novos campos e realiza sínteses dialéticas, de modo a conectar diferentes conhecimentos como o saber acadêmico e o saber popular, tendo em vista buscar soluções para o enfrentamento da obesidade como fenômeno complexo. (BEZERRA, 2018, p. 108).

Mediante a complexidade da temática alimentar, apontamentos de Freire (2008) revelam a necessidade de promover pedagogias ativas, participativas, interativas e dialógicas com aspectos da realidade social. Para tanto, a pedagogia dialógica, ativa e questionadora de Freire (2008) é abordada no livro “Educação alimentar nutricional: articulação de saberes” (2018), convidando o educador a refletir sobre as questões do ensino, acerca das maneiras de ensinar, educar, saber ouvir e, sobretudo, compreender a importância da EAN no âmbito escolar.

Dessa maneira, a escola como locus do saber deve apresentar aos estudantes, familiares e comunidade diferentes possibilidades para o exercício da cidadania, seja por meio de engajamento individual, seja coletivo. Contudo, as práticas da EAN envolvendo planejamento, avaliação e monitoramento das ações necessitam democraticamente ser expostas a toda a comunidade escolar, pois assim é possível abrir-se ao diálogo e participação de todos, dotando de credibilidade a proposta EAN.

Observamos ainda que os estudos de Morin (2000) apresentados no capítulo 8 do livro EAN (2018), propõem a transdisciplinaridade como um dos caminhos para articulação de saberes nas disciplinas em direção a uma educação cidadã. Dessa maneira, o referido documento apresenta a perspectiva da interpolitransdisciplinaridade, citando como algumas áreas de conhecimento se apresentam com mais possibilidades de religação de saberes, tanto em teoria, quanto na prática; e a educação alimentar se inclui nessa perspectiva.

Entendemos que essa postura profissional exige do indivíduo um compromisso baseado na compreensão de que o conhecimento popular é uma interpretação organizada e sistemática de base empírica, característica que não o torna inferior ao conhecimento acadêmico. Porém, consideramos que a interpolitransdisciplinaridade proposta por Morin, do ponto de vista de romper com as barreiras e disciplinas é ainda algo bastante difícil de ser alcançado para a maioria dos gestores no campo da educação e também para grande parte dos professores. A formação dos professores e da maioria dos especialistas na área da educação sempre foi fragmentada, por meio de ensino disciplinar individualizado e essa vivência ou experiências no campo educacional, de modo geral, mantêm a crença de educadores no ensino compartimentalizado. Além disso, o uso desses “novos conceitos”, identificados por termos de difícil compreensão, como: “interpolitransdisciplinaridade”, “profissionais policompetentes”, “ensino transversal e transdisciplinar”, parecem exigir do educador um determinado entendimento e abertura para práticas inovadoras de ensino que não condizem com a realidade dos cursos de pedagogia, pois a realidade dos conteúdos acadêmicos muitas vezes não abrange

esses conceitos apresentados nos documentos de orientação do Ensino Alimentar e Nutricional (2018).

A existência de um certo descompasso entre a farta documentação de leis e orientações a respeito da oferta do alimento na escola se contrapõe, muitas vezes, à ausência de formação continuada para professores, fazendo com que a proposta alimentar ganhe o descrédito de muitos. Embora a necessidade e direito à alimentação do escolar já seja uma realidade nos documentos, incluindo ações de ordem prática na escola, não existe ainda uma pedagogia alimentar voltada ao ensino alimentar. Nesse sentido, as regulamentações existentes acerca da necessidade de inserir a educação alimentar nas escolas e documentos apresentados no livro EAN (2018), não esclarecem como adquirir a formação para educação alimentar e não há orientações de “quem deve ensinar e como o ensino e noções de alimentação saudável na escola devem ser implementados na escola.”

Ainda existem muitas dúvidas de como promover o ensino alimentar nas escolas; muitos professores não conhecem a proposta do ensino alimentar e muitos ainda não incorporaram o compromisso com essa temática de ensino. Frente a tal panorama, evocamos os apontamentos de Gallo (2014) que reverberam que:

[...] simples revisões curriculares nas escolas, mesmo as mais radicais e ainda que implementadoras de perspectivas interdisciplinares, não darão conta de produzir e fazer circular os saberes não-disciplinares e as competências solicitadas, o que implica em possibilidades de escolas e de currículos em muito diferentes daquelas que hoje conhecemos, novos espaços de construção e circulação de saberes onde a hierarquização já não será a estrutura básica, e onde situações até então insuspeitas poderão emergir. (GALLO, 2014, p. 37).

Uma possível solução para tais questões seria indicar a leitura de textos e referências bibliográficas de estudiosos sobre o tema alimentar nas escolas juntamente com uma formação contínua e planejada em parceria com universidades, por meio de cursos de extensão ou demais possibilidades que apresentem caminhos para uma efetiva articulação de saberes.

Todavia, observamos que a partilha de saberes e a proposta da EAN ainda precisam sair do campo da teoria e vir para o contexto e a prática de ensino, de modo a constar no cronograma e no planejamento das secretarias municipais ou estaduais, responsáveis pela educação e saúde de todos os estudantes. As ações necessárias à efetivação da proposta EAN incluem planejamento, participação e valorização das sugestões apresentadas pela equipe formada pela comunidade escolar e profissionais das diferentes áreas de atuação (saúde e educação), de modo que a troca de saberes realmente se efetive: “[...] Essas qualidades, intersetorial e

multiprofissional, articulam-se com os seguintes princípios para ações elencadas no Marco EAN: ‘a diversidade nos cenários de prática; intersetorialidade; planejamento, avaliação e monitoramento de ações.’” (BEZERRA, 2018, p. 22).

Em termos gerais, observamos que os desafios são inúmeros; a alimentação escolar das escolas públicas sofre até mesmo com a falta de estrutura e equipamentos nas cozinhas. Além disso, a escassez e dificuldade em acessar materiais referentes a propostas atualizadas do ensino multidisciplinar referente à educação alimentar continua a persistir na maioria das escolas. Desse modo, os momentos para promoção de debates, estudos e formação dos professores sobre a proposta alimentar como ato pedagógico na rede de ensino se revela uma realidade distante permeada por “discursos vazios”.

Observamos ainda que, no âmbito dos “discursos”, sobretudo os apresentados no campo das políticas sociais, o poder público comete graves falhas em administrar uma rede de ensino com carências, especificidades e desigualdades, não formulando uma política clara para garantir padrões mínimos de qualidade em todas as escolas, sobretudo de qualidade no ensino alimentar, deixando assim de cumprir seu papel, descrito nos discursos oficiais, de equalizador das oportunidades educacionais.

Concebemos que a formação permanente de profissionais da comunidade escolar (gestores, professores, coordenadores pedagógicos, merendeiras, nutricionistas e demais integrantes), deve ocorrer por iniciativa das secretarias de educação ou do FNDE e realizadas por equipes intersetoriais, no âmbito do PNAE, ou pelos CECANE (Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar), conforme as orientações do documento EAN (2018).

Consideramos que uma saída para tal problemática no campo do ensino alimentar na escola seja oferecer cursos de extensão continuamente aos educadores, de modo a dar condições de participação a todos, seja em horários de formação em serviço com planejamento de reuniões mensais nas HTPCs, seja proporcionando que o profissional busque outro tipo de formação, como por exemplo cursos “*on-line*” (oferecidos pela rede municipal ou por demais entidades), mas que contribuam com a atualização do profissional, incorporando-se ao compromisso do professor com os centros de formação da rede municipal, com oferta de certificação e valorização do profissional participante.

Na esteira dessas proposituras, observamos que a proposta da Educação Alimentar e Nutricional atravessada por discussões e conteúdos abordadas no texto “Articulação de saberes” (2018) ainda está por se efetivar, sobretudo pela falta de formação contínua para professores

acerca de uma pedagogia alimentar que dê sustentação às práticas de ensino junto aos estudantes.

4.1- A temática alimentar na formação de professores nos cursos de Pedagogia

Atualmente, podemos observar que existe no campo educacional uma maior preocupação com a formação continuada dos professores, especialmente dos profissionais atuantes no ensino básico, que inclui as etapas de alfabetização. É fato que o professor melhor preparado e atualizado tende a exercer seu papel profissional com melhor desempenho e consequentemente a melhoria de qualidade nas aulas traz benefícios aos estudantes.

Porém, quanto a tratamos das questões do ensino alimentar na escola, *onde o educador pode encontrar a formação em educação alimentar e nutricional?* Observamos que a formação contínua do professor, sobretudo para o ensino e educação alimentar, precisa constar como objeto de estudos nos cursos universitários de Pedagogia, como também se inserir nos cursos de extensão universitária e de aperfeiçoamento de professores.

Para responder às questões sobre a formação do professor em educação alimentar, faremos uma análise dos Projetos Políticos Curriculares de três importantes universidades no estado de São Paulo, selecionadas por terem cursos de graduação em Pedagogia: 1) Universidade Estadual Paulista – UNESP, campus Rio Claro; 2) Universidade de São Paulo – USP, campus Ribeirão Preto e; 3) Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP. Assim, pretendemos identificar o perfil de cada curso, através de consulta aos sítios eletrônicos dos programas e de seus regulamentos, bem como de seus Projetos Políticos Curriculares - PPPs.

De natureza qualitativa, a pesquisa inclui a análise de documentos relacionados aos programas de graduação em Pedagogia referidos, tais como as propostas e estruturas curriculares neles apresentadas, os quais estão disponibilizados por meio dos respectivos sítios eletrônicos.

É possível constatar, conforme pesquisa referente ao Projeto Político Pedagógico de alguns cursos de formação universitária em Pedagogia no Brasil (UNESP-2015, USP-2017 e UNICAMP-2019), a inexistência de propostas e disciplinas nas respectivas grades curriculares voltadas à orientação e formação do professor no tocante à educação alimentar na escola.

No curso de Pedagogia da UNESP²¹ (2015), observamos a Proposta Político Pedagógica que apresenta os princípios norteadores do curso que se constitui por uma carga horária de 3600 horas, distribuídas em oito semestres letivos, perfazendo o total de duração de quatro anos. O mesmo documento apresenta os objetivos gerais e específicos referentes ao curso, dentre outros itens. Ressaltamos que o documento não apresenta em sua grade de disciplinas itens ou aspectos relacionados à abordagem pedagógica da temática da educação alimentar e nutricional na educação infantil e ensino fundamental.

Já o curso de Pedagogia da UNICAMP²² (2019) apresenta em seus documentos, a Proposta Político Pedagógica com uma perspectiva do curso que aponta para legislações como a Lei nº. 9.394 de 1996, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e o parecer que trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de Pedagogia, que orientam a formação do pedagogo, incluindo as diretrizes do curso. No documento supracitado, observamos quadros da grade com as disciplinas oferecidas no curso, mas o mesmo não menciona nas disciplinas, itens ou aspectos relacionados à abordagem da temática da educação alimentar e nutricional na educação infantil e ensino fundamental.

Na proposta do curso de Pedagogia da USP²³ (2017), podemos constatar os aspectos legais e históricos do curso de pedagogia no Brasil, o objetivo do curso, o perfil do pedagogo, a fundamentação da proposta curricular, os eixos norteadores do curso e, nas páginas finais do texto, quadros com as disciplinas obrigatórias e optativas referentes ao total da carga horária exigida para o cumprimento do referido curso. Além dos aspectos citados, o documento aponta para a importância da organização curricular, núcleos de estudos e flexibilização da organização curricular, bem como constante sistema de avaliação, porém não traz indícios de disciplinas que abordem a temática alimentar na graduação em Pedagogia.

Em síntese, os Projetos Políticos Pedagógicos denominados PPPs dos cursos de Pedagogia das três maiores universidades públicas estaduais paulistas citadas não apresentam em sua grade curricular uma formação abrangente no tocante à temática do ensino alimentar nas escolas. Sabendo que a formação em educação alimentar é ainda incipiente nas Universidades e eventualmente é apresentada em alguns cursos de extensão e pós-graduação na área de Pedagogia, se faz necessário refletir sobre o assunto.

²¹ **Proposta Político Pedagógica – UNESP** (Universidade Estadual Paulista). Campus universitário de Bauru. Departamento de Educação. Reestruturação do curso de licenciatura em Pedagogia. Bauru (2014). (UNESP, 2014).

²² **Proposta Pedagógica - UNICAMP** (Universidade Estadual de Campinas). Faculdade de Educação - Projeto político pedagógico do curso de Pedagogia, catálogo 2019. (UNICAMP, 2019).

²³ **Proposta Pedagógica - USP** (Universidade de São Paulo). Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto - Departamento de Educação, informação e comunicação, curso de Pedagogia. Projeto pedagógico do curso de Pedagogia, currículo. Ano 2017. (USP, 2017).

De modo geral, os cursos de Pedagogia citados, para além da formação dos professores, não apresentam em sua grade curricular disciplinas que atentem em aprofundar o Programa Nacional de Alimentação Escolar e a Educação Alimentar como tema imprescindível de ensino no currículo. Na maioria das vezes, somente após concluir o ensino superior, no exercício da profissão é que o professor, frente às necessidades profissionais, requererá dos órgãos competentes e gestores de ensino possibilidades de acesso à formação contínua e valorização profissional.

Frente a tal realidade apresentada pelos cursos de formação em Pedagogia nas referidas universidades brasileiras, faz-se necessário a inclusão do tema referente à educação alimentar no currículo disciplinar ou mesmo nas ementas das disciplinas pedagógicas, dado que a ausência da referida temática na grade curricular dos cursos pressupõe menor valor a tal ensino e, conseqüentemente, a falta de uma pedagogia voltada para a educação alimentar.

Desse modo, consideramos que não bastam apenas decretos e leis para que ocorram ações educativas inovadoras como a da educação alimentar no âmbito das escolas, mas é preciso também apontar meios de sustentabilidade para a sua efetivação.

Destacamos aqui algumas possibilidades para encontrar caminhos para a formação do professor no tocante à temática alimentar. Ressaltamos que os conhecimentos adquiridos nos cursos de graduação em Pedagogia são essenciais para a atuação e êxito dos profissionais na área da Educação e Gestão Escolar e podem, inclusive, inserir-se futuramente nos currículos da universidade disciplinas para formação do professor que venham a contemplar a educação alimentar em suas propostas. O ensino alimentar e nutricional nas escolas pode ocorrer por meio dos cursos de extensão oferecidos pela universidade em parceria com a Secretaria Municipal de Educação ou demais parcerias; a inserção da temática referente à educação alimentar é de grande importância para a integração e atualização do conhecimento entre educadores e demais especialistas no assunto, com vistas ao fortalecimento de projetos e ações coletivas. Dessa maneira, espera-se que com a partilha de conhecimentos sobre a proposta de educação alimentar seja possível despertar em todos os envolvidos no ato de educar a responsabilidade por dialogar e construir coletivamente práticas e condutas efetivas de uma pedagogia alimentar.

Embora o contexto da realidade atual nos apresente leis e orientações referentes à necessidade de se desenvolver a educação alimentar na escola, é preciso desenvolver uma pedagogia alimentar. Muitos têm sido os obstáculos para implantar uma efetiva pedagogia alimentar na maioria das escolas públicas do país, dentre eles, a falta de formação e valorização profissional do professor, a dificuldade de se trabalhar coletivamente e a dificuldade na

realização do trabalho interdisciplinar, além de ausência de cronogramas destinados a reuniões e troca de saberes entre professores e nutricionistas da rede de ensino.

Observamos que mediante os impasses, não podemos nos render ao discurso de pessimismo, mas prosseguir em busca de novas possibilidades e estratégias promotoras da formação dos professores, de modo especial nos cursos de extensão universitária em parceria com as prefeituras locais e também nos cursos de graduação em Pedagogia por meio de atividades extracurriculares ou disciplinas opcionais a serem oferecidas ao longo do curso. No campo da educação é preciso “educar-se para”. Surgem, assim, diversas indagações, como: *Os professores são educados para colocar em prática a educação alimentar em suas próprias vidas ou têm dificuldade em incluir a alimentação saudável em seu próprio cotidiano?; As dificuldades na tarefa de se alimentar encontrada pelo professor afetam seu modo de ensinar e sua prática junto aos estudantes no cotidiano escolar?; O educador acredita que pode contribuir com a transformação na qualidade de vida de seus alunos por meio da educação alimentar?; “Como ensinar” a temática alimentar na escola?*

Notamos que ainda há muito a se discutir no âmbito educacional sobre “o papel de quem educa e como se deve educar para a alimentação saudável na escola”. Talvez seja prudente conhecer as leis e o direito à alimentação escolar, um grande passo para o exercício da cidadania, porém entendemos ser necessário bem mais, talvez seja necessário encontrar meios de sustentabilidade para as propostas de ensino alimentar que apresentem uma pedagogia do alimento, pois entendemos que é imprescindível buscar a formação do professor para o exercício do ensino alimentar, seja nos projetos extracurriculares dos cursos de graduação, seja nos cursos de extensão universitária ou em demais cursos credenciados e reconhecidos pelo Ministério da Educação.

A formação e capacitação dos profissionais atuantes no campo da educação deve se encontrar na universidade, nos cursos de extensão e para além dos cursos e muros acadêmicos, no encontro da diversidade do conhecimento, da valorização dos saberes e na partilha das experiências, de modo a possibilitar que se ampliem horizontes, se tome o gosto pelo saber. Saber com gosto e sabor de quero mais!

4.2- Discursos e práticas que atravessam a educação alimentar

Face ao exposto, consideramos que os documentos e legislações referentes à alimentação escolar apresentam discursos atravessados por práticas contraditórias no âmbito do

contexto e realidade das escolas brasileiras. Muitos são os discursos apresentados à sociedade no tocante à educação alimentar e nutricional especialmente direcionados à infância e adolescência, bem como quanto à importância da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar. Inúmeros discursos surgiram em torno da importância da alimentação saudável ao longo do tempo, mas do ponto de vista da análise de Foucault ([1969]1987):

[...] os discursos não são autônomos e nem são neutros. Todo discurso é discurso de alguém e a compreensão das razões do discurso nos leva a buscar compreender quem o proferiu e em que condições sociais ele foi produzido. A linguagem não é neutra e nem está acima das lutas sociais, mas, ao contrário, é perpassada por estas lutas, é expressão delas e toma parte nelas. (FOUCAULT, 1987, p. 114).

Dessa maneira, entendemos que o discurso não é neutro, mas portador de sentidos que, de acordo com Foucault (1987), expressam as lutas em torno da verdade e do poder. Em relação a esse autor, destacamos “A arqueologia do saber” (1995), no qual os discursos são entendidos como práticas econômicas, políticas e sociais que por vezes se contradizem, se confrontam. O discurso de longevidade e vida saudável disseminados em nossa sociedade atual pode exemplificar esse processo contraditório no qual o mercado “vende a ideia” de que a saúde e a perspectiva de vida se oferecem àqueles que dispõem de condições econômicas favoráveis para o consumo de determinados alimentos e produtos. Dessa maneira, produtos e suplementos alimentares, considerados “saudáveis”, seduzem o consumidor com falsas promessas de “milagres” ao lado de dietas da moda com vistas ao melhoramento do desempenho físico.

Desse modo, a indústria dos alimentos funcionais²⁴ e demais produtos nas versões *diet* e *light*²⁵ se expande no mercado via publicidade, gerando novos desejos e demandas de consumo na população, que por sua vez tem alimentado um ciclo interminável.

Nesse sentido, destacamos que a alimentação, a princípio considerada aspecto de sobrevivência, passa por transformações ao longo do tempo, suscitando preocupações no campo da ciência e nutrição no que se refere ao controle de doenças e à normatização do comportamento dos indivíduos, exigindo demais regulamentações. Essas transformações no

²⁴ **Alimentos funcionais** são alimentos ou ingredientes que produzem efeitos benéficos à saúde, além de suas funções nutricionais básicas, podendo desempenhar um papel potencialmente benéfico na redução do risco de doenças crônicas degenerativas, como câncer e diabetes, dentre outras. A indicação fica no maior uso de vegetais, frutas, cereais integrais na alimentação regular, já que grande parte dos componentes ativos estudados se encontram nesses alimentos. (BIBLIOTECA VIRTUAL EM SAÚDE, 2015).

²⁵ Os produtos **light** (leve, em inglês) são aqueles com teor reduzido de sódio, açúcares, gorduras ou colesterol. Já os *diets* (dieta, em inglês) têm em sua composição a ausência total de algum ingrediente em particular, como açúcar, gordura ou sal. O produto é usado, por exemplo, por diabéticos, já que não contém açúcar. (SAÚDE BRASIL, 2017).

consumo alimentar em geral são refletidas nas relações sociais dos indivíduos mediante o ato de se alimentar, atravessando também o lócus escolar, no momento das refeições.

Contudo, as transformações na alimentação escolar, acompanhadas por mudanças no cardápio, demandam repensar as necessidades alimentares, trazendo também novos conceitos. Dentre as modificações realizadas no campo da alimentação escolar, exemplificamos com a mudança da terminologia da palavra “merenda” para “alimentação escolar”, bem como a nova visão sobre as refeições escolares que ainda está em via de se concretizar. Porém, entendemos que não são ações isoladas ou mudanças nos conceitos sobre alimentação ou mesmo novas regulamentações sobre educação alimentar nas escolas que garantirão o êxito do projeto de alimentação escolar.

Observamos que muitas vezes o poder público ainda apresenta um discurso que visa responsabilizar os indivíduos pelo autocuidado, pela própria saúde e alimentação, mesmo sabendo que grande parte da população não apresenta condições favoráveis para tal conquista. Garantir o acesso à educação e alimentação de qualidade para todos os cidadãos é o mínimo que se pode fazer para que os demais discursos e propostas políticas não caiam em retóricas de “discursos vazios”.

Nesse contexto, observamos os apontamentos de Foucault (2000) referentes aos discursos de poder e promoção de saúde propagados nas escolas na contemporaneidade. Discursos que nos atravessam, constituem e oferecem uma ética, dentre as quais se incluem questões referentes a novas práticas de governo dos corpos infantis que pressupõem a tomada de medidas como a realização de exercícios e, sobretudo, a difusão de um estilo de vida ideal com a inclusão de novos cardápios visando à melhoria nutricional dos escolares. Dessa maneira, os estudantes em geral são compelidos a seguir recomendações de autocuidado, a adotar comportamentos saudáveis virtuosos, a consumir produtos que possibilitem a desejada vitalidade e longevidade, contribuindo para o aparecimento de uma população ativa, saudável e empreendedora de si.

Porém, ressaltamos que o governo dos corpos na contemporaneidade transformou-se em um processo massificado e, ao mesmo tempo, individualizado de gestão e de administração do corpo saudável, de maneira a excluir os demais corpos. Assim, os corpos fora do padrão ideal preconizado pela sociedade e resistentes a mudanças de hábito são mal vistos à medida que oferecem risco para a saúde própria, acarretando doenças e prejuízo para o sistema público de saúde. Dessa maneira, a promoção da saúde e da alimentação saudável nas escolas é também

uma forma de o governo operar seu poder, influenciando todos e fazendo de nós o que somos hoje.

Destacamos que, embora existam conquistas e melhorias na alimentação escolar ao longo do tempo, as políticas públicas relacionadas ao ensino alimentar ainda permanecem mal resolvidas, reflexo de um hiato entre promessas e propostas políticas e a realidade da alimentação dos estudantes brasileiros.

Como vimos nos itens estudados e nos documentos apresentados, a ênfase no trabalho pedagógico interdisciplinar aparece como elemento imprescindível para a concretização do projeto de educação alimentar. Contudo, a realidade escolar nos apresenta e revela a dificuldade do educador e da gestão escolar em aderir ao trabalho interdisciplinar, a ausência de uma sólida e contínua formação pedagógica e, por vezes, a ausência de registros dos projetos no Projeto Político Pedagógico das unidades de ensino, traduzindo a precariedade da proposta do programa de alimentação escolar.

A oferta de alimentação saudável aos escolares é um avanço muito importante das políticas públicas, porém a oferta do alimento ainda não incluiu um caráter pedagógico à alimentação escolar, de modo que aos olhos da comunidade escolar a alimentação ainda denota caráter assistencialista. Portanto, consideramos que, embora os estudantes se alimentem na escola, esse ato está longe de ser pedagógico.

Dessa maneira, para melhor compreender a temática dessa pesquisa, retomamos nossos objetivos iniciais de modo a contribuir para elucidar sobre como vem se constituindo a alimentação saudável e a educação alimentar nas escolas e quais as atuais condições ofertadas para que essa proposta se efetive no *lócus* escolar. Assim, ousamos partilhar o fruto de nossos estudos com os leitores que vierem a se interessar pela temática alimentar aqui apresentada.

Prosseguindo com nossa escrita, ressaltamos que para além da importância da formação contínua dos professores para melhor atuação profissional junto às escolas, existe também a necessidade de o educador no exercício profissional pesquisar e buscar conhecer o processo histórico e os “discursos” acerca das políticas que permeiam as unidades municipais de ensino ou demais locais onde o referido profissional venha a atuar. Dessa maneira, apresentamos a seguir um breve histórico de como vem sendo constituída a oferta do alimento e ensino alimentar na rede municipal de ensino de Rio Claro-SP.

CAPÍTULO 5

EXPERIÊNCIAS E REFLEXÕES ACERCA DA OFERTA DO ALIMENTO E DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR NA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RIO CLARO-SP

Neste capítulo, apresentamos algumas contribuições frutos de nossas experiências no campo educacional, de modo a propor reflexões acerca de como vem se constituindo a oferta do alimento e a proposta de educação alimentar nas escolas da rede municipal de Rio Claro-SP. Observamos que são raros os materiais para estudo e pesquisa sobre a “educação alimentar” nas escolas do referido município; daí a necessidade de partilharmos com educadores e demais estudiosos alguns registros acerca de propostas e ações no campo das políticas públicas que vêm colaborando com a instituição de projetos de educação alimentar nas escolas até os dias atuais. Apresentamos aqui um breve resgate histórico da oferta do alimento e educação alimentar no município.

Ao mergulharmos no tempo histórico acerca da construção das relações de ensino em Rio Claro, que inclui também a oferta alimentar nas escolas da cidade, nosso olhar atento e investigativo vai em busca de documentos e registros nas bibliotecas locais e também no respectivo Arquivo Público e Histórico municipal. Observamos que a ausência de imagens, registros e estudos sobre a temática alimentar nas escolas do município muito tem a revelar sobre o processo de construção da identidade educacional de seus estudantes.

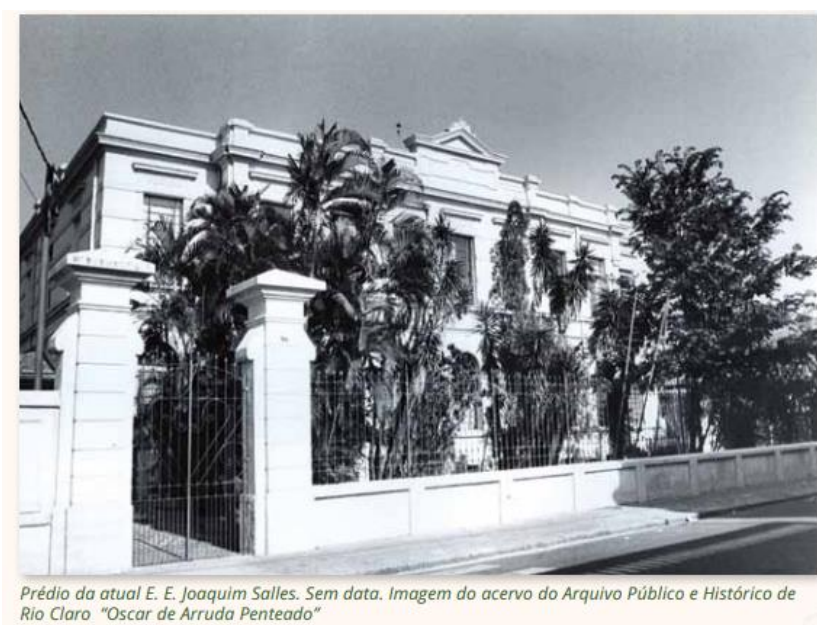
Ao procedermos ao resgate de determinados registros documentais em torno das Propostas Pedagógicas acerca da temática alimentar em Rio Claro, ousamos trazer algumas contribuições sobre como foram construídas as práticas referentes aos cuidados com a alimentação dos estudantes, cujo percurso histórico caminha lado a lado com a história da instituição dos estabelecimentos escolares locais.

Em consulta aos registros do Arquivo Público e Histórico municipal, observamos que na primeira metade do século XX, Rio Claro se destacava dentre as cidades do interior do estado de São Paulo pelos avanços no campo das políticas públicas voltadas à educação básica. Destacamos que o primeiro Grupo Escolar rio-clarense foi criado em 17 de fevereiro de 1900 com a denominação de “Grupo Escolar Coronel Joaquim Salles” (figura 4), seguido de outros grupos (“Grupo Escolar Barão de Piracicaba” e o “Grupo Escolar Marcelo Schmidt”), que no período republicano eram mantidos pelo governo estadual.

Destacamos que ao se iniciar o processo de descentralização do ensino²⁶ em Rio Claro, dentre as escolas citadas no parágrafo anterior, apenas o “Grupo Escolar Marcelo Schmidt” passa a ser municipalizado e recebe a denominação de “Escola Municipal de Ensino Fundamental Marcelo Schmidt”.

Observamos que o início da descentralização adotada pelo estado de São Paulo foi feito de forma lenta e gradual como, por exemplo, a municipalização da merenda escolar (Lei nº. 4.021, de 22 de maio de 1984, regulamentada por decretos posteriores), dando aos municípios tempo para se adaptarem à nova realidade e às novas responsabilidades.

Figura 4 - Primeiro Grupo Escolar de Rio Claro - “Coronel Joaquim Salles”, fundado em 1900



Fonte: Escolas Municipais de Rio Claro, 2014, p. 29

Ao olharmos para a estrutura dos grupos escolares, ao longo do tempo verificamos que o planejamento estético das unidades, para além da construção das paredes e janelas, inclui, por meio da disposição do mobiliário escolar, salas de aula, cozinhas e refeitórios, concepções acerca do que eram as prioridades nos estabelecimentos de ensino à época.

Diversos autores vêm abordando a questão do espaço escolar como objeto para a construção histórica do processo de institucionalização da escola no Brasil, entre eles Faria

²⁶ **Descentralização:** [...] concebida como o conjunto de ações políticas presentes na reforma do Estado brasileiro, que objetivaram e ainda objetivam descentralizar para o mercado ou para a sociedade as responsabilidades pelo social. [...] Nos estudos de Peroni (2003) “a descentralização pode adquirir conteúdo mais amplo ou mais restrito”, podendo ser de uma esfera para outra ou no interior de uma mesma federação, ou, ainda, do aparelho do Estado para a sociedade. (SOUZA, 2015).

Filho (1998, 2000) e Vidal (2000). Dessa maneira, não podemos negar que a constituição do espaço escolar trouxe uma nova forma de vermos e pensarmos sobre a importância do ensino escolar.

O espaço físico dos grupos escolares rio-clarenses no período republicano, e também das instalações escolares no período contemporâneo, foi fundamental para se tratar as questões de higiene e saúde do escolar, nas quais se incluem também locais apropriados para alimentação dos estudantes. A princípio, nos municípios não havia grande preocupação em suprir as necessidades de alimentação dos escolares. Na década de 1920 era comum que as crianças levassem sua própria refeição para a escola e, por volta de 1930, foi instituída a “Caixa Escolar” para que as crianças pudessem ter acesso ao lanche no intervalo das aulas; tem-se assim início a preocupação com a alimentação na escola.

De acordo com o Portal Cidade de São Paulo - Educação (2020) a “Sopa Escolar” constitui a primeira forma de suplementação alimentar:

[...] preparada nas residências das famílias, era transportada até as escolas. Nessa época, entretanto, não havia a preocupação com o estado nutricional das crianças que recebiam o alimento [...] a assistência alimentar nas escolas do país foi uma iniciativa voluntária da comunidade, promovida pelos contribuintes da “Caixa Escolar” hoje Associação de Pais e Mestres. (PORTAL CIDADE DE SÃO PAULO, 202-).

Em meados da década de 1940, o surgimento da rede municipal de ensino foi oficializado pela Lei nº. 4 de 1948, com a primeira sala de aula na Escola Municipal da Vila Paulista e o primeiro Jardim de Infância Municipal criado em 1949, com sede no bairro da Vila Aparecida, tendo princípio assistencialista e recreacionista, e tempos depois transformando-se em instituições com finalidade educativa. Nessa época, alguns estabelecimentos de ensino em Rio Claro eram instalados em residências com salas adaptadas para receber os estudantes; muitas vezes, o momento da “merenda” era realizado na própria sala de aula, onde era servida a comida e disponibilizados copos, pratos e talheres para o desjejum dos estudantes. Em meio a novas necessidades sociais no município se estabeleceram novas unidades escolares, com oferta de alimento para os estudantes e iniciação de algumas práticas alimentares no ambiente escolar.

Destacamos que registros da década de 1970 apontam para uma significativa expansão na oferta de educação pré-escolar na cidade; a preocupação com a higiene e bem-estar no recinto educacional inclui demandas para a construção de vários prédios escolares em espaço apropriado e planejado para melhor atender as crianças de três a seis anos de idade. Em 1970,

a Lei nº. 1.187 cria a primeira escola municipal infantil, com a denominação de “Parque Infantil Modelo”, posteriormente E.M.E.I. Dr. Paulo Koelle (figura 5), com amplas instalações, parque infantil, piscina, área verde, salas de aula, cozinha (figura 6) e demais dependências. Posteriormente, mais prédios de atendimento à educação infantil foram criados, cuja expansão física se mantém até os dias atuais.

Figura 5 - Primeira escola projetada para Educação Infantil em Rio Claro-SP



Fonte: Escolas Municipais de Rio Claro, 2014, p. 169

Figura 6 - Cozinha escolar (Unidade escolar Dr. Paulo Koelle, 1986)



Fonte: RIO CLARO. Acervo Escola Municipal “Dr. Paulo Koelle”

Assim, notamos que mediante a necessidade de ampliar os espaços educacionais na cidade, devido à saturação de vagas existentes, fez-se com que se iniciasse um processo de ampliação da rede municipal em estabelecimentos ou casas alugadas, a fim de atender a demanda infantil. Ainda na década entre 1970 e 1980, muitos estabelecimentos de ensino não

tinham um espaço definido para servir as refeições às crianças, de modo que era comum ver estudantes alimentando-se no interior da própria sala de aula, pois os aparatos necessários eram disponibilizados por funcionários da escola que se encarregavam de levar e recolher os recipientes com a comida, bem como os talheres utilizados.

Foi somente no final da década de 1980 que se iniciou na rede municipal de ensino o processo de atendimento infantil das crianças na faixa etária de seis meses a três anos de idade em estabelecimentos específicos, conhecidos pela denominação de “creches” com especial atenção em prover os locais com recursos materiais adequados. A atenção dispendida na criação das creches incluía desde seu planejamento arquitetônico, mobiliário escolar, salas de aula, cozinhas e refeitórios, até a atenção para a importância de formação dos profissionais em atuação no ato de ensinar. Em 1986 foi inaugurada a primeira creche municipal no bairro Chervezon, chamada “Creche Francisca Coan”. A partir daí, as unidades filantrópicas (Creche Santa Rosa, Comecinho de Vida e Santo Antônio), foram incorporadas pelo poder público que passou a subsidiá-las com recursos humanos e demais materiais. Dessa forma, evidencia-se a preocupação do poder público com o atendimento dessa modalidade de ensino oferecida às crianças do município. Tais estabelecimentos, na função social de atender as mães trabalhadoras do município, cumpriam adequadamente seu papel assistencial, e eram vinculadas ao Fundo Social de Solidariedade.

Na década de 1990, o Decreto nº. 4.423, de 13 de março de 1992, alterou os nomes das creches, denominando cada unidade existente no município como “Centro Educacional Municipal Infantil – CEMI”. Devido às transformações ocorridas no campo da educação, as creches foram repensadas quanto ao seu papel educativo e pedagógico, fomentando uma nova política educacional, pela qual o assistencialismo dá lugar ao cuidar, educar e brincar.

Na Rio Claro da década de 1990, geralmente o momento das refeições escolares era seguido pelo intervalo dos professores para o café e as crianças ficavam sob tutela dos funcionários e monitores da escola, fato que revelava o momento da alimentação apartado das atividades de ensino, sem remeter às propostas político pedagógicas da escola. Todavia, os estabelecimentos de ensino em módulo de locação deram lugar ao planejamento e construção de unidades escolares com fins educativos paralelamente a novas concepções de ensino, cuja proposta pedagógica visa ao desenvolvimento integral da criança e à promoção de ações que lhe garantissem os seus direitos e o respeito pela sua individualidade e sua capacidade. O espaço físico das unidades escolares de Rio Claro ganhou nuances de ambiente acolhedor e adequado ao desenvolvimento físico e intelectual da população infantil. Assim, houve um avanço ao

longo do tempo no tocante ao planejamento destinado ao espaço para alimentação escolar que resultou na construção e reformas de algumas escolas municipais com a inclusão de cozinhas melhor equipadas e ampliação dos refeitórios escolares já existentes.

Ressaltamos que a rede municipal de ensino de Rio Claro, a partir de 1998, buscou elaborar uma linha pedagógica tanto para a Educação Infantil, quanto para o Ensino Fundamental I com princípios de ensino não mais assistencialistas. Atualmente, todas as escolas da rede têm oferecido alimentação aos estudantes, com a preocupação de nutrir adequadamente as crianças, com cardápios elaborados por nutricionistas, preparo em espaço adequado e com devida higiene e em locais específicos para alimentação com refeitórios adequados (embora nem sempre tenha sido assim). Em destaque, as imagens seguintes evidenciam a organização do espaço físico em que se realizam as refeições escolares em Rio Claro, bem como os talheres e adereços usados pelos estudantes (figura 7).

Figura 7 - Refeitórios escolares

Refeitório e cozinha:

Escola Municipal Prof. Hélio Jorge dos Santos



Fonte: (RIO CLARO, 2014, p. 100)

Refeitório e cozinha:

Escola Prof. Antonio Sebastião da Silva



Fonte: (RIO CLARO, 2014, p. 43)

Crianças no refeitório

Escola Prof.^a Maria Teixeira Fittipaldi



Fonte: (RIO CLARO, 2014, p. 148)

Crianças conhecendo a cozinha escolar



Fonte: (RIO CLARO, 2014, p. 49)

Acrescentamos que a alimentação nas escolas municipais de Rio Claro oferece, para além de uma alimentação cada vez mais saudável, a garantia do direito à alimentação aos estudantes durante o período de aulas, buscando incluir o ato da alimentação escolar na prática pedagógica de ensino. Dados da Secretaria Municipal de Educação apontam que em 2019 a rede municipal de educação de Rio Claro contava com cinquenta e cinco unidades escolares atendendo crianças na Educação Infantil e Fundamental I, prioritariamente. Algumas escolas oferecem a modalidade de Educação de Jovens e Adultos e, dentre elas, uma escola na área rural se destaca pelo Ensino Fundamental I, voltada para a área de produção agrícola, conhecida popularmente como “Escola Agrícola”, cuja denominação atual oficial é Escola Municipal Agrícola de Ensino Fundamental “Eng. Rubens Foot Guimarães”.

5. Merenda escolar, municipalização e mudanças no Programa de Gestão Alimentar em Rio Claro-SP

O processo de municipalização do ensino no estado de São Paulo teve início em 1996, com pouca adesão inicial (MARTINS, 2003). O objetivo foi a descentralização da gestão, permitindo a aplicação racional dos recursos, envolvendo a comunidade na fiscalização da administração escolar. A partir de 2003, o processo foi expandido para a maior parte dos municípios paulistas, que passou a agregar as responsabilidades pelo Ensino Fundamental I.

Ressaltamos que o processo educacional em Rio Claro passou por importantes mudanças, especialmente a partir de 2006, quando o estado de São Paulo propõe uma nova gestão educacional à cidade, com amplas mudanças no ensino, que culminou com a sua municipalização.²⁷ Dentre as diversas mudanças no ensino, destacamos a nova determinação para as escolas estaduais com Ensino Fundamental I que, por muito tempo, estiveram sob responsabilidade do Governo Estadual e passaram à responsabilidade do município. Destacamos que nosso estudo não pretende se aprofundar sobre demais modificações ocorridas no ensino, mas apontaremos alguns recortes referentes à municipalização e terceirização da oferta de alimentação escolar em Rio Claro.

²⁷ **Municipalização** é a passagem de encargos e serviços que possam ser desenvolvidos mais satisfatoriamente pelos municípios. Deve ser entendida como o processo de levar as decisões dos serviços à população e não apenas o repasse dos encargos para as prefeituras. A municipalização garante organizar o trabalho do Estado, permitindo maior racionalidade, agilidade e eficiência. (PORTAL DA EDUCAÇÃO, 2021).

Em 2006, após algumas reuniões entre a nova gestão estadual e gestores responsáveis pelo Programa Alimentar de diversas escolas do interior do estado de São Paulo, perceberam-se avanços nas discussões sobre a oferta da merenda escolar nos municípios e seu complexo gerenciamento, com sugestões de mudanças no seu gerenciamento e redirecionamento na elaboração, preparo e distribuição da alimentação escolar.

Justificativas de que a complexidade existente no programa da alimentação escolar não permitia que os gestores dedicassem seu tempo à formulação de projetos e o estabelecimento de planos e diretrizes, dedicando-se, na maioria das vezes, a gerir as questões do cotidiano escolar, como problemas com pessoal, com fornecedores, manutenção das cozinhas, entre outros, tais justificativas apontaram para o caminho da terceirização. Desse modo, Rio Claro passou a aderir à gestão terceirizada²⁸ de recursos da alimentação escolar no lugar da gestão centralizada.²⁹

O Programa de Gestão de Terceirização da Merenda em Rio Claro ocorreu entre 2006 e 2009, sendo que de início gerou grande expectativa junto à comunidade de pais dos estudantes da rede municipal e de gestores de escola que aguardavam por mudanças positivas. Porém, constatamos por meio de reportagens jornalísticas e registros no Arquivo Público e Histórico municipal que a implementação da terceirização em Rio Claro encontrou muitos obstáculos, como a dificuldade em regularizar o envio dos produtos alimentícios, tendo como consequência o desperdício de alimentos, que por vezes estragavam em virtude de os prazos de validade expirarem; a pouca aceitação pelo corpo discente dos produtos formulados; além de uma série de outras dificuldades que inviabilizaram o processo, que seguia um padrão de parceria entre o governo estadual e federal.

Durante o governo municipal de Rio Claro, em 2007, a implementação do modelo de gestão terceirizada do Programa de Alimentação Escolar também apresentou desvantagens,

²⁸ **Terceirização:** Nesta forma de gestão, uma empresa é contratada para fornecer a alimentação pronta aos escolares. As compras dos gêneros alimentícios são realizadas pela prefeitura ou pela Secretaria Estadual de Educação, que também define o cardápio e fiscaliza a execução da alimentação escolar feita pela empresa. As refeições podem ser preparadas numa cozinha-piloto ou a empresa pode utilizar o espaço físico da própria escola. As principais vantagens são uma alimentação mais variada e o número menor de funcionários da prefeitura ou do estado envolvidos na alimentação escolar. As desvantagens são o custo elevado das refeições, as(os) merendeiras(os) concursadas são remanejadas(os) para outras funções e o fato de que o dinheiro que está sendo pago à empresa poderia ser utilizado na contratação de merendeiras, na reforma das cozinhas, na compra de equipamentos de melhor qualidade, entre outros. (SANTOS, 2016).

²⁹ **Gestão Centralizada:** Nessa forma de gestão, o setor de alimentação escolar da Secretaria de Educação gerencia o recurso, através da compra dos gêneros alimentícios, planejamento orçamentário, elaboração de cardápios, supervisão e avaliação da alimentação escolar, armazenamento dos produtos e distribuição dos alimentos. Suas principais vantagens são: a escola não se responsabiliza pela compra dos alimentos, não há necessidade de um estoque grande nas unidades escolares, o que minimiza um possível desperdício, além de que os gêneros podem ser adquiridos com um preço mais baixo devido ao grande volume comprado. (SANTOS, 2016).

como o alto custo, a falta de especificação técnica, cujas cozinheiras terceirizadas eram responsáveis pelo controle da alimentação oferecida; a ausência de fiscalização e controle quanto ao recebimento e repetição dos produtos recebidos, dentre outros obstáculos, que culminaram na ineficiência e ineficácia do programa na modalidade de gestão terceirizada.

Além disso, a terceirização das escolas no estado de São Paulo aconteceu em um contexto em que a maior parte das prefeituras que adotou essa modalidade de gestão não obteve sucesso e, mediante à série de denúncias de fraudes nos processos de licitação, o processo ficou comprometido (ver Anexo III). Em 2010, denúncias de formação de grupos de empresários e políticos interessados em superfaturar os produtos da merenda receberam o nome de “Máfia da Merenda”:

Máfia da merenda é acusada de movimentar R\$ 280 mi em notas frias

As empresas da chamada máfia da merenda são acusadas de movimentar R\$ 280 milhões em notas frias de 2008 a julho de 2010. O Ministério Público Estadual (MPE) obteve provas que mostrariam como funcionava o esquema. Os grupos Geraldo J. Coan e SP Alimentação comprariam notas fiscais e usariam fantasmas para sonegar impostos. Eles mantêm contratos com prefeituras de todo o País, inclusive com a cidade de São Paulo. As informações são do jornal *Estado de São Paulo*. As empresas atuam no ramo de terceirização da merenda de escolas públicas. A máfia pagaria propina para secretários municipais em troca dos contratos e forneceria um serviço de péssima qualidade. Elas negam as irregularidades e os pagamentos de propina. As prefeituras pagariam por esse serviço mais do que gastavam com a merenda antes da terceirização. (REDAÇÃO TERRA, 2010).

Investigações ocorreram e alguns empresários foram presos em setembro de 2010, dentre eles o proprietário da SP Alimentação, Eloizo Gomes Afonso Durães, acusado de envolvimento na referida máfia, suspeito de ter montado um esquema milionário para lavar dinheiro e corromper políticos de São Paulo, Minas Gerais, Rio Grande do Sul, Alagoas, Pernambuco e Maranhão. Porém, notícias veiculadas em diversos jornais em outubro de 2010 anunciam a soltura de todos os acusados no envolvimento com a máfia da merenda para aguardo do andamento do processo em liberdade.

Logo em seguida, ainda em 2010, demais notícias sobre o processo da terceirização em Rio Claro apontam para a eminência de fracasso da descentralização da merenda; devido aos desvios orçamentários e ao comprometimento da empresa responsável SP Alimentação, mostrou-se a necessidade de reestabelecer a antiga gestão e cancelar o processo de municipalização na cidade.

Observamos que, devido à constituição dos membros do Conselho de Alimentação Escolar ocorrer por indicação do prefeito da cidade, na época da terceirização, somada à inexperiência dos conselheiros sobre a gestão descentralizada na rede de ensino, poucas foram as interferências para amenizar a ineficiência da proposta naquele momento. Como apontou Bezerra (2016), a constituição do CAE:

[...] em geral, não tem correspondido a critérios participativos e representativos dos segmentos da população, pois a nomeação dos conselheiros pelos prefeitos segue, em geral, as regras do clientelismo, ou seja, são nomeadas somente pessoas comprometidas politicamente com a gestão municipal. Não acontecem reuniões regulares, abertas à população, tão pouco, decisões coletivas. Assim, a proposta de gestão participativa do programa, na maioria dos municípios, está muito aquém de sua efetivação. (BEZERRA, 2016, p. 91).

Reclamações frequentes das famílias dos estudantes junto à gestão escolar indicavam a insatisfação da comunidade em relação ao cardápio escolar no período de terceirização em Rio Claro, sobretudo pelo excesso de alimentos industrializados. Nos referidos cardápios, alimentos industrializados como salsicha e suco de caixinha, pratos doces como mingau, arroz doce, sagu, bolo, bolacha recheada de chocolate e leite achocolatado ou leite com enriquecedor sabor morango eram oferecidos constantemente às crianças. Grande parte da comida chegava aos estabelecimentos escolares semiprontas ou prontas para o consumo.

Na sequência, conforme o quadro 2, apresentamos um exemplar do cardápio escolar planejado para as escolas de Rio Claro no período de terceirização da alimentação escolar, organizado pela SP Alimentação (2007):

Quadro 2 - Cardápio escolar planejado para as escolas de Rio Claro no período de terceirização da alimentação escolar

SP ALIMENTAÇÃO ESCOLA DE ENSINO FUNDAMENTAL ENG. RUBENS FOOT GUIMARÃES – ESCOLA AGRÍCOLA – 2008					
2008	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	Leite com achocolatado	Bebida láctea de Farinha Láctea com flocos	Leite com enriquecedor sabor morango	Bebida láctea sabor chocolate	Leite com achocolatado
Intervalo	Biscoito ao leite	Biscoito Cream Cracker	Biscoito salgado	Biscoito Maria	Biscoito Maisena
Almoço	Macarrão ao molho com salsicha e salada (providenciada pela escola)	Arroz, feijão, carne iscas refogada, salada (da escola) e mamão	Arroz, feijão, frango refogado, salada (da escola)	Arroz, feijão, carne moída com cenoura, salada (da escola)	Arroz, feijão, omelete, (tomate e salsa), salada (da escola)
Merenda da tarde	-	Mingau de chocolate	Arroz doce	Pão com margarina e suco	Bebida láctea, Farinha Láctea com flocos, Biscoito salgado

Organização: VINHA, 2021

Dos alimentos apresentados no cardápio, observamos que aqueles excessivamente adocicados, como os mingaus, arroz doce, achocolatados, salsichas e biscoitos oferecidos pelas empresas terceirizadas na época da descentralização da merenda, atualmente foram banidos do cardápio escolar ou restritos a ocasiões eventuais.

Mediante o fracasso da proposta de terceirização da alimentação escolar em muitas cidades do interior de São Paulo, logo após as eleições de outubro de 2008, os novos gestores políticos retomaram o antigo sistema de centralização administrativa e a alimentação escolar voltou a ser regularizada em toda a rede municipal de Rio Claro, até os dias atuais. A experiência vivenciada mediante os obstáculos e ações malsucedidas com a terceirização da alimentação escolar em Rio Claro, trouxe novas maneiras de olhar para as políticas públicas e retomar propostas que aguardavam para serem efetivadas.

No referido município que viemos estudando, a alimentação escolar vem se aprimorando no sentido de oferecer aos estudantes refeições cada vez mais saudáveis, que incluem cardápios diversificados de acordo com orientação de nutricionistas, controle e fiscalização pelos Conselhos da Escola e Conselho de Alimentação Escolar e constante consulta à gestão escolar de modo a atender às demandas que possam surgir. Portanto, os avanços na oferta de alimentação escolar em Rio Claro se devem ao processo de construção democrática e gradativa participação da comunidade escolar, fazendo com que experiências transformadoras possam se estender por toda a rede municipal de ensino. Em destaque, apresentamos a seguir algumas inovações nos cardápios das escolas rio-clarenses, partilhando, assim, os sabores e dissabores que permeiam as refeições dos estudantes.

5.1. Cardápios escolares: sabores e dissabores

Os cardápios escolares nos revelam muito sobre a concepção que temos a respeito da oferta de alimento nos estabelecimentos de ensino, os quais, permeados por sabores e dissabores, se oferecem ora como elemento de primeira necessidade, para matar a fome dos estudantes, ora como elemento de comensalidade, promovendo cidadania entre os sujeitos, e sua concepção e organização têm se transformado ao longo dos anos, nos permitindo revelações sobre questões acerca da concepção de alimentação dos estudantes.

O que era considerado apenas um lanche ou refeição rápida no intervalo das aulas na década de 1930 sem o compromisso do Estado com a oferta do alimento nas escolas passou a ser “direito do cidadão”, com atenção especial voltada para a nutrição dos estudantes. A conquista de uma alimentação de qualidade nas escolas brasileiras foi expressiva, resultando no Plano Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (2009). As refeições escolares demandam planejamento, elaboração de cardápios, lista de compras, testes de aceitabilidade, avaliação,

enfim, envolvem um conjunto de ações de certa complexidade. Apontamos para a definição de cardápio, segundo a Resolução CFN nº. 465/2010, que registra:

É a ferramenta operacional que relaciona os alimentos destinados a suprir as necessidades nutricionais individuais ou coletivas, discriminando os alimentos, por preparação, quantitativo per capita, para energia, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais... Instrumento de planejamento que visa assegurar a oferta de uma alimentação equilibrada, garantindo os nutrientes necessários para a boa condição de saúde. (BRASIL, 2010).

Observamos também a Resolução FNDE/CD nº. 38 de 2009, que aponta ser do nutricionista a competência de planejar o cardápio da alimentação escolar de acordo com a cultura alimentar, dentre outras funções acrescidas de participação efetiva nas escolas. Porém, os momentos de visita das nutricionistas às escolas são cada vez mais raros. A integração do trabalho das nutricionistas com o trabalho pedagógico dificilmente acontece e muitos educadores desconhecem a nutricionista da rede de ensino.

Tentativas de aproximação entre nutricionista, família, estudantes e professores nem sempre ocorrem de modo favorável nas escolas, mas poderiam acontecer positivamente se os encontros entre as especialistas e demais integrantes da escola acontecessem de modo planejado e com maior frequência. Planejar, discutir e rever o cardápio escolar coletivamente seria uma solução para casos de rejeição dos alimentos por estudantes em determinadas escolas, evitando-se o desperdício e demais conflitos. Introduzir novos alimentos no cardápio escolar de modo gradativo e criativo tem sido uma maneira interessante apontada por especialistas em nutrição.

Se por um lado os cardápios do ano 2000 direcionados a atender as escolas de ensino fundamental de Rio Claro ofertavam alimentos adocicados para as crianças como arroz doce, biscoito com geleia e leite achocolatado em ambos os períodos escolares (manhã e tarde), em 2015 os doces foram praticamente banidos dos cardápios escolares, para desgosto de algumas famílias. É notável a recusa dos estudantes, sobretudo das crianças na creche, por tomar a mamadeira ou leite sem adição de sabor ou complementos, além de causar desperdício do produto, constatação que pode estar relacionada a hábitos alimentares desconexos do contexto familiar.

No ambiente familiar sabemos que costumeiramente as mamadeiras e leite oferecidos às crianças possuem cor e sabor, enquanto que, no ambiente escolar, determinações nutricionais indicam a oferta de leite sem demais complementos e isentos de açúcar. E embora saibamos da necessidade real em se prevenir a obesidade infantil, observamos que a retirada ou substituição

de alguns ingredientes do cardápio infantil deveria ser realizada em coparceria com os familiares, de modo gradativo e com maior ponderação.

Observamos que, de modo geral, familiares e educadores da escola não são consultados nem convidados a participar com sugestões a respeito do cardápio escolar, realidade que exige mudanças. Dessa maneira, entendemos que a falta ou ausência efetiva na atuação das nutricionistas no trato com as famílias e estudantes não traz eficácia a novas propostas de alimentação.

Para melhor compreender sobre os cardápios escolares, apresentamos uma breve análise dos cardápios de Rio Claro nos anexos IV e V ao final do manuscrito, contendo sugestões de preparações semanais planejadas de acordo com as modalidades de ensino no município, no período entre 2000 e 2015 (com prevalência até 2019).

As modalidades de ensino em Rio Claro a serem contempladas pelo cardápio escolar são: Educação Infantil, dividida entre as seguintes etapas: Berçário, cujo atendimento beneficia crianças na faixa etária de zero a um ano de idade; Maternal, cuja faixa etária compreende crianças de dois a três anos; Educação Infantil, de três a cinco anos, e Ensino Fundamental, cuja faixa etária inicial se dá a partir dos seis anos. Destacamos que a matrícula dos estudantes nas escolas públicas divide-se em turnos que compreendem o período parcial (quatro horas) e período de horário integral (oito horas). Portanto, os cardápios elaborados por nutricionistas, para os estudantes das diversas modalidades de ensino em Rio Claro devem se adequar às referidas faixas etárias dos alunos e diferentes turnos de aula, levando-se em conta as especificidades de cada unidade escolar.

Por meio do cardápio de alimentação escolar é possível observar resistência a novas concepções de alimentação na escola e/ou falta de atualização de conhecimento dos nutricionistas em relação à proposta alimentar vigente. Esses impasses e contradições podem ser observados no cardápio de 2000, elaborado para atender à rede municipal de ensino de Rio Claro, mais precisamente às creches e estabelecimentos de educação infantil e ensino fundamental.

O cardápio elaborado em Rio Claro para as escolas do Ensino Fundamental em 2000, referente às crianças que estudam em período parcial, traz anotações da nutricionista em relação ao número de quantidade de proteínas e calorias em cada refeição. Porém, a mesma nutricionista, ao planejar os cardápios para a creche, não tem preocupação em manter as anotações referentes à quantidade de proteínas e calorias recomendadas aos pequenos estudantes.

Elaborado sob responsabilidade de nutricionistas, o cardápio faz uso do termo “merenda” originado em 1930, em desuso e inadequado face a nova concepção de proposta alimentar que orienta o uso atual da terminologia “alimentação” para designar a refeição escolar. O uso do referido termo pela nutricionista municipal revela resistência ou desconhecimento da profissional às novas mudanças ou, ainda, falta de sintonia com a atual proposta alimentar.

Demais controvérsias podem ser observadas nos cardápios das escolas municipais de Rio Claro em 2000 ao verificarmos que os especialistas responsáveis pela alimentação escolar denominavam de “jantar” as refeições servidas no período da tarde (geralmente às 15h), com prevalência constante de uma única opção, “a sopa”. Contudo, apontamos que essa situação não se tem modificado, pois nos cardápios oferecidos às crianças no período da tarde em 2015 o uso do termo inapropriado ao se referir ao “jantar” ainda persiste. Esse fato, desconectado da realidade dos horários de alimentação familiar e das atividades pedagógicas (noções espaço-temporais), tem gerado descompasso e estranheza nas crianças das creches, que não compreendem “por que o jantar na escola” acontece durante o dia.

Algumas famílias, ao final do período escolar, costumam pedir informações aos educadores, indagando se a “criança jantou na escola”, e ficam felizes quando a resposta é afirmativa. Porém, o “jantar servido na escola” significa para muitas famílias a desobrigação com a alimentação dos filhos no período noturno, acarretando em atitudes equivocadas de alguns pais que oferecem apenas leite, macarrão instantâneo ou bolachas para as crianças antes de dormir, sem se preocuparem com a qualidade da alimentação infantil.

Acrescentamos que quando especialistas de alimentação escolar, ao insistirem em denominar as “refeições da tarde” como “jantar”, fazem com que os demais integrantes da escola (merendeiras, monitores e educadores infantis), reproduzam esse termo e a noção que evoca, contribuindo para perpetuar no imaginário social a concepção assistencialista do papel escolar.

Entendemos que incluir o momento das refeições como ato pedagógico nos parece um aspecto significativo para a valorização da escola e do papel educativo que se insere de modo coparticipativo na educação dos sujeitos. Embora nas escolas se ofereçam aos estudantes cada vez mais alimentos saudáveis, mais frutas, verduras e legumes e se estabeleçam horários e uma certa rotina alimentar, necessários ao bom funcionamento do local, nem sempre os estudantes se agradam com determinados horários e cardápios, e esse fato precisa ser avaliado e revisto pelas escolas.

O descontentamento de alguns estudantes com os horários das refeições e a recusa a determinados alimentos no cardápio das escolas públicas (sopa), também têm gerado bastantes conflitos e manifestações de resistência no próprio refeitório escolar. Porém, o comportamento das crianças no momento das refeições ao longo do ano tende a se “normatizar ou normalizar”, à medida que os combinados são estabelecidos e que a maioria das crianças passa a se adaptar aos horários e à rotina escolar.

Observamos também que os cardápios escolares refletem concepções do governo frente às necessidades da população, sobretudo quando se trata de amenizar a carência alimentar e prevenir o adoecimento das crianças, como podemos exemplificar com o uso de suplementação alimentar nas creches e unidades infantis.

Para o ano 2000 podemos constatar, por meio dos cardápios escolares de Rio Claro, que as creches municipais utilizam leite com fórmula³⁰ ou suplemento alimentar na mamadeira dos bebês. Nos demais cardápios elaborados para as creches e unidades escolares de educação infantil em 2015, conforme indicado no anexo IV, é possível notar a oferta do leite sem complementos e demais aditivos para as crianças e restrições no uso de açúcar nas receitas infantis, até o presente momento.

Medidas equivocadas de demais governantes continuam a ocorrer e retratam o descaso com a alimentação escolar no Brasil, como a tentativa frustrada da inclusão da “farinata”³¹ nas merendas escolares de São Paulo em 2017. Constantes denúncias de casos de fraude e corrupção relacionados a desvios da “merenda” têm revelado a situação de desrespeito com o Programa Alimentar, que precisa ser combatido com maior rigor de medidas.

Contudo, é possível verificar que, paulatinamente, modificações favoráveis vêm ocorrendo em relação à oferta de alimentação escolar nos municípios, de modo que já é possível constatar nos cardápios escolares a presença de maior variedade de alimentos como frutas, legumes e verduras ofertados aos estudantes.

Em meio a sabores e dissabores, a alimentação e os cardápios escolares vão sendo (re)construídos e transformados constantemente, de modo a atender às necessidades dos estudantes.

³⁰ **Leite com fórmula** acrescido de suplemento alimentar nas creches; leite com fórmulas e suplemento alimentar, ver Lei nº. 11.265, de 3 de janeiro de 2006 que regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância. (BRASIL, 2006).

³¹ **Farinata** (apelada de ração humana) é um alimento granulado, feito a partir de itens perto do vencimento de consumo que, submetidos a um processo de desidratação se transforma em uma mistura comestível, com vistas a serem doados a famílias carentes e integradas na alimentação escolar. (POLTRONIERI, 2017).

5.2. A alimentação escolar e a diversidade nos modos de servir nas escolas municipais de Rio Claro-SP

Observamos que as escolas da rede municipal de Rio Claro vêm proporcionando a todos os estudantes uma alimentação de maior qualidade, com a presença de alimentos *in natura* ou minimamente processados e aumento da oferta de frutas, legumes e verduras nos cardápios escolares, de acordo com as orientações do Guia alimentar (2014). Os alimentos do cardápio escolar em Rio Claro são selecionados e seu consumo planejado por nutricionistas, conforme as determinações do PNAE. Dessa maneira, a alimentação nas escolas do município tem se mostrado adequada em conformidade com as determinações do programa, de modo a limitar o consumo de alimentos ultraprocessados no cardápio escolar. Além disso, o município tem apresentado propostas inovadoras no tocante aos modos de servir os estudantes nos refeitórios escolares, sobretudo com a introdução do sistema *self service* nos refeitórios de algumas unidades de ensino fundamental e também em algumas escolas de educação infantil.

Entendemos que a decisão do gestor escolar de aderir ou não a novos modos de servir os estudantes precisa ser uma decisão coletiva e democrática que exige consulta a todos os educadores e integrantes da escola, levando-se em consideração o contexto de realidade e singularidade de cada estabelecimento de ensino, como ocorre na rede municipal de ensino de Rio Claro. A adesão a novas maneiras de servir a alimentação escolar também pressupõe que um treinamento prévio seja disponibilizado aos educadores e demais funcionários da escola, a fim de que todos percebam as refeições como extensão do ato educativo e projeto educacional da escola.

Destacamos que o momento das refeições das creches municipais é planejado bem antes do início do ano letivo. Antecipadamente, gestores da educação e nutricionistas devem (ou deveriam), por meio de reuniões, estabelecer diálogo a fim de planejarem o momento da refeição, discutir sobre a organização em relação à forma de servir os cardápios, a disponibilidade e número de funcionários presentes no refeitório, estabelecer normas referentes ao uso dos utensílios da cozinha, distribuição e horário das refeições e, principalmente, que venham a socializar a proposta pedagógica a todos os funcionários e professores da unidade escolar, promovendo diálogo em torno de procedimentos e práticas a serem efetivadas coletivamente. Assim, entendemos ser essencial que as ações de todos, educadores e demais integrantes da escola, sejam unânimes no tratamento das questões alimentares na ocasião das

refeições dos estudantes. Os modos de servir as refeições aos estudantes requerem um protocolo de regras e condutas sob coordenação pedagógica.

De modo geral, alguns gestores de escolas infantis preconizam que o sistema *self service* possibilita o exercício da autonomia às crianças na hora da escolha alimentar, além de promover sua mudança de comportamento. Diminuir o desperdício de comida, trabalhar a sustentabilidade alimentar e desenvolver a autonomia tem sido um dos objetivos do projeto *self service* de alimentação.

Nas escolas municipais de educação infantil de Rio Claro é possível observar que o momento das refeições sempre é realizado em companhia dos professores e da equipe auxiliar; é um momento especial, de se sentar junto à turma e, além do “cuidar” das crianças, é momento e espaço para compartilhar a alimentação com o outro e receber orientações como, por exemplo: *não se pode pegar toda carne para si se há mais seis colegas na mesa para se servirem*.

Observamos que nas escolas que optam pelo sistema *self service* nos refeitórios escolares as escolhas não são amplas; não há dois tipos de carnes ou dois tipos de legumes no cardápio para as crianças escolherem, ou seja, não há opções. Porém, ao longo do tempo, as crianças aprendem a optar pela quantidade de alimento de modo a ficarem satisfeitas, evitando desperdício dos alimentos. De modo geral, algumas crianças costumam excluir determinados alimentos do cardápio, enquanto outras preferem comer somente um tipo de alimento: há, por exemplo, crianças que preferem alimentar-se de arroz durante todo o ano letivo, causando preocupação a todos. Embora muitas vezes os educadores escolares incentivem o consumo de todo alimento disponível no cardápio junto às crianças e também notifiquem a família sobre o comportamento de resistência frente ao consumo de alimentos novos ou de determinado alimento, esse evento costuma persistir o ano todo.

Portanto, entendemos que permitir que as crianças pequenas façam escolhas durante o momento da alimentação escolar com intuito de que desenvolvam a autonomia pode ser arriscado, visto que crianças pequenas não são capazes de perceber que comer apenas um tipo de alimento é prejudicial à saúde; assim, é necessária a interferência de um adulto responsável que estabeleça regras em situações cotidianas no ambiente escolar.

Na hora do almoço na creche é permitido às crianças experimentarem sentimentos de cooperação e igualdade nas suas relações, ocasião para exercitarem a linguagem e o uso de palavras polidas, como *por favor*, *obrigado* e *desculpe*. É momento de participação das crianças na distribuição das colheres, na escolha dos ajudantes na arrumação da mesa e na contagem dos pratos, envolvendo maior consciência de pertencimento ao grupo.

No momento das refeições, as crianças pequenas iniciam aprendizado coletivo estabelecendo relações com o outro, observando e experimentando o que chamamos de regras sociais ou boas maneiras. É também nesse meio social que a criança vai moldar suas preferências alimentares e sua independência motora para alimentar-se sem ajuda, o que ocorre entre dois e cinco anos de idade.

Detalhes como a organização da mesa para as refeições, a disponibilidade dos recipientes com o alimento, o uso dos talheres, as toalhas utilizadas (que precisam ser de cor clara e, preferencialmente, sem estampas), o uso de guardanapos descartáveis, a escolha de música ambiente ou não, enfim, o preparo de todos os aparatos necessários para tornar o momento agradável, são aspectos importantes a serem considerados.

Para além da comensalidade, o contato das crianças com os adultos no momento da refeição escolar possibilita que se estabeleçam relações afetivas, para além dos cuidados e atenção necessários às crianças. Ressaltamos que também é necessário estabelecer combinados com as crianças, como o estabelecimento de regras, como por exemplo: *“todas as crianças precisam e/ou devem ser estimuladas a alimentar-se minimamente de dois grupos de alimentos disponíveis no cardápio do dia”*.

A presença dos educadores à mesa do refeitório com as crianças, comendo juntos, é algo muito importante, à medida que as crianças possam imitá-los e também é uma excelente oportunidade de aprendizagem alimentar. Nessas interações de professores e crianças e de crianças com seus pares, constroem-se conhecimentos sociais importantes, como as trocas afetivas resultantes dos conflitos, resistências e apaziguamentos junto à mesa das refeições.

De acordo com Weiss (1999), o momento das refeições escolares é uma possibilidade de ensino. A mesma autora aponta que é possível proporcionar às crianças momentos educativos ao pôr a mesa:

[...] Também podem ser realizadas oficinas de mestre cuca, onde as crianças executam uma receita, escolhida por elas mesmas, manipulando cada ingrediente, misturando, preparando, fazendo a sua própria refeição naquele dia, adquirindo simultaneamente noções de quantidade, peso, consistência, etc. Atividades como piquenique na rua ou na própria sala de aula, simular um restaurante criando o cardápio, dispendo as mesas, incrementando a decoração, nomeando uma criança no papel de caixa, outros de garçom e outras como clientes, também podem ser desenvolvidas. Valorizar datas festivas na alimentação, músicas que estimulem a aceitação alimentar, ensinar hábitos de higiene, tais como: lavar as mãos antes e após as refeições, escovar os dentes após o lanche, comer sem fazer muita sujeira na mesa, limpar o que sujam, são aspectos que podem ser trabalhados. (WEISS, 1999, p. 104).

Muitas atividades também podem acontecer em torno do plano de ensino das escolas, de modo especial quando se trata da temática de ensino alimentar. Observamos que a rede municipal de ensino de Rio Claro tem apresentado alguns projetos referentes à alimentação saudável, incluindo atividades de plantio na horta, jardim sensorial, higienização das frutas, oficinas de receitas, sucos e vitaminas, áudios e documentários sobre alimentação, entrevistas com manipuladoras de alimentos, músicas temáticas, leitura de rótulos e diversas outras atividades. Todavia, a falta de registros e avaliações dos projetos relacionados à temática alimentar desenvolvidos nas escolas municipais evidencia a ausência de sua efetividade na prática de ensino.

Contudo, não podemos deixar de registrar alguns aspectos positivos da implementação do sistema *self service* (figuras 8 e 9), em algumas escolas de educação infantil em Rio Claro, ressaltando que as escolas municipais paulatinamente vêm incluindo projetos de educação alimentar no plano anual de ensino, além de divulgar a toda comunidade atividades realizadas sobre a temática alimentar nos refeitórios, como podemos observar nas figuras seguintes:

Figura 8 - Sistema *self service* na escola Prof.^a Lucidia Therezinha C. E. Soares, Rio Claro-SP



Fonte: (RIO CLARO, 2014, p. 130)

Figura 9 - Sistema *self service* na escola Prof.^a Sueli Maria Proni Cerri, Rio Claro-SP



Fonte: (RIO CLARO, 2014, p. 194)

Consideramos que no momento das refeições nas escolas de Educação Infantil o que realmente importa é a comensalidade, permeada pelo encontro com os demais, a importância das vivências afetivas, momentos de partilha e de experiências educativas.

Nas escolas municipais de Ensino Fundamental de Rio Claro, consideramos que o sistema *self service* pode ser mais adequado e funcional, resultando em autorregulação dos estudantes e diminuindo o desperdício da comida. É possível notar que nas escolas de Ensino

Fundamental do município, o momento das refeições e os modos de servir pelo sistema *self service* vêm ganhando a simpatia e aceitação dos estudantes e da gestão escolar devido a sua aplicabilidade.

Consideramos que a adesão ao modo de servir pelo sistema *self service* seja mais adequada nas escolas de Ensino Fundamental, não somente pelo fato de as crianças maiores terem maior coordenação motora no manejo com pratos e talheres, mas também por terem maior consciência de coletividade e maior noção de responsabilidade por suas ações. Assim, entendemos que o sistema *self service* no Ensino Fundamental pode ser encarado como uma experiência inovadora e agradável aos alunos, de modo a possibilitar a independência e auto-regulação dos indivíduos.

Todavia, devemos mencionar que, além das refeições oferecidas gratuitamente no município de Rio Claro, há algumas escolas que apresentam outras opções de alimentação que podem se inserir no espaço escolar, como é o caso do serviço das cantinas.

Destacamos que a experiência de adesão à proposta de inserir as cantinas nas escolas municipais de Rio Claro tem se realizado democraticamente na rede de ensino. Observamos que, em 2019, a rede municipal de ensino rio-clarense contava com 60 unidades de ensino, dentre as quais apenas seis escolas do ensino fundamental ofereciam o serviço de cantina a seus estudantes. De acordo com registros disponibilizados pelo Departamento de Supervisão Escolar da Secretaria Municipal de Educação de Rio Claro, dentre as unidades de ensino que aderiram às cantinas se destacam seis unidades escolares: E. M. “Prof.^a Angela Mônaco Perin Aily”; E. M. “Monsenhor Martins”; E. M. “Marcelo Schmidt”; E. M. “Silvio de Araújo”; E. M. “Prof.^a Djiliah Camargo de Souza” e E. M. “Eng. Rubens Foot Guimarães - Escola Agrícola”, todas com modo de gestão terceirizada e devidamente aprovada pelo Conselho Escolar.

Notamos que as cantinas escolares em Rio Claro recebem orientações ou visitas do Conselho de Alimentação Escolar, cuja atuação vem se efetivando de modo regular ou à medida que se fazem necessárias intervenções, conforme se pode consultar no Anexo I. Porém, consideramos que os nutricionistas não devam se eximir das orientações junto aos cantineiros com relação à importância nutricional dos alimentos comercializados, já que a cantina deve se incluir como um espaço pedagógico e de aprendizado nutricional.

Observamos que a adesão à proposta de se restringir o comércio de alimentos ultraprocessados no interior das escolas tem aumentado no espaço escolar, bem como as opções para o consumo de alimentos saudáveis nas cantinas vêm ganhando espaço nas cantinas dos estabelecimentos escolares rio-clarenses, o que contribui efetivamente para a promoção da

saúde nas escolas. De modo geral, o processo de fiscalização junto ao serviço de cantina nas escolas municipais fica a cargo da comunidade de pais, estudantes, conselho de escola, membros do conselho de alimentação escolar, professores e gestão escolar. Destacamos que o ambiente escolar é espaço de mudança, de transformação e de aprendizado constante, por isso, entendemos que os espaços escolares precisam ser continuamente revistos e reorganizados.

Entendemos que as cantinas e refeitórios escolares não devem se limitar apenas ao espaço de comercialização de produtos. Acrescentamos que os diversos espaços no interior da escola, sobretudo os da cantina e dos refeitórios, precisam ser inseridos como lócus de aprendizagem.

5.3. A proposta de ensino alimentar e nutricional no Projeto Político Pedagógico das escolas municipais de Rio Claro-SP

Para garantir a qualidade de educação e o direito dos estudantes à alimentação escolar de qualidade se faz necessário traçar um projeto de ensino que considere as metas e ações a se efetivarem ao longo do processo educacional; e assim, destacamos o importante papel do Projeto Político Pedagógico, conhecido como PPP escolar, o qual, segundo apontamentos de Veiga (1995) está relacionado a concepções de ensino, de modo que:

O projeto busca um rumo, uma direção. É uma ação intencional, com um sentido explícito, com um compromisso definido coletivamente. Por isso, todo projeto pedagógico da escola é, também, um projeto político por estar intimamente articulado ao compromisso sociopolítico com os interesses reais e coletivos da população majoritária. É político no sentido de compromisso com a formação do cidadão para um tipo de sociedade [...] Pedagógico, no sentido de definir as ações educativas e as características necessárias às escolas de cumprirem seus propósitos e sua intencionalidade. (VEIGA, 1995, p. 13).

A escola, ao construir sua Proposta Político Pedagógica, norteadada pelo princípio democrático, encontra na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional o aporte legal para sua sustentação. De acordo com os Artigos 12, 13 e 14 da referida lei, a escola tem autonomia para elaborar e executar sua proposta pedagógica, contudo, deve contar com a participação dos profissionais da educação e dos conselhos na sua elaboração. Todavia, alguns educadores desconhecem o Projeto Político Pedagógico da unidade de ensino em que atuam e, por vezes, consideram o Projeto Político Pedagógico como um documento elaborado para se ajustar aos discursos ocasionais e demais imposições de órgãos reguladores externos à escola.

Contudo, o Projeto Político Pedagógico gradativamente vem se transformando e consolidando-se como importante documento norteador da gestão escolar, definindo as ações educativas e efetivando o compromisso com a comunidade escolar.

Acrescentamos que nas escolas da rede municipal de ensino de Rio Claro, o Projeto Político Pedagógico, além de caracterizar a unidade educacional, também traz em seu escopo prioridades elencadas e projetos complementares a serem desenvolvidos em cada etapa de ensino. Em consulta aos arquivos da Secretaria Municipal de Educação de Rio Claro, observamos que os Projetos Político Pedagógicos contemplam projetos específicos da unidade escolar a serem trabalhados durante o ano letivo. A maioria dos projetos inseridos no “PPP escolar” relaciona-se com as áreas de Meio Ambiente, Raciocínio Lógico e Matemático, Leitura, Reforço Escolar, Musicalização, Arte, Higiene bucal e outras cujas demandas possam vir a ser requisitadas pela comunidade escolar, o que não se verifica quanto à temática da educação alimentar, nem sempre incluída no referido documento.

Mediante consulta junto à Secretaria Municipal de Educação de Rio Claro, nos arquivos da supervisão escolar, constatamos que no período de 2014 a 2018, do total de 57 unidades escolares da rede municipal de ensino, apenas 17 escolas registraram no seu respectivo PPP projetos relacionados à alimentação saudável, entrelaçados à proposta de atividade coletiva de plantio e colheita na horta escolar. Destacamos que, dos Projetos Político Pedagógicos das escolas de Educação Infantil do município, disponibilizados nos arquivos da Supervisão Escolar, referentes ao mesmo período, apenas 12 desses documentos registraram atividades e projetos voltados à temática da alimentação saudável.

As escolas de educação infantil em Rio Claro (ao todo, seis unidades de ensino) apresentaram registros voltados para a temática alimentar no Projeto Político Pedagógico. As atividades teóricas e práticas em torno da alimentação saudável ocorrem com os Projetos de Horta, incluindo o plantio de sementes e mudas de hortaliças pelas crianças.

Na maioria das escolas de educação infantil, a proposta referente ao Projeto de Alimentação Saudável é atrelada a atividades práticas, como o plantio e colheita na horta, degustação de receitas com ingredientes da horta, músicas temáticas e demais atividades que envolvem a participação de todos. A produção de alguns alimentos e receitas pelas crianças, sob a supervisão de professores, é o ponto culminante do projeto.

A colheita na horta também é muito aguardada pelas crianças; algumas escolas registraram no PPP momentos em que as crianças levaram hortaliças e verduras para casa. Em outras unidades escolares de Educação Infantil, há registros no PPP de momentos em que as

crianças consumiram as verduras ou legumes produzidos na horta em momentos de oficinas culinárias com degustação e partilha do alimento entre os integrantes da turma. A figura 10, na sequência, resgata alguns momentos do Projeto de Alimentação Saudável nas escolas de Rio Claro:

Figura 10 - Momentos do Projeto de Alimentação Saudável nas escolas de Rio Claro-SP

Projeto Horta na escola

Escola Municipal de Educação Infantil
“Francesco Paoli”



Fonte: (RIO CLARO, 2014, p. 92)

Projeto com receitas

Escola Municipal de Educação Infantil Prof.^a
Ligia do Carmo



Fonte: (RIO CLARO, 2014, p. 137)

Projeto Frutas

Escola Municipal de Educação Infantil Prof.
Sebastião Ambrósio



Fonte: (RIO CLARO, 2014, p. 185)

Projeto de receitas

Escola Municipal de Educação Infantil Prof.
Sebastião Ambrósio



Fonte: (RIO CLARO, 2014, p. 185)

Das escolas de Ensino Fundamental em Rio Claro, apenas quatro delas apresentaram registros sobre a temática alimentar no Projeto Político Pedagógico, sendo mais voltados à pesquisa teórica dos conceitos referentes à Alimentação Saudável, ênfase maior na produção escrita pelas crianças através de atividades como o livro de receitas saudáveis, confecção de cartazes para o mural da escola, dramatização em torno da temática alimentar e a inclusão do

“Projeto de Horta”. Algumas escolas sem espaço para o plantio de legumes e verduras têm apresentado ideias inovadoras, como a “horta vertical” com uso de garrafas PET e também plantio de verduras em pneus, com bons resultados. É o caso das escolas municipais “Dante Egrégio”, com o “Projeto Meio Ambiente”, incluindo a construção de “horta em garrafas PET” e da escola “Prof.^a Sueli Maria Proni Cerri”, com o “Projeto Jardim Suspenso”, conforme registrado nos documentos do Arquivo Público e Histórico municipal de Rio Claro (2014).

Destacamos que apenas uma unidade de ensino (E. M. “Darci Reginatto”) enfatizou o trabalho com o sistema *self service* no refeitório, de maneira a incluí-lo em sua prática pedagógica. As demais escolas de ensino infantil e educação fundamental, registram e divulgam fotos das crianças no refeitório com *self service* costumeiramente e possivelmente aderiram a tal prática, embora ainda não a tenham incluído em sua proposta pedagógica de ensino. Dentre os projetos de horta, uma unidade escolar apresentou inovação ao desenvolver o cultivo de plantas medicinais e aromáticas, cujo resultado foi a degustação e elaboração de receitas de chás e sucos, compartilhado entre os professores com suas respectivas turmas.

Em meio a registros e fotografias das unidades de ensino, podemos identificar escolas que destacaram, dentre seus inúmeros projetos, a importância da temática alimentar, seja pelo cultivo de horta, degustação dos alimentos e produção de receitas, seja por meio de pesquisa, confecção de cartazes e leitura de rótulos dos alimentos. Dessa maneira, elencamos algumas imagens (figura 11) disponibilizadas pelo Arquivo Público e Histórico municipal de Rio Claro (2014) que podem nos revelar muito sobre as propostas de ensino alimentar nas escolas locais:

Figura 11 - Propostas de atividades com a temática do ensino alimentar nas escolas de Rio Claro-SP

Projeto horta
Escola Victorino Machado (2013)



Fonte: (RIO CLARO, 2014, p. 199)

Projeto alimentação saudável
Escola Municipal Darci Reginatto



Fonte: (RIO CLARO, 2014, p. 71)

Em destaque, observamos que houve uma unidade de ensino fundamental na rede municipal de ensino de Rio Claro cuja atuação em âmbito rural merece ênfase em seu Projeto Político Pedagógico por atividades voltadas ao campo agrícola. Dentre as escolas rurais, destacamos a escola de Ensino Fundamental I, com projeto de ensino diferenciado, voltado para a área de produção agrícola, conhecida entre os populares como “Escola Agrícola”, cuja denominação atual é Escola Municipal Agrícola de Ensino Fundamental “Eng. Rubens Foot Guimarães”.

A Escola Municipal Agrícola de Rio Claro não somente oferece um ensino diferenciado, com grade disciplinar voltada para atividades no campo e conhecimento agroindustrial, como também possui um plano de ações voltado para a fabricação de linguiças, pães, doces, compotas, queijos e massas em geral. As receitas e produtos produzidos pelos estudantes integram as exposições em feiras variadas e estão inseridos em demais eventos comemorativos da escola. O projeto político pedagógico da escola também registra a importante experiência do cultivo e colheita de algumas hortaliças e vegetais pelos estudantes, de modo que todos possam partilhar vivências de novos sabores, conforme evidenciado no Anexo VII. Alguns ingredientes resultantes das colheitas na escola, inclusive, integram as receitas da cozinha escolar.

Consideramos que a relação de consumo de alimentos saudáveis na “Escola Agrícola” perpassa todo o conteúdo escolar, se integra a todo o espaço da escola, à valorização da vida no campo, ao momento de partilha no refeitório, à opção de consumo na cantina e às vivências de estudos no campo como: criação de peixes - piscicultura e produção de mel - melipolinário (figura 12). Por fim, a Escola Municipal Agrícola vem realizando um excelente trabalho junto à comunidade, de modo a transformar a vida dos estudantes por meio de projetos de ensino e ações significativas que transcendem os muros escolares, conforme se pode verificar nas imagens que ilustram os diversos projetos desenvolvidos pela unidade:

Figura 12 - Atividades desenvolvidas na Escola Agrícola “Eng. Rubens Foot Guimarães”

Projeto de piscicultura



Fonte: (RIO CLARO, 2014, p. 176)

Projeto Horta



Fonte: (RIO CLARO, 2014, p. 175)

Refeitório



Fonte: (RIO CLARO, 2014, p. 175)

Projeto Meliponário: mel de abelhas sem ferrão



Fonte: (RIO CLARO, 2014, p. 175)

Com o decorrer dos anos, a Escola Agrícola – outrora referência no ensino público de qualidade em Rio Claro, vem apresentando dificuldades em manter suas instalações, que começam a revelar a precariedade e o descaso público com a instituição, já desde 2019, conforme indica a reportagem de periódico eletrônico reproduzida no Anexo VI desse trabalho de pesquisa. Ações paliativas têm ocorrido, mas a manutenção da escola e os cuidados com a horta e com os animais exigem urgência.

Consideramos que a sustentabilidade e manutenção das escolas envolve uma problemática ampla a ser discutida por diversos estudiosos que apontam para concepções acerca das possibilidades e estratégias promotoras do direito de todos à educação de qualidade. Garantir condições mínimas de funcionamento da escola, bem como o direito dos estudantes à qualidade de ensino e à alimentação escolar precisa deixar de ser um discurso vazio em prévias

eleitorais para se efetivar como prática na realidade do cotidiano escolar. Mudanças nas ações e práticas escolares implicam em diversos aspectos, a partir das condições estruturais e acesso a material pedagógico adequado para as aulas, prevendo a sustentabilidade dos projetos educativos à formação contínua dos educadores.

Daí o importante papel do planejamento de ações coletivas na escola e do registro do Projeto Político Pedagógico nas escolas (PPPs), a fim de que todos os integrantes da comunidade escolar possam construir estratégias de ações que resultem em benefícios para a escola e seus estudantes ao longo do processo de ensino. A participação e o compromisso de todos os envolvidos na comunidade escolar são primordiais para a efetivação do ensino e preservação da escola como espaço de cultura e socialização do conhecimento.

Ressaltamos ainda que, dentre os projetos de horta nas escolas e comunidade rio-clarenses, destaca-se o projeto Horta Solidária em Rio Claro, vencedor do Prêmio “Josué de Castro de Combate à fome e à desnutrição”, concedido pelo Governo Estadual a iniciativas que promovam a segurança alimentar premiado na categoria “Programa ou projeto de política pública desenvolvido por órgãos públicos do Estado de São Paulo, Municipais ou Estaduais”. O projeto Horta Solidária contou com parceria entre a prefeitura municipal, com a União de Amigos (UDAM), com o Instituto Federal de Educação de São Paulo (IFSP), Instituto Viver e Conviver (IVC) e Universidade Estadual Paulista (UNESP). A Horta Solidária implantada em frente à Escola Municipal de Educação Infantil “Arlindo Ansanello”, transformou a vida da comunidade. De modo geral, o projeto emprega pessoas em situação de rua, em “situação de vulnerabilidade” e os legumes e verduras produzidos na horta vão para famílias de baixa renda da cidade.

5.4. A temática alimentar na formação de professores em Curso de Extensão Universitária (UNESP, Rio Claro-SP, 2017)

As questões referentes à alimentação escolar em Rio Claro têm sido tratadas com maior ênfase na participação social e consequente necessidade de responsabilidade na prestação de contas à comunidade escolar nos últimos anos. Contudo, algumas propostas no tocante à alimentação escolar precisam ser revistas e melhor elaboradas, de modo a atender às necessidades vigentes, principalmente quando se trata de troca de experiência e capacitação dos profissionais atuantes na área de educação e demais profissionais envolvidos com a alimentação escolar, como as nutricionistas da rede municipal e conselheiros de alimentação escolar.

Destacamos algumas propostas e experiências iniciadas em 2017, como a organização de cursos de extensão e parcerias realizadas entre a Secretaria Municipal de Educação de Rio Claro e a Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” – UNESP campus Rio Claro, que deram frutos para o desenvolvimento de outros projetos cuja importância da temática alimentar na escola esteve contemplada, revelando interesse entre as entidades participantes na formação contínua de gestores e educadores.

Nossa pesquisa veio propiciar que a temática alimentar nas escolas viesse a se tornar uma constante ideia para organização de debates reflexivos e de propostas para futuros encontros visando a formação de professores com atividades teóricas e práticas, fruto de nossa primeira e tímida tentativa de trabalho com a introdução do curso de extensão intitulado “*Alimentação na escola - desafios e possibilidades na interface do prazer e da necessidade*”³², realizado no período de 6 de setembro de 2017 a 30 de novembro de 2017 no campus da UNESP Rio Claro.

Embora nossa primeira tentativa de debater a temática alimentar, que teve como público os professores da rede municipal de ensino de Rio Claro e demais interessados no assunto tenha esbarrado em dificuldades de ajustes com o horário dos profissionais inscritos e as expectativas frustradas em transformar esse tempo de estudos em Horário de Trabalho Pedagógico Coletivo junto à Secretaria Municipal de Educação, ainda assim conseguimos conduzir as atividades, totalizando 30 horas de reuniões para estudos, mesmo com grupo reduzido de professores.

Naquele momento, contávamos com a participação preciosa de algumas palestrantes, dentre elas a responsável pela organização do evento, Prof.^a Dra. Marcia Reami Pechula, a nutricionista municipal Samara Santos e a presidente do Conselho de Alimentação Escolar, Prof.^a Sandra Tinós, dentre outras participantes que foram essenciais no processo de condução das reuniões. A partir desse evento, foi possível estabelecermos contato com as participantes ao longo dos anos de pesquisa, o que nos proporcionou planejar e participar de outros encontros que foram consolidando a temática alimentar nas escolas de maneira a se estabelecer interrelações e troca de experiências que até então não haviam se evidenciado na rede municipal de educação.

Em 2019, participamos novamente de outro projeto de extensão universitária intitulado “*Alfabetização Alimentar, a Pedagogia dos Alimentos*” do Instituto de Biociências - IB da UNESP Rio Claro, coordenado pela Prof.^a Dra. Marcia Reami Pechula e ministrado pelo

³² Curso de extensão universitária “*Alimentação na escola - desafios e possibilidades na interface do prazer e da necessidade*”. Organização: Prof.^a Dra. Marcia Reami Pechula, UNESP, 2017.

bolsista de graduação Thiago Moretti, cujo programa de reuniões ocorreu em forma de HTPCs mensais no ambiente escolar de uma unidade de ensino fundamental de Rio Claro. Nossa contribuição junto ao curso de extensão (2019), foi acompanhar e auxiliar o graduando em todas as reuniões e promover dois encontros de comunicação oral sobre a legislação do PNAE e dialogar com os participantes sobre necessidades alimentares específicas dos alunos no ensino fundamental.

Desta vez, o curso em módulo de extensão universitária elaborado para formação de professores da rede municipal de ensino em parceria com a UNESP contou com a disponibilidade e interesse da gestão escolar, possibilitando a formação em serviço de todos os professores da referida escola, com adesão de todos à proposta.

Contudo, alguns obstáculos se impuseram durante o decorrer do curso, dentre eles, a falta de verba para realização das oficinas e prática de receitas e a dificuldade de encontrar parceiros para adquirir mudas e terra para a confecção da horta. Dessa maneira, consideramos que a escola pública no formato que se encontra hoje não tem condições de aderir a um projeto ou proposta alimentar do tipo que propomos, a menos que conte com recursos externos e parcerias com secretarias diversas como a da agricultura, do meio ambiente, nutricionistas, demais profissionais e comunidade em geral.

Embora já houvessem tentativas e parcerias iniciadas em 2017, com o curso de extensão ofertado pela UNESP de Rio Claro em parceria com a Secretaria Municipal de Educação, as dificuldades continuaram persistindo no sentido de envolver os professores com a temática de estudo e possibilitar a participação de mais escolas no debate pedagógico sobre a alimentação saudável, em horários de formação em serviço ou nos horários de HTPCs.

Mediante a experiência de participação do curso, observamos que houve dificuldades em estabelecer ações intersetoriais e parcerias externas e internas para desenvolvimento do referido projeto, pois se nota que a Secretaria de Agricultura, o Departamento de Meio Ambiente, o Departamento de Alimentação Escolar e a Secretaria Municipal de Educação apresentam ações fragmentadas no tocante à educação alimentar. Raramente há entre essas entidades planejamento ou cronograma para troca de experiências e diálogo em torno dos projetos educacionais em comum.

As experiências por nós vivenciadas nos cursos de extensão entre 2017 e 2019 evidenciam que a superação das dificuldades em relação a parcerias e ações de formação continuada dos professores em horário de serviço ou nos HTPCs, ainda está em processo de conquista. A tarefa de educação alimentar nas escolas com envolvimento efetivo e

coparticipação dos integrantes da comunidade escolar precisa ser realidade nos PPP das escolas, fruto de construção coletiva.

Fato é que algumas experiências vivenciadas positivamente e demais impasses ocorridos nos cursos de extensão universitária nos levam a aprender com tais situações, de modo a reavaliar e rever alguns critérios para que em outras oportunidades possamos aperfeiçoar ideias e ações em torno da formação do professor e da troca de experiências com a comunidade. Por fim, acrescentamos que a inserção da temática sobre a educação alimentar e nutricional nas escolas necessita ser incluída nos cursos de Pedagogia, não somente como mais uma disciplina no currículo acadêmico, mas acima de tudo oferecer possibilidades ao longo do período acadêmico de vivências com atividades complementares ou extracurriculares que abordem a questão alimentar no ensino brasileiro, de modo a ampliar o conhecimento e possibilidades para atuação profissional.

A formação de professores nos cursos de Pedagogia e demais educadores atuantes no ensino escolar também pode ocorrer por meio da formação continuada e nos cursos de extensão universitária que não só possibilitam que os participantes se atualizem acerca das leis e discursos referentes à temática proposta, como também proporciona a valorização do profissional mediante a certificação do curso e reconhecimento desse estudo para fins de promoção profissional.

Ressaltamos que demais propostas de formação para os professores atuantes na rede de ensino incluem, além dos cursos de extensão universitária, encontros para reflexão junto a profissionais da educação, como nas iniciativas dos Simpósios promovidos anualmente em algumas cidades brasileiras, a exemplo do reconhecido evento promovido pela Secretaria Municipal de Educação de Rio Claro, que analisaremos na sequência.

5.5. A temática da educação alimentar nos Simpósios Rio-clarenses de Educação

Apontamos que, na última década, a rede municipal de ensino de Rio Claro tem apresentado avanços na construção da proposta de trabalho em torno da temática alimentar. Contudo, os eventos realizados na cidade para tratar sobre temáticas e propostas de ensino junto a educadores e demais integrantes da comunidade escolar raramente apresentam discussões ou oficinas relacionadas à importância da educação alimentar nas escolas, conforme se pode verificar no Anexo IX.

Os encontros ou eventos rio-clarenses que reúnem professores e demais especialistas em educação para debates e palestras, denominados “Simpósios da Educação”³³, de modo geral, costumam ocorrer no período de recesso escolar. Tais simpósios têm por objetivo socializar o pensamento e o trabalho realizado pelos profissionais da educação e pelo corpo discente da rede municipal de ensino.

Destacamos que o tema central dos encontros, no período de 2010 a 2021 não integrou questões referentes à educação alimentar nas escolas, exceto por uma oficina realizada em 2017 na XXIV edição. No referido evento, houve a realização de várias oficinas, dentre elas, destacamos uma atividade integrada à área de educação ambiental, denominada “*A Educação ambiental e nossa relação com o alimento*”, conforme se pode verificar nos registros dos anais do simpósio anexos ao final desse documento.

A ausência da temática alimentar nos encontros, simpósios ou cursos de capacitação dos educadores nos revela um perigoso ciclo vicioso a se instalar no ambiente educacional, indicando que educadores não recebem formação e orientação acerca da proposta de educação alimentar e nutricional nos conteúdos e projetos de ensino e estes, por sua vez, deixam de aderir à temática da educação alimentar em seus projetos, por se considerarem despreparados.

Mediante essa realidade apresentada nos encontros dos simpósios, observamos que os educadores e integrantes da rede municipal de ensino de Rio Claro raramente são consultados quanto às suas necessidades e interesses acerca das temáticas a serem discutidas nos encontros organizados para o evento. Os Simpósios Rio-clarenses têm como desafio atual incluir temáticas de estudo e debates conforme os anseios e necessidades da comunidade de educadores; consultar os profissionais integrantes das escolas municipais acerca de possíveis sugestões para os próximos encontros pode ser uma maneira de os valorizar.

Momentos preciosos de reunião entre educadores, especialistas e demais integrantes da comunidade escolar precisam acontecer continuamente nos municípios, para que a articulação de saberes se faça realidade nas instâncias de ensino. O convite à participação de todos os educadores nos encontros de formação e nos Simpósios de Rio Claro vêm acontecendo ano a ano. Em 2021, por conta da pandemia mundial de COVID-19 e como medida de segurança sanitária, a Secretaria Municipal de Educação de Rio Claro, por intermédio do Centro de Aperfeiçoamento Pedagógico (CAP), organizou palestras *on-line* referentes ao XXVI Simpósio

³³ **Simpósios:** 1. Conjunto de trabalhos relacionados com o mesmo assunto e de autores diferentes. 2. Opiniões sobre um assunto, especialmente quando publicadas em volume. 3. Na antiga Grécia, segunda parte de um banquete ou festim, durante a qual os convivas bebiam, entregando-se a diversos jogos. 4. Banquete, festim. 5. Sala de festins. 6. Reunião de especialistas para discutir um assunto. = colóquio, congresso, seminário. (DICIONÁRIO PRIBERAM, 2008-2021).

Rio-clarense de Educação, ocorrido entre junho e agosto, cujo tema foi “*Pensando possibilidades, possibilitando pensamentos*”. O grande número de participantes pelo canal do centro na plataforma virtual de compartilhamento de vídeos Youtube® nos dias das palestras do Simpósio, revela sua importância na vida profissional de muitos educadores.

Contudo, a temática alimentar nos Simpósios realizados em Rio Claro ainda é incipiente nos encontros entre educadores, tendo em vista os raros momentos de troca de experiência e formação dos professores acerca da temática em discussão. Ousamos propor para os futuros encontros dos Simpósios a se realizarem, incluir oficinas e troca de experiências acerca da educação alimentar nas escolas da cidade e região, pois projetos inovadores podem surgir e vir a enriquecer ainda mais a prática de ensino acerca de tão rica temática.

5.6. Notícias, fatos e avanços sobre a questão alimentar nas escolas municipais de Rio Claro-SP

Divulgar as ações realizadas pela administração é uma das formas encontradas pelo poder público para informar e prestar contas dos serviços realizados à população. Uma das maneiras mais comumente utilizadas pelas prefeituras é o envio de *releases*³⁴ à imprensa local e regional, com o objetivo de divulgar as iniciativas, ações, projetos e serviços públicos prestados pelas secretarias municipais.

Com base nos *releases* encaminhados à imprensa local, foi feito um levantamento dos conteúdos disponíveis no *site* da assessoria de imprensa³⁵ da Prefeitura Municipal de Rio Claro entre 2010 e 2019. Dentre os temas, destacamos os materiais que versam sobre a temática alimentar nas escolas e as propostas educativas apresentadas por algumas unidades de ensino, organizados conforme o quadro 3, seguinte:

³⁴ **Release:** material que, distribuído à imprensa ou aos canais de televisão, contém informações e dados específicos para divulgação de conteúdo (filmes, livros, entrevistas), facilitando o trabalho dos jornalistas. (RELEASE, 2021).

³⁵ RIO CLARO. **Imprensa Rio Claro**, [s.d.]. Disponível: <https://imprensa.rioclaro.sp.gov.br/> Acesso em 10/07/2021.

Quadro 3 - *Releases* encaminhados pela Prefeitura Municipal de Rio Claro, entre 2010 e 2019, com a temática da alimentação nas escolas

DATA	TÍTULO
3 de maio de 2010	Horta mobiliza alunos da escola Mora Guimarães
22 de maio de 2010	Horta na escola Diva Marques reúne alunos, professores e funcionários
16 de maio de 2011	Alunos da rede municipal aderem à campanha pelo consumo de mel
23 de abril de 2013	Estudantes rio-clarenses vão trocar materiais recicláveis por hortaliças
3 de maio de 2013	Projeto ambiental entrega hortaliças para alunos da escola Hamilton Prado
6 de novembro de 2013	Circuito de Alimentação Saudável vai ao Jardim Panorama no sábado
28 de abril de 2014	Mel de abelhas sem ferrão é inovação na Escola Agrícola de Rio Claro
1º de agosto de 2014	10 mil alunos da rede municipal já trocaram recicláveis por verduras
20 de outubro de 2014	Semana da Alimentação foi comemorada em Rio Claro
4 de dezembro de 2014	Educação alimentar e nutricional é tema de atividade em escola municipal
15 de maio de 2019	Escola de Rio Claro terá mutirão para plantio de horta

Organização: VINHA, 2021

É possível verificar por meio dos *releases* encaminhados pela assessoria de comunicação da Prefeitura Municipal de Rio Claro que a temática da alimentação escolar vem se apresentando tímida e gradativamente nas escolas e aos estudantes, não somente no contexto do “direito humano”, mas como ato social e pedagógico. Entretanto, vale ressaltar que, dos textos encaminhados no período, nenhum mencionou a alimentação em si dentro do ambiente escolar, a partir de aspectos como cardápio, ambiente, cozinhas, qualidade dos alimentos e outros; o enfoque dado pelas administrações à alimentação escolar centrou-se nas atividades extracurriculares e pedagógicas, como o desenvolvimento de hortas solidárias, troca de recicláveis por verduras e programas como o desenvolvido na prática da produção de mel pela Escola Agrícola de Rio Claro, no qual as crianças puderam degustar e levar mel para casa.

Em 2019, notícias da imprensa local apresentaram aumento de satisfação dos alunos e da população com relação à alimentação oferecida nas unidades escolares.³⁶ Segundo a pesquisa

³⁶ “Merenda escolar tem alto grau de satisfação em Rio Claro”. JORNAL **Diário do Rio Claro**, set. 2019.

realizada pela INDSAT no 2º trimestre de 2019, “a Merenda é o 3º melhor setor avaliado em Rio Claro” (DIÁRIO DO RIO CLARO, 2019 - Anexo X).

Ainda em 2019, reportagem³⁷ publicada pelo mesmo periódico destaca a avaliação positiva do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TCESP) a respeito do armazenamento de alimentos, prazos de validade, entre outros pontos acerca da merenda oferecida no município (Anexo XI).

No levantamento realizado com os *releases* da prefeitura, a partir de 2020, os registros das atividades escolares, sobretudo os projetos de educação alimentar nas escolas, ganham outro enfoque em decorrência da Pandemia de COVID-19.

Destacamos que as questões referentes à oferta de alimentação saudável nas escolas têm se revelado frágeis, mediante ocorrências diversas, a exemplo do ocorrido no período da Pandemia de Covid-19. Em síntese, observamos que as medidas que estavam em vias de se edificar no programa alimentar tanto em nível nacional, quanto em dimensões locais em Rio Claro tiveram que ser interrompidas excecionalmente em função da pandemia mundial de COVID-19, quando a ausência de aulas e a dificuldade em acessar a alimentação escolar atingiram pesadamente os familiares e estudantes das escolas públicas.

O período conturbado de crise sanitária que se instalou no país e no mundo afetou a rede de ensino, fazendo com que as aulas fossem suspensas indeterminadamente; escolas fecharam e os projetos de ensino alimentar nos estabelecimentos escolares restringiram-se a atividades *on-line*, no aguardo da retomada das atividades presenciais.

Mediante a ausência de dados e registros referentes à educação alimentar no período 2019-2022, caracterizado pela pandemia de Covid-19, que legou prejuízos à população, dentre eles, a interrupção de aulas presenciais, delimitamos nossos estudos e considerações no período antecedente ao da referida situação, na esperança de que a retomada das atividades de ensino possa despertar em nós o prazer da comensalidade em torno do alimento e do saber.

5.7. Encaminhamentos e possibilidades

Ao analisarmos brevemente o processo histórico pelo qual se constituiu a alimentação escolar em Rio Claro, observamos que, paulatinamente, a oferta de alimentação nas escolas avançou qualitativamente ao longo do tempo. De início considerada um programa

³⁷ FAVARI, L. Fiscalização do TCE aponta merenda de RC acima da média. JORNAL **Diário do Rio Claro**. jul. 2019.

assistencialista, pelo qual as crianças recebiam um simples “lanche”, tornou-se um direito do estudante, consolidado por lei, passando a oferecer refeições balanceadas e planejadas por nutricionistas, alimentos naturais e de qualidade. Atualmente, a alimentação escolar tem apresentado cada vez mais opções saudáveis às crianças, com preocupações voltadas à saúde dos escolares. É possível constatar nos cardápios escolares a presença de maior variedade de alimentos como frutas, legumes e verduras no cotidiano das cozinhas escolares.

Porém, ainda há necessidade de se estabelecer uma relação dialógica constante entre nutricionista, professores, gestão escolar, comunidade escolar e estudantes acerca das necessárias mudanças no cardápio da escola, a fim de que todos compreendam o motivo pelo qual determinados produtos como os alimentos ultraprocessados foram substituídos por alimentos mais saudáveis e naturais. Ressaltamos que mudanças no cardápio escolar tendem a ser melhor aceitas se ocorrerem gradativamente e comunicadas com maior respeito e ponderação às famílias, de modo que se estabeleça o diálogo e coparceria entre estas e a escola. As relações dialógicas entre os profissionais que atuam na escola e a comunidade de pais e alunos podem se dar por informativos, palestras e também pelos canais de *internet*, visto que atualmente a ferramenta tecnológica pode auxiliar no propósito das reuniões *on-line*, encurtando distâncias e facilitando adequação dos horários para possíveis encontros entre educadores e comunidade escolar.

A recusa de novos alimentos pelos alunos e o desperdício de comida podem ser amenizados à medida que toda comunidade escolar se sensibilize sobre a importância de uma alimentação mais saudável e dos objetivos da proposta escolar. Além disso, os horários reservados para a alimentação escolar não devem ser alienados do contexto familiar e precisam ser revistos de acordo com a flexibilidade de tempo e número de funcionários disponíveis para atender à demanda escolar.

Os modos de servir as refeições aos estudantes também requerem um protocolo de regras e condutas sob coordenação pedagógica, que pressupõe que um treinamento prévio seja disponibilizado aos educadores e demais funcionários da escola, a fim de que todos possam agir e falar a mesma linguagem. Todavia, entendemos que aderir ou não a novos modos de servir os estudantes deva ser uma decisão coletiva e democrática que leve em conta o contexto de realidade e singularidade de cada estabelecimento de ensino, e nesse aspecto a rede municipal de ensino de Rio Claro tem apresentado bons resultados.

As diversas imagens apresentadas ao longo de nossa pesquisa sobre as propostas de ensino alimentar nas escolas da cidade, disponibilizadas pelo Arquivo Público e Histórico

municipal de Rio Claro, revelam muito sobre o ensino de nossas crianças. Porém, nem todas as escolas que divulgam seu trabalho via registros em imagens e partilha entre educadores por meio da Revista Eletrônica publicada pelo Arquivo em torno da oferta da alimentação e ensino alimentar, nem todas essas unidades incluem a mesma proposta de ensino no mais importante documento escolar que é o Projeto Político Pedagógico escolar. Podemos exemplificar a falta de registros no PPP das escolas ao nos referirmos ao projeto *self service*, que por vezes aparece em imagens divulgadas pelas escolas, mas não é devidamente registrado nos PPPs escolares, causando dúvida interpretação nas análises.

Os avanços e melhorias constatados nos cardápios escolares e qualidade da alimentação na escola contam também com atuação dos profissionais que atuam na cozinha e recebem orientações referentes à nutrição dos estudantes, manuseio dos alimentos e atualização anual mediante reuniões com a nutricionista responsável pela rede de ensino. Porém, é preciso que nos cursos oferecidos pelas nutricionistas aos profissionais envolvidos na manipulação e preparo do alimento escolar, o uso de alguns termos inadequados seja banido do vocabulário institucional, como, por exemplo, “merenda escolar”, quando o termo adequado e atual é “alimentação escolar”. Portanto, o emprego de termos inadequados por especialistas em nutrição junto aos profissionais que atuam na cozinha escolar e o seu registro nos cardápios escolares revela resistência, descuido ou desconhecimento da profissional à proposta alimentar vigente, o que pode ser revisto nos futuros encontros de formação.

Demais sugestões acerca dos encontros para formação continuada pelos profissionais atuantes no campo da educação e da saúde indicam a inclusão da temática alimentar nos Simpósios, nas Reuniões Pedagógicas Intersetoriais, no Horário de Trabalho Pedagógico Coletivo agendado pela Secretaria de Educação e cursos de extensão presenciais ou *on-line* que venham a ser ofertados por universidades e demais órgãos reconhecidos pelo MEC. Todavia, deve-se observar as condições de acesso aos cursos oferecidos aos professores e demais profissionais, visto que os mesmos tendem a aderir ao processo de formação quando presencialmente no local de trabalho ou na modalidade *on-line* e, preferencialmente, nos HTPCs (geralmente no período pós-aulas), condições estas que evidenciam que a superação das dificuldades em relação a parcerias e ações de formação continuada dos professores em horário de serviço ou nos HTPCs ainda está em processo de conquista.

Ressaltamos que demais propostas de formação para os professores da rede municipal de ensino incluem, além dos cursos de extensão universitária, encontros para reflexão junto a

profissionais da educação, como nas iniciativas dos simpósios promovidos anualmente pela Secretaria Municipal de Educação e demais eventos ao longo do calendário letivo.

A ausência da temática alimentar nos encontros, simpósios ou cursos de capacitação dos educadores nos revela um perigoso ciclo vicioso a se instalar no ambiente educacional, indicando que educadores não recebem formação e orientação acerca da proposta de educação alimentar e nutricional nos conteúdos e projetos de ensino e estes, por sua vez, deixam de aderir à temática da educação alimentar em seus projetos por se considerarem despreparados. Mas afinal, *os professores estão despreparados por ausência de cursos de formação continuada acerca da temática alimentar ou não há interesse dos educadores em participar de cursos de formação acerca da referida temática por não acreditarem ser de sua responsabilidade o ensino alimentar?* Talvez o diálogo e a coparceria entre nutricionistas e professores, como orienta os documentos citados no livro “EAN: articulação de saberes” (2018), ainda seja uma realidade por vir, mas acreditamos que os atos de educar, bem como o de se alimentar interliguem-se à medida que educar proporciona melhores escolhas alimentares a quem se dispõe a partilhar o sabor e o saber. Insistimos que é preciso vislumbrar sempre a melhoria e o aperfeiçoamento do ensino, para que o estudante não somente receba a alimentação escolar a que tem direito, mas que a alimentação venha acompanhada da educação alimentar e que esta seja parte inerente do processo educacional de transformação dos sujeitos.

A falta de registros e avaliações dos projetos relacionados à temática alimentar desenvolvidos nas escolas municipais evidencia a ausência de sua efetividade na prática de ensino ou ainda pode revelar que os educadores utilizam a prática de ensino alimentar nas escolas, mas não a relacionam à relevância dos registros. Daí a importância da orientação do coordenador pedagógico no tocante ao exercício do registro pedagógico como fonte e partilha do conhecimento por todos os integrantes da escola e também como fonte de pesquisa coletiva entre demais unidades escolares. A tarefa de educação alimentar nas escolas com envolvimento efetivo e coparticipação dos integrantes da comunidade escolar precisa deixar de ser fragmentada em atividades e registros isolados por algumas unidades escolares para ser realidade nos documentos e PPPs de todas as escolas, devidamente registrados por meio de portfólios coletivos pelos professores, fruto de construção coletiva e compromisso de todos.

Talvez a efetivação do ensino alimentar nas escolas possa se garantir por meio de iniciativas de supervisores e gestores escolares que promovam a formação do professor para atuação junto à proposta alimentar nas escolas. Para isso, é preciso estabelecer um plano claro e objetivo, com metas e propósitos a se cumprirem em consonância com o PNAE e demais

regulamentações; além disso, convidar para o diálogo autarquias, secretarias, o CAE, supervisores educacionais, nutricionistas, gestores e demais interessados para que possam traçar estratégias de ação para promover um ensino de melhor qualidade para todos, com direito do estudante não somente à oferta alimentar, mas a um ensino alimentar que possibilite escolhas alimentares mais saudáveis e qualidade de vida para todos, pode ser uma proposta efetiva de discussão e aprimoramento da educação alimentar no espaço da escola.

TECENDO ALGUMAS CONSIDERAÇÕES PARA ALIMENTAR A CAMINHADA RUMO À PEDAGOGIA ALIMENTAR

Consideramos que são inúmeros os caminhos que devem ser trilhados em direção ao entendimento sobre a oferta do alimento e da educação alimentar e nutricional no contexto escolar, os quais ousamos descrever ao longo dessa pesquisa.

Observamos que, no decorrer do processo histórico no campo educacional brasileiro, lutas e avanços sociais ocorreram especialmente no que concerne à oferta do alimento aos estudantes das escolas públicas; legislações foram estabelecidas para garantir o acesso e direito do estudante ao ensino e à alimentação escolar, mas ainda há muito por se conquistar no sentido de se incluir o alimento escolar no ato pedagógico.

Se a alimentação escolar a princípio se constituiu assistencialista e com o tempo se elegeu um direito do estudante, notamos que a temática da alimentação ainda é um campo de batalhas. Contudo, diversos desafios precisam ser superados, como:

- A formação do professor para o ensino de educação alimentar ainda é incipiente nos programas de graduação universitária em Pedagogia, causando descrédito a importância da proposta de ensino alimentar nas escolas. Ousamos sugerir a possibilidade de inserir a temática alimentar em atividades extracurriculares no curso de graduação ou futuramente como item de alguma disciplina no curso de Pedagogia, no intuito de não somente contribuir com a formação dos futuros professores, mas sobretudo, garantir a qualidade educacional dos estudantes;
- A formação continuada do professor e demais profissionais envolvidos com a educação e alimentação escolar, a ser oferecida nos cursos de extensão universitária e em parceria com a Secretaria Municipal de Educação de modo presencial ou *on-line*, necessita de maior atenção e acolhimento por ambos os proponentes. A universidade, ao oferecer o curso de extensão aos educadores da cidade, dispõe de conhecimento científico

atualizado sobre as questões do ensino e, ao receber o convite para atualização do conhecimento, os integrantes e responsáveis pela Secretaria Municipal de Ensino devem disponibilizar o acesso a todos os educadores da rede municipal a participarem do curso, seja em dias programados para tais atividades, eventualmente nos HTPCs de modo presencial, ou via *on-line*. A experiência entre educadores, estudantes de Pedagogia e demais especialistas interessados em ampliar o conhecimento acerca da prática alimentar só pode enriquecer a prática de ensino nas escolas e trazer maior qualidade nas aulas para os estudantes; enfim, todos têm a ganhar quando se trata de investir na formação do professor. O ensino alimentar e nutricional nas escolas depende do acesso à formação do professor para efetivação da proposta alimentar vigente;

- A falta de formação do professor para a educação alimentar e nutricional na escola interfere no processo educativo que insere a alimentação como inerente ao ato pedagógico. O desafio em ofertar a alimentação saudável na escola vem apresentando evolução ao longo dos anos, porém a oferta do alimento não garante que o estudante saiba fazer melhores escolhas alimentares. É necessário oferecer, juntamente com a alimentação escolar, também a educação alimentar para que os estudantes saibam tomar decisões mais assertivas. Ressaltamos que se faz necessário consolidar no espaço da escola um novo entendimento de alimentação escolar que não se limite à questão da oferta da refeição;
- O diálogo efetivo entre nutricionistas, gestores, professores e familiares de alunos precisa ocorrer no sentido de se ajustar alimentação familiar e alimentação escolar. A participação do professor e do nutricionista no processo de ensino alimentar na escola precisa envolver a toda comunidade escolar, para que não haja descompasso entre a proposta da escola e os hábitos familiares. Daí a necessidade de se repensar os horários das refeições em consonância com os hábitos e rotina dos familiares, que se informe e discutam mudanças no cardápio escolar junto às famílias e se conscientizem todos sobre a importância da alimentação saudável para o desenvolvimento infantil. A retirada da alimentação industrializada com produtos ultraprocessados da merenda escolar, agora substituída por refeições predominantemente composta por alimentos naturais e sem conservantes, precisa ser dialogada entre pais, professores, alunos, nutricionista e gestão escolar. A educação alimentar deve ser dialógica, apresentar a todos os desafios a serem vencidos e apontar necessidades e motivos pelos quais se deve iniciar mudanças. As leis e os guias alimentares, embora tragam orientações preciosas à população e aos

profissionais de educação e saúde, deveriam apontar meios de sustentabilidade para efetivação da proposta alimentar nas escolas, portanto, é preciso rever e atualizar esses documentos constantemente.

Contudo, conhecer as leis e guias alimentares é necessário para podermos refletir e opinar sobre a temática alimentar; daí a importância do acesso a esses documentos na escola e de sua inserção nas reuniões pedagógicas. As leis e guias não bastam *per si* e não garantem que as práticas se transformem e se efetivem. O desenvolvimento da proposta de educação alimentar na escola necessita da participação e compromisso de todos os integrantes da escola e necessita se inserir na Proposta Político Pedagógica de cada unidade escolar, de modo a concretizar o projeto de educação alimentar com objetivos claros e definidos. Dessa maneira, consideramos que a tarefa de acompanhamento e avaliações do Projeto Político Pedagógico das unidades de ensino realizada junto à Supervisão e Coordenadoria Pedagógica da Secretaria Municipal de Educação é, e tem sido, uma tarefa essencial para que a temática alimentar se integre ao espaço pedagógico nas escolas e possa vir a apresentar bons resultados. Contudo, na atual estrutura burocrática em que se apresentam as normas vigentes, não temos ainda condições efetivas de desenvolver o que os documentos e guias orientam. É preciso encontrar meios para que a proposta alimentar apresentada pelo Guia Alimentar possa ser colocada em prática e venha a ser um projeto sustentável.

As entidades municipais responsáveis pela saúde e educação não devem se eximir de sua responsabilidade em promover formação contínua aos profissionais envolvidos com a tarefa da educação alimentar. Nossa pesquisa busca apontar algumas possibilidades que contribuam para ações coletivas de modo a promover a sustentabilidade da proposta do ensino alimentar nas escolas, dentre elas, a mobilização das Secretarias Municipais, propondo a formação e convocação dos diversos profissionais da rede municipal envolvidos cotidianamente com a questão da alimentação escolar (nutricionistas, educadores, coordenadores e gestores, representantes do Conselho Alimentar e demais estudiosos), para momentos de atualização e partilha de saberes por meio de cursos de formação permanente. Contudo, se faz necessário que supervisores e demais responsáveis pela coordenação e aperfeiçoamento pedagógico das secretarias municipais promovam estudos para garantir o acesso de todos à formação profissional. Daí a necessidade de se planejar e definir quando e onde os encontros devam acontecer. Nossa pesquisa também revela

importantes desafios a serem superados, como a falta de oferta de formação permanente aos educadores, a qual deve ser promovida pela Secretaria Municipal de Educação e demais instituições de ensino superior presentes na cidade, seja por meio de oferta de cursos de extensão universitária que atendam às demandas do ensino, seja incluindo grupos de estudos e ciclos de palestras que contemplem estudos teóricos e práticas educacionais;

- A carência do ensino alimentar nas escolas gera desperdício dos alimentos, recusa de aceitação a novos alimentos, conflitos e descontextualização entre hábitos da família e da escola e demais situações desagradáveis que poderiam se resolver com maior diálogo entre todos os integrantes da escola. Momentos de partilha e diálogo entre nutricionistas, professores e gestão escolar devem ser previstos no calendário escolar e acontecer de modo constante durante o ano letivo, seja de modo presencial ou *on-line*;

Partilhar informativos do Conselho de Alimentação Escolar, cardápios, leis atualizadas e proposta pedagógica referente à educação alimentar nos *sites* da Secretaria Municipal de Educação junto aos professores e comunidade de pais pode ser o início de uma relação dialógica pela qual a credibilidade e transparência das ações possa se transformar em corresponsabilidade e coparceria. Ressaltamos ainda que o desenvolvimento e o uso tecnológico em andamento nas repartições públicas podem trazer avanços no sentido de contribuir para a constituição de espaços de formação continuada que contemplem estudos, propostas de ações coletivas concomitantemente com ações educativas sobre a alimentação e ensino alimentar em todas as suas dimensões.

Destacamos que a alimentação escolar ainda continua permeando o imaginário social como prática assistencialista, estendendo-se a questões ideológicas, econômicas e políticas na escola pública. Lamentavelmente, não é rara na prática escolar a presença de educadores que não percebem a alimentação escolar como estratégia pedagógica, restringindo-a ao mecânico ato de servir o alimento na escola. Dessa maneira, se faz necessário superar a concepção assistencialista da alimentação escolar, de modo a oferecer formação aos educadores, principalmente em direção à promoção da integração do conhecimento, buscando construir um processo de partilha entre os diferentes saberes que integrem o ato da alimentação ao ensino alimentar.

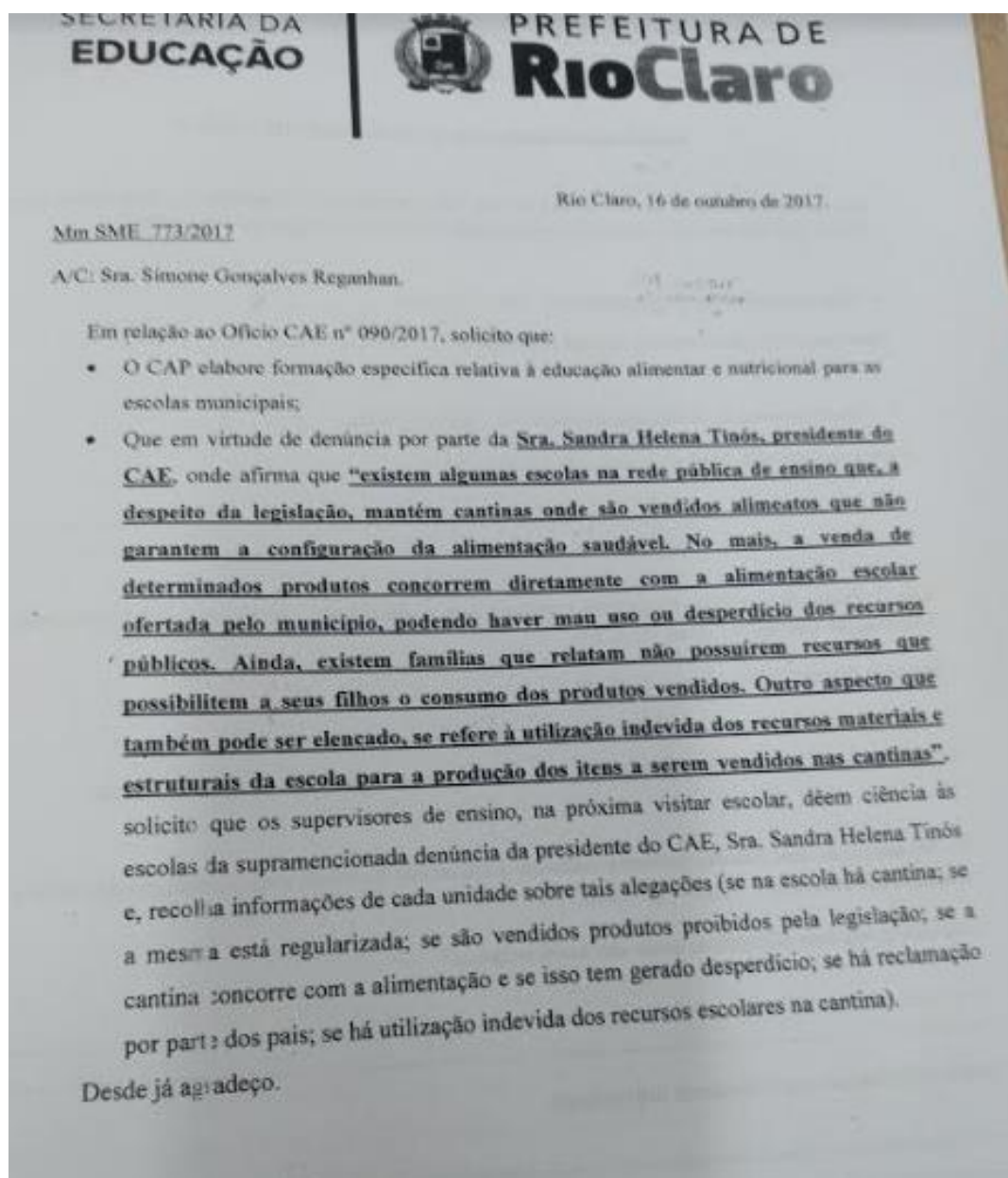
Entraves como a falta de infraestrutura nas escolas, o número reduzido de nutricionistas para o trabalho efetivo junto às unidades escolares e oferta insuficiente de cursos para formação dos professores no tocante à temática alimentar precisam ser revistos por entidades e órgãos

competentes de cada localidade. Apontamos ainda que esses desafios expressivos precisam receber devida atenção, especialmente pelos órgãos competentes e demais representantes da população que têm a responsabilidade e possibilidade de efetivar mudanças.

Por fim, concluímos nossa pesquisa *“Alimentação nas escolas brasileiras: um estudo dos avanços rumo à educação alimentar a partir da experiência do município de Rio Claro-SP”* na certeza da partilha do conhecimento, trazendo apontamentos e contribuições acerca de possibilidades sobre a temática alimentar e mostrando a pertinência ética de se refletir sobre os “discursos” em torno da oferta alimentar e do desafio em se construir uma Pedagogia Alimentar no campo da Educação.

ANEXOS

ANEXO I - Solicitação ao Centro de Aperfeiçoamento - CAP/Rio Claro-SP de formação referente à educação alimentar para escolas municipais



Fonte: Arquivo da Secretaria Municipal de Educação/ Departamento de Supervisão Escolar, 2021

ANEXO II – Ata da assembleia da sociedade civil para escolha dos representantes do CAE do município de Rio Claro-SP

ATA DA ASSEMBLEIA DA SOCIEDADE CIVIL PARA ESCOLHA DOS REPRESENTANTES DO CAE DO MUNICÍPIO DE RIO CLARO

Aos doze dias do mês de dezembro do ano de dois mil e dezoito, às 08:00, reuniram-se na Biblioteca da Secretaria Municipal de Educação, os membros do Conselho de Alimentação Escolar – CAE: Sandra Helena Tinós, Ramona Vieira Lemos de Alcântara, Eliane de Mello Pereira Terciotti e Marcos Rosa de Oliveira; ainda registramos a presença dos futuros conselheiros Leandro Generoso Lopes e Silvana Ramos Sampaio Vieira; e a Sociedade Civil ora representada pelas instituições: **Sindicato Rural de Rio Claro – Sr. João Primo Baraldi, SENAC – Sra. Camila Arvolea Ribeiro e Sr. Felipe Soave Viegas Vianna**, para eleição dos membros que irão representar o segmento no Conselho de Alimentação Escolar – CAE quadriênio 2019-2022. Foi designada para conduzir a assembleia a senhora Sandra Helena Tinós, presidente do conselho, que ressaltou a importância da participação no CAE, como Controle Social na aplicação dos recursos repassados e na alimentação oferecida aos educandos. Relatou sobre as atribuições do CAE de acordo com o estabelecido na Lei no. 11.947 de 16 de junho de 2009 e na Resolução no. 26 de 17 de junho de 2013. Destacou, ainda, que a participação no Conselho é relevante trabalho social gratuito. Após essas considerações iniciais procederam-se às eleições, com o seguinte resultado: Titular – João Primo Baraldi / Sindicato Rural de Rio Claro, Suplente– Ricardo José Schmidt / Sindicato Rural de Rio Claro; Titular – Camila Arvolea Ribeiro / SENAC, Suplente – Felipe Soave Viegas Vianna / SENAC. O representante do Sindicato Rural de Rio Claro, Sr. Ricardo José Schmidt não esteve presente, mas foi indicado pela entidade por meio do Ofício protocolado com no. 9600 em 28/11/2018. Agradecendo a presença de todos e nada mais havendo a tratar, encerrou-se a reunião na qual eu, Marcos Rosa de Oliveira, lavrei a presente ata, assinada por mim e pelos demais presentes: Camila -

Ricardo José Schmidt, Felipe Soave Viegas Vianna, Sandra Helena Tinós, Ramona Vieira Lemos, Eliane de Mello Pereira Terciotti, João Primo Baraldi.

ANEXO III - Notícias sobre fraudes na merenda escolar (2009)**PROMOTORIA INVESTIGA FRAUDE NA MERENDA EM SÃO PAULO**

ALENCAR IZIDORO
JOSÉ ERNESTO CREDENDIO
da Folha de S. Paulo

05/02/2009

O Ministério Público Estadual investiga a existência de conluio entre empresas da merenda escolar para fraudar licitação feita pela Prefeitura de São Paulo em maio de 2007, na gestão Gilberto Kassab (DEM).

As prestadoras do serviço terceirizado têm recebido do município, desde então, mais de R\$ 200 milhões por ano.

A investigação sobre formação de cartel, lavagem de dinheiro e corrupção de agentes públicos se estende a pelo menos outros 13 municípios, envolvendo as mesmas empresas, e abrange também a má qualidade da alimentação fornecida aos alunos da rede paulistana.

Três depoimentos oficiais e uma gravação recebida pela Promotoria falam de um acerto entre empresários às vésperas do pregão realizado há dois anos durante a gestão Kassab.

Num depoimento, o advogado J. (cujo nome é mantido em sigilo a pedido da Promotoria), que foi ligado ao grupo SP Alimentação, diz que a combinação envolveu no mínimo três empresas para a distribuição de seis lotes em disputa - além da SP Alimentação, cita a Nutriplus e a Geraldo J. Coan. Ele diz ter tido acesso à gravação que comprova os acertos - e que cita outras empresas.

A escuta foi anexada ao processo, mas não deve ser utilizada como prova pelo Ministério Público devido à avaliação de que ela é clandestina -teria sido feita por um então colaborador de uma das empresas.

A Folha também teve acesso ao grampo - do qual não tem comprovação de autenticidade -, no qual os interlocutores se identificam como representantes de algumas empresas de merenda escolar e conversam sobre preços e combinações para forjar a disputa no pregão, cujas propostas seriam apresentadas no dia seguinte.

Num trecho da escuta, um homem que se identifica como Eloizo diz a outro de nome Magno estar reunido num hotel com representantes das principais empresas de merenda para fazer a divisão. No total, nove participaram da concorrência, das quais seis venceram e prestam serviços hoje. [...]

Relatos colhidos a partir do início de 2008 pela Promotoria falam de uma rede de acertos entre empresários que fazem a merenda terceirizada em várias cidades do país.

O advogado J., que foi representante em licitações de uma empresa ligada à SP Alimentação, declarou à Promotoria que, além do "direcionamento" em licitações, tomou conhecimento de propinas de R\$ 50 mil "a agentes públicos".

O promotor criminal Arthur Lemos diz que há outros dados que avalizam a tese de conluio da gravação. "Colhemos depoimentos de pessoas que confirmam isso, que já estiveram envolvidas no esquema, que participaram da licitação."

Outro lado

Parte das empresas que prestam serviços terceirizados da merenda escolar em São Paulo negou qualquer envolvimento em conluio ou irregularidades e outra parte não se manifestou.

A SP Alimentação, diretamente citada em depoimentos e na gravação, não quis falar. Olésio Magno de Carvalho chegou a marcar encontro com a reportagem para ouvir as gravações nas quais seu nome aparece, mas desmarcou após consulta a advogados da empresa.

Ele disse que não poderia falar de algo de que não tomou conhecimento oficial. Afirmou ainda que a investigação no Ministério Público Estadual corria sob segredo de Justiça - pedido que, diz a Promotoria, foi suspenso nos últimos dias.

A Nutriplus divulgou nota dizendo que "não tem conhecimento de qualquer investigação" e que "nunca a empresa foi citada" e "nunca prestou depoimentos ou esclarecimentos a respeito". A empresa disse que "considera absurdas" as alegações da investigação informadas a ela pela reportagem.

Segundo a Nutriplus, "não há a menor possibilidade de ocorrer uma combinação de preços entre as empresas porque os valores cobrados são diferentes". Diz ter um preço 14% abaixo do maior na capital paulista.

A Nutriplus também disse que segue "rigorosamente" todos os preceitos determinados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, que determina porções, frequência e componentes da merenda.

Diz ser certificada e "alinhada com os padrões internacionais". Afirmar que as denúncias feitas em 2007 sobre redução na quantidade de merenda foram investigadas e a CPI da Câmara "inocentou a empresa".

A Nutriplus acrescenta que "denúncias desse tipo [...] têm origem entre os atacadistas que operam no mesmo setor" - e que são contra a terceirização da merenda escolar.

"Como a Prefeitura de São Paulo já anunciou que pretende terceirizar em todas as escolas da sua rede, esses atacadistas estão procurando razões para interferir no processo e continuar operando", disse.

A empresa Convida Alimentação informou que "por não ter acesso aos detalhes do que já foi apurado" e por não "ter sido comunicada oficialmente", prefere não emitir comentário. Afirmar que "é uma empresa zelosa com a qualidade e a conservação dos produtos" e que "cumprir com todas as obrigações contratuais exigidas".

Geraldo J. Coan, Terra Azul e Sistal foram contatadas a partir do meio da tarde, mas não responderam. A Folha não conseguiu contato com Serra Leste, SHA e Comercial Milano.

ANEXO IV – Cardápio escolar do município de Rio Claro-SP (2000)

Quadro I - Breve demonstração do cardápio escolar município de Rio Claro (2000)

Cardápio elaborado para o Ensino Fundamental EMEF-2000	2.feira	3.feira	4.feira	5.feira	6.feira
Café da Manhã.	Bebida de chocolate, biscoito maisena com geleia de goiaba Prot: 7,08g Kcal: 277,76	Bebida Capuccino Biscoito C Cracker Prot: 8,58 Kcal: 384,26	Bebida de chocolate Biscoito Maisena com Margarina Prot: 07g Kcal: 530,87	Bebida Capuccino Biscoito S Cracker c/ Geleia de Morango Prot: 8,64 g Kcal: 441,73	Bebida chocolate Biscoito Maisena c/Margarina Prot: 0,7g Kcal: 530,87
Merenda da manhã e tarde	Sopa de legumes com frango desfiado Prot: 12,79 g Kcal: 277,76	Arroz doce Biscoito C, Cracker Prot: 10,12 Kcal: 369,58	Sopa de fubá com carne moída e legumes Prot: 21,66g Kcal: 355,56	Bebida de chocolate Bolo de cenoura Prot: 5,06 Kcal: 419,5	Sopa de Macarrão Iscas de Carne Batata, cenoura e chuchu Prot: 13,36 Kcal: 319,83
Almoço	Arroz, feijão, almôndegas, salada de chuchu. Prot: 28,86 Kcal: 503,82	Macarronada com frango, salada de batata, cenoura e ovos. Prot: 35,92g Kcal: 541,2	Risoto, feijão carne moída, batata frita, salada de tomate	Arroz, feijão, omelete, mandioca frita, salada de repolho Prot: 13,63g Kcal: 574,57	Arroz, feijão, Frango ensopado com batata, salada de beterraba. Prot: 29,64g Kcal: 538,47
CARDAPIO elaborado para Escolas EDUCAÇÃO INFANTIL EMEI-2000	2.feira	3.feira	4.feira	5.feira	6.feira
Café da manhã	Bebida de chocolate e Biscoito de Maisena com margarina Prot: 14,9 Kcal: 279,55	Bebida chocolate, biscoito c. cracker c/geleia goiaba Prot: 5,65g Kcal: 432,67	Bebida de chocolate Biscoito maisena Prot: 07 g Kcal: 382,87	Bebida capuccino Biscoito c. cracker c/geleia morango Prot: 6,64g Kcal: 441,73	Bebida capuccino, Biscoito c. cracker c/ geleia de morango Prot: 8,64g Kcal: 530,87

Merenda da manhã e tarde	Sopa de legumes, macarrão e frango Prot: 14,9 g Kcal: 279,55	Sopa de arroz com carne moída e legumes Prot: 15,37g Kcal: 376,9	Macarronada com molho de frango Prot: 29,45g Kcal: 447,17	Sagu de uva com leite Prot: 11,48g Kcal: 410,62	Polenta com iscas de carne ao molho, salada de repolho Prot: 27,78g Kcal: 429,94
Almoço para crianças de Período integral P.I.	Arroz, feijão, salada de ovos com batata, carne moída Prot: 23,9 g Kcal 558,96	Arroz, feijão, frango desfiado c/cenoura, Prot: 17,79 g Kcal: 562,13	Arroz, feijão, iscas com molho, salada de Prot: 29,63 g Kcal: 436,46	Arroz, feijão, frango ensopado com batata, Prot: 30,44 Kcal: 597,88	Arroz, feijão, almôndegas Cenoura refogada, Prot: 27,91 g Kcal: 704,83
CARDÁPIO/creches (2000)					
MERENDA INICIAL	mamadeira	mamadeira	mamadeira	mamadeira	mamadeira
SUCO	Suco de laranja com banana	Suco de limão com cenoura	Suco de maracujá	Suco de mamão com laranja	Suco de beterraba
Almoço	Sopa de macarrão c/legumes e carne moída. Sobremesa: creme de bebida tropical.	Sopa de arroz com miúdos de frango e legumes. Sobremesa: maçã	Sopa de legumes c/ caldo de feijão. Sobremesa: sagu	Creme de legumes c/arroz. Sobremesa: banana	Sopa de macarrão com isca de carne e legumes Sobremesa: arroz doce
Merenda da tarde	Suco de maçã e biscoito de maisena	Bebida tropical e biscoito salgado	Suco de limão e bolo simples	Bebida de coco e biscoito de maisena com geleia de goiaba	Suco de mamão com laranja E torta de legumes
Jantar	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de arroz com frango e legumes	Sopa de macarrão com feijão	Creme de legumes c/ arroz	Sopa de fubá com legumes

Organização: VINHA, (2020). Fonte: Arquivo Municipal de Rio Claro-SP

ANEXO V - Cardápios escolares da rede municipal de ensino de Rio Claro-SP (2014/2015)

Quadro II - Breve demonstração do cardápio escolar município de Rio Claro (2014-2015)

Cardápios: 2014/2015 Creche/Berçário e Maternal/ Período Integral Rio Claro SP	2.feira	3.feira	4.feira	5.feira	6.feira
Café da manhã/ Maternal	Leite com fruta e biscoito maizena	Biscoito salgado Leite com fruta	Biscoito maisena Leite com fruta	Biscoito ao leite Leite com fruta	Biscoito salgado Leite com fruta
Café da manhã /berçário	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil	Fórmula infantil
Suco	Laranja com beterraba	~~abacate~~	~~mamão~~	Laranja com cenoura	~~manga~~
Refeições manhã e tarde/ creche/maternal- 2014	Risoto de frango e Suco	Arroz e feijão Peixe ou fígado c/batata ~~fruta~~	Polenta Carne IQF e molho/ salada de alface	Arroz e feijão, ~~kibe~~ assado e creme de milho ~~fruta~~	Macarrão e carne ao molho Salada de chuchu e suco
Almoço Berçário	Sopa de arroz com caldo de feijão, carne, batata e couve	Sopa de macarrão com frango, tomate, cenoura e repolho	Sopa de arroz com caldo de feijão, carne, abóbora e chuchu	Sopa de fubá com espinafre picado e frango com tomate	Sopa de arroz com caldo de feijão, carne e couve flor.
Almoço do PR- Projeto Recriando	Arroz, feijão e carne (IQF), polenta, salada e cenoura.	Arroz, feijão, frango, 1 legume (abóbora). ~~suco~~	Arroz, feijão, ~~kibe~~ assado, creme de milho, salada (alface)	Arroz, feijão, carne ao molho, salada de chuchu	Arroz, feijão, peixe ou fígado com batata ~~suco~~
Mamadeira/berçário	Fórmula	~~fórmula~~	~~fórmula~~	~~fórmula~~	~~fórmula~~
Café tarde berçário	~~fruta~~	Fruta	~~fruta~~	~~fruta~~	~~fruta~~
Lanche da tarde/ maternal	Lanche com fruta (maçã) e biscoito maizena	Laranja com mamão e biscoito salgado	Leite com banana e biscoito	Suco de manga e biscoito	Laranja com cenoura e biscoito salgado
Jantar da tarde/ berçário	Sopa de feijão com carne,	Canja de galinha	Sopa de abóbora, arroz, chuchu e carne	Sopa de ervilha com macarrão e frango	Sopa de mandioquinha, cenoura, carne e repolho
Cardápio EMEF/EMEI horário parcial- 2015	2.feira	3.feira	4.feira	5.feira	6.feira

Café da manhã	Leite com achocolatado e rosquinha	Leite com achocolatado e biscoito maizena	Leite com achocolatado e biscoito salgado	Leite com achocolatado e biscoito maisena	Leite com achocolatado, rosquinha
Refeições manhã e tarde	Macarrão ao molho Sobrecoca (pedaços) Salada de acelga	Arroz, feijão, carne cubos, mandioca cozida ~~fruta~~	Arroz e feijão, ovos mexidos, omelete ou cozido cenoura e beterraba ~~suco~~	Polenta Carne moída ao molho ~~fruta~~	Arroz, feijão, frango ~~sassami~~ 1 legume (abobrinha).

* Carne IQF - carne congelada pelo sistema tecnológico ~~Individually Quick Frozen~~ - IQF

Organização: VINHA, 2020.

Fonte: Arquivo Municipal de Rio Claro-SP, 2020.

ANEXO VI - Notícias referentes à precariedade na Escola Agrícola em Rio Claro-SP**PRÉDIO PRECÁRIO DE ESCOLA AGRÍCOLA DE DISTRITO DE RIO CLARO
PREOCUPA PAIS E ALUNOS: 'MUITO MEDO'**

[...] Pais e alunos da Escola Municipal Agrícola Engenheiro Rubens Foot Guimarães, localizada no distrito de Ajapi em Rio Claro (SP), estão preocupados com a situação precária do prédio. Rachaduras nas paredes, a falta de azulejos e a madeira podre nos revestimentos são alguns dos problemas que afetam a rotina de quem frequenta o local.

Os tetos de várias salas de aula e até na cozinha, onde os alimentos são preparados, estão com buracos e a madeira podre devido à infiltração. As portas dos banheiros estão apodrecendo e os pisos que se soltaram do chão não foram repostos.

Responsabilidade

Procurada pela EPTV, afiliada da TV Globo, a prefeitura informou que a alimentação dos animais é responsabilidade do conselho escolar, já que esse tipo de despesa não entra como investimento em ensino.

O conselho escolar disse que, como a prefeitura não tem arcado com esse custo, teve que reduzir a quantidade de animais e manter o mínimo possível para continuar com o projeto da escola, que tem justamente o atrativo agrícola.

No momento, conta apenas com as ações da Associação de Pais e Mestres (APM) para custear a alimentação dos animais.

Fonte: EPTV 1 (2019)

ANEXO VII - Recorte do Projeto Político Pedagógico (PPP) da Escola Municipal Agrícola Engenheiro Rubens Foot Guimarães - Ensino Fundamental (2011-2014)

Plano de Trabalho para o setor de Agroindústria

Objetivos:

- Processamento de toda matéria prima produzida na escola, tais como: ovos, leite, carne suína, banana, abóbora, mamão, pimentas, acerola, milho, café, abacaxi, maracujá, abacates, chuchu e hortaliças em geral;
- Conservação dos alimentos;
- Fabricação de linguiças, pães, doces, conservas, compotas, queijos seus derivados e massas em geral;
- Conscientizar os alunos da importância da produção e a transformação de matéria prima em alimentos diversificados e agregando valores;
- Integrar escola e comunidade, conscientizando sobre o manuseio, a produção e a industrialização dos produtos;
- Integrar pais e comunidade ao setor da agroindústria;
- Incrementar o setor com materiais industriais que facilitem mais as produções no setor;
- Divulgar, na realização de eventos, produtos feitos pelo setor da escola.

Plano de Ação:

- Desenvolver projetos que envolvam os educandos, funcionários e professores dando importância ao trabalho em equipe nas aulas de agroindústria. (interdisciplinaridade);
- Participar das HTPCs, mostrando o trabalho desenvolvido no setor de agroindústria;
- Continuar o projeto com a comunidade presente na escola;
- Participar no desenvolvimento de receitas que envolvam conteúdos e projetos planejados pela equipe docente de acordo com datas comemorativas;
- Participar de comissões de estudo com a equipe para melhoria da unidade e ou para formulações de papeis necessários para a escola ou para a secretaria municipal de educação;
- Produzir materiais para serem expostos em feiras variadas.

Metas:

- Para melhoria do projeto com aquisição de equipamentos novos como: Tacho industrial, extrator de suco, batadeira de massa industrial, liquidificador industrial e instalações para defumação.

Avaliação:

- A avaliação se dará no envolvimento com os setores de culturas, criações, nas matérias do núcleo comum ou nos projetos;
- Despertar nos educandos a visão do homem do campo como um ser bem sucedido;

Fonte: RIO CLARO. Secretaria Municipal de Educação - SME (2021)

ANEXO VIII - Alimentação escolar em Rio Claro-SP em tempos de pandemia de Covid-19**RIO CLARO INICIA ENTREGA DE CESTAS VERDES PARA ALUNOS**

Em Rio Claro, com a suspensão das aulas presenciais no restante do ano letivo de 2020 devido à pandemia do novo coronavírus, a partir desta semana os estudantes da Educação Básica das redes públicas municipal e estadual passam a receber verduras, legumes e frutas que seriam servidos na alimentação escolar.

Quase 34 mil alunos têm direito aos kits alimentares da Cesta Verde Escolar. Pais ou responsáveis podem fazer a retirada nas próprias unidades de ensino, seguindo calendário que prevê a distribuição dos itens alimentícios até o mês de dezembro.

Fonte: Diário de Rio Claro, 2020

ANEXO IX - Levantamento de edições do Simpósio Rio-clarense de Educação

ANO	TEMÁTICA
2010	XVII - Ética e Diversidade: construindo homens e mulheres de valor na vida
2011	XVIII - Possibilitando diálogos, dialogando possibilidades: a construção do Plano Municipal de Educação em Rio Claro
2012	XIX - Processo de Humanização das escolas: construindo caminhos possíveis
2013	XX - Marcas-Pensamentos-Acontecimentos
2014	XXI - Articulando os Saberes: currículo em pauta
2015	XXII - Educando para os Direitos Humanos: do discurso à prática
2016	XXIII - Discutindo a BNCC: olhares, reflexões e ações
2017	XXIV - Pensar e agir como sistema de educação: fortalecendo as bases
2018	Não houve Simpósio
2019	XXV - 25 anos de construção coletiva, desafios passados e futuros
2020	Não houve Simpósio
2021	XXI - Pensando possibilidades, possibilitando pensamentos (virtual)

Fonte: Secretaria Municipal de Educação (SME), Centro de Aperfeiçoamento Pedagógico, 2021

ANEXO X - Merenda escolar tem alto grau de satisfação em Rio Claro

27 de setembro de 2019
por Redação

A alimentação oferecida nas escolas públicas municipais de Rio Claro está satisfatória para os moradores. É o que aponta pesquisa realizada pela INDSAT no 2º trimestre de 2019. A Merenda Escolar conseguiu 662 pontos.

O Alto Grau de Satisfação é atribuído aos serviços públicos que conquistam entre 650 e 799 pontos. Ao atingir 800 pontos, o setor é classificado com Grau de Excelência. Rio Claro e as demais cidades pertencentes ao Aglomerado Urbano de Piracicaba começaram a fazer parte dos levantamentos da INDSAT no último trimestre de 2017.

Em 2018, a Merenda Escolar de Rio Claro chegou a receber Grau Médio de Satisfação no 1º trimestre. O serviço apresentou evolução no índice e o segmento fechou o ano passado com 705 pontos. Atualmente, as pontuações estão estabilizadas.

Aprovação – O índice de satisfação é calculado a partir de uma metodologia exclusiva de classificação baseada nos critérios de “ótimo”, “bom”, “regular”, “ruim” e “péssimo”. São entrevistados 400 moradores em Rio Claro.

A Merenda Escolar recebeu 50% de aprovação neste trimestre. Do total, 32% responderam que o serviço prestado é “regular”. “Ruim” e “péssimo” somam 18%.

Com esse resultado, a Merenda é o 3º melhor setor avaliado em Rio Claro.

Ao todo, 16 serviços públicos são estudados pela INDSAT no município.

O levantamento também detalha o perfil dos entrevistados mais satisfeitos com a Merenda Escolar de Rio Claro. Os jovens de 16 a 30 anos de idade são os que mais aprovam a alimentação oferecida nas escolas da cidade.

Ao levar em conta somente a escolaridade dos moradores, a satisfação é maior entre pessoas com Ensino Médio.

No Aglomerado Urbano de Piracicaba, 4.800 entrevistas são realizadas trimestralmente em 12 cidades da região. A INDSAT também busca compreender o nível de satisfação com os serviços públicos nos 15 maiores municípios da Região Metropolitana de Campinas (RMC) e nas dez maiores cidades do Estado de São Paulo.

Fonte: Diário do Rio Claro, 2019

ANEXO XI - Fiscalização do TCE aponta merenda de RC acima da média

11 de julho de 2019

por Lourenço Favari

Fiscalização ordenada feita pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo sobre a merenda escolar em 219 municípios fez diversos apontamentos sobre armazenamento de alimentos, prazos de validade, entre outros pontos. Ao todo, foram analisados 106 quesitos de 275 escolas fiscalizadas.

No quadro geral, 82.55% dos estabelecimentos verificados não possuem alvará ou licença emitida pela Vigilância Sanitária. Foi verificado ainda que em 10.55% dos locais foram constatados gêneros alimentícios com data de validade vencida e 27.64% estavam estocados de forma inadequada.

Outro ponto que chamou atenção foi que somente 8% dos espaços possui o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros dentro do prazo de validade.

Em Rio Claro, por amostragem, foi verificada a Escola Municipal Antônio Maria Marrote. De acordo com o relatório assinado pelo agente de fiscalização Péricles Aguiar de Souza Junior, os alimentos estavam dentro do prazo de validade. Diz ainda que o prazo médio de validade dos produtos na ocasião do recebimento é de 180 dias.

ARMAZENAMENTO

Sobre as instalações físicas da área de armazenamento dos alimentos, o fiscal apontou que as paredes não possuem revestimentos resistentes, já que a pintura do local apresentava alguns descascamentos.

No entanto, ressalta que o estocamento é realizado de forma correta.

TOTAL

Conforme apontado no documento, a escola mantém 809 alunos e a merenda é oferecida quatro vezes por dia, totalizando 3.212 refeições. “No início da manhã e da tarde são oferecidos leite com biscoito e, no meio da manhã e da tarde, são oferecidas refeições”, comenta o fiscal.

AVCB

Rio Claro integra os 92% de escolas fiscalizadas no Estado que não possuem o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros dentro do prazo de validade. “A escola tem solicitado providências para a emissão do AVCB, mas até o momento, não foi atendida”, descreve o fiscalizador nas observações finais.

EM PROCESSO

O prefeito João Teixeira Junior, o Juninho da Padaria (Democratas), destacou à reportagem que já foi contratada uma empresa para realizar projeto para adequação de quase todas as escolas para obtenção do Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB). “As únicas escolas que possuem o AVCB foram as que inauguramos na nossa gestão. Esse problema é um passivo que herdamos das administrações passadas e que estamos trabalhando para corrigir”, frisou.

COMEMORAÇÃO

Juninho comemorou o apontamento do TCE, que coloca a merenda escolar em Rio Claro acima da média. “É muito bom receber de um órgão fiscalizador um apontamento positivo. Mostra o avanço na área, graças ao trabalho de nosso secretário de Educação, Adriano Moreira,

e sua equipe. Vale destacar também que nossa merenda é feita por funcionários públicos e não é terceirizada”, finaliza.

Fonte: Diário do Rio Claro, 2019

REFERÊNCIAS

ABAP. **Associação Brasileira de Agências de Publicidade**. 2020. Disponível: <https://www.abap.com.br/> Acesso em 14/02/2022.

ABREU, M. Alimentação escolar: combate à desnutrição e ao fracasso escolar ou direito da criança e ato pedagógico? **Em Aberto**. v. 15, n. 67, Brasília: INEP, jul./set. 1995, p. 5-20. Disponível: <https://doi.org/10.24109/2176-6673.emaberto.15i67.2031> Acesso em 04/07/2017.

ADVENTISTAS. **Org. Saúde. Orientações sobre alimentação em instituições ou programas oficiais da Igreja Adventista**. 2013. Disponível: <https://www.adventistas.org/pt/saude/orientacoes-alimentos-instituicoes-programas-oficiais-igreja-adventista> Acesso em 06/02/2019.

ALVES, G. L. **A produção da escola pública contemporânea**. Campo Grande: UFMS; Campinas: Autores Associados, 2001, 288p.

ALVES, N.; GARCIA, R. L. (orgs.). **O sentido da escola**. Rio de Janeiro: DP&A, 1999.

ARGUILHES, M. L. Por que é uma má notícia que a indústria se aproveite do “boom” vegano? **El País. Nutrição**. 30 abr., 2018. Disponível: https://brasil.elpais.com/brasil/2018/04/24/ciencia/1524564407_811902.html Acesso em 19/09/2018.

ARIÈS, P. **História social da criança e da família**. Rio de Janeiro: Guanabara, 1981.

AZEVEDO, E. de. Alimentação saudável: uma construção histórica. **Simbiótica. Revista Eletrônica**. n. 7, 2014, p. 83-111. Disponível: <https://periodicos.ufes.br/index.php/simbiotica/article/view/9004> Acesso em 10/03/2020.

BAUMAN, Z. **A cultura no mundo líquido moderno**. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

BEAUCHAMP, T. L.; CHILDRESS, J. F. **Princípios de ética biomédica**. São Paulo: Loyola, 2002.

BELLUZZO, R. **Machado de Assis: relíquias culinárias**. São Paulo: Editora UNESP, 2010.

BENEDITO, J. C. Religiões e religiosidades populares. O conflito religioso e a simbiose de ritos e performances entre neopentecostais e afro-brasileiros. **Universitas Humanística**. n. 61. Bogotá, [s.n.], jan./jun., 2006. Disponível: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-48072006000100011 Acesso em 12/09/2020.

BERG, E. A. **Administração de conflitos: abordagens práticas para o dia a dia**. 1. ed. Curitiba: Juruá, 2012.

BEZERRA, J. A. B. **Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes**. Fortaleza: Edições UFC, 2018.

BEZERRA, J. A. B. Regionalização de cardápios, fortalecimento das economias locais e participação da população na gestão descentralizada da merenda escolar. **Educação em debate**. n. 51-52, 2006. Disponível: <http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/24445> Acesso em 14/03/2019.

BIBLIOTECA Virtual em Saúde. Ministério da Saúde. Alimentos Funcionais. 2015. Disponível: <http://bvsmis.saude.gov.br/dicas-em-saude/420-alimento-funcionais> Acesso em 21/09/2019.

BOOG, M. C. F. **Educação em nutrição**: integrando experiências. Campinas: Komedi, 2013.

BORTOLINI, G. A. et al. Ações de alimentação e nutrição na atenção primária à saúde no Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública**. v. 44, 2020. Disponível: <https://scielosp.org/article/rpsp/2020.v44/e39/> Acesso em 12/06/2020.

CALVI, P. **Comissão de Direitos Humanos e Minorias. O curto caminho de volta ao mapa da fome**. Disponível: <https://www2.camara.leg.br/atividade-legislativa/comissoes/comissoes-permanentes/cdhm/noticias/o-curto-caminho-de-volta-ao-mapa-da-fome> Acesso em 27/11/2019.

CANO, M. A. T. et al. Estudo do estado nutricional de crianças na idade escolar na cidade de Franca-SP: uma introdução ao problema. **Revista Eletrônica de Enfermagem**. v. 7, n. 2, 2005, p. 179-184. Disponível: <https://doi.org/10.5216/ree.v7i2.885> Acesso em 05/12/2020.

CARVALHO, C. L. de. **Banana verde. Ferro na dieta vegetariana**. 2018. Disponível: <https://www.bananaverde.com.br/ferro-na-dieta-vegetariana/> Acesso em 25/01/2022.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

CAVALCANTI, L. A. et al. Efeitos de uma intervenção em escolares do ensino fundamental I, para a promoção de hábitos alimentares saudáveis. **Revista Brasileira de Ciência & Movimento**. v. 20, n. 2. Brasília, [s.n.], 2012. Disponível: <https://portalrevistas.ucb.br/index.php/RBCM/article/view/2408/2247> Acesso em 16/10/2018.

CAZZAROLI, A. R. Publicidade infantil: o estímulo ao consumo excessivo de alimentos. **Âmbito Jurídico**. XIV, n. 92, Rio Grande, [s.n.], set. 2011. Disponível: http://www.ambitojuridico.com.br/site/index.php?n_link=revista_artigos_leitura&artigo_id=10235 Acesso em 15/12/2019.

CNBB. **Código de direito canônico. Promulgado pela constituição apostólica Sacrae Discipline Leges de 25 de janeiro de 1983 no quinto ano do pontificado de João Paulo II**. Disponível: http://www.dhnet.org.br/direitos/cjp/a_pdf/codigo_de_direito_canonico_1983.pdf Acesso em 24/01/2021.

CONASS. **Novo coronavírus: o que é, causas, sintomas, tratamento, diagnóstico e prevenção**. 2020. Disponível: <https://www.conass.org.br/novo-coronavirus-o-que-e-causas-sintomas-tratamento-diagnostico-e-prevencao/> Acesso em 14/05/2020.

COSTA, D. **Merendas escolares**: vinte e cinco sugestões de merendas para crianças escolares brasileiras. Rio de Janeiro: Serviço gráfico do MEC, 1939.

COUTINHO, R. **O valor social da alimentação**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1937, 357p.

DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986, 125p.

DAMATTA, R. Sobre comidas e mulheres. In: **CAFÉFIL 2012**. Pensando bem... Núcleo de pesquisas em Filosofia e Educação. Pensando bem a arte e a cultura. Texto VII. Disponível: <https://www.ufjf.br/pensandobem/files/2016/01/CAF%c3%89FIL-2012-Texto-VII.pdf> Acesso em 18/08/2019.

DANELON, M. A. S.; DANELON, M. S.; SILVA, M. V. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da convivência do Programa Nacional de Alimentação Escolar e das cantinas. **Segurança Alimentar e Nutricional**. v. 13, n. 1. Campinas, [s.n.], 2006, p. 85-94. Disponível: <https://doi.org/10.20396/san.v13i1.1847> Acesso em 17/02/2022.

DAROLT, M. R. **Alimentos orgânicos**: um guia para o consumidor consciente. 2. ed. Londrina: IAPAR, 2007, 36p. Disponível: http://www.iapar.br/arquivos/File/zip_pdf/publi_alimentos.pdf Acesso em 17/05/2018.

ELIAS, N. **O processo civilizador**: uma história dos costumes. v. 1. Tradução de Ruy Jungmann. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994, 277p.

FARIAS, F. R. de; PINHO, L. G. **Educação, memória, história**. 1. ed. Rio de Janeiro. Mauad X, 2018, 232p.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação da Liberdade, 1998, 888p.

FOUCAULT, M. **Microfísica do poder**. 8. ed. Rio de Janeiro: Graal, 2006.

FOUCAULT, M. **Nascimento da biopolítica**. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

FRANÇA, F. C. et al. Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro. In: **Anais do I Seminário Alimentação e Cultura na Bahia**. 2012. Disponível: http://www2.uefs.br:8081/cer/wp-content/uploads/FRANCA_Fabiana.pdf Acesso em 09/10/2018.

FREIRE, P. **Educação e mudança**. 31. ed. Tradução de Moacir Gadotti e Lilian Lopes Martin. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1998.

G1. **Projeto em Rio Claro transforma lixão em horta comunitária e emprega 250 pessoas**. 2018. Disponível: <https://g1.globo.com/sp/sao-carlos-regiao/noticia/2018/08/29/projeto-em-rio-claro-transforma-lixao-em-horta-comunitaria-e-emprega-250-pessoas.ghtml> Acesso em 15/02/2022.

GABRIEL, C. G.; SANTOS, M. V.; VASCONCELOS, F. A. G.; MILANEZ, G. H. G.; HULSE, S. B. Cantinas escolares de Florianópolis: existência e produtos comercializados após a instituição da Lei de Regulamentação. **Revista de Nutrição**. v. 23, n. 2. Campinas, [s.n.], 2010, p. 191-199. Disponível: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732010000200002> Acesso em 13/08/2021.

GALLO, S. Saberes, transversalidade e poderes. **Territórios de Filosofia**. 2014. Disponível: <https://territoriosdefilosofia.wordpress.com/2014/08/29/saberes-transversalidade-e-poderes-silvio-> Acesso em 28/04/2020.

GALLO, S. Transversalidade e educação: pensando uma educação não-disciplinar. In: ALVES, N.; GARCIA, R. L. (orgs.) **O sentido da escola**. Rio de Janeiro: DP&A, 2000, p. 17-40. Disponível: http://www.lite.fe.unicamp.br/papet/2003/ep403/transversalidade_e_educacao.htm Acesso em 13/04/2019.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Rev. Nutr.** v. 16, n. 4. Campinas, [s.n.] out./dez., 2003. Disponível: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732003000400011> Acesso em 06/02/2021.

HOLLANDA, E. A merenda pode ajudar a superação do fracasso escolar? **Em Aberto**. ano 15, n. 67, Brasília: INEP, jul./set. 1995. Disponível: <https://doi.org/10.24109/2176-6673.emaberto.15i67.%25p> Acesso em 17/03/2019.

HOLMES, M. J. **Alimentos Sagrados 2**. Disponível: www.pensandoensinoreligioso.com.br Acesso em 27/11/2019.

HOSPITAL BRASÍLIA. **Dia Mundial da Obesidade: causas, sintomas e o alerta sobre uma pandemia negligenciada**. 2021. Disponível: <https://hospitalbrasil.com.br/unidade-aguas-claras/pt/sobre-nos/blog/dia-mundial-da-obesidade-causas-sintomas-e-o-alerta-sobre-uma-pandemia-negligenciada> Acesso em 13/06/2021.

INVEST & SPORT BRASIL. **Setor de bebidas alcoólicas na Índia**. 2017. Disponível: <https://investexportbrasil.dpr.gov.br/arquivos/PesquisasMercado/PMRIndiaBebidasAlcoolicas> Acesso em 28/01/2021.

LEGISWEB. **Resolução CONANDA nº. 163 de 13/03/2014**. Dispõe sobre a abusividade do direcionamento de publicidade e de comunicação mercadológica à criança e ao adolescente. Disponível: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=268725> Acesso em 08/06/2019.

LIPOVETSKY, Gilles. **A felicidade paradoxal: ensaios sobre a sociedade de hiperconsumo**. Trad. de Maria Lúcia Machado. São Paulo: Companhia das Letras, 2007, 357p.

MANUAL de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília: FNDE, 2018. Disponível: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae> Acesso em 23/08/2019.

MAZZON, T. **Labirinto da mente**. 2009. Disponível: <http://www.labirintodamente.com.br/blog/2009/10/05/os-sete-pecados-capitais-e-as-setevirtudes> Acesso em 17/11/2018.

MONLEVADE, J. A. C. Técnico em alimentação escolar: um novo profissional para a educação básica. **Em Aberto**. v. 67, n. 15. Brasília: INEP, 1995, p. 113-117. Disponível: <http://www.emaberto.inep.gov.br/ojs3/index.php/emaberto/article/download/2349/2088/> Acesso em 14/09/2018.

MOORE, C. W. **O processo de mediação**: estratégias práticas para a resolução de conflitos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 1998.

MORIN, E. Articular os saberes. Trad. de Marlene Robin Campante. In: ALVES, N., GARCIA, R. L. (orgs.) **O sentido da escola**. 2. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2000, p. 65-80.

MOVIMENTO Slow food. [20--]. Disponível: <https://slowfoodbrasil.org/> Acesso em 05/06/2017.

NADALINI, A. P. “O nosso missal é um grande cardápio”: candomblé e alimentação em Curitiba. **Angelus Novus**. Ano III, n. 3, 2012, p. 310-322. Disponível: <https://doi.org/10.11606/ran.v0i3.98994> Acesso em 12/05/2019 Acesso em 09/02/2021.

O ESPIRITISMO. **Textos Espíritos. O alcoolismo**. 2012. Disponível: <http://www.oespiritismo.com.br/textos/ver.php?id1=327> Acesso em 04/05/2019.

OLD Religion. **Wicca - Família Old Religion**. 2016. Disponível: <https://oldreligion.com.br/Wicca> Acesso em 24/11/2019.

OLIVEIRA, M. F. S. de; OLIVEIRA, O. J. R. de. **Na trilha do caboclo**: cultura, saúde e natureza. Vitória da Conquista: Ed. UESB, 2007.

OMS. **Organização Mundial da Saúde**. 2016. Disponível: <https://www.who.int/eportuguese/countries/bra/pt/> Acesso em 14/02/2022.

ONU BRASIL. **Organização das Nações Unidas. Nações Unidas Brasil**. 2016. Disponível: <https://brasil.un.org/> Acesso em 14/02/2022.

OPAS. **Organização Pan-Americana de Saúde**. 2016. Disponível: <https://www.paho.org/pt/brasil> Acesso em 14/02/2022.

PHILIPPI, S. T. et al. Alimentação saudável na infância e na adolescência. In: SILVA, M. V., (org.). **Curso de atualização em alimentação para professores de rede pública de ensino**. Piracicaba: ESALQ, 2000, p. 46-56.

PINHO, L. G.; FARIAS, F. R. de. **Educação, memória, história**. 1. ed. Rio de Janeiro: Mauad X, 2018.

PORTAL SÃO FRANCISCO. **História Geral. Testemunhas de Jeová**. 2015. Disponível: <https://www.portalsaofrancisco.com.br/historia-geral/testemunhas-de-jeova> Acesso em 12/02/2020.

PRIORE, M. del.; AMANTINO, M. **História do corpo no Brasil**. São Paulo: Editora UNESP, 2011, 568p.

RENNER, E. **Muito além do peso**. São Paulo: Maria Farinha Filmes, 2012. Documentário. 84 min. Disponível: <https://www.youtube.com/watch?v=8UGe5GiHCT4> Acesso em 16/05/2018.

SANTOS, C. R. A. dos. O império McDonald e a mcdonalização da sociedade: alimentação, cultura e poder. **Seminário Facetas do Império da História**. Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná. 2006. Disponível: <https://docs.ufpr.br/~andreadore/antunes.pdf> Acesso em 10/02/2021.

SANTOS, L. A. da S. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. **Rev. Nutr.** v. 18, n. 5, set./out., 2005. Disponível: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000500011 Acesso em 12/08/2019.

SAÚDE Brasil. 2017. **Entenda o que são produtos light e diet**. Disponível: <https://saudebrasil.saude.gov.br/ter-peso-saudavel/entenda-o-que-sao-produtos-light-e-diet> Acesso em 22/04/2019.

SILVA, E. O. et al. Alimentação escolar e constituição de identidades dos escolares: da merenda para pobres ao direito à alimentação. **Cad. Saúde Pública**. 34(4), [s.l.], [s.n.], 2018. Disponível: <https://www.scielo.br/j/csp/a/gdwmZwGHLwkPhX6wKBXk44B/?format=pdf&lang=pt> Acesso em 01/02/2022.

STOLARSKI, M. C. et al. Alimentação escolar: da soja à comida de verdade. **Revista paranaense de desenvolvimento**. v. 38, n. 133. Curitiba, [s.n.] jul./dez., 2017, p. 147-161. Disponível: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6245384> Acesso em 10/02/2021.

SVB-IBOPE. REAJA. Parecer jurídico. Parecer Jurídico elaborado pelo Projeto REAJA a pedido da Sociedade Vegetariana Brasileira. **Sociedade Vegetariana Brasileira**, 2017, 7p. Disponível: <https://svb.org.br/images/Documentos/Parecer-1.pdf> Acesso em 19/08/2020.

UNESP – UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO. **Projeto político pedagógico**. Licenciatura plena em Pedagogia. Curso de graduação IB/2015, Pedagogia. Estrutura 2015. Disponível: <https://ib.rc.unesp.br/#!/graduacao/cursos-conselho-de-curso/pedagogia/estrutura-curricular/> Acesso em 01/09/2020.

UNICAMP – UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. **Projeto político pedagógico**. Curso de Pedagogia. Catálogo 2019. Faculdade de Educação. Graduação. Disponível: <https://www.fe.unicamp.br/graduacao/pedagogia/projeto-politico-pedagogico> Acesso em 31/08/2020.

UNICEF. **Situação mundial da infância. Crianças, alimentação e nutrição. 2019. Crescendo saudável em um mundo em transformação**. Disponível:

https://www.unicef.org/brazil/media/5566/file/Situacao_Mundial_da_Infancia_2019_Resumo_Executivo.pdf Acesso em 21/01/2022.

USP – UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO. **Projeto pedagógico do curso de Pedagogia**. 2017. Disponível: <http://sistemas.ffclrp.usp.br/down.php?id=2643&d> Acesso em 31/08/2020.

VEIGA, I. P. A. Inovações e projeto político-pedagógico: uma relação regulatória ou emancipatória? **Cad. Cedes**. v. 23, n. 61, Campinas, [s.n.], dez. 2003, p. 267-281. Disponível: <https://www.scielo.br/pdf/ccedes/v23n61/a02v2361.pdf> Acesso em 16/10/2019.

VEIGA, I. P. A. Perspectivas para reflexão em torno do projeto político-pedagógico. In: VEIGA, I. P. A. (org.) **Escola: espaço do projeto político-pedagógico**. 10. ed. Campinas: Papirus, 2006, p. 8-32.

VEIGA-NETO, A. Teoria e método em Michel Foucault. (Im)possibilidades. **Cadernos de Educação**. [34]. Pelotas: FaE/PPGE/UFPel, set./dez., 2009, p. 83-94. Disponível: <http://fae.ufpel.edu.br/caduc/downloads/n34/06.pdf> Acesso em 12/11/2018.

VIANA, M. R. et al. A racionalidade nutricional e sua influência na medicalização da comida no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**. n. 22(2), p. 447-456, 2017. Disponível: <https://doi.org/10.1590/1413-81232017222.25432015> Acesso em 17/04/2019.

VIDAL, D. G.; FARIA FILHO, L. M. de. **As lentes da história: estudos de história e historiografia da educação no Brasil**. Campinas: Autores Associados, 2005.

VINHA, T. C. P. **Metáforas do alimento no filme “A fantástica fábrica de chocolate (1971 e 2005)”**. 2013. 112f. Dissertação (Mestrado em Educação). UNESP - Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Rio Claro, 2013.

VINHA, T. C. P. Reflexões e diálogos sobre educação, consumo e alimentação na infância a partir do documentário Muito Além do Peso (2012). In: PECHULA, M. R. et al. **Discursos midiáticos em ciência e educação**. 1. ed. Jundiaí: Paco Editorial, 2020.

WEISS, E. M. G. O cuidado na educação infantil: contribuições da área da saúde. **Perspectiva**. v. 17, n. 1 (especial). Florianópolis, [s.n.], jan./jun., 1999, p. 99-108. Disponível: <https://doi.org/10.5007/%25x> Acesso em 19/06/2019.

Bibliografia consultada

ALMEIDA, C. O significado do vinho na religião. **Revista ADEGA**. Disponível: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/o-significado-do-vinho-na-religiao_5342.html Acesso em 02/07/2020.

AXIEL, G. **A festa de Babette**. Dinamarca. [s.n.], 1987, 1 DVD.

BASÍLIO, A. L. **Centro de referências em educação integral. Alimentação escolar é parte do processo de aprendizagem**. 2016. Disponível: <https://educacaointegral.org.br/reportagens/alimentacao-escolar-e-parte-do-processo-de-aprendizagem/> Acesso em 06/09/2020.

CECCON, C. et al. **Conflitos na escola**: modos de transformar. Dicas para refletir e exemplos de como lidar. São Paulo: CECIP/Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2009, 208p. Disponível:

https://www.imprensaoficial.com.br/downloads/pdf/projetossociais/conflitos_na_escola.pdf

Acesso em 24/10/2018.

CHAVES, F. SVB, **Bela Gil e prefeitura de São Paulo colocam mais seis receitas veganas na merenda escolar**. Vista-se. [on-line] Disponível: <https://www.vista-se.com.br/svb-bela-gil-e-prefeitura-de-sao-paulo-colocam-mais-seis-receitas-vegan-na-merenda-escolar> Acesso em 12/05/2020.

CHRISTOFARI, A. C.; FREITAS, C. R. de; BAPTISTA, C. R. Medicalização dos modos de ser e de aprender. **Educação & Realidade**. v. 40, n. 4, Porto Alegre, [s.n.], out./dez. 2015, p. 1079-1102. Disponível: <https://www.scielo.br/pdf/edreal/v40n4/2175-6236-edreal-42057.pdf> Acesso em 03/08/2018.

COIMBRA, M. A. et al. **Comer e aprender**: uma história da alimentação escolar no Brasil. Belo Horizonte: Ministério da Educação, 1982, 685p.

COLLARES, C. A. L.; MOYSÉS, M. A. A. (orgs.) Fracasso escolar: uma questão médica? Educação ou saúde? Educação x Saúde? Educação e saúde! **Caderno CEDES**. n. 15, Campinas, 1985. Disponível: http://www.crmariocovas.sp.gov.br/pdf/ideias_06_p029-031_c.pdf Acesso em 17/02/2022.

DICIONÁRIO de Filosofia. GREGÓRIO, S. B. (org.) **Religião**. Disponível: <https://sites.google.com/view/sbgdicionariodefilosofia/religi%C3%A3o> Acesso em 25/04/2019.

DICIONÁRIO Priberam da Língua Portuguesa. **Autonomia**. [em linha], 2008-2021. Disponível: <https://dicionario.priberam.org/autonomia> Acesso em 17/07/2021.

DICIONÁRIO Priberam da Língua Portuguesa. **Merenda**. [em linha], 2008-2020. Disponível: <https://dicionario.priberam.org/merenda>. Acesso em 19/08/2020.

DICIONÁRIO Priberam da Língua Portuguesa. **Mídia**. [em linha], 2008-2021. Disponível: <https://dicionario.priberam.org/m%C3%ADdia> Acesso em 21/08/2020.

DICIONÁRIO Priberam da Língua Portuguesa. **Sabor**. [em linha], 2008-2021. Disponível: <https://dicionario.priberam.org/sabor> Acesso em 13/06/2021.

FETAESP. **PNAE - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**. Disponível: <http://www.fetaesp.org.br/novo/pnae-programa-nacional-de-alimentacao-escolar/> Acesso em 21/01/2020.

FROTA, J. W. da S. **Educação e alimentação: ideias sociais, políticas e pedagógicas na obra de Dante Costa**. 2011. 121f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade Federal do Ceará, Programa de Pós-graduação em Educação Brasileira, Fortaleza, 2011. Disponível: https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/3114/1/2011_Dis_JWSFrota.pdf Acesso em 16/08/2021.

IBGE CENSO 2010. **POF 2008-2009: desnutrição cai e peso das crianças brasileiras ultrapassa padrão internacional.** Disponível: <https://censo2010.ibge.gov.br/noticias-censo.html?busca=1&id=1&idnoticia=1699&t=pof-20082009-desnutricao-cai-peso-criancas-brasileiras-ultrapas&view=noticia> Acesso em 02/06/2019.

MACHADO, J. P. **Dicionário onomástico etimológico da língua portuguesa.** Lisboa: Horizonte/Confluência, 1981/2003.

MENU CONTROL. **A história de Ray Krok - McDonald's.** 20--. Disponível: <https://www.menucontrol.com.br/historia-de-ray-krok-mcdonalds/> Acesso em 02/08/2018.

MINTZ, S. Comida e antropologia. Uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais.** v. 16, n. 47. São Paulo, [s.n.], p. 31-41, out. 2001. Disponível: <https://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718.pdf> Acesso em 29/04/2019.

SIGNIFICADOS. **Expressões em inglês.** 2015. Disponível: <https://www.significados.com.br/self-service/> Acesso em 26/11/2018.

SOUZA, A. H. W. de; RIBEIRO, C. da S. G. **Produção e distribuição da alimentação escolar na perspectiva da bioética e do DHAA, no contexto histórico do programa nacional de alimentação escolar – PNAE.** Projeto de iniciação científica. Curitiba: PUCPR, 2017.

TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. **Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia.** 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012, 509p.

VASCONCELOS, F. de A. G. de. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. **Rev. Nutr.** [on-line]. v. 18, n. 4, Campinas, [s.n.], jul./ago., 2005, p. 439-457. Disponível: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732005000400001> Acesso em 13/11/2018.

VASCONCELOS, F. de A. G. de. et al. **O papel do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).** 2. ed. Brasília: PNAE/CECANE-SC, 2012. 38p. Disponível: https://www.unifesp.br/campus/san7/images/cecane/papel_nutricionista_programa_nacional_alimentacao_escolar.pdf Acesso em 02/04/2018.

WIKIPEDIA. **Psicografia.** 2020. Disponível: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Psicografia> Acesso em 11/07/2020.

Legislação consultada

BRASIL. Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo. **Projeto de lei nº. 162/2017.** Dispõe sobre a criação do “Programa de Merenda Escolar Vegetariana” no estado de São Paulo. Disponível: <https://www.al.sp.gov.br/propositura/?id=1000033048> Acesso em 08/07/2018.

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade: recomendações para estados e municípios.** Brasília: CAISAN, 2014, 39p. Disponível: https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/estrategia_prevencao_obesidade.pdf Acesso em 17/01/2022.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução/CFN nº. 358, de 18 de maio de 2005**. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista em âmbito do programa de alimentação escolar (PNAE) e dá outras providências. Brasília, [s.n.], 2005. Disponível: <http://crn1.org.br/images/pdf/res358.pdf> Acesso em 09/12/2018.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Disponível: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm Acesso em 06/11/2018.

BRASIL. Departamento de Atenção Básica, Secretaria de Atenção à Saúde, Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf Acesso em 28/06/2018.

BRASIL. **Documento de referência para guias de boas práticas nutricionais**. 20---. Disponível: https://www.saude.go.gov.br/images/imagens_migradas/upload/arquivos/2012-06/boas-praticas-nutricionais.pdf Acesso em 12/03/2018.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Constituição (2013). **Resolução nº. 26, de 17 de junho de 2013**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília. v. 280. Disponível: <https://www.fnde.gov.br/index.php/acesso-ainformacao/institucional/legislacao/item/4620-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-26,-de-17-de-junho-de-2013> Acesso em 01º/07/2019.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Ministério da Educação. Regulamentação de cantinas escolares em escolas públicas do Brasil. **Nota Técnica nº. 02/2012** - COTAN/CGPAE/DIRAE/FNDE. Disponível: <http://www.fnde.gov.br/component/k2/item/5194-notas-técnicas-pareceres-relatórios> Acesso em 31/03/2019.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Ministério da Educação. **Resolução/CD/FNDE nº. 38, de 23 de agosto de 2004**. Estabelece critérios para execução do PNAE. Disponível: <https://www legisweb.com.br/legislacao/?id=101211> Acesso em 01º/05/2020.

BRASIL. **Lei nº. 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9394.htm Acesso em 02/02/2019.

BRASIL. **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. Disponível: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346 Acesso 03/04/2020.

BRASIL. **Lei nº. 12.982, de 28 de maio de 2014**. Altera a Lei nº. 11.947, de 16 de junho de 2009, para determinar o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica. Disponível:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2014/Lei/L12982.htm Acesso em 12/01/2020.

BRASIL. **Lei nº. 13.005, de 25 de junho de 2014.** Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências. Disponível: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/l13005.htm Acesso em 11/02/2019.

BRASIL. **Manual das cantinas escolares saudáveis:** promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2010. Disponível: http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/manual_cantinas.pdf Acesso em 29/06/2019.

BRASIL. Ministério da Educação. **Base Nacional Comum Curricular.** Brasília: MEC/SEB, 2017. Disponível: http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC_EI_EF_110518_versaofinal_site.pdf Acesso em 12/08/2021.

BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto. Secretaria de Educação Fundamental. **Referencial curricular nacional para a educação infantil.** Brasília: MEC/SEF, 1998. Disponível: <http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/volume2.pdf> Acesso em 07/10/2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual operacional para profissionais de saúde e educação:** promoção da alimentação saudável nas escolas. Brasília, 2008. Disponível: http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/manual_operacional_profissionais_saude_educacao.pdf Acesso em 30/07/2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Regulamentação da comercialização de alimentos em escolas no Brasil:** experiências estaduais e municipais. Brasília, 2007. Disponível: http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/regula_comerc_alim_escolas_exper_estaduais_municipais.pdf Acesso em 03/07/2019.

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: Ministério da Saúde, 2011, 160p. Disponível: https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/plano_acoes_enfrent_dcnt_2011.pdf Acesso em 15/03/2019.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Passo-a-passo para a compra e venda da agricultura familiar para alimentação escolar.** Disponível: <http://www.emater.df.gov.br/wp-content/uploads/2018/06/passoapassocompraevenda.pdf> Acesso em 26/04/2019.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas.** Brasília: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012, 36p. Disponível: <http://mds.gov.br/caisan-mds/educacao-alimentar-e-nutricional/marco-de-referencia-de-educacao-alimentar-e-nutricional-para-as-politicas-publicas> Acesso em 15/02/2022.

BRASIL. Ministério Público Federal. Rio Grande do Norte. 20--. **Ministério Público quer garantir correta aplicação de recursos destinados à merenda escolar.** Disponível:

<http://www.mpf.mp.br/rn/migracao/noticias-migrar-1/ministerio-publico-quer-garantir-correta-aplicacao-de-recursos-destinados-a-merenda-escolar> Acesso em 20/01/2020.

BRASIL. Portal do FNDE. **Histórico**. 2017. Disponível:
<http://www.fnde.gov.br/component/k2/item/518-hist%C3%B3rico> Acesso em 14/09/2019.

BRASIL. Secretaria de Atenção à Saúde, Ministério da Saúde. **Glossário temático:** alimentação e nutrição. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. Disponível:
http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/glossario_tematico_alimentacao_nutricao_2ed.pdf
Acesso em 23/09/2020.

SÃO PAULO. Normas para funcionamento de cantinas escolares. **Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE de 23 de março de 2005**. Disponível:
[http://siaue.edunet.sp.gov.br/ItemLise/arquivos/notas/portconj_cogsp_cei_dse\(doe230305\).htm](http://siaue.edunet.sp.gov.br/ItemLise/arquivos/notas/portconj_cogsp_cei_dse(doe230305).htm)
Acesso em 15/02/2022.