



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
FACULDADE DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO

LUANNY DA SILVEIRA SIQUEIRA

**PROBLEMATIZANDO A REGIONALIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO DENTRO DO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

FORTALEZA

2018

LUANNY DA SILVEIRA SIQUEIRA

PROBLEMATIZANDO A REGIONALIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO DENTRO DO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação Brasileira da Faculdade de Educação da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Educação. Área de concentração: Educação, Currículo e Ensino.

Orientador: Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra.

FORTALEZA

2018

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Biblioteca Universitária

Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

- S631p Siqueira, Luanny da Silveira.
 Problematizando a regionalização da alimentação dentro do Programa Nacional de Alimentação Escolar / Luanny da Silveira Siqueira. – 2018.
 89 f.
- Dissertação (mestrado) – Universidade Federal do Ceará, Faculdade de Educação, Programa de Pós-graduação em Educação, Fortaleza, 2018.
 Orientação: Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra.
1. Alimentação escolar. 2. Regionalização. 3. Hábitos alimentares. 4. Educação Alimentar e Nutricional. I. Título.

CDD 370

LUANNY DA SILVEIRA SIQUEIRA

PROBLEMATIZANDO A REGIONALIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO DENTRO DO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação Brasileira da Faculdade de Educação da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Educação. Área de concentração: Educação, Currículo e Ensino.

Orientador: Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra.

Aprovada em: ___/___/_____.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra (Orientador)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof^a. Dra. Cláudia Sales de Alcântara
Faculdade Católica Rainha do Sertão (FCRS)

Prof^a. Dra. Débora Lúcia Lima Leite Mendes
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Aos meus familiares, amigos e a todos que de alguma
forma contribuíram para tal realização.

AGRADECIMENTOS

À força espiritual que esteja onde for sempre me guia e me estabelece positivamente dando-me luz e forças para seguir em busca dos meus objetivos.

À minha família que sempre me deu amparo e incentivo, acreditando em meus sonhos e me formando para ser quem eu me torno a cada dia.

Aos meus amigos de vida que incondicionalmente sempre estão ao meu lado, aguentando cada desespero e fraqueza, assim como também, as minhas maiores alegrias e conquistas. Agradecimento especial aos amigos de mestrado, companheiros de luta e de alegrias, muito bom tê-los e poder carregá-los para a vida.

À minha amiga e formadora Alice, que não mede esforços para me auxiliar sempre que necessário, sendo além de tudo, uma das minhas grandes referências de mulher e de profissional.

Ao meu orientador José Arimatea, que contribui durante anos para a minha formação, sempre me concedendo preciosas orientações.

Às nutricionistas do Estado do Ceará, em especial, a Rivaneide, Talita e Rochele, que sempre que necessário me auxiliaram e foram essenciais para a realização dessa pesquisa e consequente conquista.

Às gestoras escolares Carla e Elaine, que também prestaram apoio precioso para a realização desse estudo e se mostraram sempre disponíveis embora toda a correria do dia a dia escolar.

A todos que de alguma forma contribuíram para tal realização e foram essenciais nesse processo.

Meus sinceros agradecimentos a todos vocês, muito obrigada!

“Comemos o que somos”

Jesus Contreras

RESUMO

A pesquisa desenvolvida objetivou compreender a regionalização da alimentação escolar, a partir da compreensão e das ações de nutricionistas do PNAE e de gestores escolares que possuem contato com o programa. Assim, a pesquisa propôs-se a verificar, de forma comparativa, as principais diferenças existentes entre a prática e a legislação legal que estabelece as diretrizes do programa, atentando-se para como ocorre a regionalização da alimentação escolar exigida pela Lei 11.947/2009. Contudo, a pesquisa também visa identificar como ocorre a eleição dos alimentos como regionais pelos nutricionistas, assim como também, propôs-se a investigar de que maneira pode ocorrer a regionalização dos cardápios do PNAE de forma ideal e como é possível de ser colocado em prática. Para isso, o estudo trata-se de uma pesquisa qualitativa, uma vez que utilizou-se da coleta de dados através da análise de pesquisas bibliográficas e de documentos, ancorando-se também em entrevistas a fim de melhor compreender os processos realizados na execução do PNAE. Diante disso, os resultados da pesquisa evidenciaram que um dos principais obstáculos que o PNAE enfrenta é a não adequação das refeições servidas aos hábitos alimentares dos escolares. Isso se dá principalmente devido a falta de regionalização dos cardápios, ação que quando é realizada ocorre de maneira superficial e simplista, não representando o gosto e desejo dos alunos. Além disso, a pesquisa revelou que no PNAE há insuficiência de profissionais e de equipamentos que inviabilizam a realização de um trabalho efetivo e preciso ao longo do desenvolvimento das atividades. Destarte, evidencia-se que essas e outras problemáticas corroboram para reforçar o distanciamento entre a teoria e a prática do PNAE.

Palavras-chave: Alimentação escolar. Regionalização. Hábitos alimentares. Educação Alimentar e Nutricional.

ABSTRACT

The research developed was aimed at understanding the regionalization of school feeding, based on the understanding and actions of nutritionists of the PNAE and school managers who have contact with the program. Thus, the research proposed to verify, in a comparative way, the main differences between the practice and the legal legislation that establishes the guidelines of the program, taking into account the regionalization of school feeding required by Law 11.947 / 2009. However, the research also aims to identify how the election of food as regional by nutritionists, as well as proposed to investigate how the regionalization of PNAE menus can ideally occur and how it can be put into practice . For this, the study is a qualitative research, since it was used the collection of data through the analysis of bibliographical researches and documents, also anchored in interviews in order to better understand the processes performed in the execution of the PNAE. Therefore, the results of the research showed that one of the main obstacles that PNAE faces is the inadequacy of meals served to the eating habits of schoolchildren. This is mainly due to the lack of regionalization of the menus, an action that when performed takes place superficially and simplistically, not representing the taste and desire of the students. In addition, the research revealed that in the PNAE there is a shortage of professionals and equipment that make it impossible to carry out effective and precise work throughout the development of activities. Thus, it is evident that these and other problems corroborate to reinforce the distance between the theory and practice of PNAE.

Keywords: School feeding. Regionalization. Eating habits. Food and Nutrition Education.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	12
2	ALIMENTAÇÃO NA ESCOLA: A CONJUNTURA DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.....	15
2.1	Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma introdução histórica	17
2.2	Programa Nacional de Alimentação Escolar: objetivos e perspectivas	22
2.3	O Programa Nacional de Alimentação Escolar sob a óptica da legislação.....,.....	26
3	A IMPORTÂNCIA DA CULTURA ALIMENTAR DA CULTURA ALIMENTAR PARA O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.....	31
3.1	A alimentação como marcador de identidade	34
3.2	Alimentos tradicionais.....	38
3.3	A alimentação atrelada aos fatores socioeconômicos	39
3.4	A importância da valorização da cultura alimentar local.....	42
4	O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR TRÁS DO QUE SE VÊ.....	48
4.1	O papel do nutricionista.....	50
4.2	A influência do gestor escolar.....	52
4.3	O papel dos manipuladores de alimentos.....	54
4.4	A cantina nas escolas.....	57
4.5	O contraste entre a teoria e prática.....,.....	59

5	EVIDÊNCIAS DA PRÁTICA DO PNAE NO ESTADO DO CEARÁ.....	62
5.1	A adequação dos cardápios aos hábitos alimentares dos escolares: utopia ou realidade?.....	62
5.2	A inserção dos alimentos advindos da agricultura familiar.....	65
5.3	Quando o recurso humano não é suficiente.....	67
5.4	A falta de infraestrutura e equipamentos.....	69
5.5	Os pontos de comercialização de alimentos dentro das escolas: o caso das cantinas e dos vendedores ambulantes	71
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	76
	REFERÊNCIAS	82

1 INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE é a política pública brasileira de maior longevidade. O programa ao longo de seu desenvolvimento vem sofrendo modificações a fim de adequar seus objetivos de modo que ajude a suprir a demanda nutricional de crianças e adolescentes ao longo do período que se estabelecem no ambiente escolar. Assim como também, é uma iniciativa que busca corroborar com a promoção de hábitos alimentares saudáveis que auxiliem no combate dos problemas nutricionais, tais como a desnutrição nos anos de 1955 e a obesidade que assola grande parcela da população brasileira nos dias atuais e, sobretudo, crianças e adolescentes. (BRASIL, 2012)

Diante disso, o PNAE almeja por oferecer uma alimentação saudável e adequada aos alunos da rede pública de educação a fim de promover hábitos alimentares saudáveis que rompam as fronteiras das escolas e sejam disseminados a toda a população brasileira. Isso finda gerar melhor qualidade de vida para a população, ao passo que promove ações saudáveis que evitam a propagação de doenças crônicas não transmissíveis. (ISSA et al., 2014)

É importante atentar que o PNAE se baseia principalmente na Lei 11.947/2009 e na Portaria Interministerial 1.010 para a sua execução, que na teoria soluciona várias problemáticas que ainda perduram na prática. Isso se dá porque a teoria e a prática do PNAE não estão completamente articuladas até hoje. Por mais que haja mudanças que tentem modificar essa situação como foi o caso da Lei 11.947/2009 que ao ser elaborada tentou romper diversas práticas viabilizadas pelas leis posteriores, como era o caso da viabilização de compra de alimentos dos grandes produtores. Sabe-se que embora a Lei 11.947/2009 favoreça a compra aos pequenos produtores, sobretudo, do agricultor familiar, isso só configura-se como uma realidade em algumas localidades. (BRASIL, 2009; BEZERRA, 2006)

Em meio a sua proposta de promoção de hábitos alimentares saudáveis, o PNAE depara-se com inúmeros obstáculos que inviabilizam sua melhor execução e contribuem para que o programa não consiga atingir os objetivos pleiteados. Dessa maneira, a pesquisa ora desenvolvida teve como objetivo geral compreender a regionalização da alimentação escolar, a partir da compreensão e das ações de nutricionistas do PNAE e de gestores escolares que possuem contato com o programa.

A fim de atingir tal objetivo, a pesquisa ancorou-se em alguns objetivos específicos que nortearam a busca por outras questões, tais como investigar de que maneira pode ocorrer a regionalização dos cardápios do PNAE de forma ideal e como é possível de ser colocado em prática, assim como também, atentando-se para a maneira como ocorre a introdução e seleção de um alimento regional por nutricionistas e gestores que elaboram e teorizam o cardápio servido. Não obstante, estando a par da legislação vigente que ancora o PNAE, concomitante as demais investigações, a pesquisa também se propôs a verificar, de forma comparativa, a prática de regionalização dos cardápios do PNAE em relação ao formato ideal previsto nas determinações e orientações legais, tendo em vista que é uma realidade o enorme distanciamento existente entre a teoria e prática do programa.

Considerando os objetivos que pautaram a pesquisa, para discutir as problemáticas abordadas acima, utilizou-se de pesquisas bibliográficas que formaram um estado da arte a partir da compilação de artigos, teses e dissertações, além da análise de documentos como leis, portarias e manuais que ancoraram as discussões abordadas no decorrer desse estudo. Assim, a pesquisa configura-se como qualitativa.

Tendo como objetivo compreender as concepções e ações de nutricionistas e gestores escolares acerca da alimentação escolar e a sua adequação aos hábitos alimentares dos comensais, utilizou-se a coleta de dados por meio de entrevistas as quais “tem como objetivo principal a obtenção de informações do entrevistado sobre determinado assunto ou problema”. (LAKATOS, 2003, p.196)

As entrevistas pautaram-se em roteiro semiestruturado com perguntas objetivas pré-elaboradas, fato que não anulou a elaboração de novas questões ao longo do seu desenvolvimento. Destarte, as entrevistas foram realizadas utilizando gravador para a melhor apreensão dos dados.

O universo da pesquisa foi composto por três nutricionistas pertencentes ao quadro técnico do PNAE do estado do Ceará e selecionados conforme a disponibilidade em proferir as entrevistas e seleção realizada pela Secretaria do Estado do Ceará. A entrevista com os três nutricionistas foi realizada com nutricionistas do sexo feminino e utilizou como campo a Secretaria do Estado do Ceará, conforme suas escolhas, devido à proximidade do local com as entrevistadas.

Além disso, houve a realização de entrevistas com dois gestores escolares para investigar como ocorre a execução do PNAE dentro das escolas, a fim de compreender o distanciamento existente entre a teoria e a prática inserida no programa. Assim, um gestor escolar foi escolhido conforme indicação das nutricionistas do Estado, sendo realizada a entrevista com uma gestora do sexo feminino. A entrevista teve como campo uma escola de regime integral da rede estadual do Ceará situada em Fortaleza.

O outro gestor entrevistado foi escolhido devido ao fato de ter sido retirado da escola recentemente, pontos de comercialização de produtos não saudáveis. Assim, foi entrevistada uma gestora do sexo feminino. A entrevista foi realizada em uma escola de regime integral da rede estadual do Ceará, também situada em Fortaleza. Nessa entrevista, buscou-se verificar a interferência dos pontos de comercialização, tais como as cantinas escolares inseridas dentro das instituições, na aceitação da alimentação escolar servida, além de compreender os objetivos citados acima com base na experiência do sujeito com o programa.

A análise de dados ocorreu através de três etapas: seleção, organização e interpretação de dados. A primeira etapa consistiu-se na seleção dos dados adquiridos ao decorrer da pesquisa, conforme os objetivos do estudo. Posteriormente, ocorreu a organização dos dados selecionados, de maneira que permitisse a formação de esquemas para o desenvolvimento da pesquisa. Assim, foram realizadas as transcrições integrais das entrevistas realizadas com os atores PNAE com base no material gravado durante as entrevistas.

Por último, a interpretação dos dados foi realizada com suporte na hermenêutica desenvolvida por Lakatos (2003), a qual prevê a averiguação do sentido exato do que o autor quis exprimir sobre um determinado assunto. (LAKATOS, 2003) Destarte, ocorreu a triangulação dos dados adquiridos por meio de bibliografias, documentos e falas presentes nas entrevistas com nutricionistas e gestores durante o período de coleta e conseqüentemente, elaboração dos resultados da pesquisa realizada.

Os resultados da pesquisa foram distribuídos em quatro partes. Os dois primeiros destinam-se a apresentar as discussões teóricas da pesquisa ancorando-se em documentos e bibliografias referentes ao assunto. O terceiro dispõe acerca da prática dos atores PNAE dentro do programa e o quarto evidencia os dados descobertos através das entrevistas analisadas.

2 ALIMENTAÇÃO NA ESCOLA: A CONJUNTURA DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A alimentação é um ato universal que fomenta grandes discussões por onde passa, seja devido à sua grande importância na vida de todos os seres humanos por questões meramente nutricionais a fim de proporcionar energia ou por questões que envolvem gosto, prazer, *status* e até mesmo marcação de identidades. Quando esse assunto adentra a escola, ele não deixa de ter sua importância alicerçada nessas questões, tornando-se assim, uma temática que gera ainda mais discussões e problemáticas que abrangem todo o seu processo de execução.

A alimentação escolar é um tema complexo que é frequentemente debatido dentro das instituições de ensino. Ela pode ser considerada o centro que engendra parte da rotina das escolas, tendo em vista que quando a alimentação não é servida, uma série de processos é desencadeada. Pode-se citar alguns exemplo desses processos, tais como: liberação dos alunos mais cedo, diminuição de aulas, prolongamento de outras quando a alimentação ainda não está pronta na hora do intervalo, entre outras condutas que decorrem dessa ação. Isso se baseia na concepção de que o aluno vem à escola com o principal intuito de se alimentar e suprir sua necessidade energética. (BEZERRA, 2009)

Considerando o exposto, pode-se afirmar que a concepção equivocada de que o aluno vai à escola para se alimentar distorce o central objetivo da instituição que é o de ensinar. A alimentação escolar é um processo consequente a isso, haja vista que a alimentação é servida nas instituições devido à necessidade de suprir a carência energética do aluno durante o período letivo, assim como também saciar o seu desejo de comer. Logo, essa refeição deve conferir aos escolares satisfação, energia e prazer pelo que se come. Sobre essa problemática Bezerra (2009) relata que

Como consequência dessa representação de aluno carente, faminto, que iria à escola somente para comer e das disposições práticas decorrentes, desencadeia-se a desqualificação da escola em seu papel de instituição destinada ao ensino e à aprendizagem, que é secundarizado pela alimentação. Por qual razão? Porque quando falta merenda os alunos, além de perder uma hora de aula, prejudicam-se também pela mudança na forma de condução das atividades pedagógicas, uma vez que são “deixados à vontade”, porque não teriam “condições de fazer nada”. (BEZERRA, 2009, p.109, grifos do autor)

Desse modo, pode-se compreender a alimentação escolar como todos “os atos relativos ao comer e à comida que acontecem dentro da escola ou fora dela, mas sob sua

responsabilidade” (BOOG, 2008, p.17), seja as refeições ingeridas durante o recreio/intervalo ou da alimentação disponibilizada durante aulas de campo e excursões, que também são de responsabilidade da escola.

Diante dessa perspectiva, a alimentação escolar visa a “fornecer aporte energético e nutricional capaz de contribuir para o crescimento biopsicossocial e o pleno exercício das aptidões dos educandos, considerando-se o processo ensino-aprendizagem durante o período de permanência na instituição educacional”. (ISSA et al., 2014, p.97)

A alimentação escolar é servida nas instituições de ensino públicas através do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE que se caracteriza como um programa de suplementação alimentar que visa suprir pelo menos 15% das necessidades nutricionais do aluno durante a sua permanência na escola oferecendo-lhe uma alimentação saudável e adequada. (LEME, 2013) Assim, o programa “consiste na transferência de recursos financeiros do governo federal aos estados e municípios para a alimentação dos alunos”. (BOOG, 2008, p.9)

O PNAE garante a alimentação de todos os alunos pertencentes à educação básica, ou seja, alunos que estão inseridos na educação infantil, ensino fundamental e médio, além da modalidade de educação de jovens e adultos, matriculados em escolas públicas, filantrópicas ou entidades comunitárias conveniadas com o poder público. Assim, o programa preconiza “o desenvolvimento da criança e a melhoria de seu rendimento escolar por meio da oferta de uma alimentação saudável, em condições higiênico-sanitárias seguras e em consonância com a cultura e a tradição da população”. (ISSA et al., 2014, p.97)

Atualmente, o PNAE baseia-se nas estratégias de Educação Alimentar e Nutricional - EAN para disponibilizar uma alimentação saudável e adequada aos escolares, tendo como principal objetivo a promoção de hábitos alimentares saudáveis que rompam as fronteiras da escola. No entanto, o programa nem sempre foi conduzido dessa maneira, possuindo anteriormente objetivos que vão de encontro com os pretendidos hoje, como é o caso da oferta de alimentos durante o período letivo visando diminuir os índices de desnutrição infantil. Para uma melhor compreensão sobre o assunto é necessário se discutir sobre o histórico do programa desde a sua criação em 1955 até os dias atuais, relatando sobre a sua implantação como política pública. Essa discussão ocorrerá no tópico que segue.

2.1 Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma introdução histórica

As discussões acerca da qualidade alimentar da população é recorrente e está presente em países de todo o mundo. O Brasil não foge desse contexto. Na década de 1930, essas discussões chegaram ao Brasil diante de uma ideologia desenvolvimentista que visava melhorar a qualidade nutricional da alimentação da população, tendo como principal objetivo compor a população com trabalhadores fortes e produtivos que suprissem a mão-de-obra necessária para o árduo trabalho nas fábricas que se instalavam por todo o território brasileiro. (AZEVEDO, 2008)

O impulso gerado pelo governo para melhorar a alimentação da população vinha através do incentivo à introdução de novos alimentos na dieta alimentar, assim como também, através da promoção de novas práticas educativas que tinham “como motivo condutor os fundamentos da alimentação racional e a tese da ignorância alimentar da população”. (BEZERRA, 2012, p.160)

A ideologia desenvolvimentista baseava-se na necessidade de diminuir os índices de doenças crônicas não transmissíveis que assolava a população brasileira de forma crescente. Isso decorreu com o advento de pesquisas que mostravam que a alimentação era um dos principais responsáveis pela aquisição dessas doenças, fato que acarretava grandes gastos para o governo, levando em consideração que ele teria que disponibilizar verba para o tratamento dessas doenças. (BRASIL, 2012) Acerca dessa problemática Boog (2013) reflete que

O ônus das doenças em que tem, dentro de um amplo leque de multicasualidade, aspectos inerentes à alimentação, vem sendo objeto de preocupação cada dia maior dos governos, porque tais doenças implicam em gastos públicos elevados e oneram muito o orçamento das famílias que pagam por tratamento ou convênios, sempre muito caros, e pela grande carga de sofrimento humano que as enfermidades acarretam. Todos esses são motivos que justificam a busca de alternativas mais saudáveis para a alimentação, quer seja com o intuito de evitar doenças, quer seja para alcançar uma vida mais plena e mais feliz. (BOOG, 2013, p.21)

Para diminuir o índice de doenças crônicas não transmissíveis e reduzir consequentemente os gastos públicos com os seus tratamentos, o governo empenhou-se em promover hábitos alimentares saudáveis através das chamadas “visitadoras da alimentação” que tinham como principal objetivo “ensinar” a população trabalhadora a se alimentar. (CIDRACK, 2011).

As visitadoras da alimentação dirigiam-se às casas da população dando recomendações e ensinando novas formas de comer e de preparar os alimentos para obter uma alimentação mais saudável. No entanto, as orientações disponibilizadas por elas ocorriam de forma

prescritiva, não estando de acordo com a cultura alimentar ou o poder aquisitivo das famílias, fato que dificultava o seu emprego na prática. Logo, não lograram êxito.

Após não auferir seus objetivos por meio das visitadoras da alimentação, o governo direcionou seus esforços para outra política pública: o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. O programa procurava viabilizar a inserção de hábitos alimentares saudáveis no cotidiano da população de maneira não prescritiva. Além disso, ajudava a solucionar outros problemas que assolavam o país naquele período, como era o caso da desnutrição infantil e do fracasso escolar.

Diante disso, o Estado, passou a apostar mais fortemente na formação dos hábitos alimentares das crianças e dos adolescentes para atingir seus objetivos, tendo em vista que através da oferta da alimentação escolar poderia ter um maior controle da alimentação dos escolares durante todo o período letivo.

Além de procurar solucionar a questão da promoção de hábitos alimentares saudáveis através das crianças, o governo visava dirimir outra problemática com a presença do PNAE nas instituições da rede pública: a desnutrição infantil. Esse problema assolava grande parcela das crianças em todo o país durante a década de 1950, sendo uma problemática que precisava ser solucionada, haja vista que os índices de pobreza e fome eram bem mais elevados do que os de hoje. (DOMENE, 2008)

Nesse contexto, o PNAE foi criado em 1955 instituindo a Campanha de Merenda Escolar que era subordinada ao Ministério da Educação. Assim, a Campanha de Merenda Escolar “tinha por objetivos ajudar a combater o fracasso escolar e a desnutrição, elevar o estado de saúde dos alunos da rede pública de ensino, através da melhoria de seus hábitos alimentares, que por sua vez, deveriam influenciar os de suas famílias”. (BEZERRA, 2005, p.4)

A necessidade de inculcar no povo brasileiro hábitos alimentares saudáveis passou a ser instigada através do PNAE, onde as estratégias do governo sustentavam-se em dois argumentos: a) por um lado o trabalhador já no mercado poderia melhorar seu desempenho e assegurar a ideologia desenvolvimentista do país; b) ao cuidar das crianças formavam-se futuros trabalhadores já conscientes da importância de uma alimentação saudável e adequada às necessidades, além de criar um mercado consumidor para os produtos industrializados tão disseminados na escola, como era o caso do leite em pó que era inserido na alimentação

escolar via acordos com o Fundo Internacional de Socorro à Infância - FISI. (BEZERRA, 2012; BEZERRA, 2005; BELIK, 2009) Conforme relata Peixinho (2013)

Os anos de 1955 até 1970 foram de total e nítido predomínio da participação de organismos internacionais no PNAE. Pode-se dizer que o mesmo teve uma primeira etapa, iniciada na década de 1950, caracterizada pela presença de recursos provenientes do United Nations Children's Fund (UNICEF) chamado no Brasil de FISI – Fundo Internacional de Socorro à Infância. (PEIXINHO, 2013, p.910)

Diante dessa perspectiva, pode-se inferir que em seu início o programa possuía a característica marcante de utilização de produtos formulados, provenientes do desenvolvimento das indústrias estrangeiras que careciam de mercado consumidor. Não obstante, ao passo em que esse mercado era concebido ao se adaptar com os produtos enviados através de doações, criava-se um cenário propício para a instalação de novas indústrias alimentícias no Brasil, fato que ocorreu no final dos anos de 1960 e mais precisamente na década de 1970. A partir de então, os produtos fabricados nessas indústrias passaram a compor a alimentação escolar da época, como uma forma de disseminá-los entre os habitantes, sobretudo em crianças e adolescentes. Essa ação era favorecida pelo caráter centralizado da gestão de recursos do programa, que se aliava a indústria alimentar para fomentar o desenvolvimento industrial brasileiro. (SANTOS et al., 2007)

A partir de 1983, a execução do PNAE passou a ser gerida pela Fundação de Assistência ao Educando, possuindo ainda caráter centralizador, somente após o ano de 1997 que o programa deixou de ser de responsabilidade dessa instituição devido ao seu fim e passou a operar conforme as imposições do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, que gere o repasse de verbas destinadas ao PNAE até hoje. (BELIK, 2009; SANTOS, 2007)

Os anos de 1980 foram marcados pelo processo de redemocratização no Brasil, intensificando-se com a aprovação da Constituição de 1988, que instituiu “a participação da sociedade civil na gestão das políticas públicas em todas as esferas de governo. Com a criação de conselhos setoriais de participação democrática, deu-se abertura ao controle social e à maior transparência na utilização de recursos públicos” (MACHADO et al., 2015, p.306). Isso possibilitou a indicação de novas ações para a execução de políticas públicas.

O ano de 1988 simboliza um ano marcante no que concerne a alimentação escolar, tendo em vista que

A Constituição Brasileira, promulgada em 1988, no inciso VII do artigo 208, passou a assegurar o direito universalizado à alimentação escolar a todos os alunos de ensino fundamental da rede pública, a ser garantido pelos

governos federal, estaduais e municipais. Ressalta-se, também, o importante processo de renovação das ideias emergentes da atuação do movimento social, em um tempo de retomada da abertura política. (PEIXINHO, 2013, p. 911)

Face à essa afirmação da autora compreende-se parte da grande evolução do PNAE que se tornou crescente a partir desse período, haja vista que o processo de redemocratização possibilitou a abertura política com uma maior participação da população para o controle social, proporcionando maior fiscalização e participação da sociedade civil em relação às políticas públicas. Essa realidade da constituição fundou a base de criação dos conselhos de controle social, inclusive a do Conselho de Alimentação Escolar – CAE.

Ao que diz respeito ao PNAE, o processo de redemocratização culminou na descentralização do programa a partir dos anos de 1993 e efetivou-se em 1994 através da Lei 8.913, que dispõe sobre a municipalização da alimentação escolar, afirmando em seu Art. 1º que os recursos “consignados no orçamento da União, destinados a programas de alimentação escolar em estabelecimentos de educação pré-escolar e de ensino fundamental, serão repassados, em parcelas mensais, aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios” (BRASIL, 1994). Para que isso fosse efetivado, o governo exigiu a criação dos Conselhos de Alimentação Escolar, aos quais segundo Bandeira et al. (2013)

têm papel fundamental na execução do Programa e se caracterizam como uma instância colegiada deliberativa, em nível municipal e estadual, com o papel de realizar o controle social do PNAE. Entende-se por controle social a prática social que supõe a participação de diferentes setores sociais, em todos os níveis de organização da sociedade, não se dando essa participação de forma difusa, mas institucionalizada. (BANDEIRA et al., 2013, p. 344-345)

Os Conselhos de Alimentação Escolar - CAE devem ser constituídos por sete membros, dentre eles deve haver: um representante do Poder Executivo, um do Legislativo, dois representantes dos professores, dois de pais de alunos e um representante de outro segmento da sociedade, que pode ser dobrado em caso de municípios que possuam em sua rede mais de 100 escolas. Assim, os membros dos CAEs devem fiscalizar e controlar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar. Não obstante, orienta-se para que eles também analisem se a elaboração dos cardápios está em conformidade com os hábitos alimentares dos escolares, fiscalizando também a sua execução. (PIPITONE et al., 2003)

O processo de municipalização da alimentação escolar trouxe grandes avanços para o PNAE, tornando o programa mais flexível em sua gestão o que acarretou o aumento de sua eficiência, eficácia e abrangência. Além disso, o processo de descentralização proporcionou outros benefícios ao programa, conforme aborda BELIK (2009b) ao relatar que

A administração da alimentação escolar de forma descentralizada permitiu racionalizar a logística e os custos de distribuição dos produtos, além de viabilizar o oferecimento de uma alimentação escolar condizente com os hábitos da população nas diferentes localidades do País. As compras institucionais descentralizadas também abriram a possibilidade de inserção da pequena empresa, do comércio local, do pequeno produtor agrícola e da pecuária local nesse mercado institucional. E a criação dos CAE por sua vez possibilitou aos membros da comunidade escolar uma maior proximidade em relação à gestão do PNAE. (BELIK, 2009b, p.597)

Diante disso, tornam-se inegáveis os significativos avanços proporcionados pela descentralização do PNAE, onde autores como Bezerra (1998) compreendem essas ações como uma tentativa de resgatar a credibilidade do programa, que quando era gerido de forma centralizada sempre se caracterizou como instrumento de práticas clientelistas e de corrupção. (BEZERRA, 2006)

Os estudos realizados por Bezerra (2005) evidenciam os inúmeros benefícios que a municipalização dos recursos do PNAE viabilizou para a execução do programa, dentre eles o autor relata avanços nos seguintes aspectos: “a aproximação de seus beneficiários, o aumento de sua eficácia e eficiência, a elevação do grau de satisfação dos seus gestores e alunos e a possibilidade de participação da comunidade local na gestão do programa”. (BEZERRA, 2005, p.6)

Em outra pesquisa realizada em 2006, o mesmo autor ressalta sobre outros benefícios que podem proporcionar a utilização dos recursos descentralizados quando bem conduzidos, dentre os benefícios estão o desenvolvimento local, que pode gerar uma série de programas que estimulem a produção agrícola; a elaboração de um cardápio que se adeque aos hábitos alimentares e os costumes locais; a maior utilização de alimentos *in natura* viabilizado pela proximidade com o local de produção. (BEZERRA, 2006; Idem, 2005)

Considerando o exposto, pode-se perceber que os avanços do PNAE nos últimos anos são evidentes, além disso, eles foram fundamentais para as características que o programa hoje possui. Atualmente, o PNAE “caracteriza-se como a política pública de maior longevidade do país na área de segurança alimentar e nutricional, sendo considerado um dos maiores, mais abrangentes e duradouros programas na área de alimentação escolar do mundo”. (PEIXINHO, 2013, p.910). Assim, ao longo dos anos, o programa ampliou e amplia de forma gradativa a sua abrangência, estando inserido hoje em todo o Brasil.

A fim de alcançar seu objetivo principal que é a promoção de hábitos alimentares saudáveis, o PNAE baseia-se em dois grandes campos, o da Segurança Alimentar e

Nutricional e o da Educação Alimentar e Nutricional. Destarte, eles serão os assuntos do próximo tópico.

2.2 Programa Nacional de Alimentação Escolar: objetivos e perspectivas

Como visto anteriormente, o PNAE é uma importante política pública de suplementação alimentar. O programa foi criado pelo governo brasileiro no ano de 1955 e está presente nas escolas até hoje, tendo como principal objetivo alimentar as crianças e os adolescentes durante o período escolar, conquistando assim, seu papel como política pública. Não obstante, o programa através dessa ação tenta promover as estratégias de Educação Alimentar e Nutricional, pautando-se em questões como o respeito à cultura alimentar dos alunos para uma melhor aproximação com os hábitos alimentares. Através disso, o governo pretende desenvolver hábitos alimentares saudáveis nos escolares para que sejam levados às suas famílias, havendo assim, a conquista de uma alimentação saudável por parte da população, favorecendo a sua saúde e qualidade de vida.

A Educação Alimentar e Nutricional – EAN é um importante campo de estudo ao qual o PNAE deve basear suas práticas. Assim, para um melhor entendimento acerca desse campo de estudo e de suas estratégias que devem ser utilizadas dentro da escola, o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome desenvolveu o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas, que expõe em seu conteúdo as estratégias, conceitos e objetivos da EAN.

Diante disso, a EAN é conceituada como “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” (BRASIL, 2012, p.23) Destarte, pode-se deduzir que a EAN por meio de suas propostas procura obter um olhar holístico acerca da alimentação, importando-se não apenas com o seu caráter nutricional, mas também levando em consideração a cultura, os costumes e os hábitos dos indivíduos.

A Educação Alimentar e Nutricional, hoje possui uma grande importância para o campo da alimentação, principalmente quando se fala sobre alimentação escolar. No entanto, esse campo durante as décadas de 1940 e 1970 era detentor de um enorme descrédito. Isso se dava pelo fato que a alimentação naquela época era apenas considerada através da sua característica nutricional. Somente após o ano de 1990 que pesquisas apontaram os hábitos alimentares como um dos fatores determinantes para a elevação dos índices de doenças

crônicas não transmissíveis. Foi a partir daí que o campo da EAN iniciou sua ascensão nos estudos sobre a alimentação. (BRASIL, 2012)

Hoje, a EAN é considerada um campo de promoção de saúde que trabalha conjuntamente com a Segurança Alimentar e Nutricional – SAN tornando-se uma estratégia fundamental para controlar os problemas alimentares da contemporaneidade. Partindo dessa premissa, os resultados das ações de EAN vão ao encontro da diminuição de doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, desnutrição e hipertensão, “bem como a valorização das diferentes expressões da cultura alimentar, o fortalecimento de hábitos alimentares regionais, a redução do desperdício de alimentos, a promoção do consumo sustentável e da alimentação saudável”. (BRASIL, 2012, p.13)

Embora a EAN seja um importante recurso que está a serviço da alimentação escolar, como uma estratégia que pode viabilizar a introdução de uma alimentação saudável de forma não prescritiva, podendo trazer mudanças reais na alimentação da população, sabe-se que esse campo ainda não possui seu espaço muito bem definido, haja vista que tem o PNAE baseado em suas estratégias, mas não possui um momento específico destinado à discussão de seus conceitos dentro da escola, fato que não coincide com o que propõe as diretrizes da Lei 11.947/2009.

Conforme expresso na Lei 11.947/2009, a Educação Alimentar e Nutricional deve perpassar o currículo escolar devendo ser amplamente discutida dentro da sala de aula, assim pode-se analisar a EAN como uma prioridade curricular. Dessa forma, a lei prevê

a inclusão de educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional. (BRASIL, 2009)

No entanto, sabe-se que não raras às vezes, a EAN não é discutida no ambiente escolar por não haver seu espaço definido. A lei estabelece que o seu ensino deve perpassar o currículo sem especificar onde isso deve ocorrer, fato que facilita seu esquecimento. Vale salientar que na maioria das vezes ensina-se sobre alimentação apenas na disciplina de Ciências, onde se baseia na pirâmide alimentar e no caráter higienista para desenvolver os conhecimentos, fugindo da perspectiva da EAN. Isso vai ao encontro da seguinte afirmação de Bezerra (2012)

Os livros, em sua totalidade, apresentam os conteúdos sobre alimentação como elemento essencial à manutenção da vida e de um estado individual de ausência de doenças em um corpo biológico, ao mesmo tempo em que se apresentam regras de higiene e de conduta. (BEZERRA, 2012, p.73)

Levando em consideração o que foi exposto até aqui, pode-se analisar que a escola urge por espaços que viabilizem a discussão de EAN, a fim de melhor integrar os alunos com a problemática e despertar o olhar e a consciência crítica sobre alimentação dentro e fora da escola, indo à busca de uma alimentação cada vez mais saudável e adequada as suas necessidades e à sua cultura alimentar.

As discussões sobre EAN dentro do ambiente escolar podem ser impulsionadas de diversas maneiras, um dos exemplos que mais são colocados em prática nas escolas para envolver os alunos com a alimentação são as hortas escolares, onde através da produção de alimentos que normalmente são utilizados para o preparo da alimentação escolar, também se utilizam para a discussão de outros assuntos como sustentabilidade, meio ambiente, alimentação, entre outras temáticas que evidenciam o caráter transdisciplinar da Educação Alimentar e Nutricional. (BEZERRA, 2005; BRASIL, 2006; COELHO, 2016)

O maior envolvimento dos alunos com a alimentação servida nas escolas pode trazer inúmeras vantagens para os objetivos do PNAE, tendo em vista que os escolares terão uma maior criticidade acerca da alimentação servida, indo à busca de seus direitos. Isso pode favorecer a efetivação das propostas do programa, pois a procura por uma alimentação adequada e condizente com o que se deseja, poderá proporcionar a solução de problemas que perduram no programa desde a sua implantação, como é o caso do alto nível de rejeição das refeições disponibilizadas pelo PNAE, o que acarreta no desperdício de dinheiro público, inviabilizando a promoção de hábitos alimentares saudáveis.

Diante dessa perspectiva, para fomentar as discussões sobre EAN é imprescindível associar esse assunto com o da Segurança Alimentar e Nutricional – SAN, que trabalha conjuntamente com o campo de EAN para embasar as diretrizes do PNAE.

Conforme discutido anteriormente, o campo da SAN viabiliza a disponibilização de uma alimentação adequada a todos os escolares da rede pública de educação durante o período letivo, levando em consideração a Constituição Brasileira de 1988. Nessa perspectiva, ela também defende o Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA com base na Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948. Não obstante, esse direito é considerado um dos principais pilares da Segurança Alimentar e Nutricional. (TEO et al., 2017; RAPHAELLI et al., 2017)

Além disso, a Segurança Alimentar e Nutricional é assegurada a partir da Lei 11.346 de 15 de setembro de 2006, onde é conceituada através do Art. 3º que dispõe que

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, 2006b)

Considerando o exposto, há alguns anos o governo brasileiro procura desenvolver políticas públicas que garantam o DHAA e conseqüentemente proporcionem Segurança Alimentar e Nutricional. O PNAE é uma política pública que cumpre com esse papel, garantindo alimentação diária a todos os escolares da rede pública. Vale salientar que um dos principais objetivos do programa durante a sua implantação era ajudar a dirimir a fome e a desnutrição infantil que assolava o país durante aquele período. Dessa maneira, o programa ia ao encontro das propostas de SAN. (BRASIL, 2012; SOUSA et al., 2015)

Embora hoje o Brasil tenha seus índices de fome e desnutrição menores do que antes, ainda luta-se veementemente em busca de Segurança Alimentar e Nutricional, tendo em vista que hoje combate-se uma série de doenças crônicas não transmissíveis relacionadas ao mau consumo de alimentos. (BEZERRA, 2005)

Além disso, deve-se considerar que a alta produção alimentícia não resulta na equidade de oferecimento de alimentos, levando em consideração que muitos gêneros alimentícios são desperdiçados por pessoas que possuem abundância da oferta alimentícia, enquanto outras não possuem tampouco acesso ao alimento. (CARVALHO, 2014)

Desse modo, pode-se inferir que mesmo de forma diminuta a fome ainda é uma realidade que está presente não só no Brasil, mas em diversos países de todo o mundo. Essa problemática é evidenciada na seguinte discussão

Sabe-se que o Brasil é um país mundialmente importante na produção agrícola e diversidade de alimentos. Em nível nacional, a produção e a disponibilidade de alimentos para o consumo da população não constituem riscos para a segurança alimentar e nutricional. Por outro lado, aspectos do sistema produtivo, como a estrutura fundiária concentrada, a sustentabilidade do sistema adotado e o equilíbrio entre a produção de *commodities* direcionada para o mercado internacional e de alimentos para o consumo interno têm reflexos importantes na SAN da população e de alguns grupos específicos. Diferenças regionais na produção agrícola também merecem análise pela ótica da SAN. [...] Ao mesmo tempo, ainda existe uma parte da população em situação de insegurança alimentar, o que mostra que a quantidade da produção de alimentos no país não se configura como um fator determinante da fome. (FAO, 2014, p.52)

Diante disso, percebe-se a grande importância da agricultura no cenário econômico brasileiro, sendo uma das principais atividades realizadas para o desenvolvimento da economia. Sabendo dessa importância e da necessidade de valorizar o agricultor familiar e a

agroecologia, seja visando à valorização da cultura local ou a permanência do homem no campo, o governo através da Lei 11.947/2009 “criou um elo institucional entre a alimentação escolar e a agricultura familiar local e/ou regional por meio de alterações no PNAE”. (SOUZA-ESQUERDO, 2014, p.207) Dentre essas alterações está a exigência de utilizar pelo menos 30% dos recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE disponibilizados para a aquisição de gêneros alimentícios da alimentação escolar, para a compra de produtos advindos da agricultura familiar, através disso, o governo procura assegurar a segurança alimentar e nutricional além das fronteiras da escola.

A fim de fomentar de maneira mais incisiva as questões de Educação Alimentar e Nutricional, assim como também de Segurança Alimentar e Nutricional viabilizadas pelo PNAE, realiza-se a seguir, uma discussão acerca do assunto, levando em consideração a legislação vigente que estabelece as diretrizes do programa: a Lei 11.947/2009 e a Portaria Interministerial 1.010/2006.

2.3 O Programa Nacional de alimentação escolar com base na legislação vigente

Quando se fomenta uma discussão sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE é imprescindível falar sobre a Lei 11.947 de 16 de julho de 2009 e a Portaria Interministerial 1.010 de 8 de maio de 2006. Elas são as responsáveis por instituir as diretrizes que alicerçam o programa e a promoção da alimentação saudável nas escolas.

Pode-se dizer que em relação ao PNAE, a lei mais importante para engendrar sua implementação é a 11.947/2009. Atualmente, ela é a principal responsável por instituir as diretrizes do programa, haja vista que quando foi sancionada em 2009 ela alterou e até mesmo revogou uma série de leis que dispunham sobre o PNAE, como é o caso da Lei 8.913/1994 que municipalizou a alimentação escolar.

Diante dessa perspectiva, a Lei 11.947/2009 em seu desenvolvimento argumenta sobre os objetivos do PNAE de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos escolares, assim como também, aborda a importância da Educação Alimentar e Nutricional, que deve perpassar o currículo escolar e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional dos alunos, respeitando questões de idade, necessidades específicas e vulnerabilidade social. Além disso, vale salientar, que a lei reforça as discussões fomentadas anteriormente nessa pesquisa.

Considerando isso, além dos reforços que a lei estabelece acerca das problemáticas já abordadas, ela ressalta alguns pontos que precisam ser analisados, tendo em vista que são essenciais para o desenvolvimento do presente estudo. Dentre os pontos que deve-se atentar mais fortemente está o artigo 11, que institui que os nutricionistas devem ser os responsáveis técnicos pelo programa, tendo suas atividades amparadas em lei, sendo exemplo de uma dessas atividades a elaboração dos cardápios servidos. Desse modo, consoante com o Art. 11 da Lei 11.947/2009

A responsabilidade técnica pela alimentação escolar nos Estados, no Distrito Federal, nos Municípios e nas escolas federais caberá ao nutricionista responsável que deverá respeitar as diretrizes previstas nesta Lei e na legislação pertinente, no que couber, dentro das suas atribuições específicas. (BRASIL, 2009)

Além disso, a Resolução 26 reforça essa questão ao dispor que “cabe ao nutricionista responsável técnico a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitada a cultura alimentar”. (BRASIL, 2013) Essas e outras atribuições dos nutricionistas também podem ser verificadas mais detalhadamente na Resolução 465/2010 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN.

Assim, pode-se inferir a importância do nutricionista para a execução do PNAE, ressaltando que suas ações devem ser pautadas em lei visando o melhor funcionamento do programa. No entanto, é válido abordar as limitações que esses profissionais perpassam cotidianamente para implementar a alimentação escolar nas instituições de ensino da rede pública levando em consideração a lei imposta. Dentre essas limitações pode-se citar o valor irrisório disponibilizado para a compra dos gêneros alimentícios sem a devida contrapartida dos municípios, assim como também, a falta de estrutura das escolas para o preparo das refeições. (BEZERRA, 2009)

Outro ponto que deve ser analisado é o Art. 14 que dispõe que

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, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. (BRASIL, 2009)

Diante disso, o PNAE por meio da Lei 11.947/2009 procura ampliar a segurança alimentar e nutricional através do incentivo à agricultura familiar, exigindo que pelo menos 30% dos gêneros alimentícios adquiridos para o preparo da alimentação escolar sejam

advindos da agricultura familiar. (BRASIL, 2009) Dessa maneira, o governo pretende viabilizar ações de SAN para as fronteiras além do ambiente escolar, tendo em vista que propiciará uma série de benefícios para os agricultores, onde dentre eles pode-se relatar o estímulo à agricultura familiar, desenvolvimento da economia local, valorização dos alimentos regionais e conseqüentemente, valorização da cultura local. (BELIK, 2009; SIQUEIRA, 2015)

Em face disso, pode-se analisar que a Lei 11.947/2009, através dos artigos 12 e 14, viabiliza a introdução da cultura local e o respeito aos hábitos alimentares dos escolares, pautando-se na Educação Alimentar e Nutricional e na Segurança Alimentar e Nutricional, haja vista que exige que os cardápios contendam gêneros alimentícios básicos da localidade em que será posto em execução, sendo considerado gêneros alimentícios básicos, “aqueles indispensáveis para a promoção de uma alimentação saudável”. (BRASIL, 2009)

A fim de proporcionar às escolas uma alimentação saudável, o governo utiliza a Portaria Interministerial 1.010/2006 que institui as diretrizes da promoção da alimentação saudável nas escolas. Assim, a Portaria 1.010 está em conformidade com as questões relatadas no desenvolvimento da Lei 11.947/2009. Ela considera como pontos chaves para a promoção de uma alimentação saudável, as estratégias de EAN e o Direito Humano à Alimentação Adequada para que haja conseqüentemente a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional. Além disso, ela também reforça a necessidade de respeitar os hábitos alimentares da população local para desenvolver ações de EAN, viabilizando o surgimento de uma alimentação saudável.

Acresce-se a isso, o pensamento de Boog (2008) que reflete sobre a Resolução 1.010/06 afirmando que contém diretrizes básicas para a promoção da alimentação saudável na escola, mas atenta que a implementação das leis e portarias urge por um novo olhar de diretores, professores, nutricionistas e gestores acerca da alimentação escolar, que segundo a autora deve ser considerada como

direito de cidadania, como cuidado com a vida, como fonte de prazer, como um tema rico de possibilidades para ser explorado em várias disciplinas e como um importante e inesgotável meio de fortalecer os vínculos entre pessoas que compartilham da mesma comida. E finalmente, como exercício de um direito de cidadania com vistas à construção da segurança alimentar e nutricional de nossa população. (BOOG, 2008, p.51-50)

Conforme o exposto, a Portaria Interministerial 1.010/2006 considera o ambiente escolar um local propício para a formação de hábitos alimentares saudáveis baseando-se nos conceitos de EAN. Para isso, em seu desenvolvimento ela pauta-se na ideia de que “a

alimentação no ambiente escolar pode e deve ter função pedagógica, devendo estar inserida no ambiente curricular” (BRASIL, 2006). Destarte, vai ao encontro da Lei 11.947/2009 que afirma que a EAN deve perpassar o currículo escolar. Não obstante, estabelece novas formas de desenvolvimento das questões de EAN dentro do ambiente escolar, estimulando a criação de hortas escolares para a realização de atividades com os alunos.

Além disso, a Portaria procura combater a aquisição de produtos com alto teor de gordura, sódio e açúcar para compor a alimentação escolar, incentivando o consumo de frutas, legumes e verduras. A restrição desses produtos é reforçada nos Artigos 22 e 23 da Resolução nº26 que dispõe que

Art. 22 É vedada a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional tais como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares.

Art. 23 É restrita a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição). (BRASIL, 2013)

A Resolução 26 também fornece informações acerca da oferta de doces, que embora tenha alto teor de açúcar e também possa favorecer o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis como diabetes, sua oferta está presente no cardápio da alimentação escolar, no entanto, ocorre de maneira restrita, assim como determina a resolução nº26 ao relatar que “a oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a duas porções por semana, equivalente a 110 kcal/porção”. (BRASIL, 2013)

Diante disso, pode-se afirmar que a Resolução 1.010/06 em seu exercício de balizar as questões relativas à alimentação saudável nas escolas, propicia o surgimento de novas perspectivas de trabalho e traz obstáculos a ações que vão de encontro com os princípios de EAN e de SAN, levando em consideração “que a alimentação não se reduz à questão puramente nutricional, mas é um ato social, inserido em um contexto cultural” (BRASIL, 2006)

Dessa maneira, Resolução 26 considera “ainda, que a responsabilidade compartilhada entre sociedade, setor produtivo e setor público é o caminho para a construção de modos de vida que tenham como objetivo central a promoção da saúde e a prevenção de doenças”. (BRASIL, 2006) Destarte, essa Resolução tem suas ações reforçadas em outras determinações legais que contribuem para o melhor funcionamento do programa, dando os suportes necessários para embasar e orientar as práticas de alimentação saudável dentro da escola.

Ao longo desse capítulo se pode perceber que a EAN e a SAN embasam as práticas do PNAE, levando em consideração a cultura alimentar dos alunos, os seus hábitos alimentares, o direito a uma alimentação adequada e suas necessidades nutricionais, procurando visualizar a alimentação de maneira holística para que não haja opressão dos comensais, principalmente ao que concerne a sua cultura e costumes alimentares, favorecendo a formação de uma consciência crítica acerca da alimentação e proporcionando conseqüentemente, a disseminação de hábitos alimentares saudáveis que rompam as fronteiras da escola.

3 A IMPORTÂNCIA DA CULTURA ALIMENTAR PARA O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Com base nas discussões realizadas ao longo desse estudo, faz-se necessário dialogar acerca da cultura alimentar dentro do PNAE a fim de criar alicerces teóricos para os demais pontos da pesquisa, tendo em vista que a alimentação está intrinsecamente vinculada a cultura do indivíduo. Logo, é imprescindível no processo de EAN, devendo ser um ponto importante dentro do PNAE. Assim, as discussões apresentadas nesse capítulo fitam lançar luzes para solucionar algumas problemáticas que assolam o PNAE ao longo de seu desenvolvimento, tais como a não adequação da alimentação servida aos hábitos alimentares dos comensais.

Durante a última década, a Educação Alimentar e Nutricional - EAN tem enfrentado obstáculos para a sua implementação, tendo em vista que passou a propor a mudança de hábitos alimentares não saudáveis de maneira não prescritiva, fato que a tornou um grande desafio. Assim, ela visa manter um olhar holístico acerca da alimentação, levando em consideração todos os seus aspectos, principalmente o social e o cultural que muitas vezes são o grande impasse para a realização das estratégias de EAN.

As ações prescritivas que visam mudanças alimentares, na maioria dos casos não surtem efeitos, devido não conseguirem se adequar a realidade do indivíduo. Isso pode ocorrer em virtude da não compatibilidade com os hábitos alimentares, o que acarreta uma enorme carga de sofrimento em ingerir uma alimentação longe de estar adequada às suas práticas alimentares rotineiras, ou por não entrar em conformidade com a situação econômica. Esse fato inviabiliza a compra de produtos com o preço mais elevado dos que normalmente se adquire, não sendo compatível com o orçamento. (BOOG, 2013)

De acordo com o exposto, evidencia-se a diferença entre as ações de EAN para as demais estratégias que foram utilizadas ao longo dos anos para obter os mesmos objetivos, como por exemplo, a das visitadoras da alimentação. Como já relatado, as medidas prescritivas das visitadoras não lograram êxito, conseqüentemente passou-se a apostar nas ações de EAN com ênfase na cultura alimentar a fim de romper os obstáculos que impediam a busca por uma alimentação mais saudável por parte da população. Dessa maneira, pode-se perceber o quanto as medidas de EAN podem favorecer o alcance desses objetivos, tornando-se uma estratégia necessária para o cumprimento dessas propostas quando bem conduzida. (BRASIL, 2012)

É evidente que as ações de EAN podem lançar novas luzes para a introdução de hábitos alimentares saudáveis na vida da população, no entanto, é notório que embora essa medida tenha sido implantada desde a década de 1930 e ganhado mais força na década de 1990, até hoje não se conseguiu realizar sua implementação de forma eficiente, de tal maneira que ainda é uma realidade a busca por novos meios de executar as ações de EAN de forma que viabilize a conquista dos objetivos pleiteados. Assim, é imprescindível que haja a realização de novos estudos a fim de encontrar meios para solucionar tais problemáticas.

É válido salientar que embora seja uma medida que ainda não alcançou seus devidos objetivos, a EAN continua sendo uma aposta presente em políticas públicas como o PNAE, devido ao reconhecimento dos resultados de suas práticas. Assim, atenta-se ao fato de que suas ações não alcançaram os objetivos pleiteados devido ao fato de não terem sido executadas de maneira que viabilizassem o seu melhor cumprimento. Por esse motivo, é urgente que haja propostas que combatam os problemas que inviabilizam sua melhor execução, tornando as ações de EAN medidas eficazes na luta contra os problemas alimentares contemporâneos.

Um dos maiores problemas que assolam as propostas de EAN no que concerne ao PNAE, é o não cumprimento do seu principal diferencial que é o respeito à cultura alimentar da população. As refeições disponibilizadas pelo PNAE devem condizer com os desejos e gostos dos escolares, estando inserida na sua cultura e tradição. No entanto, sabe-se que os alunos não são consultados sobre as suas preferências alimentares, tampouco quanto aos seus desejos. (BRASIL, 2009; GABRIEL et al., 2012) Assim, a alimentação servida é baseada nos estereótipos que gestores e nutricionistas possuem sobre os indivíduos que frequentam as instituições de ensino. Não obstante, na maioria das vezes as refeições servidas são vistas como um ato de caridade. (BEZERRA, 2009)

A fim de melhor atingir suas propostas, o PNAE deve levar em consideração a cultura alimentar dos escolares durante o seu funcionamento com base nas propostas de EAN, preocupando-se com a alimentação de uma forma geral, sem levar em consideração uma visão estreitamente vinculada aos aspectos nutricionais do alimento. Atentando para o fato de que

a educação alimentar e nutricional deve estar voltada para todas as dimensões da segurança alimentar e nutricional, de modo a preconizar uma abordagem educacional que englobe aspectos culturais, regionais, históricos, sociais, econômicos, biológicos e afetivos, entendendo, portanto, o corpo como um todo que interage com o seu meio de modo dinâmico, interdependente e interrelacional. Uma abordagem ética que enfatize as

interconexões entre o biológico, o cultural e o simbólico. (OLIVEIRA, 2008, p.500)

A autora Maria Eunice Maciel em um de seus estudos contribui para reforçar esse pensamento, ao relatar que se, por um lado, “existe o valor nutritivo do alimento e todo um repertório de elementos que o caracterizam do ponto de vista biológico – proteínas, carboidratos, vitaminas –, há, por outro, um valor simbólico, um sentido simbólico, no ato alimentar que complexifica a questão”. (MACIEL, 2013, p.323) Destarte, deve-se atentar que o alimento também se constitui como algo prazeroso, ganhando o *status* de comida, ao passo que é transformado através da cultura que diversificam os modos de preparo e consumo. (DAMATTA, 1986)

De acordo com DaMatta (1986) “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere”. (p.56) Sobre essa questão Barbosa (2007) compartilha do mesmo pensamento, ao inferir que se considera como comida todo e qualquer “processo de transformação do alimento – conjunto de nutrientes necessários à reprodução física da vida humana – naquilo que se come sob uma forma específica; aquilo de que se gosta ou se detesta e que é um elemento básico da reprodução social de qualquer grupo humano”. (BARBOSA, 2007, p.92)

Diante disso, podem-se analisar as diversas nuances que envolvem o ato de comer, relativas não apenas a aquisição de energia, mas condizentes com as ações relativas ao prazer, satisfação e bem-estar. Acerca disso, Maciel (2013) reflete que

embora o homem necessite de alimento de forma constante para manter-se vivo e, portanto, estaria potencialmente apto a comer de tudo, assim não o faz. Sua alimentação está baseada em escolhas que, compartilhadas socialmente, compõem uma estrutura alimentar assentada em regras, classificações, proibições. (MACIEL, 2013, p.323)

Conforme a passagem acima pode-se compreender que o ato de comer é uma ação que diz muito sobre as pessoas, sobre o meio ao qual está inserido e sobre os costumes que o compõem. O alimento carrega consigo uma carga cultural que adquire ao longo de sua história, sendo acrescentado a ele formas de preparo e de ingerir, além de condicionantes que vem através da cultura dos povos que os consomem, assim como também por meio da religião, que é um dos grandes balizadores das questões sociais.

Considerando isso, ampara-se no conceito de cultura alimentar elaborado por Contreras (2011) para nortear as questões fomentadas adiante, assim o autor discorre que a alimentação é a primeira aprendizagem social do ser humano e tais comportamentos aprendidos e

repassados ao longo do desenvolvimento da sociedade formam a base da cultura alimentar, que por sua vez pode ser definida como

o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associados à alimentação e são compartilhados pelos indivíduos de uma determinada cultura ou grupo social. Ao compartilhar uma cultura, tendemos a agir de forma similar, a nos governarmos por orientações, preferências e sanções por esta estabelecida. (CONTRERAS, 2011, p.129)

Diante das discussões expostas acima, pode-se afirmar que o ato de comer é um ato polissêmico e a “cultura alimentar é repleta de símbolos, expressões sociais que desvendam prazeres e ritos como uma matéria que requer compreensão sobre seus significados dados pela experiência do sujeito” (BRASIL, 2015, p.442). Logo, esse ato pode servir como um marcador de identidade.

3.1 A alimentação como marcador de identidade

Por mais que seja evidente que a alimentação é um ato impregnado de ações sociais prevaletentes em uma cultura específica que carrega consigo características adquiridas ao longo dos anos, pode-se inferir que essa cultura, embora determinante, nunca se constitui como algo acabado, tendo em vista que se modifica constantemente, não sendo algo imutável. Destarte, “a sociedade e a cultura, assim como a linguagem, mantêm sua distinção – sua “identidade” -, mas ela nunca é a “mesma” por muito tempo, ela permanece *pela mudança*”. (BAUMAN, 2012, p.43, grifos do autor)

Assim, a coletânea de significações firmadas nessa cultura atrela-se a ela de maneira constante, formando uma matriz cultural que é disseminada em uma sociedade através dos agentes educacionais que fincam o que é importante para aquele determinado povo, como uma forma de manter a ordem, fazendo-os dominantes de uma cultura específica, como relata Bauman (2012)

“dominar uma cultura” significa dominar uma matriz de permutações possíveis, um conjunto jamais implementado de modo definitivo e sempre inconcluso – e não uma coletânea finita de significações e a arte de reconhecer seus portadores. O que reúne os fenômenos culturais numa cultura é a presença dessa matriz, um convite constante à mudança, e não sua “sistematicidade” – ou seja, não a natureza da petrificação de algumas escolhas (“normais”) e a eliminação de outras (“desviantes”). (BAUMAN, 2012, p.43, grifos do autor)

Dessa maneira, analisa-se que a alimentação constitui-se também como uma forma de diferenciação entre as sociedades. Sabe-se que embora ela seja uma ação que ocorre rotineiramente, por pessoas de todo o mundo, sendo um ato imprescindível à vida, salienta-se

que cada sociedade tem formas específicas de escolher seu alimento, de prepará-lo e de ingeri-lo com base no enfoque cultural das práticas alimentares que “não ignora a necessidade física da alimentação, mas desloca decisivamente a atenção dos alimentos para as formas de prepará-lo e, sobretudo, de consumi-lo como espaço de sentidos, valores e mentalidades, etc”. (MENESES e CARNEIRO, 1997, p.17)

Com base no exposto, compreende-se que a alimentação é única em cada sociedade, podendo ser considerada uma forma de demarcar identidades e conseqüentemente, diferenciá-las entre si. Assim, aqui toma-se como base para orientar as questões relacionadas, o conceito de identidade disponibilizado por Silva (2009) que estabelece seu pensamento afirmando que

A identidade é simplesmente aquilo que se é: “sou brasileiro”, “sou negro”, “sou heterossexual”, “sou jovem”, “sou homem”. A identidade assim concebida parece ser uma positividade (“aquilo que sou”), uma característica independente, um “fato” autônomo. Nessa perspectiva, a identidade só tem como referência a si própria: ela é autocontida e autossuficiente. (SILVA, 2009, p.74, grifos do autor)

Levando isso em consideração, pode-se afirmar que a identidade é marcada pelas formas de pertencimento daquilo que sou, tornando-se o oposto da diferença ao passo em que essa estabelece aquilo que não sou, evidenciando aquilo que o outro é. (SILVA, 2009) Dessa maneira, “afirmar a identidade significa demarcar fronteiras, significa fazer distinções entre o que fica dentro e o que fica fora. A identidade está sempre ligada a uma forte separação entre “nós” e “eles””. (SILVA, 2009, p.82, grifos do autor)

Tendo isso em vista, percebe-se que as cozinhas podem configurar-se como uma maneira de diferenciação dos povos ao passo que elas constituem-se como uma maneira de auto representação, onde são evidenciados os hábitos, a cultura e os costumes tidos como certos por um grupo social específico, assim como também, aqueles tidos como errados, como é o caso das ditas “proibições”. Acerca dessa discussão Montanari (2009) contribui ao relatar que

Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo. Constitui, assim, um extraordinário veículo de auto representação e de comunicação: não apenas é instrumento de identidade cultural, mas talvez seja o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, já que consumir o alimento alheio parece mais fácil – mesmo que apenas na aparência – do que decodificar-lhe a língua. (MONTANARI, 2009, p.11)

Nesse contexto, pode-se afirmar que uma das principais formas dos povos diferenciar-se é através da comida, tendo em vista que ela está impregnada de atos simbólicos e culturais que demarcam as identidades, as preferências alimentares e os saberes contidos em uma

determinada população. Esse conjunto de símbolos forma o que pode ser chamado de cozinha, que de acordo com Montanari (1949) “é o símbolo da civilização e da cultura. A negação da cozinha representa a contestação desses valores e tem o mesmo significado que a negação do doméstico nas práticas de produção da comida.” (MONTANARI, 1949, p.71)

Com base no que foi relatado até aqui, pode-se concluir que a alimentação diferencia os povos, na medida em que cria entre eles formas específicas de auto representação. Não obstante, a alimentação constitui-se como um produto social ao passo que é modificada pelas formas de preparo dos alimentos, assim como também pelo consumo. Destarte, “comida vale tanto para indicar uma operação universal – o ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver”. (DAMATTA, 1986, p. 57)

Diante disso, pode-se inferir que o ato de comer é universal, mas esse ato não pode ser analisado como fato isolado, tendo em vista que ele está envolvido com diversos outros fatores que o definem não apenas como um sistema universal, mas também como um sistema específico, ao passo em que o ser humano estabelece em sua volta uma série de rituais que abrangem o “como comer, com quem comer, o que comer e com o que comer”. É nesse processo que Roberto DaMatta aborda o relacionamento dos universais de qualquer sistema com um sistema específico, ao inferir que

se a condição humana determina que todos os homens devem comer, dormir, trabalhar, reproduzir-se e rezar, essa determinação não chega ao ponto de especificar também que comida ingerir, de que modo produzir [...] É precisamente aqui, nessa espécie de zona indeterminada, mas necessária, que nascem as diferenças e, nelas, os estilos, os modos de ser e estar, os “jeitos” de cada qual. Porque cada grupo humano, cada coletividade concreta, só pode por em prática algumas dessas possibilidades de atualizar o que a condição humana apresenta como universal” (DAMATTA, 1986, p.15, grifos do autor)

À vista das discussões fomentadas até então, sintetiza-se que a alimentação é considerada um dos principais marcadores de identidade de uma sociedade, diferenciando os seres humanos dos demais seres vivos por meio da escolha racional dos alimentos. Ao passo em que o homem seleciona o que deseja comer, ele inicia a construção da sua cultura alimentar, que além de diferenciá-lo dos animais também o diferenciará de outros povos. Romanelli (2006) compartilha desse pensamento ao afirmar que “em sua dimensão sociocultural alimentar-se é um meio de marcar identidades, de estabelecer fronteiras entre segmentos sociais”. (ROMANELLI, 2006, p.337)

Dessa maneira, entende-se que a cultura alimentar é determinada conforme a identidade de cada povo, sendo também influenciada através de fatores da natureza, como é o caso do clima, do solo, da sazonalidade e inclusive, das catástrofes naturais, como a seca. Esses fatores contribuem tanto para a formação dos hábitos alimentares das sociedades, como também determinam o seu prolongamento ou extinção. (POULAIN, 2003)

Nesse contexto, cada sociedade tem sua forma de se alimentar que se configuram por meio de um hábito que é construído conforme a maneira do indivíduo selecionar os alimentos que se encontram a sua disposição. Esses alimentos por sua vez são disponibilizados por meio da natureza e determinados por agentes naturais, como os citados anteriormente. Assim, os hábitos alimentares podem ser resumidamente definidos como

as formas segundo as quais os indivíduos ou grupos de indivíduos, em resposta às pressões sociais e culturais, escolhem, consomem e distribuem os alimentos de que dispõem. É, pois, a cultura ou o sistema cultural o que determina a originalidade das práticas alimentares. (CONTRERAS, 2011, p.54)

Os hábitos alimentares estando condicionados aos meios naturais, podem se perpetuar ou extinguir conforme as transformações do meio, que podem sofrer mudanças inesperadas. Essas mudanças podem ocorrer devido catástrofes naturais ou sociais, sendo as secas e as guerras exemplos de cada uma dessas interferências, elas podem trazer abundância ou escassez de determinados alimentos, que são balizadores no processo de construção do gosto. Por esse motivo, alguns alimentos podem ser considerados como característicos de determinadas sociedades, como é o caso do arroz para os chineses que o comem em abundância, tendo em vista que há um alto nível de produção em seu território, assim como também, a batata para os irlandeses, sendo um alimento simbólico devido ter sido o alimento base da alimentação desse povo durante um período de penúria alimentar. (MONTANARI, 1949)

Conforme o exposto pode-se inferir que os hábitos alimentares são formados pela escolha de um conjunto de alimentos que ao serem consumidos rotineiramente por uma sociedade específica tornam-se

uma linguagem do cotidiano do corpo. A comida passa a ser uma experiência reveladora de subjetividades intrínsecas a cada realidade. Habitua-se, pois, a comer determinados alimentos para a manutenção do corpo e para manter a identidade social do indivíduo. É nesse aspecto que as pessoas estão cercadas de símbolos e crenças que se revelam no conhecimento prático do mundo da vida cotidiana. (BRASIL, 2015, p.443)

Diante disso, compreende-se que o hábito de comer determinados alimentos formam diversos tipos de práticas alimentares, que por sua vez são condicionadas pelos fatores sociais

e por questões simbólicas. Assim, ao levar em consideração a seleção desses alimentos que vão constituir conseqüentemente essas práticas alimentares, chega-se a um novo conjunto de representações que são os alimentos tradicionais.

3.2 Alimentos tradicionais

Os alimentos tradicionais são gêneros alimentícios típicos de uma determinada região, consumidos por um determinado povo e modificados conforme sua cultura e gostos, sofrendo influência também por elementos como a mídia e a indústria alimentícia. A cultura e os gostos específicos dessa sociedade são determinantes para definir as formas de consumo e de preparo desses alimentos, embutindo neles uma complexa gama de significados e saberes populares, que configuram a tradição contida em uma sociedade específica conforme relatam Santos e Menasche (2015) ao afirmar que

a elaboração e consumo de produtos alimentares tradicionais, como queijos, farinhas, doces e embutidos, são frutos de um saber que por vezes se mantém por séculos, sendo que, em muitos casos, ocorre pouca ou nenhuma alteração no modo com que esses produtos são feitos. Desta forma, são alimentos dotados de sabores diferenciados, de significados e identidades únicas, para quem os produz e para quem os consome. (SANTOS e MENASCHE, 2015, p.18-19)

O conjunto de alimentos tradicionais juntamente com suas formas de preparo e de consumo configura-se como prática alimentares regionais que em seu aglomerado forma o que se pode ser denominado como cozinha regional. Essa reflexão de cozinha está inserida no contexto de comida tratado anteriormente. E assim como ela, estabelece as formas de identidade e de auto representação de populações específicas, que repassam as técnicas utilizadas para o preparo e consumo dos alimentos como uma forma de repassar sua cultura e os saberes populares que circundam tal gênero alimentício e/ou preparação. Acerca da produção desses tipos de alimentos Cruz e Schneider (2010) abordam que

A produção tradicional de alimentos, por sua vez, está embasada em métodos artesanais, que operam em escalas de processamento incomparavelmente menores que as das empregadas pela indústria convencional. Ainda, a comercialização desse tipo de produção dá-se em sistemas locais, alicerçados na proximidade e em relações de confiança entre produtores e consumidores como meio para legitimar a qualidade desses produtos. (CRUZ e SCHNEIDER, 2010, p.28)

Diante desse cenário, reflete-se acerca dos inúmeros percalços da produção artesanal de alimentos regionais, que se esbarra com a baixa valorização dos produtos, tornando-se hoje atividades ameaçadas pela falta de valorização tanto simbolicamente como economicamente. Dessa maneira, as técnicas, tradições e saberes tornam-se cada vez mais escassos, sendo

comum sua substituição pela produção industrial, aumentando o distanciamento entre produção e consumo.

Levando em consideração as discussões relatadas até aqui, compreende-se que a alimentação pode ser considerada um ato social, ao passo que está inserida em uma sociedade e é influenciada diretamente por fatores sociais, como a religião, a cultura, os costumes, as classes sociais e fatores econômicos de uma forma geral, além dos condicionantes geográficos, que abrangem desde a localidade até as questões de clima e problemas ambientais, que podem culminar na abundância ou escassez de determinados alimentos, fato que corrobora para a formação e perpetuação de gostos e hábitos. (OLIVEIRA, 1997)

3.3 A alimentação atrelada aos fatores socioeconômicos

Embora se saiba de todos os fatores que interferem diretamente nas questões de formação e perpetuação dos gostos alimentares, talvez atualmente um dos maiores determinantes para a sua constituição seja a questão econômica, pois os fatores econômicos estão estreitamente relacionados com a formação dos gostos. Sobre isso, Silva (2009) argumenta que “o consumo de alimentos tem também uma conexão material: as pessoas só podem comer aquilo que elas podem comprar ou que está disponível em uma sociedade particular”. (SILVA, 2009, p.43)

Assim, para melhor compreender essa problemática, Contreras (2011) afirma que “é inconcebível fazer uma análise da cozinha sem vinculá-la, necessariamente, com a divisão de poder e autoridade dentro da esfera econômica e, conseqüentemente, com o sistema de estratificação social e com a divisão sexual do trabalho” (p.75) tendo em vista que esses aspectos são condicionantes para a formação das práticas alimentares cotidianas. Além disso, o autor ainda reforça seu pensamento ao enfatizar que “as pessoas fazem escolhas individuais aparentemente de acordo com suas próprias preferências; entretanto, ao mesmo tempo, essas preferências são altamente previsíveis quando se conhece sua origem social (seu capital econômico e seu capital simbólico)” (CONTRERAS, 2011, p.79).

As pessoas tendem a manter uma alimentação alicerçada na cultura a qual estão inseridas, cultura essa que por sua vez é influenciada por fatores que a circundam e principalmente por questões de localidade. É notório que ao passo em que as pessoas passaram a se fixar em um determinado local, deixando para trás a vida nômade, os povos passam a se alimentar do que se encontra disponível na sua redondeza. Posteriormente, esse

costume é preservado por questões que vão desde a comodidade de se alimentar de algo que está mais próximo, como também, por questões financeiras, reforçando o fato de que é mais barato comer um alimento que não precisa deslocar-se por longas distâncias.

Em contrapartida ao que foi afirmado anteriormente, é preciso analisar que embora haja uma forte comodidade em comer o que está próximo, esse problema na atualidade acaba sendo dirimido com a globalização. É comum falar-se que as distâncias “diminuíram”, mas na verdade elas continuam as mesmas, sendo apenas camufladas por meio do capital econômico que expande seus horizontes tornando mais cômodo os problemas antes tidos como indissolúveis.

Nessa síntese, pode-se inferir que ao passo em que a população mundial torna-se cada vez mais globalizada, aumenta a conexão e troca de produtos entre as populações. Fato que influencia a miscigenação das culturas, cozinhas e costumes, tornando a população mundial cada vez mais híbrida e possibilitando a aquisição de alimentos de todo o mundo de maneira fácil e rápida, tendo como fator determinante nessa questão “o capital”. Assim, o hibridismo de práticas alimentares está diretamente vinculado às relações de poder, onde se sobressaem às culturas das sociedades detentoras de identidades tidas como hegemônicas, que são fortemente interligadas as questões econômicas. (SILVA, 2009).

Tendo em vista que as práticas alimentares configuram-se como uma forma de diferenciação pode-se afirmar que elas estão estreitamente vinculadas às relações de poder, conforme discorre Silva (2009) ao relatar que

A identidade e a diferença estão, pois, em estreita conexão com as relações de poder. O poder de definir a identidade e de marcar a diferença não pode ser separado das relações mais amplas de poder. A identidade e a diferença são, nunca, inocentes. Podemos dizer que onde existe diferenciação – ou seja, identidade e diferença – aí está presente o poder. A diferenciação é o processo central pelo qual a identidade e a diferença são produzidas. (SILVA, 2009, p.81)

Hoje, mais do que nunca, as identidades hegemônicas são disseminadas por meio da globalização que abrange pessoas de todo o mundo, influenciando-as a consumir determinados produtos que são originários de uma cultura específica, tendo o acesso e a circulação viabilizados pelo forte poder das transações econômicos e pelo comércio em geral. No entanto, o consumo generalizado de produtos específicos de identidades hegemônicas proporciona a falsa sensação de uma homogeneização cultural, como afirma Hall (2015)

no interior do discurso do consumismo global, as diferenças e as distinções culturais, que até então definiam *identidade*, ficam reduzidas a uma espécie de *língua franca* internacional ou de moeda global, em termos das quais

todas as tradições específicas e todas as diferentes identidades podem ser traduzidas. Esse fenômeno é conhecido como “homogeneização cultural”. (HALL, 2015, p.43, grifos do autor)

Diante disso, pode-se analisar que embora haja uma forte disseminação de produtos e miscigenação de culturas que atingem populações de todo o mundo, a falsa sensação de homogeneização cultural se dá, ao passo que essas diversas culturas estão interligadas, mas cada uma possui sua especificidade, que culmina na representação de cada povo conforme os seus fatos sociais. Ou seja, o fácil contato entre as culturas faz com que uma influencie a outra, sobressaindo-se as culturas hegemônicas, como por exemplo, a dos Estados Unidos, no entanto, embora essas culturas sejam influenciadas uma pela outra, cada uma é detentora de suas próprias características. Nesse contexto, sobre a homogeneização da alimentação Barbosa destaca que

não são hábitos alimentares fruto de tradições alimentares consagradas e diferenciadas, mas justamente a perda de identidade das diferentes culinárias, em face do avanço e das imposições da globalização e alguns dos seus subprodutos, como o *fast food* e a *macdonaldização*. (BARBOSA, 2007, p.89, grifos da autora)

No entanto, é válido perceber, que isso não representa uma homogeneização cultural total, tendo em vista que cada povo continua possuindo costumes que estão fincados em sua tradição cultural, que embora muitas vezes sejam enfraquecidos, não se constituem como algo facilmente transformado. Conforme afirma Bauman (2012) ao relatar sobre o multiculturalismo abordando que

se o multiculturalismo, ao mesmo tempo que eleva a diversificação cultural o status de valor supremo, atribui à variação cultural uma validade potencialmente universal, o multiculturalismo viceja na peculiaridade e no caráter intraduzível das formas culturais. Para o primeiro, a diversidade cultural é universalmente enriquecedora; para o segundo, os valores universais empobrecem a identidade. (BAUMAN, 2012, p.65)

Além disso, é válido atentar para os problemas acarretados pelo “encurtamento das distâncias” viabilizado pelo poder do capital. Ao que concerne à alimentação, uma das principais consequências visualizadas é o caso da crescente elevação dos índices de doenças crônicas não transmissíveis, proporcionados por grandes taxas de conservantes utilizados em alimentos que vendem uma identidade cultural de outra nação, como é o caso dos *fast-foods*. Não obstante, também se pode citar os alimentos enlatados e os hortifrúti que atravessam o mundo com elevadas taxas de conservantes e agrotóxicos.

Outro problema que se deve atentar quando debate-se sobre essas questões é sobre a grande influência da mídia para o consumo dos alimentos ultra processados, tendo em vista

que a televisão configura-se como um dos principais meios de informações ao que concerne a alimentação, assim como relata Bento et al. (2015)

em relação à busca de informações sobre alimentação, a televisão é o veículo mais procurado para tais informações, sendo a grande disseminadora de propagandas com mensagens persuasivas, atraentes e marcantes sobre alimentos, a maioria deles produtos energéticos de alta densidade nutricional, enfim produtos ricos em gorduras, açúcares e sódio e pobres em fibras alimentares que podem causar enfermidades, mal à saúde e que acabam por compor a dieta dos indivíduos. (BENTO et al., 2015, p.2392)

Face à passagem, conclui-se que a mídia impulsiona um consumo cada vez maior dos alimentos industrializados, fato que acarreta no alto índice de obesidade, que na maioria dos casos é acompanhado de altas taxas de desnutrição, tendo em vista que embora haja um consumo excessivo de alimentos, que culminem na obesidade de principalmente crianças e adolescentes, há também um alto consumo de alimentos com baixas taxas de nutrientes, atrelando assim, a desnutrição à obesidade. Dessa forma,

o consumo de alimentos na cultura não deve ser compreendido apenas como ato folclórico ou saudosista, mas, sim, como uma realidade que envolve o meio ambiente em uma teia de relações com os produtos químicos, a contaminação, a supervalorização de alimentos e cardápios com componentes nutricionais inadequados. (BRASIL, 2015, p.446)

Diante disso, verifica-se que o consumo de alimentos dentro de uma sociedade está atrelado a uma série de fatores como é o caso da influencia de outras culturas por meio da mídia, que acabam proporcionando novos problemas alimentares na contemporaneidade. Esses problemas por sua vez agora são decorrentes da alta quantidade de conservantes utilizados para manter as características ideais dos alimentos advindos de longas distâncias, assim como o acréscimo de elementos que favorecem sua palatabilidade, no caso dos produtos industrializados.

3.4 A importância da valorização da cultura alimentar local

Com base no contexto apresentado, urge-se para se redescobrir o caminho que leve as populações atingidas pelas problemáticas abordadas acima ao encontro de novas possibilidades de valorização da cultura as quais pertencem, assim como também dos alimentos que os cercam e que fazem parte de suas vidas de forma efetiva. É urgente que seja pensada uma reeducação alimentar que traga consigo não apenas o nutricional, mas a alimentação de uma forma geral, conforme o pensamento de Fischler (2010)

mais do que incitar cada um à reforma individual da alimentação, é preciso conceber uma política de proteção e de modernização das características positivas dos costumes alimentares em sua dimensão social e sociável. Mais

do que uma educação nutricional, é preciso oferecer uma educação alimentar completa, cultivando atitudes positivas perante alimentos e refeições, incluindo não somente as características nutricionais dos produtos, mas também, e talvez acima de tudo, suas virtudes gustativas e culinárias em um contexto comensal e convivial. (FISCHLER, 2010, p.139)

Dessa forma, é imprescindível que ocorra a valorização da cultura a fim de resgatar os costumes perdidos ao longo dos últimos anos, diminuindo o distanciamento dos espaços existentes entre produção e consumo, trazendo à tona os produtos mais frescos possíveis para o consumidor, que sejam livres de agrotóxicos e benéficos para a saúde e principalmente, que sejam representações de quem realmente os consome, estando fincados na identidade e nos costumes alimentares desse povo.

Em busca dessa valorização é importante que haja a consciência da necessidade de formar consumidores esclarecidos, que sejam exigentes quanto à qualidade do alimento que consomem indo à busca de alimentos que sejam respeitosos com a mão de obra que produz, perpetuando-a, com o meio ambiente a fim de possibilitar a permanência dos recursos naturais necessários para a produção, assim como também, com o consumidor, trazendo-lhe produtos saborosos e nutritivos que reverberem em saúde e prazer. (FISCHLER, 2010)

No que tange o assunto, é preciso ter em mente que para que seja viável a produção e comercialização desses produtos requeridos, é necessário que as portas sejam abertas aos pequenos produtores, tendo em vista que os mercados são monopolizados por grandes produtores que não se preocupam com a alimentação final do consumidor, importando-se apenas em vender o seu produto com a maior margem de lucro possível.

Assim, pode-se inferir que “a colonização cultural de novas práticas alimentares condicionadas a uma “ordem” mundial se traduz como uma tentativa de homogeneização do gosto para garantir lucro aos grandes empresários”. (BRASIL, 2015, p.446, grifos do autor)

Dessa maneira, é imprescindível que os pequenos produtores tenham o seu trabalho reconhecido, para que produza seu alimento de forma consciente, possibilitando o consumo de alimentos bons e justos para a sociedade que produz e para aquela que consome. (PETRINI, 2009)

Diante dessa problemática, percebe-se a urgência de valorizar os produtos locais, acarretando conseqüentemente uma maior valorização da cultura, assim como também dos hábitos alimentares, como busca o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme discorrido no capítulo anterior.

A valorização dos alimentos que se encontram próximos ao consumidor vem ao encontro de dirimir problemas que podem ser evitados com uma alimentação de qualidade, restringindo o consumo de alimentos ricos em conservantes e produtos maléficis a saúde como é o caso dos *fast-foods*, dos enlatados e dos alimentos industrializados de uma forma geral, que em suma possuem elevadas quantidades de sódio, gordura e açúcar.

A redução do consumo desses alimentos, substituindo-os por alimentos locais podem trazer inúmeros benefícios para a população, tendo em vista que além da valorização da cultura, o pequeno produtor tende a produzir seus alimentos com maior cuidado, já que produz para sua família e para a sociedade local, pensando nas consequências que esses alimentos podem trazer para essas pessoas.

Além disso, a valorização e conseqüente consumo dos alimentos próximos, assim como também, dos alimentos tradicionais da região podem proporcionar o aquecimento do comércio local, trazendo maior renda e qualidade de vida para a população. De acordo com Oliveira (2016)

a agroindústria familiar tem capacidade de impulsionar a geração, direta e indireta, de trabalho e de renda aos agricultores familiares, promovendo a sua (re)inclusão social e econômica, contribuindo para o resgate de saberes sociais e geracionais, familiares e/ou regionais, que, em muitos casos, foram desconstruídos com a modernização da agricultura. (OLIVEIRA, 2016, p.1116)

Os benefícios citados acima são viabilizados pelas propostas do PNAE, já que suas diretrizes têm como objetivo valorizar os pequenos produtores, dando mais espaço para os produtos tradicionais dentro da escola, de forma que incentive o seu consumo. O programa também compra essa ideia com o objetivo de aproximar o cardápio servido aos gostos e hábitos alimentares dos estudantes, proporcionando-lhes uma alimentação adequada aos seus desejos e necessidades nutricionais. Sobre isso Mossmann (2017) afirma que

sob esta perspectiva, o PNAE passa a representar uma via para os agricultores familiares comercializarem seus produtos, constituindo um novo e expressivo mercado institucional. O programa assume, então, característica de política pública estruturante, com repercussões importantes para o desenvolvimento local, para a proteção de grupos vulneráveis e para a reconfiguração do sistema alimentar, com potencial para impactar favoravelmente na saúde das populações. (MOSSMANN, 2017, p.32)

Não obstante, o PNAE também aposta no respeito à cultura alimentar para preservar bons hábitos alimentares e ajudar a modificar os maus hábitos, sem que ocorra uma mudança drástica nas práticas alimentares da população, haja vista que o programa se contrapõe às medidas que buscam a mudança de maus hábitos alimentares de forma prescritiva, já que

considera a alimentação como um ato que ultrapassa o seu lado nutricional, abrangendo outros aspectos da vida humana, como a relação com os desejos e prazeres.

Acerca da busca por uma alimentação saudável considerando apenas as características nutricionais do alimento, Kraemer et al. (2014) discorre que

tal visão a respeito da alimentação saudável reduz a alimentação a um padrão de objetividade fundado em uma estrutura valorativa e de dispositivos de mensuração do que comer. Assim, o comer saudável deve obedecer a regras nutricionais, expressão prática das normas, para manter um estado normal. Um ideal de alimentação único que independe do conjunto de representações, conhecimentos e práticas aprendidas e compartilhadas pelos indivíduos de um grupo social. Um ideal que ignora o sujeito, seu desejo, sua história de vida, seus prazeres cotidianos, afetos, compulsões e fobias, reduzindo-o a um ser que ingere calorias e nutrientes, esquecendo que a comida é símbolo de pertencimento familiar, cultural, social e existencial. (KRAEMER et al., 2014, p.1349)

Assim, percebe-se que esse respeito à cultura conforme as estratégias de EAN é uma das principais diretrizes que viabilizam o alcance dos seus objetivos, tendo em vista que “a abordagem pedagógica em Educação Alimentar e Nutricional sempre esteve mais próxima da instrução, voltada a técnicas e procedimentos, em lugar do envolvimento dinâmico e compreensivo com a teia complexa e multifacetada da cultura humana”. (CRUZ, 2014, p.1369) Em contraposição a isso, é válido atentar que esse cumprimento só é possível quando o programa é bem executado, tendo em vista que uma das grandes dificuldades do programa atualmente é colocar em prática essas diretrizes que buscam com que essa alimentação possa ser realizada conforme a cultura dos comensais.

Algumas pesquisas como a de Gabriel et al. (2012) evidenciam que embora a adequação aos hábitos alimentares seja uma das diretrizes da Lei 11.947/2009 que embasa o PNAE, isso muitas vezes não acontece, havendo apenas uma aproximação superficial do que os escolares desejam comer durante o período escolar. Bezerra (2009) também contribui para essa problemática, trazendo uma reflexão acerca da predominância de refeições encorpadas servidas pelo programa, tendo como prerrogativa que o aluno tem como principal alimentação, aquela servida na escola.

Nesse contexto, inclina-se a pensar sobre as formas de construção dos cardápios da alimentação escolar, haja vista que se supõe que grandes problemáticas que perduram no programa, seriam resolvidas através da devida adequação da alimentação servida aos hábitos e gostos dos escolares. No entanto, sabe-se que para que isso seja possível deve haver um teste de aceitabilidade com os alunos que vão consumir as refeições a fim de investigar as

preparações melhores aceitas pelos comensais, porém, é nítido que isso não se configura como uma realidade. (ALBUQUERQUE et al., 2014)

Na maioria dos casos, as refeições servidas são representações distorcidas do que os alunos gostariam de se alimentar. Essas representações são baseadas nos estereótipos dos gestores em relação ao aluno, que segundo eles gostariam de se alimentar com refeições encorpadas ou até mesmo com alimentos que fogem da sua realidade.

Não obstante, é inevitável não refletir se não seria mais simples alimentar crianças e adolescentes com refeições que fazem parte do seu dia-a-dia, que suscitem seus desejos e se adequem aos seus gostos. É improvável que um estudante sinta-se confortável em ter uma predominância de sopas no seu cardápio escolar, sabendo-se que essa preparação já não é aceita por grande parte da população de uma forma geral. (BEZERRA, 2009)

Diante disso, convida-se a pensar acerca de possibilidades que viabilizariam a solução dos problemas discutidos desde o capítulo anterior, evidenciando-se ainda mais fortemente que a elaboração das refeições servidas aos escolares necessita ser devidamente pensadas conforme o público, para que sejam consumidas e possam servir como uma forma de ensino para a promoção de EAN fora do ambiente escolar.

Por outro lado, nota-se a cadeira viciosa propagada pela não elaboração adequada dos cardápios, que culminam na disponibilização de uma refeição que não é compatível com o desejo dos escolares, sendo conseqüentemente rejeitada, ou quando consumida, não reflete como uma alimentação que deseja ser consumida em outros ambientes, tampouco, no ambiente familiar, onde teoricamente tem-se o direito de escolha.

Portanto, pode-se afirmar que o respeito à cultura alimentar “nos cardápios do PNAE está aquém do desejado por um Programa que tem como premissa a promoção dos hábitos alimentares regionais saudáveis, com o intuito de dar continuidade a uma identidade cultural aprendida desde a escola”. (CHAVES et al., 2009, p.865)

Dessa forma, compreende-se que o PNAE acaba padecendo por erros e vícios que são conhecidos há diversos anos, possuindo até certa obviedade, no entanto, até hoje não se conseguiu solucionar esses questionamentos, embora se saiba a solução para tais problemas.

Assim, acaba-se indo ao encontro de alguns questionamentos: se a alimentação escolar deve estar adequada à cultura dos comensais conforme a Lei 11.947/2009, por que ela ainda hoje não está adequada a tal realidade? Qual a grande dificuldade de por isso em prática? Quais os obstáculos que nutricionistas e demais gestores encontram pelo caminho da

execução do programa que os impedem de corroborar para tal fim? Na maioria dos casos, justificam-se essas problemáticas por meio da quantia irrisória disponibilizada para a execução do programa, mas será que ela é a única causadora desses problemas?

Diante dessa conjuntura, o próximo capítulo tentará responder a tais questionamentos surgidos ao longo desse percurso, assim como também, de outros que possam surgir e ajudar a desmistificar as grandes problemáticas que assolam o PNAE, a fim de lançar luzes para que o programa seja melhor executado e possa atingir os seus objetivos conforme pretendido.

4 O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR TRÁS DO QUE SE VÊ

Conforme discutido até aqui, observa-se que há alguns anos o PNAE trás consigo obstáculo que impedem a sua melhor execução e, conseqüentemente, impossibilita a plena conquista dos seus objetivos. Percebeu-se ao longo das discussões abordadas anteriormente, que um dos principais obstáculos que o PNAE detém é a não adequação dos cardápios servidos com os hábitos e desejos dos escolares. Assim, torna-se predominante o alto nível de rejeição e concomitantemente, de desperdício de recursos públicos. Santos et al. (2007) argumenta sobre o assunto em sua pesquisa, relatando que

o adequado planejamento dos cardápios a serem servidos aos escolares, assim como o acompanhamento da execução dos mesmos são importantes para o alcance dos objetivos do programa, na medida em que há um mínimo de aporte nutricional a ser garantido, além de ser este considerado como um instrumento para a formação de bons hábitos alimentares entre os beneficiários. (SANTOS et al., 2007, p.2686)

Diante dessas questões, é imprescindível discutir acerca dos grandes obstáculos que impedem o melhor funcionamento do PNAE a fim de que seja realizado de forma mais eficiente, viabilizando a promoção de hábitos alimentares saudáveis além das fronteiras escolares. (BRASIL, 2009) Desse modo, quando se fala acerca da alimentação servida nas instituições de ensino público, deve-se estar ciente de todos os atores que abrange esse processo, englobando Estado, nutricionistas, manipuladores de alimentos, gestores escolares, professores e alunos.

Considerando o exposto, é imprescindível dialogar sobre os papéis executados pelos envolvidos com o PNAE, de forma que seja evidenciada a influência de cada ator nesse processo, possibilitando detectar ou lançar luzes para a solução dos problemas que impedem o êxito das propostas pleiteadas por essa política pública. Destarte, o capítulo ora desenvolvido, visa fomentar discussões acerca dessas problemáticas.

Ao analisar a prática dos atores presentes no PNAE é comum vir à mente o Estado que disponibiliza recursos para que seja possível a oferta da alimentação escolar, assim como os alunos que recebem essa alimentação. É provável que esses sejam os componentes considerados por muitos como os mais importantes, devido a fácil visualização dos seus papéis dentro do processo. No entanto, o PNAE tem em sua conjuntura atores tão importantes quanto esses citados, que contribuem para a sua melhor exequibilidade, são eles os nutricionistas, os gestores escolares e os manipuladores de alimentos. Além do Conselho de

Alimentação Escolar – CAE, que fiscaliza a execução de todos os processos que perpassam pelo programa. (SANTOS et al. 2007)

Tendo como base a discussão fomentada aqui, é importante saber que nutricionistas, gestores escolares e manipuladores de alimentos possuem influência tão grande quanto os demais envolvidos com o programa. As atividades realizadas por esses profissionais dentro do PNAE interferem diretamente no resultado final da alimentação que é servida, tendo em vista que por eles passam processos fundamentais para a elaboração e produção do produto final, como é o caso da elaboração dos cardápios da alimentação servida, a escolha das refeições, a compra dos insumos e a preparação da alimentação de uma forma geral.

Vale salientar que o Estado ao fornecer a verba para a compra de gêneros alimentícios e disponibilizar todas as diretrizes que compõem o programa, torna-se um agente imprescindível nesse sistema, assim como também, os alunos que são os grandes beneficiários desse processo. Contudo, deve-se atentar que embora os alunos sejam os beneficiários, o ato de receber a alimentação não pode ser confundido com um ato de caridade, sabendo-se que ela é de seu total direito quanto estudante de escola pública. Boog (2008) afirma que “a alimentação servida às crianças na escola é um direito e não pode ser interpretada como assistencialista e nem como doação” (p.60).

Assim, deve-se conhecer o público que irá receber essa refeição, tendo em vista que se pretende que a alimentação disponibilizada seja bem aceita pelos comensais para posteriormente, adquirir êxito nos demais objetivos do programa, que como já relatado não se restringe apenas a saciar a fome dos estudantes, devendo viabilizar também a promoção de hábitos alimentares saudáveis. (SANTOS, 2016)

Nesse contexto, é fundamental que a alimentação servida seja condizente com o gosto, desejo e hábito dos comensais, favorecendo sua aceitação e diminuindo os índices de desperdício. Não obstante, para que isso ocorra, é preciso que o problema seja pensado desde o início do processo. Assim, deve-se haver a disponibilização de quantias suficientes para que viabilize a elaboração de uma boa refeição, conforme as diretrizes e exigências estabelecidas em lei.

Dessa maneira, é imprescindível que o Estado contribua para tal ação. No entanto, deve-se estar ciente que o financiamento do programa não está apenas a cargo do governo federal, tendo em vista que os municípios devem fornecer verba concomitantemente para complementar os recursos do programa, porém, não raras às vezes, isso não acontece, gerando

problemas durante as etapas posteriores, seja pela falta de insumo ou até mesmo pela falta de mão de obra. Acerca disso, Melo et al. (2016) discorre que

o programa recebe recursos do governo federal através do Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação (FNDE), proporcionais à quantidade de alunos e à modalidade de ensino (creche, ensino fundamental, Mais Educação, etc.). O valor repassado é exclusivo para a compra de gêneros alimentícios e tem caráter complementar ao investimento do município. As demais despesas com o programa, como pagamento de funcionários e compra de insumos, ficam a cargo do município. O mau uso do repasse federal e a pequena e às vezes inexistente contrapartida municipal são os principais fatores que afetam o bom funcionamento do programa. (MELO et al., 2016, p.1902)

Posterior à devida contrapartida realizada pelo Estado, que deve disponibilizar não apenas verbas para viabilizar a elaboração de uma alimentação adequada, mas também, disponibilizar equipamentos que facilite o preparo dessas refeições, há que se atentar ao trabalho do nutricionista, que é um dos grandes atores nesse sistema, tendo em vista que é o responsável pela elaboração dos cardápios da alimentação que futuramente será servida. Dessa forma, ele pode ser considerado um grande divisor de águas nesse processo, andando sempre de mãos dadas com as leis e as portarias.

4.1 O papel do nutricionista no PNAE

O PNAE envolve em sua execução uma série de profissionais, que ajudam a fornecer a mão de obra necessária para o seu melhor funcionamento, adequando-se as orientações legais que guiam o programa. Um dos atores que participa desse processo é o nutricionista, que executa atividades importantíssimas dentro desse sistema.

Ao longo dos anos, o nutricionista vem ganhando destaque dentro do PNAE, desde 1994, esse profissional passou a ser incorporado ao quadro de profissionais do programa sendo responsável pela elaboração dos cardápios conforme as exigências estabelecidas em lei. Suas atribuições não pararam por aí, pois com o decorrer dos anos, os nutricionistas tornaram-se responsáveis por inúmeras outras atividades, conforme discorre Chaves et al. (2013) ao abordar que

dentre as atribuições do nutricionista no PNAE estão, por exemplo, a realização de testes de aceitabilidade, o monitoramento do estado nutricional e a elaboração de cardápios diferenciados por faixa etária e para escolares que necessitam de atenção específica (CHAVES et al., 2013, p. 923)

Além disso, os nutricionistas após o ano de 2003 com a política do Fome Zero, passaram a receber novas exigências, sendo estabelecido a necessidade de contratação de nutricionistas para abranger todas as Entidades Executoras – EEx, onde a partir de então, pelo

menos um deles deveria ser responsável técnico pelo cardápio disponibilizado. O cardápio por sua vez, recebeu novas exigências técnicas, como por exemplo, a restrição de altos índices de sódio, açúcares e gorduras saturadas, e a obrigatoriedade da introdução de frutas e hortaliças. (CHAVES et al., 2013)

Acresce-se a essas atribuições tantas outras, tendo em vista que segundo Souza et al. (2017) também

compete ao nutricionista que atua na alimentação escolar realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional de todos os escolares e efetuar o planejamento e o acompanhamento de todas as etapas que se referem à elaboração do cardápio até a chegada do alimento adequado à mesa dos estudantes. (SOUZA et al., 2017, p.594)

Ao que diz respeito ao assunto exposto acima, pode-se reforçar a discussão utilizando as informações dispostas na Resolução CFN N°465/2010 que dispõe sobre as atribuições dos nutricionistas no âmbito do Programa de Alimentação Escolar – PAE, possuindo nos Artigos 3° e 4° as principais atividades técnicas e complementares desenvolvida por eles nesse programa. (BRASIL, 2010) Dentre as disposições realizadas na resolução deve-se atentar para os incisos IV e VII do Art. 3° que determinam que os nutricionistas devem

IV - Propor e realizar ações de educação alimentar e nutricionais para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência ecológica e ambiental, articulando-se com a direção e a coordenação pedagógica da escola para o planejamento de atividades com o conteúdo de alimentação e nutrição;

VII - Planejar, coordenar e supervisionar a aplicação de testes de aceitabilidade junto à clientela, sempre que ocorrer no cardápio a introdução de alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. Para tanto, devem ser observados parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos, estabelecidos em normativas do Programa. O registro se dará em Relatório Anual de Gestão do PNAE, conforme estabelecido pelo FNDE; (BRASIL, 2010)

Diante disso, pode-se perceber que os nutricionistas possuem importantes atribuições dentro do PNAE, sendo responsáveis pelas refeições disponibilizadas aos escolares, desde ao que concerne a qualidade nutricional da alimentação produzida até a forma como essa alimentação é preparada e servida ao comensal, buscando introduzir hábitos alimentares saudáveis por meio da alimentação, conciliado com a promoção de EAN dentro da escola. Assim, torna-se imprescindível investir na formação continuada desses profissionais, para que ocorra a obtenção de resultados cada vez mais positivos das atividades que eles realizam.

Com base na discussão apresentada acima, também se deve levar em consideração, que embora os nutricionistas tenham adquirido, ao longo dos anos, mais atribuições em sua área

profissional ao que diz respeito à alimentação escolar, o currículo seguido pelas instituições de ensino que graduam esses profissionais, nem sempre acompanharam as exigências fornecidas, como mostram algumas pesquisas como a de Honório (2015) que ao entrevistar alguns desses profissionais concluiu que

os nutricionistas acreditam que a graduação não os preparou adequadamente para a atuação na alimentação escolar, uma vez que os currículos abordam pouco as questões específicas da área, como licitação, prestação de contas, legislação do PNAE, entre outras. (HONÓRIO, 2015, p.485-486)

Considerando isso, ao longo dos anos, o Estado passou a apostar em Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar – CECANES, que prestam apoio técnico e operacional às escolas para a implementação de uma alimentação saudável. Assim, eles focalizam não apenas na formação continuada de nutricionistas como também na de gestores e manipuladores de alimentos, favorecendo o repasse de novos saberes e esclarecimento de dúvidas, além de contribuir para atualizar esses profissionais quanto às exigências do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, reforçando o que é especificado em lei. (SOUZA et al., 2017; PEIXINHO, 2011)

Destarte, de acordo com Scarparo et al. (2013) os CECANES com relação à formação dos atores PNAE parte

do entendimento de que ao gerar envolvimento, reflexão, postura crítica e ética sobre as atividades desenvolvidas pelos participantes em suas realidades, este é um processo que tem a possibilidade de qualificar a execução das políticas públicas e potencializar o alcance do cumprimento de suas diretrizes e princípios. (SCARPARO et al., 2013, p. 1002)

Com base no exposto, evidencia-se que o papel do nutricionista dentro do PNAE vem ganhando cada vez mais destaque, ao passo que conjuga uma série de atividades e responsabilidades que são fundamentais para que o programa tenha um desenvolvimento positivo e conciso. Percebe-se ainda que esses profissionais necessitam ser melhores amparados, havendo formações que agreguem conhecimentos necessários para ajudá-los a solucionar problemas que os mesmo encontram ao longo do processo de execução do programa.

4.2 A influência do gestor escolar

Além das atribuições discorridas anteriormente que são de responsabilidade dos nutricionistas, os gestores também possuem importantes atribuições dentro do PNAE. Esses profissionais possuem relação direta com a alimentação escolar, ao passo que ajudam a gerir a alimentação servida em sua instituição de ensino, ficando muitas vezes a seu cargo a

fiscalização e a resolução de problemas que surgem ao longo do processo de execução do PNAE dentro das escolas. Além disso, Gabriel et al., (2014) afirma que

o gestor deve garantir o acesso universal, equânime, regular e contínuo à alimentação saudável; apoiar o desenvolvimento sustentável e o controle social; promover o resgate dos hábitos alimentares regionais; planejar e monitorar as ações de oferta da alimentação e as ações de educação alimentar e nutricional. (GABRIEL et al., 2014, p.1734)

Dessa maneira, os gestores escolares possuem fundamental importância dentro desse sistema, pois além de tentar solucionar os problemas que acometem o programa procurando melhores formas de executá-lo a fim de suprir as necessidades dos alunos de forma mais efetiva, eles também cumprem concomitantemente o papel de fiscalização, tendo em vista que acompanham de perto os processos que compõem o PNAE dentro da escola, acompanhando atividades que vão desde a lista de compras, recebimento de alimentos e preparo das refeições até o serviço da alimentação final e avaliação da refeição pelos escolares.

No entanto, é válido salientar que embora esses profissionais tenham contato e possam acompanhar com certa proximidade essas atividades, isso não significa que os mesmos possam intervir precisamente no programa e nos processos discorridos acima, tendo em vista que muitas vezes esses profissionais são reféns de regras impostas que estão acima de suas atribuições. Não obstante, por mais que eles precisem cumprir as ordens do sistema e também, seguir a legislação vigente no programa, muitas vezes acabam fugindo do que exige a teoria, pois às vezes a mesma não condiz com a prática, sendo inviável a sua exequibilidade.

É provável que os gestores sejam aqueles profissionais que mais sofram com a não compatibilidade entre a teoria e a prática que englobam esse sistema, ficando apenas atrás dos manipuladores de alimentos. Isso acontece pelo fato que esses profissionais são os que mais estão inseridos na realidade e execução do PNAE, sendo os que se responsabilizam por colocar em prática a execução do programa e o preparo das refeições até o seu estágio final. Assim, eles acabam tendo que adequar os processos do programa à realidade da escola, de forma que tente viabilizar da melhor maneira possível o processo de execução das atividades pertencentes ao PNAE. (GABRIEL et al., 2014)

Além disso, os gestores escolares podem contribuir diretamente para o processo de promoção de EAN dentro das instituições de ensino, tendo em vista que podem provocar uma mobilização nas escolas que viabilizem as atividades de EAN para conjuntamente com a alimentação escolar impulsionar a promoção de uma alimentação saudável para além das fronteiras das escolas, auxiliando na formação da consciência crítica dos alunos, tanto em

relação à alimentação dentro da escola, como na sua alimentação de forma geral. (BOOG, 2008)

Destarte, esses profissionais podem contribuir para impulsionar a formação continuada de outros profissionais que estão inseridos dentro das instituições, como é o caso dos professores que também contribuem diretamente para a promoção de orientações acerca de uma alimentação saudável na escola e na vida. (MELO et al., 2016; CERVATO-MANCUSO et al., 2013)

Os gestores escolares podem proporcionar a realização de palestras, cursos, oficinas, eventos temáticos que introduzam em suas discussões temas que promovam a alimentação saudável como melhoria de qualidade de vida. Assim, esses profissionais podem agir diretamente na sensibilização da comunidade escolar quanto às políticas de promoção de alimentação saudável dentro da escola, tendo em vista que

é importante destacar a necessidade de integração dos profissionais docentes e não docentes, pais e parceiros, na construção coletiva de um projeto pedagógico em que a inclusão transversal desse tema seja contemplada no currículo, oportunizando uma aprendizagem significativa na direção das escolhas alimentares saudáveis. (CAMOZZI, 2015, p.36)

Diante disso, percebe-se que os gestores escolares estão inteiramente ligados a parte prática e teórica do PNAE, sendo imprescindível o seu auxílio para a melhor execução do programa, tendo em vista que é um dos atores que constituem o PNAE que mais tem contato com os seus processos, acompanhando-os da teoria até a prática. Dessa forma, esses profissionais contribuem para a fiscalização das atividades e melhor cumprimento das regras, atentando-se também para as limitações presentes na realidade, fato que distancia a teoria da prática.

4.3 O papel dos manipuladores de alimentos

O papel dos manipuladores de alimentos pode ser considerado um dos mais importantes dentro do PNAE, pois esses profissionais podem favorecer a elevação ou diminuição dos níveis de rejeição da alimentação servida, tendo em vista que eles possuem contato direto com o produto final, sendo os responsáveis pelo preparo e pelo serviço das refeições. Além disso, Camozzi et al. (2015) argumenta que

os manipuladores da alimentação, como membros da comunidade escolar, desempenham um papel importante na formação dos hábitos alimentares dos alunos, uma vez que devem se responsabilizar pela preparação segura dos alimentos servidos. De forma adicional, atuam como propagadores de

conhecimentos do senso comum, podendo constituir-se em agentes promotores da alimentação saudável. (CAMOZZI et al., 2015, p.35)

Considerando isso, pode-se afirmar que esses profissionais desempenham papel fundamental dentro do PNAE, onde as refeições servidas dependem diretamente do processo realizado por eles. Assim, é notório que eles são os mais atingidos pelo não cumprimento de alguns requisitos disponibilizados em lei, que impedem a exequibilidade de seus processos, haja vista que suas condições de trabalho muitas vezes são desfavoráveis, pois as cozinhas das escolas, na maioria dos casos, encontram-se em péssimo estado e possuem insuficiência de estrutura e de equipamentos que auxiliem no preparo dos alimentos.

Diante disso, analisa-se que se não houver viabilidade para o melhor desenvolvimento de suas atividades é provável que o produto final não seja condizente com o desejado. Destarte, devem-se haver investimentos que priorizem a manutenção das escolas, incluindo as cozinhas e os refeitórios a fim de que sejam oferecidas refeições ideais aos estudantes. (BEZERRA, 2006)

Com base nisso, Valentim et al. (2017) discorre que as estruturas das escolas são fundamentais para a adesão da alimentação escolar, assim como também, a limpeza dos espaços, ao que diz respeito sobre o assunto, a autora reforça que

as condições físicas das escolas, desde a limpeza do refeitório, assim como espaço adequado, mesas e cadeiras suficientes também são determinantes para a adesão da alimentação escolar. Mobiliários e espaço insuficientes podem tornar a situação mais precária quando se considera que os estudantes têm 15 minutos de intervalo, durante o qual, é oferecida a alimentação escolar, sendo esse também o tempo destinado à recreação e à integração entre os pares. (VALENTIM et al., 2017, p.6)

Além da insuficiência de equipamentos que auxiliem no preparo de alimentos, ainda é uma realidade a insuficiência de mão de obra para o preparo das refeições servidas nas escolas, pois as mesmas normalmente disponibilizam poucos profissionais para a execução dessa atividade, tornando-os sobrecarregados para atender a demanda de centenas de alunos.

Dessa maneira, mostra-se a necessidade do aumento de mão de obra dentro das instituições, não só no que se refere aos manipuladores de alimentos, mas no que concerne ao serviço geral do PNAE, pois todos os atores do programa acabam ficando sobrecarregados em suas áreas devido à insuficiência de profissionais.

A partir do exposto, percebe-se que os manipuladores de alimentos possuem uma grande dificuldade para a execução de suas atividades, tendo que enfrentar obstáculos diariamente para atender a demanda dos alunos, superando a falta de equipamentos e a insuficiência de profissionais para as necessidades das escolas.

Sabendo-se de todos os impasses que esses profissionais enfrentam, ainda atenta-se para outra questão: a desvalorização desses atores do PNAE, fato que vai de encontro com o pensamento de Boog (2008) ao afirmar as importantes atividades que podem ser desempenhadas pelos manipuladores de alimentos, assim a autora afirma que

quem prepara os alimentos na escola também atua como educador, transmitindo valores, fazendo com que as crianças se sintam cuidadas e bem acolhidas. A merendeira pode, se bem orientada e incentivada, de fato incorporar o papel de educadora, atraindo as crianças para a cozinha e despertando a sua curiosidade para a culinária. (BOOG, 2008, p.42)

A desvalorização dos manipuladores de alimentos dentro do PNAE é uma realidade, ao passo que esses profissionais são pouco reconhecidos dentro do sistema e visto muitas vezes como más profissionais devido ao não preparo dos alimentos servidos de maneira adequada. Em sua pesquisa González-Chica et al. (2013) afirma que “os cozinheiros consideram seu trabalho desvalorizado e parecem ter suas atividades norteadas por um conhecimento empírico adquirido por anos de prática” (p.414). No entanto, é possível analisar que se esses atores não possuem condições de trabalho suficientes que viabilizem suas atividades, é improvável que consigam atingir os níveis de exigência esperados para as refeições que estão sendo elaboradas.

Diante disso, pode-se afirmar que embora esses profissionais tenham a intenção e vontade de realizar seu trabalho de maneira ideal, muitas vezes eles são impedidos, seja devido a estrutura das cozinhas que impossibilitam o cumprimento das regras de boas práticas, seja a falta de equipamentos que inviabilizem o preparo de algumas preparações, ou seja até mesmo pela falta de mão de obra que impede a realização das atividades de maneira cuidadosa e ideal.

Além disso, acresce-se a todas essas questões, o baixo número de formações existentes para esses profissionais que os evidenciem a maneira ideal de realizar suas atividades, assim como também, que os mostrem formas de solucionar os problemas que surgem ao longo de seus processos. Acerca disso Camozzi et al. (2015) reforça que

parece evidente a necessidade de programas de educação permanente que abordem não somente temas relacionados à higiene na manipulação dos alimentos, como também formas de preparo, estrutura de cardápio, buscando a compreensão do papel do manipulador como agente promotor da alimentação saudável no espaço escolar, oferecendo preparações saudáveis e variadas, além de contemplar aspectos culturais do público consumidor, restringindo a oferta de alimentos com excesso de gordura, açúcar ou sal. (CAMOZZI et al., 2015, p.35-36)

Diante disso, evidencia-se que a elevação da quantidade de recurso humano dentro do PNAE pode implicar na melhoria das atividades do programa, tendo em vista que o aumento de nutricionistas e manipuladores de alimentos, por exemplo, poderia favorecer a resolução de problemas rotineiros que perduram ao longo do processo, facilitando as atividades como um todo e viabilizando o melhor cumprimento e execução das responsabilidades que esses profissionais devem abarcar. Sobre essa problemática, Santos (2016) discorre acerca do quadro técnico de nutricionista afirmando que

normalmente, este quadro necessário para desenvolver as atribuições e assumir as responsabilidades legais e técnicas não é respeitado pela maioria das secretarias municipais e estaduais de educação. Este é um dos principais obstáculos para a adequada execução do PNAE e, conseqüente, boa prestação de serviços à comunidade escolar. (SANTOS, 2016, p.316)

Destarte, tendo as problemáticas discutidas aqui atendidas, o PNAE tende a possuir um programa cada vez mais próximo do que tanto se espera, no entanto, é válido salientar que o programa possui ainda hoje um grande distanciamento entre a teoria e a prática.

4.4 A cantina das escolas

Considerando o fato de que ainda hoje é uma realidade o distanciamento entre a teoria e a prática no que diz respeito ao PNAE, uma questão que corrobora para isso é a presença de cantinas dentro do ambiente escolar. Embora esses pontos de vendas comercializem alimentos que são prejudiciais à saúde, tais como produtos com altos índices de gordura, sódio e açúcares, que vão de encontro com as ações de EAN promovidas dentro das escolas, eles ainda podem ser encontrados dentro das instituições de ensino, tanto público quanto privado. No entanto, conforme a Lei Interministerial 1.010 de 2006, uma das ações necessárias para que se haja uma alimentação saudável dentro da escola é “restringir a oferta e a venda de alimentos com teor de gordura, gorduras saturadas, gorduras trans, açúcar livre e sal e desenvolver opções de alimentos e refeições saudáveis na escola”. (BRASIL, 2006)

O descuido com a alimentação infantil pode colaborar para o surgimento de problemas que muitas vezes perduram durante toda a vida, tornando-se irreversíveis. Assim, a presença de alimentos não saudáveis dentro das instituições impulsiona o aumento de problemas como a obesidade infantil e a propagação de doenças crônicas não transmissíveis, assim como hipertensão e diabetes, proporcionando a diminuição da qualidade de vida de inúmeras crianças e adolescentes. (MOTTER et al., 2015)

Ao que concerne à escola pública, o problema se agrava ainda mais, ao analisar que os pontos de comercialização interferem diretamente em uma das principais apostas governamentais para a promoção de hábitos alimentares saudáveis na população, que acontece por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Fato que dificulta ainda mais o alcance dos objetivos pleiteados por essa política pública.

Dentro da escola, o aluno possui a alternativa de alimentar-se gratuitamente com uma refeição disponibilizada pelo Estado, mas os mesmos na maioria das vezes preferem optar pela compra de sua alimentação nos pontos de comercialização. Essa compra pode ocorrer tanto na cantina escolar, como com vendedores ambulantes de alimentos na porta da escola. Sobre isso Freitas et al. (2013) aborda que

com as insatisfações dos escolares sobre as refeições do PNAE, surgem ofertas alternativas dentro e fora do estabelecimento: lanches de frituras (pastéis e coxinhas de frango); e muitas vezes há cantinas no interior da escola para a venda de balas, refrigerantes, pipocas etc. E mesmo reconhecendo noções sobre alimentação saudável, os escolares nem sempre fazem relação entre saúde e PNAE. (FREITAS et al., 2013, p.984)

Considerando o exposto, percebe-se que a alimentação escolar servida em instituições da rede pública é facilmente rejeitada quando o aluno possui condições financeiras de aderir à outra alimentação, que pode acontecer por questões como gosto, desejo ou até mesmo *status*. (BEZERRA, 2009)

Diante disso, nota-se que a partir do momento que uma cantina está inserida dentro do ambiente escolar ou até mesmo em suas redondezas, os objetivos desejados pelo PNAE tornam-se cada vez mais difíceis, tendo em vista que a alimentação servida não está adequada ao gosto dos escolares, sendo desprezada e desperdiçada em grande parcela dos casos. Por esse motivo, opta-se por intervir na comercialização de alimentos não saudáveis dentro das instituições e quiçá até mesmo na restrição de venda de qualquer gênero alimentício dentro da escola e na não autorização de saída do aluno da escola durante o intervalo, dando-lhe apenas a opção de consumir a alimentação ofertada pela instituição.

No entanto, é válido salientar, que mesmo que todas essas restrições se apliquem dentro do sistema escolar é necessário adequar a alimentação ao gosto e desejos dos escolares, para que os mesmos sejam induzidos a consumir a alimentação oferecida, caso contrário, mesmo que seja a única opção dos alunos, a alimentação continuará sendo desperdiçada. (MUNIZ E CARVALHO, 2007)

Não obstante, vale atentar também para a necessidade de formação da consciência crítica do aluno em relação ao que consome, assim como abordado anteriormente, pois apenas

essa consciência crítica será capaz de contrapor-se aos alimentos não saudáveis disponíveis além das fronteiras escolares ou até mesmo em seu interior. (BOOG, 2008)

A partir do que foi exposto até o momento, evidencia-se os inúmeros obstáculos que o PNAE enfrenta para a sua implementação, sendo discorridos nas problemáticas abordadas acima alguns dos desafios e problemas que o programa precisa superar para atingir os seus objetivos, tais como a adequação da alimentação escolar aos hábitos alimentares dos alunos e os pontos de comercialização de produtos não saudáveis que estão inseridos dentro e fora das instituições de ensino, tendo isso em vista faz-se necessário o fomento de maiores discussões acerca do assunto para o seu melhor entendimento.

4.5 O contraste entre a teoria e a prática

É sabido que o Programa Nacional de Alimentação Escolar traz em seu seio inúmeras problemáticas que o impedem de alcançar seus objetivos, como é o caso da promoção de hábitos alimentares saudáveis. Um dos principais fatos que favorecem isso, é a não conciliação entre a teoria e a prática dentro do seu processo de implementação.

Ao analisar as leis e diretrizes da alimentação escolar, onde se pode citar como exemplos a Lei 11.947/2009 e a Portaria Interministerial 1.010/2006, observa-se que o programa possui uma ótima adequação e planejamento diante da teoria. No entanto, essa teoria disponibilizada em lei, muitas vezes não chega até as escolas. Isso se dá devido às diversas problemáticas que cercam as diretrizes do PNAE, as quais dentre elas está a pouca introdução de alimentos tradicionais advindos da agricultura familiar, aos quais segundo a lei 11.947/2009 deveria ser utilizado pelo menos 30% dos recursos destinados à alimentação escolar para a compra desses gêneros alimentícios, dispensando a ocorrência de procedimentos licitatórios. Fato que favorece a valorização do produto local e desenvolvimento da região produtora como um todo, como aborda Siqueira et al. (2014) ao relatar que

estas medidas visam criar igualdade de oportunidade e de comercialização dos gêneros alimentícios priorizando, inclusive, a compra proveniente de assentamentos da reforma agrária, de comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o Artigo 14º. A expectativa é que promovam acessibilidade econômica pela possibilidade de redução dos custos de transporte e distribuição, dada a maior proximidade do produtor em relação às unidades escolares; e também a acessibilidade física graças ao aumento da oferta de alimentos *in natura*. (SIQUEIRA et al., 2014, p.305, grifos do autor)

Além disso, tem-se a não adequação dos cardápios aos hábitos alimentares dos alunos, fato que favorece a elevação dos níveis de rejeição da alimentação servida, tendo em vista que se a alimentação não está condizente com a realidade do aluno e tampouco com o que ele deseja alimentar-se, o mesmo não consumirá essa refeição e caso chegue a consumir, não terá boas lembranças gustativas sobre ela que desperte interesse em consumi-la fora da escola. Logo, o programa não consegue criar hábitos alimentares saudáveis dentro dessa realidade. (FREITAS et al., 2013)

Pode-se relatar também a falta de locais apropriados para o serviço e consumo das refeições servidas, fato que vai de encontro com as diretrizes da Portaria Interministerial 1.010/2006 que afirma que as escolas devem possuir local apropriado para o serviço e consumo das refeições disponibilizadas, aproximando-se da realidade do aluno, seja tanto no que concerne a adequação dos cardápios ao seu gosto quanto à forma como o aluno é acostumado a consumir determinada refeição. (BRASIL, 2006)

Não obstante, deve-se atentar que as precárias condições das escolas, não colaboram para o preparo e serviço das refeições, não conseguindo cumprir com o manual de boas práticas e condições estruturais que um serviço de alimentação exige para a produção de uma alimentação saudável e adequada. Assim, é fundamental que essas escolas se adequem as resoluções sanitárias existentes, tais como a RDC 216, que dispõe acerca do regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. (BRASIL, 2004)

Outro fator que favorece o distanciamento entre a teoria e a prática é a quantidade insuficiente de profissionais que abranjam todas as atividades do sistema e possam acompanhá-las de perto, assim como ocorre com nutricionistas, manipuladores de alimentos e a gestão escolar. Como relatado anteriormente, a insuficiência de profissionais, sobrecarregam os existentes e dificulta o serviço dos mesmos, inviabilizando a melhor exequibilidade de suas atividades e do programa como um todo. (SANTOS, 2016)

Acresce-se a todo o exposto, os pontos de comercialização de produtos não saudáveis existentes dentro das instituições, nas calçadas e até mesmo nas redondezas das escolas, que estimulam o consumo dos alimentos proibidos e restritos segundo o FNDE dentro do ambiente escolar, indo inteiramente de encontro com as refeições servidas pelo PNAE. (MOTTER et al., 2015)

Diante de tudo que foi relato no desenvolvimento dessa pesquisa, nota-se a necessidade de melhor compreender os obstáculos por último percorridos que impedem os

alcances dos objetivos do PNAE. É preciso entender o que impede que as diretrizes expostas em leis e portarias cheguem até as escolas e tornem o programa cada vez mais eficaz e benéfico aos seus consumidores e a população brasileira de uma maneira geral. Para que com isso seja possível elevar a qualidade de vida das pessoas e desenvolver as regiões produtoras dando-lhes uma maior valorização do seu árduo trabalho e dos produtos que produzem, contribuindo diretamente para a valorização também dos costumes e das culturas que vem tornando-se obsoletos ao longo dos últimos anos. Assim, Raphaelli (2017) aborda que

as tradições alimentares, importantes para o autorreconhecimento e a autoestima de cada grupo social, não podem ser desprezadas quando se fala de alimentação adequada. Este retorno às origens de valorização dos alimentos locais e de consumo de produtos menos industrializados vem de encontro às grandes estratégias industriais, que buscam a globalização e a introdução dos mesmos produtos em todos os mercados ao redor do mundo, bem como gera confronto com as tendências da população de utilizar cada vez mais produtos “fáceis de preparar” e que demandem menos trabalho na cozinha, ou seja, alimentos, cada vez mais, com algum grau de processamento. (RAPHAELLI, 2017, p.6)

Tendo como base o que foi relatado até o momento, nota-se a urgência de melhor compreender os problemas que circundam o PNAE e afastam a teoria da prática. Dessa maneira, essa pesquisa tentará lançar luzes para tais problemáticas ao longo dos próximos tópicos.

5 EVIDÊNCIAS DA PRÁTICA DO PNAE NO ESTADO DO CEARÁ

As abordagens e discussões fomentadas acima relataram alguns dos inúmeros problemas que estão englobados no processo de execução do PNAE, impossibilitando o programa de conseguir promover hábitos alimentares saudáveis aos escolares e conseqüentemente, à população brasileira. Dentre os obstáculos proferidos, está a adequação do cardápio escolar aos hábitos alimentares dos comensais, fato que ainda hoje se procura desenvolver estratégias que viabilizem essa ação e consiga diminuir os índices de rejeição da alimentação que é servida.

Acresce-se a isso, a possibilidade de elaborar e oferecer aos alunos uma alimentação adequada não apenas aos seus hábitos alimentares, mas também ao que os mesmos desejam consumir durante o período em que a refeição é servida. No entanto, a incompatibilidade com todos os desejos e anseios já dispostos ao decorrer do desenvolvimento desse estudo reforçam a necessidade de entender se essa adequação consiste em uma possibilidade real ou apenas utópica.

Para isso, procurou-se entender essa e tantas outras problemáticas que serão discutidas nos próximos tópicos representando os resultados obtidos por meio da triangulação dos dados adquiridos através de entrevistas e estudos de documentos e bibliografias referentes ao assunto.

5.1 A adequação dos cardápios aos hábitos alimentares dos escolares: utopia ou realidade?

Um dos principais obstáculos do PNAE é a adequação dos cardápios aos hábitos alimentares dos escolares, sendo um exemplo disso a regionalização da alimentação, que tem por objetivo fazer com que a alimentação servida esteja em conformidade com a cultura alimentar dos alunos. Porém, a regionalização dos cardápios do PNAE, ainda é uma atividade a ser desvendada, para alguns autores como Gabriel et al (2012) e Bezerra (2006), a alimentação escolar ainda representa uma atividade cercada por superficialidades, que não condizem com o que os alunos gostariam de comer. Assim, Bezerra (2006) relata em sua pesquisa que

Em se tratando do propósito de aproximação dos hábitos alimentares locais, a política de merenda tem se aproximado de sua meta ao pé da letra. No entanto, o aluno não é consultado sobre o que gostaria que fosse servido na merenda, submetendo-se ao consumo de alimentos que supostamente seriam

de seu gosto, na opinião de gestores da escola e de funcionários da Secretaria da Educação do Ceará (Seduc). Nesse aspecto, a regionalização dos cardápios se torna um mecanismo ineficiente por satisfazer aos gostos e hábitos alimentares dos alunos, conforme se propõe, pois o que está sendo servido busca tão somente uma aproximação direta, simplista e pobre daquilo que o aluno come em casa. (BEZERRA, 2006, p.90)

Conforme o pensamento do autor percebe-se que a regionalização dos cardápios quando realizada apenas de maneira superficial, não se constitui como uma ação que possa solucionar os problemas de não compatibilidade da alimentação servida com o que os alunos são acostumados a comer, causando altos níveis de rejeição.

A fim de solucionar esse problema, desde 2009 a Lei 11.947 busca a adequação dos cardápios aos hábitos alimentares exigindo a devida regionalização. Dessa maneira, cada região deve possuir seu cardápio e inclusive deve-se haver a adequação dos mesmos conforme a diferenciação entre os povos. Embora pertencentes à mesma região, deve-se haver um cardápio específico para a população quilombola, indígena e cardápios diferenciados para as regiões brasileiras como um todo, tendo em vista que cada região e povo têm seus alimentos tradicionais e específicos, assim como seus costumes alimentares. (BRASIL, 2009)

No Programa Nacional de Alimentação Escolar executado pela rede estadual do Ceará, a elaboração dos cardápios da alimentação escolar do Estado é realizada por nutricionistas conforme as exigências da Lei 11.947. Assim, para procurar adequar a alimentação servida com a alimentação consumida pela população de todo o estado, desde 2009, as nutricionistas passaram a disponibilizar uma série de cardápios em um programa específico onde os gestores escolares podem escolher os cardápios que melhores se adequam a realidade da sua escola.

Durante o processo de escolha dos cardápios, os gestores devem levar em consideração os hábitos alimentares dos alunos conforme sua localidade, o que desejam comer e o que conseqüentemente possui maior aprovação em sua escola. Esse fato contribui para regionalização dos cardápios. Sobre o processo de elaboração dos cardápios disponibilizados no sistema, uma das nutricionistas entrevistadas relatou que

“Nós fizemos enquete, em todas as escolas. Visitamos todas, tabulamos essas enquetes e vimos os cardápios mais bem aceitos pelos alunos para poder entrar nessa programação dos cardápios e na elaboração, para podermos fazer a análise. Então primeiro foi feito isso. Aí a gente pegou aqueles mais bem aceitos e colocamos nas grades de cardápios de todas as escolas, de acordo com a preferência alimentar daqueles alunos das escolas e a gente fez uma análise nutricional de acordo com as recomendações do FNDE. Por sinal os nossos per capita ficaram bem acima do que é na realidade, mas que a gente teve que atender porque eles estavam querendo as recomendações e fizemos. Mas que na realidade, na prática, a gente ver que os per capita são um pouquinho menor, mas a gente fez tudo isso para que a

gente atendesse ao programa. Ai os cardápios são elaborados mesmo pela equipe e são feitas adaptações ao longo desses anos, cada equipe, cada nutricionista que entrava trazia uma novidade e a gente foi adaptando.”
(Nutricionista 1)

Além disso, as nutricionistas permitem a realização de pequenos acréscimos nos cardápios a fim de reforçar a regionalização daquilo que está sendo servido, melhorando a aceitabilidade. Dessa forma, alguns gestores podem sugerir às nutricionistas a introdução de alimentos típicos de sua região no cardápio estudantil de sua escola, como é o caso do que acontece com o pequi na região do Cariri do Ceará, assim como afirma uma das nutricionistas entrevistadas relatando que

“Na região do Cariri, por exemplo, tem que respeitar a cultura alimentar também, a produção agrícola, tudo. Então é de acordo também com a região. A gente dá sugestões, ai de acordo com aquela região eles ainda colocam alguns alimentos até da própria região mesmo. Nas nossas sugestões não entrou o pequi, mas a gente sabe que lá em Juazeiro, por exemplo, eles oferecem baião de dois com pequi e é bem aceito. Mungunzá também. Ai a gente não colocou porque é uma coisa tão regional que ai não entrou na bateria de cardápio toda, mas lá é servido e é bem aceito. Ai a gente deixa, mas não é que a gente deixa, é porque na própria resolução diz que tem que respeitar a cultura alimentar da região. Então isso ai é respeitado.”
(Nutricionista 1)

A partir desse dado, percebe-se a necessidade de reforçar ainda mais a regionalização dentro do PNAE, não adequando o cardápio servido apenas de forma superficial, mas regionalizando de tal forma que permita a real adequação daquilo que está sendo ofertado com o costume alimentar dos comensais. O reforço da regionalização dos cardápios pode ocorrer através da introdução de alimentos tradicionais de cada região.

Nota-se que há uma homogeneização dos cardápios elaborados pelas nutricionistas, uma vez que os cardápios são compostos por refeições consumidas rotineiramente pela população cearense, sem acrescentar os alimentos tradicionais típicos de cada localidade do estado. No entanto, as nutricionistas permitem que o gestor escolar sugira a introdução de alguns alimentos típicos de sua cada região no cardápio estudantil, mesmo que isso não esteja dentro de suas atribuições. Essa atitude tem o objetivo de reforçar a regionalização e adequação da alimentação escolas aos hábitos dos comensais, tendo como resultado, a elevada aceitação da preparação servida.

Dessa maneira, analisa-se que é possível que haja a adequação dos cardápios do PNAE conforme cada localidade de consumo, sendo necessária a ajuda de todos os atores, tais como merendeiras e gestores escolares, para reforçar a regionalização da alimentação quando está

sendo realizada de maneira superficial. Assim, essa ação poderá contribuir para a elevação dos níveis de aceitabilidade das refeições servidas.

5.2 A inserção dos alimentos advindos da agricultura familiar

Os alimentos regionais inseridos na alimentação escolar favorecem a regionalização dos cardápios, contribuindo para a adequação da refeição servida pelo PNAE com o costume e a cultura alimentar dos seus comensais, fato que favorece a aceitabilidade das refeições servidas. Mas a inserção desses gêneros alimentícios ainda não acontece de forma ideal no programa, sendo uma atividade difícil de ser cumprida.

Como já discorrido anteriormente, 30% dos recursos repassados pelo Governo, devem ser utilizados para a compra de alimentos advindos da agricultura familiar, havendo a possibilidade de utilizar até 100% dos recursos para tal fim. No entanto, pesquisas como a de Gabriel et al. (2012) mostram que a introdução de alimentos advindos da agricultura familiar é uma diretriz difícil de ser cumprida, tendo em vista que ainda é uma realidade o grande distanciamento do agricultor às escolas, favorecendo a compra de produtos advindos de grandes produtores.

Na rede pública estadual do Ceará, a situação não é diferente, a entrevista realizada com as nutricionistas do Estado, mostra que embora muitas escolas consigam atingir a meta dos 30% da utilização de recursos para produtos da agricultura familiar, essa ação ainda não consiste em uma totalidade levando em consideração todas as escolas do estado, assim como afirma uma das nutricionistas relatando que

“A gente tem que lutar pra chegar nos 30% de todas as escolas. Mas hoje infelizmente isso ainda não é uma realidade. Muitas atingem, muitas ultrapassam, mas muitas ainda estão aquém... Até mesmo por conta dessa produção que não tem, dessa legislação, dessa produção de produtos industrializados que a gente não inclui, mas que interfere diretamente porque a escola tenta comprar, mas não pode. Então, a gente tem realmente todo esse cuidado, então é uma coisa que realmente vai dificultando.”
(Nutricionista 3)

Conforme o exposto percebe-se que há grandes problemas a serem superados para se conseguir cumprir essa diretriz dentro do programa. Isso se dá devido a diversos fatores como: a produção insuficiente que não consegue abranger a demanda das escolas, a influência de produtos industrializados que insistem em inserir dentro da alimentação, embora se saiba que não podem ser introduzidos e até mesmo devido à legislação vigente que dificulta seu cumprimento ao passo que possui varias exigências que impedem a qualificação do produto

advindo da agricultura familiar. Esse fato impossibilita que esses gêneros alimentícios possuam selos de comercialização e qualificação sanitária para conseguirem ser comprados para a alimentação escolar. Sobre isso uma das nutricionistas comenta que

“Na capital a gente até consegue atingir os 30%, mas é de hortifrúti. O que não entra da agricultura realmente são os produtos de origem animal. Não entram nem aqui e nem no interior. Até porque aqui a gente sempre ouve “ai não tem fornecedor, não tem quantidade”. Sabe, a gente tem todas essas variáveis ai que impedem. Não tem quantidade pra todos e nem a gente pode comprar por causa da legislação.” (Nutricionista 2)

Dessa maneira, nota-se que na maioria dos casos apenas os hortifrúti são utilizados para cumprir os 30%, sendo desprezados alimentos de origem animal, como por exemplo, o leite. Assim, uma das nutricionistas entrevistadas reforça que embora o leite seja um alimento básico, produzido por vários agricultores familiares, o produto não é introduzido na alimentação pela falta do selo da vigilância sanitária. Fato que impede a compra do produto pelas escolas.

Os hortifrúti que compõem a compra da agricultura familiar, em sua maioria são produtos considerados regionais, aos quais de acordo com uma das nutricionistas os alimentos regionais são aqueles que recebem essa denominação devido ao alto nível de produção em um determinado local, sobre isso ela esclarece que

“É de acordo com a produtividade mesmo de cada região, porque existe até mesmo um mapa da produção agrícola de toda a região. Então, o alimento que tiver mais em cada região vai entrar mais no cardápio porque fica até melhor em relação ao acesso, preço, tudo. Se a região produz, se tem possibilidade de fornecer, acaba tendo mais possibilidade de entrar no cardápio.” (Nutricionista 1)

As nutricionistas da rede estadual do Ceará formulam os cardápios com base em preparações que são comumente consumidas na região, utilizando principalmente produtos *in natura* e os minimamente processados, procurando regionalizar ainda mais o cardápio por meio dos alimentos típicos de cada região. Assim como relata uma das nutricionistas confirmando que

“A gente faz cardápios mais comuns e da região, tipo paçoca que é bem daqui. Cuscuz, a gente tem muito cuscuz com as proteíñas. Aí coloca um pouco diferente pra região dos indígenas que tem o grolado, o mugunzá e o resto são mais preparações daqui mesmo.” (Nutricionista 2)

A regionalização muitas vezes fica a cargo dos gestores e das merendeiras, que introduzem esses alimentos nas refeições que compõem o cardápio ou através de novas preparações que são acompanhadas pelas nutricionistas. Sobre isso uma delas afirma que as merendeiras “podem até fazer um cardápio usando os insumos disponibilizados que são os *in*

natura e os minimamente processados. Então elas até procuram fazer receitas novas, não só as que a gente tem, é realmente uma criatividade”. (Nutricionista 1)

Com base no que foi relatado até aqui, pode-se analisar que os produtos advindos da agricultura familiar podem contribuir para o processo de regionalização dos cardápios, trazendo diversos outros benefícios que já foram citados ao decorrer dessa pesquisa, como é o caso do desenvolvimento local, composição dos cardápios por alimentos frescos e saudáveis, melhor aceitabilidade das refeições, entre outros benefícios que podem ser associados a esse processo.

Contudo, mesmo sabendo-se que a introdução desses alimentos pode acarretar uma série de benefícios tais como os dispostos acima, percebe-se que esse processo urge por uma melhor elaboração dos cardápios e aumento dos produtos advindos da agricultura familiar inseridos no programa. Não pode restringir-se apenas aos hortifrúti, mas deve se estender, sobretudo aos alimentos de origem animal, favorecendo o consumo de uma alimentação saudável como um todo e restringindo completamente a presença de alimentos industrializados e ultra processados que hora ou outra perpassam por esses processos.

5.3 Quando o recurso humano não é suficiente

Como abordado anteriormente, um dos grandes problemas que assolam o PNAE é a insuficiência de pessoas pertencentes ao quadro técnico, esse fato corrobora para que o programa não seja executado da melhor maneira possível, assim, um programa que poderia conseguir conquistar seus devidos objetivos acaba tornando-se ineficiente.

Durante o desenvolvimento da entrevista realizada, segundo as nutricionistas esse fator é um dos principais obstáculos que impedem que a prática coincida com a teoria, tendo em vista que muitas vezes a falta de profissionais seja na área de planejamento ou na de execução impedem com que o programa seja executado de maneira eficaz e necessária para conseguir promover hábitos alimentos saudáveis.

As nutricionistas afirmam que é impossível abranger e fazer o acompanhamento de todas as escolas estaduais do Ceará de maneira eficaz com apenas um quadro técnico de seis nutricionistas, sendo impossível estar presente em todas as escolas dos estados pra acompanhar a aceitabilidade dos cardápios disponibilizados, o cumprimento das boas práticas para assegurar uma alimentação segura, o devido preparo dos alimentos. Enfim, acompanhar

o processo de execução do programa como um todo, pois embora seja de sua responsabilidade e tenha sua assinatura como responsável técnico, acaba tendo papel superficial em algumas localidades devido à sobrecarga de atividades.

Quando indagadas sobre o que falta para o programa tornar-se ideal, as nutricionistas priorizam em suas falas a questão da insuficiência de recursos humanos que impossibilitam um trabalho mais pontual e efetivo, assim como afirma uma das nutricionistas sobre seu trabalho nas escolas auxiliando as merendeiras.

“Quando a gente chega em uma escola, a gente passa no mínimo 2 horas, porque as merendeiras perguntam tanto, é tanta coisa que a gente não consegue sair. É tanta coisa que a gente precisa passar e elas precisam saber, que elas perguntam. Então, se tivesse mais nutricionista, nós teríamos como fazer um trabalho bem mais pontual e efetivo, de acordo com as dificuldades das escolas.” (Nutricionista 3)

Acresce-se a isso a fala de outra delas confirmando esse mesmo pensamento ao afirmar que

“Em minha opinião o que falta, é o que desde 2009 eu venho falando quando faço visita a essas escolas, é mão de obra qualificada e em quantidade suficiente. O aumento da quantidade de nutricionistas também poderia melhorar o atendimento e a melhoria do serviço como um todo.” (Nutricionista 1)

Diante dessa fala percebe-se o quanto as escolas urgem pelo aumento de profissionais para tais atividades, tornando-as cada vez mais precisas e efetivas. No entanto, é válido salientar que as escolas urgem não apenas pelo aumento do número de nutricionistas, mas também para a elevação da quantidade de profissionais como os manipuladores de alimentos que são insuficientes para abranger a demanda dos alunos, conforme aborda uma das nutricionistas entrevistadas relatando que

“Os recursos humanos das escolas, em relação às merendeiras são muito poucos, devido a grande mão de obra que elas têm, porque a quantidade de alunos é muito grande. A gente monta um cardápio elaborado, mas muitas vezes ela acaba não fazendo esse cardápio devido à mão de obra que é muito pouca. Além disso, tem a qualificação dessas merendeiras, porque elas não passam pela gente, muitas delas não tem experiência com cozinha, então ela acaba ficando ali e se adequando, fazendo qualquer coisa, do seu jeito.” (Nutricionista 2)

Dessa forma, percebe-se que a insuficiência de profissionais dentro do quadro técnico do PNAE dá origem a uma espécie de cadeia viciosa, tendo em vista que quando o número de nutricionistas é insuficiente, eles não conseguem abranger todas as escolas pra auxiliar os manipuladores de alimentos que executam o processo e conseqüentemente, os manipuladores não conseguem esclarecer suas dúvidas e resolver os diversos problemas que surgem no processo de execução do programa. Assim, acabam necessitando de mais profissionais para

realizar as atividades exigidas e por fim, não conseguem suprir a demanda dos alunos, oferecendo uma alimentação saudável e bem preparada.

Sobre o fato relatado acima, uma das nutricionistas comenta que “os recursos humanos realmente tem que melhorar, porque muitas vezes até mesmo a gente vai provar a alimentação e a gente vê que não está bem feita, ai o aluno não vai querer, ai sim é desperdício de recurso público”. (Nutricionista 1)

Em relação à visão dos gestores entrevistados acerca da problemática disposta acima, eles compartilham do mesmo pensamento, afirmando que o tempo de preparo da alimentação é insuficiente para o preparo de uma boa refeição diante da demanda de alunos e argumentam que isso poderia ser solucionado se houvesse uma quantidade maior de profissionais para realizar o preparo dessas refeições.

Com base no que foi dito, conclui-se que é fundamental uma devida análise para repensar as atividades realizadas no PNAE, assim como a quantidade e a qualidade das pessoas que trabalham na execução do programa, a fim de melhor adequar essas questões às necessidades do trabalho empregado para tornar-se reflexo de uma boa alimentação para os comensais, evitando conseqüentemente, o desperdício de dinheiro público e conquistando a eficiência do programa como um todo.

5.4 A falta de infraestrutura e equipamentos

Outro fator determinante para a oferta de uma alimentação de qualidade dentro das escolas é a existência de uma infraestrutura adequada e de equipamentos que viabilizem a boa produção das preparações que serão servidas nesse ambiente. (LOPES et al., 2015) No entanto, ainda configura-se como uma realidade, a péssima infraestrutura das escolas e quicá das cozinhas onde se preparam as refeições, não cumprindo muitas vezes com as exigências sanitárias disponibilizadas pela RDC 216 que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. (BRASIL, 2004)

Nas escolas visitadas da rede estadual do Ceará, os gestores dizem que hoje, as cozinhas e refeitórios seguem o padrão exigido pelas normas sanitárias e pela Portaria Interministerial 1.010, mas que isso é uma realidade recente, tendo em vista que antes as cozinhas possuíam uma situação precária que inviabilizava o preparo de uma alimentação adequada e contribuía diretamente para a rejeição da alimentação servida. De acordo com esse pensamento, uma das gestoras entrevistadas afirma que

“Recentemente aqui na escola houve uma reforma na parte da cozinha, mas a gente lutou bastante por isso, porque estava uma situação difícil, não tinha como cozinhar direito em uma cozinha naquele estado, a situação estava precária mesmo. Ai ficava difícil até da gente apresentar a comida pro aluno, porque se ele ver o local que a comida está sendo preparada, ele não quer comer. Hoje, já está completamente diferente. Fizeram uma reforma muito boa na cozinha, separaram a cozinha e colocaram uma salinha pra colocar os alimentos, os freezers, realmente melhorou bastante, nem se compara.”
(Gestora 2)

Com base nisso, reflete-se que embora os gestores afirmem que as escolas hoje se encontram em condições apropriadas e adequadas para o preparo das refeições, com boa infraestrutura, refeitório e equipamentos, isso não é uma realidade em todas as escolas, tendo em vista que as escolas visitadas apenas se encontram em tal situação, porque pertencem ao quadro de escolas integrais, que recentemente passaram por reformas para a implantação dessa nova modalidade de ensino pelo novo governo. Porém, muitas escolas de ensino regular, ainda anseiam por tal iniciativa e melhoria de suas escolas como um todo, incluindo as cozinhas e até mesmo a criação de refeitórios que em muitas delas é inexistente. Nessas escolas ainda encontram-se cozinhas com estruturas precárias e com péssimas condições higiênicas.

É comum se visitar escolas onde os refeitórios não existem e as crianças se alimentam em qualquer lugar, que vão desde dentro da sala de aula até mesmo no chão da instituição. Todos esses fatores conciliados com o não desejo de consumir a refeição servida pelo PNAE, favorecem ainda mais para a rejeição da alimentação.

Dessa maneira, percebe-se que além da devida estrutura das cozinhas, é preciso que as escolas também se adequem a Portaria 1.010 instituindo os refeitórios como uma forma também de respeitar a cultura dos alunos, que costumam se alimentar diante de uma mesa e sentados de maneira confortável. (BRASIL, 2006)

Além das problemáticas citadas, é preciso reforçar também sobre a inexistência de muitos equipamentos dentro da cozinha das escolas que possam facilitar os processos que os manipuladores de alimento realizam e até mesmo facilitar o trabalho das nutricionistas que necessitam refletir sobre cada processo que será realizado para o preparo das refeições. Sobre isso, uma nutricionista discorre que

“Inclusive essa questão da matéria prima, a gente usa sempre ou na maioria das vezes poupa de fruta, algo que é até mesmo bem mais caro do que comprar a própria fruta. A questão da regionalização “o que nós temos aqui? Vamos usar caju, vamos usar manga” porque que a gente não coloca? Porque olha o trabalho, quem é que vai fazer esse suco de manga? Quem vai bater, descascar?! Então a gente acaba descartando a fruta, tem que ser a

polpa. Então esse negócio da produção, de ter quem faça e que faça bem feito, realmente é um entrave pra nós. Quando a gente vai pensar um cardápio, muitas vezes a gente se depara com o “não dá pra fazer”, “não temos os equipamentos suficientes pra fazer”.” (Nutricionista 2, grifos nossos)

Isso posto, torna-se evidente que vários pequenos e grandes obstáculos impedem que a alimentação escolar seja oferecida de maneira adequada, correspondendo ao que a lei exige e ao que os alunos desejam comer. Dessa maneira, a compilação desses fatores corrobora para a elevação dos índices de rejeição e ineficiência do programa.

5.5 Os pontos de comercialização de alimentos dentro das escolas: o caso das cantinas e dos vendedores ambulantes

Quando se fala acerca da rejeição das refeições da alimentação escolar, adequação aos gostos e promoção de hábitos alimentares saudáveis dentro do PNAE é imprescindível compreender uma das ações mais difíceis de impedir dentro das instituições de ensino: a comercialização de alimentos não saudáveis seja através de pontos fixos instalados no interior da escola, assim como também, vendedores ambulantes que podem adentrar a instituição ou ficar em seu entorno.

As cantinas representam o local de saciedade do desejo dos alunos, é onde eles enchem-se de prazer por meio do alimento, saciando não apenas suas necessidades biológicas, mas também o seu desejo de comer uma alimentação que pode configurar-se como saudável ou não. Por todas essas questões é que a cantina representa no meio escolar um dos locais preferidos pelos alunos, sendo ponto de encontros, conversas e mantendo ao seu entorno um público detentor de um *status* de consumidor daquelas refeições, sujeito pertencente aquele espaço como um todo. Assim como afirma uma das gestoras entrevistadas, afirmando que

“Quando havia uma cantina aqui ela era bem frequentada. Os alunos gostavam, não só eles, né, como todo mundo da escola. Lá todo mundo podia comprar o que queria comer, um salgado, um refrigerante. Na hora do intervalo, ela virava um ponto de encontro, porque todo mundo se via lá. Mas quando a gente para pra analisar a escolha dos alunos e até mesmo do pessoal que trabalha na escola, a gente vê que foi melhor tirar, porque a escola tem que ensinar o que é melhor pra eles e tem que ser o exemplo também.” (Gestora 2)

Uma das grandes problemáticas que cercam a cantina escolar é a oferta de alimentos considerados não saudáveis, com alto teor de sódio, gordura e açúcar, favorecendo a aquisição de doenças crônicas não transmissíveis. Por esse motivo, ao chegar às escolas, uma das primeiras ações dos nutricionistas é conscientizar sobre a importância de retirar a cantina da

instituição, a fim de evitar o consumo dos alimentos que são prejudiciais à saúde. No entanto, questiona-se sobre uma possível adequação das cantinas a uma alimentação saudável.

Em relação ao PNAE, as cantinas vão de encontro às refeições servidas pelo programa que propõem o consumo de uma alimentação saudável, assim, entre o saudável e o não saudável, os estudantes acabam optando por consumir a alimentação não saudável por seus gosto e desejos não condizerem com a alimentação ofertada pela instituição e se aproximarem dos conseqüentemente, aos alimentos adquiridos nos pontos de comercialização. Isso culmina conseqüentemente, no aumento dos índices de rejeição e reclamação da refeição como um todo. Conforme discorre uma das gestoras entrevistadas ao afirmar que

“A aceitação da alimentação escolar aumentou né, depois que a cantina fechou. Mas os alunos reclamaram muito. Hoje eles comem, mas não é a mesma coisa, por mais que a cantina tenha ido embora e só tenha ficado a alimentação escolar, não são todos os alunos que comem, mas a vista do que era antes, aumentou.” (Gestora 2)

Além dos pontos fixos de comercialização existentes nas instituições, ou seja, as cantinas há também em muitas escolas, a predominância de vendedores ambulantes que muitas vezes localizam-se na calçada das instituições ou até mesmo circulando em seu interior.

Em uma das escolas onde foi entrevistada uma das gestoras, ela afirmou que não havia pontos de comercialização de alimentos dentro da instituição. No entanto, no período do intervalo, os alunos aglomeravam-se no portão da escola para comprar salgados e refrigerantes de um vendedor ambulante que vendia os produtos na calçada. Enquanto isso, o refeitório era pouco frequentado, com a presença de apenas alguns estudantes, tendo em vista que a maioria estava aglomerando-se no portão. Além disso, a gestora relatou que

“Os alunos até que gostam da comida que a gente faz aqui. A gente sempre tenta servir a melhor refeição possível pra eles. Principalmente para o pessoal do ensino integral que passa o dia aqui. Mas no lanche não tem jeito. Se eles virem alguém vendendo qualquer coisa lá fora, eles preferem ir comprar do que comer o que a gente serve. Por mais que aqui a comida seja boa, mas jovem gosta é de comer essas coisas que não são saudáveis.” (Gestora 1)

Durante a entrevista, a gestora ainda confessa algumas estratégias que a escola utiliza como moeda de troca com os alunos. Sobre isso ela discorre que

“Uma das coisas que eles sempre pedem pra gente fazer é o tal do cachorro quente, eles adoram. Mas a gente não pode fazer, né. Então a gente combina algumas coisas com eles e às vezes a gente troca pelo cachorro quente, como por exemplo, na semana cultural, eles ajudaram na organização, na elaboração de atividades, aí a gente deu o cachorro quente. No dia do estudante a gente também fez, porque é algo que eles gostam. Cachorro

quente eles sempre comem tudo, chega até a faltar de tanto que eles querem repetir. Mas a gente não faz sempre, porque no cardápio da escola a gente não pode ter salsicha, ai complica.” (Gestora 1)

Diante disso, percebe-se que embora a venda de alimentos seja proibida dentro da instituição, os alunos continuam consumindo alimentos não saudáveis e adquirindo-os através de meios externos, que embora dificultem o acesso, ele não é negado, pois continua havendo formas de comprar e consumir os alimentos restritos.

Além disso, pode-se perceber que os alimentos restritos e proibidos pelo FNDE, como por exemplo, a salsicha, acaba adentrando na escola e sendo servido pela mesma em momentos festivos ou quando utilizado como moeda de troca com os alunos. Fato que continua favorecendo o consumo desses alimentos, dando-lhes destaque ainda maior devido tornar-se o que DaMatta (1986) denomina como comida de festa. Assim, torna-se cada vez mais expresso a preferência dos alunos pela salsicha e pelo cachorro quente. Paiva (2016) discorre sobre isso ao afirmar que

Para os alunos, cachorro quente “é a melhor merenda que tem!”; “uma merenda assim que é diferente e é leve”, “Por que não inclui dia de sexta cachorro quente?”. Eles querem que seja servido na alimentação escolar “pelo menos duas vezes por mês”, “duas vezes por mês não faz mal nenhum”, “É só para variar o cardápio”. (PAIVA, 2016, p.2510, grifos do autor)

A oferta e viabilidade de compra de alimentos restritos e proibidos não é existente em outra escola visitada, lá os alunos possuem a opção de comer somente a alimentação servida na escola, não sendo permitido o comércio de nenhum outro alimento dentro da instituição e nem na calçada, fato que facilita os alunos a não terem mais acesso aos vendedores ambulantes que antes se localizavam em frente à escola. Acerca disso, a gestora relata que

“Antes, quando a cantina fechou, os alunos ainda compravam alimentos de alguns vendedores que vendia lá na calçada. Mas já que tiraram a cantina por causa da compra desses produtos não saudáveis, a gente foi e proibiu deles comprarem fora da escola também. Mas aí a gente não estava tendo como controlar. Aí a gente colocou uma grade no portão, mas ainda tinha um pedacinho livre embaixo e eles continuavam comprando por lá, até que a gente resolveu fechar tudo. Agora, eles não têm mais saída, tem que comer.” (Gestora 2)

Destarte, na segunda escola visitada são utilizados eventos e palestras que ajudam no desenvolvimento da consciência crítica dos alunos. Já na primeira escola visitada, embora os adolescentes ainda tivessem como comprar os alimentos restritos e proibidos, segundo a gestora os mesmo alunos possuem um alto envolvimento com as atividade de Educação Alimentar e Nutricional realizadas dentro da escola, tendo em vista que na instituição visitada

há um grande espaço destinado a horta escolar, onde cultivam pimenta, coentro, cebolinha, além disso, há uma outra plantação mais ampla onde se planta mandioca.

A gestora afirma que os alunos possuem alto envolvimento com o cultivo dos alimentos e reforça afirmando que quando a alimentação escolar possui algum insumo advindo da horta da escola, o nível de aceitabilidade é alto, como é o caso do vatapá que utiliza as pimentas da escola e da mandioca que é cozida e servida. Assim, ela discorre que

“Os alunos adoram a horta aqui da escola. Assim como também, a nossa plantação de mandioca que é um pouco maior. Foi uma boa ideia implantar o cultivo desses alimentos aqui, porque a escola tem um bom espaço pra isso, mas falta quem cuide, porque por mais que os alunos gostem de ficar e interagir com a horta, eles não podem ficar direto aqui, né. Mas eles sempre vêm olhar como tá a plantação e ficam perguntando se já tá na hora de tirar pra comer. Quando a gente tira as coisas cultivadas na horta pra fazer na merenda escolar, é só alegria, eles comem tudo.” (Gestora 1)

No entanto, a gestora relata que embora seja interessante a escola ter uma vasta área destinada ao plantio de alimentos, a mesma revela a necessidade de haver pessoas que sejam responsáveis por esse cultivo e que possam auxiliar também na promoção de EAN dentro da escola, tendo em vista que os alunos possuem grande envolvimento com a horta. Mas não têm um direcionamento preciso, alguém com quem possam trocar ideias, esclarecer dúvidas.

Além disso, a gestora afirma que considerando todas as atividades que ela e os professores possuem dentro da instituição, fica inviável cuidar da horta de maneira ideal. Assim, ela relata que há períodos em que parte da plantação morre devido à falta de cuidados. A gestora ainda reforça relatando que todos se esforçam para fazer com que a horta prospere, mas que nem sempre isso é suficiente.

Com base no que foi relatado, atenta-se para uma das principais atividades que o governo e as pesquisas impulsionam para ser desenvolvidas dentro das instituições de ensino, que é a criação da horta escolar. Esse incentivo é discorrido até na Portaria Interministerial 1.010 como uma alternativa de promoção de EAN, sendo uma possibilidade de se trabalhar a EAN como tema transversal dentro do currículo escolar e que pode ser utilizada por professores para realizar uma aula mais dinâmica com os alunos como forma de suscitar o interesse.

Contudo, percebe-se que para que isso seja possível, é necessário que haja uma pessoa responsável pelo cuidado e cultivo da horta escolar, tendo em vista que como afirma a gestora, é inviável essa responsabilidade ser distribuída entre professores, gestores e demais

funcionários da escola, que já se sentem sobrecarregados com suas atividades. Dessa maneira, a horta ao estar em bom estado, pode ser inserida nas atividades vinculadas ao currículo.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme as discussões fomentadas no decorrer dessa pesquisa, foi possível analisar o contexto histórico percorrido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE que o conduziu à formação de como hoje ele se estabelece, tendo suas leis, diretrizes e portarias definidas ancorando-se em um processo que teve início nos anos de 1955. Assim, o PNAE sofre modificações desde sua criação a fim de obter uma melhor adequação do programa com as necessidades da contemporaneidade que urgem por soluções a curto, médio e longo prazo, seja pra resolver problemas como a desnutrição infantil ou até mesmo a obesidade que acomete grande parte da população brasileira nos dias atuais.

Tendo essas questões em vista, o PNAE desde seu início oferece alimentação a crianças e adolescentes inseridos nas escolas e instituições de ensino público a fim de dirimir as problemáticas nutricionais contemporâneas. Dessa maneira, o Governo aposta na alimentação de crianças e adolescentes para conduzi-los a uma alimentação saudável e que seja benéfica a sua saúde. Destarte, a alimentação oferecida pelo PNAE não apenas contribui para suprir as necessidades biológicas dos alunos durante o período escolar, mas também corrobora para a promoção de hábitos alimentares saudáveis que podem se estender além das fronteiras das escolas.

O PNAE possui algumas legislações que estão vigentes para direcionar sua execução e contribuir para a devida implementação do programa a fim que seja estabelecida e promovida uma alimentação saudável aos alunos durante o período escolar e estendendo-se além dele. Assim, para o desenvolvimento dos processos que o compõem, o programa ampara-se principalmente na Lei 11.947/2009 que discorre suas diretrizes e na Portaria Interministerial 1.010 que institui as orientações para a promoção de uma alimentação saudável. Além disso, o programa também se baseia em outros documentos como os manuais disponibilizados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE.

Embora seja sabido todos os planos, desejos e anseios pleiteados pelo PNAE, é nítido que o programa não vem atingindo seus objetivos plenamente, estando ainda muito distante de sua implementação ocorrer de maneira ideal, atingindo os objetivos conforme o esperado durante o desenvolvimento dessa política pública, tendo isso em vista, essa pesquisa buscou entender os principais obstáculos que causam o distanciamento entre o que é pensado na teoria e o que realmente acontece na prática do programa.

Com base nisso, ao longo do desenvolvimento desse estudo foi possível perceber que o PNAE traz em seu seio diversas problemáticas que inviabilizam a melhor execução das atividades do programa, fazendo com que o mesmo não consiga atingir seus objetivos, ao passo que não consegue solucionar os diversos problemas que surgem durante sua implementação. Assim, ao juntar os pequenos obstáculos existentes no decorrer do processo de execução, os objetivos finais do programa, tais como a promoção de hábitos alimentares saudáveis, tornam-se ainda distantes.

A triangulação dos dados dessa pesquisa foi realizada com suporte na hermenêutica de Lakatos (2003) a qual utilizou a compilação de informações obtidas por meio da análise de entrevistas, documentos e pesquisas bibliográficas e evidenciou que um dos principais problemas que impedem o melhor desenvolvimento do programa é a não adequação das refeições oferecidas pelo PNAE com o gosto e o desejo dos escolares, fato que corrobora para a elevação dos níveis de rejeição do cardápio escolar e conseqüentemente, desperdício de dinheiro público, tendo em vista que se os alunos não consomem as refeições fornecidas, essa alimentação é descartada e o governo não atinge os objetivos do programa.

A problemática da não adequação da alimentação aos hábitos alimentares vai ao encontro da regionalização dos cardápios do programa, que urge por uma adequação da alimentação aos costumes e a cultura. Deve-se atentar para que a regionalização que o programa exige com base na Lei 11.947/2009, não seja realizada apenas de maneira superficial. Assim, a regionalização dos cardápios do PNAE pode ocorrer através da inserção de alimentos regionais já consumidos pela população local.

Em relação à inserção dos alimentos regionais que podem ser advindos da agricultura familiar, o estudo evidenciou que essa é ainda hoje uma das problemáticas que assolam o PNAE, haja vista que muitas vezes o agricultor familiar não consegue adquirir o selo de qualidade da vigilância sanitária para os seus produtos. Esse fato inviabiliza a compra desses gêneros alimentícios pela alimentação escolar, principalmente ao que concerne aos produtos de origem animal.

Assim, torna-se urgente a adequação da forma de produção dos alimentos advindos da agricultura familiar com a legislação vigente e exigida pela vigilância sanitária, para que os produtores se adequem a esse sistema e possam comercializar seus produtos livremente. No entanto, vale salientar que é necessário haver uma revisão da lei, para analisar uma possível

flexibilidade do que é exigido, tendo em vista que a legislação sanitária brasileira configura-se como uma das mais exigentes e severas do mundo.

Além disso, a pesquisa também mostrou que outra problemática que interfere negativamente nesse processo é a insuficiência de recurso humano pertencente ao quadro técnico do PNAE, fato que impossibilita que profissionais como é o caso dos nutricionistas, possam fornecer um trabalho mais efetivo e pontual, haja vista que não conseguem visitar regularmente as escolas que são de sua responsabilidade, sentindo-se sobrecarregados. Contudo, não apenas os nutricionistas sofrem por essa situação, os gestores e os manipuladores de alimentos também sofrem pela sobrecarga de atividades em seus processos, não conseguindo muitas vezes atender a demanda dos alunos dentro das instituições de ensino.

Dessa forma, percebe-se a urgência de aumentar o quadro de profissionais que trabalham com o PNAE no estado do Ceará para que haja uma melhor otimização do serviço prestado. Assim, propõe-se a contratação de nutricionistas que possam abranger todo o estado, possuindo pelo menos uma nutricionista por Coordenadoria Regionais de Desenvolvimento da Educação – CREDE, assim como também aumentar a quantidade de manipuladores de alimentos, conforme a demanda de cada instituição de ensino.

Outro fator que a pesquisa salienta, é a falta de estrutura e de equipamentos que são inexistentes ou insuficientes. A falta de equipamentos enfatiza a insuficiência de profissionais, ao passo que os equipamentos poderiam adiantar e favorecer a realização de alguns procedimentos dentro da cozinha, ajudando no preparo de uma boa alimentação para os escolares, no entanto, a sua inexistência urge cada vez mais por um número maior de profissionais que possam suprir a demanda das escolas. Isso afeta ainda mais as demais problemáticas citadas acima, quando se relaciona ao fato de que todos esses obstáculos tornam-se uma cadeia viciosa que culminam na oferta de uma alimentação não condizente com a proposta pelo PNAE.

Diante disso, analisa-se a necessidade de melhor adequação da cozinha das escolas ao serviço que o PNAE deve prestar, favorecendo uma produção efetiva da alimentação servida, assim como também que esteja em consonância com as devidas regulamentações sanitárias. Destarte, é fundamental que as cozinhas sofram novas formulações que proporcionem o melhoramento da infraestrutura e a compra de equipamentos que supra a demanda das escolas, favorecendo também a otimização do serviço.

Acresce-se a todas as problemáticas já relatadas acima, a questão dos pontos de comercialização dentro das escolas ou em seus arredores, que favorece a compra de alimentos não saudáveis e geram grandes obstáculos ao programa, ao passo em que vai de encontro com as propostas e objetivos que o PNAE prega e busca. Assim, pode-se afirmar que a não existência de pontos de comercialização de alimentos não saudáveis dentro e nos arredores da escola é um fator determinante para a conquista dos objetivos pleiteados pelo programa.

Em contraposição a isso, analisam-se novas formas de solucionar a problemática percorrida acima através da adequação das cantinas às exigências do PNAE, incentivando não a sua retirada, mas adaptando-as a oferta de uma alimentação saudável e adequada que possa gerar hábitos alimentares saudáveis.

Dessa maneira, pode-se intuir que embora o PNAE tenha melhorado ao longo dos anos, ainda hoje está distante de realizar sua implementação de maneira ideal devido a junção das pequenas problemáticas abordadas ao longo da pesquisa, gerando um grande problema de desperdício de dinheiro público, a partir do momento que o programa não consegue alcançar o que deseja. Assim, torna-se imprescindível que as questões discutidas nessa pesquisa e em muitas outras que abordam as problemáticas do PNAE sejam observadas e discutidas para gerar ações que solucionem os problemas que acometem o programa, a fim de proporcionar uma alimentação adequada e condizente aos hábitos e gostos dos comensais, indo ao encontro de suas culturas e costumes que os caracterizam.

Ao que concerne ao PNAE da rede estadual do Ceará, foi possível concluir que o programa tem sofrido grandes avanços e tende a conseguir atingir seus objetivos caso prossiga com tais atividades. No entanto, é preciso salientar que ainda há muito a ser modificado para que o programa seja implementado de forma ideal conforme estabelecido em lei.

Uma das principais mudanças que o PNAE ainda anseia é a regionalização dos cardápios a fim de adequar aos costumes e hábitos dos comensais, é preciso enfatizar que tal atitude é que trará o desejo do aluno para comer tal refeição e as disseminar para os demais. No Ceará, a regionalização dos cardápios ainda está muito aquém do desejado, embora ela ocorra, a mesma é realizada de forma superficial, principalmente, em relação às escolas de nível integral que recebem um cardápio único para todo o estado.

É fato discutido acima através das falas das nutricionistas que os gestores escolares podem efetuar a inserção de alimentos regionais que reforcem a regionalização da alimentação, por mais que isso não se configure como uma de suas atribuições. Porém, é

sabido que isso não ocorre em todas as escolas e a alimentação finda em não ser servida de maneira adequada, estando cada vez mais distante do gosto dos alunos, seja no que concerne a não aproximação com os hábitos ou em relação às características organolépticas, tais como aroma, cheiro e sabor, que muitas vezes não suscitam o desejo dos comensais.

A regionalização da alimentação é fator tão determinante na aceitabilidade da alimentação escolar que tanto na fala das nutricionistas como na das gestoras escolares foi possível obter discursos que confirmem a alta aceitabilidade que os pratos regionais obtêm quando são servidos na escola, como foram relatados exemplos como o baião com pequi, o mungunzá, o baião com ovo e o vatapá.

Dessa maneira, o PNAE urge pela elaboração de cardápios de maneira mais precisa, pensando na regionalização não apenas de maneira superficial, mas analisando a produtividade e o costume de cada localidade, de cada povo, de cada grupo populacional, para que assim a aceitabilidade seja algo conquistado e busque a partir disso o alcance dos outros objetivos do programa.

A fim de atingir a real regionalização dos cardápios, é imprescindível que os nutricionistas introduzam alimentos que já façam parte da realidade dos estudantes de cada localidade, procurando modificar a forma de preparo ou até mesmo a preparação em si, planejando novas maneiras de deixar tal preparação ou servir tal insumo de maneira saudável e de tal forma que desperte o interesse do aluno em consumir essa refeição em outros ambientes além do escolar. Não obstante, outra alternativa é a elaboração de preparações que utilizam produtos regionais e que já estejam inseridas no cotidiano dos escolares, tais como a confecção de bolos, biscoitos, pães e outros produtos que podem sofrer pequenas modificações para elevar seus valores nutricionais.

No entanto, sabe-se que para que essa elaboração dos cardápios torne-se uma realidade é preciso que o número de profissionais que trabalham com o PNAE aumente. Hoje, o número de profissionais responsáveis pelas atividades do PNAE no Ceará é insuficiente, o seu aumento pode propiciar a elevação da qualidade do trabalho empregado, tendo em vista que os profissionais poderão oferecer um trabalho mais pontual e efetivo, ao passo que não estarão sobrecarregados com a demanda de escolas e alunos a atender. Assim, é preciso aumentar o quadro técnico de nutricionistas até que haja pelo menos um desses profissionais por CREDE.

Diante disso, percebe-se que os problemas que estão inseridos no PNAE em sua maioria são decorrentes de uma má gestão e da insuficiência de recurso humano, ato que inviabiliza a

melhor execução de todo o processo subjacente a isso. No entanto, esses problemas podem ser dirimidos se tratados com a devida importância e preocupação, pois se continuarem sendo desprezados, o programa continuará sem conseguir fazer com que os alunos promovam as noções de alimentação saudável tendo como base a alimentação escolar, devido a questões como não adequação aos hábitos alimentares, presença de pontos de comercialização dentro das escolas, insuficiência de recurso humano e equipamentos e tantas outras problemáticas que estão englobadas nessa cadeia viciosa.

REFERÊNCIAS

- ALBUQUERQUE, Olga et al. Percepção de estudantes de escolas públicas sobre o ambiente e a alimentação disponível na escola: uma abordagem emancipatória. **Saúde Soc.**, São Paulo, v.23, n.2, p.604-615, 2014.
- AZEVEDO, Elaine de. Reflexões sobre o risco e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.21, n.6, p.717- 723, nov./dez. 2008.
- BANDEIRA, Luisete Moraes et al. Análise dos pareceres conclusivos dos Conselhos de Alimentação Escolar sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.26, n.3, p.343-351, maio/jun., 2013.
- BARBOSA, Lívia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v.13, n.28, p.87-116, jul./dez. 2007.
- BAUMAN, Zygmunt. **Ensaio sobre o conceito de cultura**. Rio de Janeiro: Zahar, 2012.
- BELIK, Walter; SOUZA, Luciana Rosa. Algumas reflexões sobre os programas de alimentação escolar na América Latina. **Planejamento e Políticas Públicas**, Brasília, n.33, jul./dez. 2009.
- BELIK, Walter; CHAIM, Nuria Abrahão. O programa nacional de alimentação escolar e a gestão municipal: eficiência administrativa, controle social e desenvolvimento local. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.22, n.5, p.595-607, set./out., 2009b.
- BENTO, Isabel et al. Alimentação saudável e dificuldades para torná-la uma realidade: percepções de pais/responsáveis por pré-escolares de uma creche em Belo Horizonte/MG, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.20, n.8, p.2389-2400, 2015.
- BEZERRA, José Arimatea Barros. Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar. **Revista Brasileira de Educação**, Fortaleza, v. 14, n. 40, p.103-115, jan.abr. 2009.
- BEZERRA, José Arimatea Barros. Educação alimentar e a constituição de trabalhadores fortes, robustos e produtivos: análise da produção científica em nutrição no Brasil, 1934-1941. **História, Ciências, Saúde - Manguinhos**, Rio de Janeiro, v.19, n.1, jan.mar. 2012, p. 157-179.
- BEZERRA, José Arimatea Barros. O estado da arte dos estudos sobre a merenda escolar no Brasil. In: BEZERRA, José Arimatea Barros. CAVALCANTE, Maria Juraci Maia (Org.), **História da educação: instituições, protagonista e práticas**. Fortaleza: Editora da UFC, 2005.
- BEZERRA, José Arimatea Barros. Regionalização de cardápios, fortalecimento das economias locais e participação da população na gestão descentralizada da merenda escolar. **Educação em Debate**, Fortaleza. v.1. n.51-52. p.86-93. 2006.

BEZERRA, José Arimatea Barros. Alimentação, livro didático e escola pública. In: SANTOS, Alice Nayara et al. **Educação: perspectivas e reflexões contemporâneas**. Fortaleza: Edições UFC, 2012.

BEZERRA, Francisco Maximiniano. A descentralização da merenda escolar no Rio Grande do Norte: problemas emergentes. **Cadernos de Pesquisa n.1- Base de Pesquisa Estado e Políticas Públicas / Mestrado em Ciências Sociais**, Natal: UFRN, 1998.

BOOG, Maria Cristina Faber. **Educação em nutrição: integrando experiências**. Campinas, SP: Komedi, 2013.

BOOG, Maria Cristina Faber. **O professor e a alimentação escolar: ensinando a amar a terra e o que a terra produz**. Campinas, SP: Komedi, 2008.

BRASIL. Lei Nº 8.913, de 12 de julho de 1994. Dispõe sobre a municipalização da alimentação escolar. **Diário Oficial da União**. Brasília, 1994.

BRASIL. Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro na Escola aos alunos da educação básica: **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2009.

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. **Diário Oficial da União**. Brasília, 2006b.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2004.

BRASIL. Resolução CFN nº465, de 17 de julho de 2010. Dispõe sobre as atribuições dos nutricionistas. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2010.

BRASIL. **Resolução Nº26, 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: Ministério da Educação, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Alimentos Regionais Brasileiros**. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

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

BRASIL. Portaria Interministerial Nº 1.010 de 8 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2006a.

CAMOZZI, Aída Bruna Quilici et al. Promoção da Alimentação Saudável na Escola: realidade ou utopia?. **Cad. Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.23, n.1.p. 32-37, 2015.

CARVALHO, Andréia Santos; SILVA, Denise Oliveira. Perspectivas de segurança alimentar e nutricional no Quilombo de Tijuacu, Brasil: a produção da agricultura familiar para a alimentação escolar. **Interface**, Botucatu, v.18, n.50, p.521-32, 2014.

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria et al.. O papel da alimentação escolar na formação dos hábitos alimentares. **Rev Paul Pediatr**, v.31, n.3, p.324-30, 2013.

CHAVES, Lorena et al., O programa nacional de alimentação escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.22, n.6, p.857-866, nov./dez., 2009.

CHAVES, Lorena et al. Reflexões sobre a atuação do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.18, n.4, p.917-926, 2013

CIDRACK, Marlene. **Visitadoras de alimentação: legado da Escola Agnes June Leith**. Fortaleza: Edições UFC, 2011.

COELHO, Denise Eugenia Pereira; BÓGUS, Cláudia Maria. Vivências de plantar e comer: a horta escolar como prática educativa, sob a perspectiva dos educadores. **Saúde e Sociedade**, v.25, n.3, p.761-771, 2016.

CONTRERAS, Jesús. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

CRUZ, Fabiana. SCHNEIDER, Sergio. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais **Revista Brasileira de Agroecologia**, v.5, n.2, p.22-38, 2010.

CRUZ, Pedro Santos Carneiro; MELO NETO, José Francisco de. Educação popular e nutrição social: considerações teóricas sobre um diálogo possível. **Interface**, Botucatu, v.18, n.2, p.1365-1376, 2014.

DAMATTA, Roberto. Sobre comida e mulheres. In: MATTA, Roberto da. **O que faz o Brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Rocco, p.49-64, 1986.

DOMENE, Semíramis Martins Álvares. A escola como ambiente de promoção de saúde e educação nutricional. **Psicologia USP**, São Paulo, v.19, n.4, p.505-517, out/dez, 2008.

FAO. **O estado da segurança alimentar e nutricional no Brasil**: um retrato multidimensional. Brasília, 2014.

FISCHLER, Claude. **Comer**: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: Editora São Paulo, 2010.

FREITAS, Maria do Carmo Soares et al. Escola: lugar de estudar e de comer. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.18, n.4, p.979-985, 2013.

GABRIEL, Cristine Garcia et al. Planejamento de cardápios para escolas públicas municipais: reflexão e ilustração desse processo em duas capitais brasileiras. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.3, n.25, p.363-372, maio, 2012.

GABRIEL, Cristine Garcia et al. Proposta e aplicabilidade de modelo para avaliação da gestão municipal do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.30, n.8, p.1731-1744, ago, 2014.

GONZÁLEZ-CHICA, David Alejandro et al. Percepção dos cozinheiros escolares sobre o processo de utilização de produtos orgânicos na alimentação escolar em municípios catarinenses. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.26, n.4, p.407-418, jul./ago., 2013.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: Lamparina, 2015.

HONÓRIO, Andréa Riskala Franco. BATISTA, Sylvia Helena. Percepções e demandas de nutricionistas da alimentação escolar sobre sua formação. **Trab. Educ. Saúde**, Rio de Janeiro, v. 13 n. 2, p. 473-492, maio/ago, 2015.

ISSA, Raquel Carvalho et al. Alimentação escolar: planejamento, produção, distribuição e adequação. **Revista Panamericana de Salud Pública**, Washington, v.35, n.2, p.96-103, 2014.

KRAEMER, Fabiana et al. O discurso sobre a alimentação saudável como estratégia de biopoder. **Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.24, n.4, p.1337-1359, 2014.

LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2003.

LEME, Ana Carolina Barco; PHILIPPI, Sonia Tucunduva; TOASSA, Erika Christiane. O que os adolescentes preferem: os alimentos da escola ou os alimentos competitivos? **Saúde e sociedade**, São Paulo, v.22, n.2, p.456-457, 2013.

LOPES, Ana Carolina de Carvalho et al. Avaliação das Boas Práticas em unidades de alimentação e nutrição de escolas públicas do município de Bayeux, PB, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.20, n.7, p.2267-2275, 2015.

MACHADO, Patrícia Maria de Oliveira et al. Conselhos de Alimentação Escolar em Santa Catarina, Brasil: uma análise do discurso do sujeito coletivo. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.28, n.3, p.305-317, maio/jun., 2015.

MACIEL, Maria Eunice. CASTRO, Helisa. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra**, Rio de Janeiro, v.8, n.1, p.321-328, 2013.

MENESES, Ulpiano. CARNEIRO, Henrique. **Anais do Museu Paulista**, São Paulo, N. Serv, v.5, p.9-91, jan./dez., 1997.

MELO, Mariana Navarro Tavares et al. Sustentabilidade de um programa de alimentação escolar bem-sucedido: estudo de caso no Nordeste do Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.21, n.6, p.1899-1908, 2016.

MONTARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 1949.

MONTANARI, Massimo. **O mundo na cozinha: história, identidade e trocas**. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

MOSSMANN, Márcia. TEO, Carla. Alimentos da agricultura familiar na alimentação escolar: percepções dos atores sociais sobre a legislação e sua implementação. **Interações**, Campo Grande, v. 18, n. 2, p. 31-43, abr./jun. 2017.

MOTTER, Adriana Filimberti et al. Pontos de venda de alimentos e associação com sobrepeso/obesidade em escolares de Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.31, n.3, p.620-632, mar, 2015.

MUNIZ, Vanessa Messias. CARVALHO, Alice Teles. O Programa Nacional de Alimentação Escolar em município do estado da Paraíba: um estudo sob o olhar dos beneficiários do Programa. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.20, n.3, p.285-296, maio/jun., 2007.

OLIVEIRA, Nádia. O encontro entre o desenvolvimento rural sustentável e a promoção da saúde no Guia Alimentar para a População Brasileira. **Saúde Soc**. São Paulo, v.25, n.4, p.1108-1121, 2016.

OLIVEIRA, Sabrina. OLIVEIRA, Kathleen. Novas perspectivas em Educação Alimentar e Nutricional. **Psicologia USP**, São Paulo, v.19, n.4, p.495-504, out./dez., 2008.

OLIVEIRA, Silvana. Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar. **Revista de Saúde Pública**, v.31, n.2, p.201-208, 1997.

PAIVA, Janaína Braga et al. Significados da alimentação escolar segundo alunos atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.21, n.8 ,p.2507-2516, 2016.

PEIXINHO, Albaneide Maria Lima. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.18, n.4, p.909-916, 2013.

PEIXINHO, Albaneide Maria Lima. **Um resgate histórico do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. 2011.133f. Dissertação. (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação Profissional em Ensino em Ciências da Saúde, Universidade Federal de São Paulo, São Paulo, 2011.

PETRINI, Carlo. **SlowFood: princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

PIPITONE, Maria Angélica Penatti et al. Atuação dos conselhos municipais de alimentação escolar na gestão do programa nacional de alimentação escolar. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.16, n.2, p.143-154, abr./jun., 2003.

POULAIN, Jean-Pierre. PROENÇA, Rossana. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.16, n.4, p.365-386, 2003.

RAPHAELLI, Chirle de Oliveira et al. Adesão e aceitabilidade de cardápios da alimentação escolar do ensino fundamental de escolas de zona rural. **Brazilian Journal of Food Thechnology**, Campinas, v. 20, n.2016112, 2017.

ROMANELLI, Geraldo. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica. **Medicina**, Ribeirão Preto, v.39, n.3, p.333-339, 2006.

SANTOS, Alice Nayara; TAHIM, Ana Paula (Org.). **Educação: perspectivas e reflexões contemporâneas**. Fortaleza: Edições UFC, 2012.

SANTOS, Leonor Maria Pacheco et al. Avaliação de políticas públicas de segurança alimentar e combate à fome no período 1995-2002. 4 – Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.23, n.11, p.2681-2693, nov, 2007.

SANTOS, Jaqueline. MENASCHE, Renata. Valorização de produtos alimentares tradicionais: os usos das indicações geográficas no contexto brasileiro. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, Bogotá, v.12, n.75, p.11-31, jan/jun, 2015.

SANTOS, Sérgio Ribeiro. COSTA, Maria Bernadete de Sousa. BANDEIRA, Geovanna Torres de Paiva. As formas de gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). **Revista de Salud Pública**, v.18, n.2, p.311-322, Abril, 2016.

SCARPARO, Ana Luiza Sander et al. Formação para nutricionistas que atuam no Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma avaliação da efetividade. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.18, n.4, p.1001-1008, 2013.

SILVA, Tomaz Tadeu da. **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.

SIQUEIRA, Renata Lopes et al. Análise da incorporação da perspectiva do Direito Humano à Alimentação Adequada no desenho institucional do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.19, n.1, p.301-310, 2014.

SIQUEIRA, Luanny; CARMO, Raphael; SANTOS, Alice. A relação entre os hábitos alimentares dos escolares e a alimentação escolar. In: ENCONTRO DE INICIAÇÃO À PESQUISA. XXI., 2015, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza 2015.

SOUSA, Anete Araújo et al. Cardápios e sustentabilidade: ensaios sobre as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.28, n.2, p.217-229, mar./abr., 2015.

SOUZA, Anelise Andrade et al. Atuação de nutricionistas responsáveis técnicos pela alimentação escolar de municípios de Minas Gerais e Espírito Santo. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.22, n.2, p.593-606, 2017.

SOUZA-ESQUERDO, Vanilde Ferreira; BERGAMASCO, Sonia Mariana Pessoa Pereira. Análise sobre o acesso aos programas de políticas públicas da agricultura familiar nos municípios do Circuito das Frutas (SP). **Revista de Economia de Sociologia Rural**, Piracicaba, v. 52, n. 1, p. S205-S222, 2014.

TEO, Carla Rosane Paz Arruda et al. Direito humano à alimentação adequada: percepções e práticas de nutricionistas a partir do ambiente escolar. **Trab. Educ. Saúde**, Rio de Janeiro, v. 15 n. 1, p. 245-267, jan./abr. 2017.

VALENTIM, Emanuele de Araujo et al. Fatores associados à adesão à alimentação escolar por adolescentes de escolas públicas estaduais de Colombo, Paraná, Brasil. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.33, n.10, p.1-9, 2017.