Educação alimentar e nutricional a partir da aquisição de alimentos pelo PNAE Entre desafios e possibilidades: o PNAE como espaço de valorização da produção da agricultura familiar

Between challenges and possibilities: the PNAE as a space for valuing family agriculture production

SANTOS, Rafaela dos[1]; MENEZES, Sonia de Souza Mendonça[2]
[1] Universidade Federal de Sergipe - UFS, rafela.fhs@gmail.com; [2] Universidade Federal de Sergipe - UFS, soniamendoncamenezes@gmail.com

Eixo temático: Campesinato e Soberania Alimentar

Resumo: Este texto tem como objetivo apresentar a importância da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e a promoção de ações pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar(PNAE) que valorize a produção e o consumo de alimentos oriundos da agricultura familiar no município de Coruripe em Alagoas. Entrevistas com agricultores familiares, nutricionista, merendeiras e atividade desenvolvida com alunos do ensino fundamental constituíram os procedimentos metodológicos, juntamente com a revisão da literatura. Embora tenha se ampliado o número de agricultores familiares participantes do PNAE, os valores dos repasses financeiros assim como a adequação do cardápio à produção local, a utilização de técnicas convencionais de produção como uso indiscriminado de agrotóxicos ainda é preponderante. Nesse sentido, conclui-se que há necessidade de aprofundar discussões e incentivar a produção agroecológica, diante da demanda posta pela escola e pela EAN.
Palavras-chave: Agricultura familiar; Alimentação escolar; Educação Alimentar e Nutricional
Keywords: Family farming; School feeding; Food and Nutrition Education.

Introdução

O consumo cada vez maior de produtos ultra processados tem contribuído para aumentar problemas de saúde pública como a obesidade. Em se tratando da produção em larga escala para atender a indústria alimentícia e a produção de combustíveis, elenca-se problemas de ordem ambiental em decorrência por exemplo do uso indiscriminado de agrotóxicos (BONBARDI, 2017). Esse cenário relacionado sobretudo, ao agronegócio, que diferentemente da agricultura familiar não produz alimentos, mas mercadorias (FERNANDES, 2017). Na contramão, em direção a produção sustentável de alimentos saudáveis, a agricultura familiar tem sido reconhecida mundialmente pelo papel que desempenha de alimentar a população. Embora seja responsável por cerca de 50% a 80% do comércio de alimentos *in natura*, a fome assola comunidades das áreas rurais no mundo.

Essas problemáticas suscitam decisões, dentre elas a elaboração de Programas para equacionar tais questões e, no Brasil foi criado em 1954, o Programa Nacional da Merenda Escolar, sob responsabilidade da Comissão Nacional da Alimentação ligada ao Ministério da Educação e Cultura, que tinha como principal objetivo captar recursos e prol da alimentação para melhorar as condições nutricionais das crianças

brasileiras, esse programa passou por várias modificações e em 2009 já intitulado Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), foi regulamentado pela Lei 11.947/2009, tendo como objetivo a transferência de recursos financeiros realizada pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) às três esferas governamentais. Os recursos são destinados a suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos educandos durante sua permanência em sala de aula. Para além de ser um espaço que demanda produtos da agricultura familiar, a escola deve estabelecer ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no sentido de estimular o consumo de alimentos frescos e saudáveis.

Após décadas de ajustamentos, o programa atualmente estabelece a obrigatoriedade de que no mínimo 30% do repasse seja destinado a compra de produtos *in natura* produzidos por agricultores familiares em escala local. Em Coruripe, no município do litoral sul de Alagoas, onde prepondera a produção da cana-de-açúcar, o PNAE tem se tornado desde 2012, um instrumento de valorização dos agricultores familiares ao adquirir alimentos *in natura* produzidos localmente e inserindo-os no cardápio da alimentação escolar. Nesse sentido, o que se pretende é analisar como os estudantes-consumidores avaliam a comida oferecida nas escolas municipais de Coruripe/AL e como está sendo desenvolvida a EAN nesses recintos elencando os entraves e as possibilidades de valorização desses alimentos.

Metodologia

Quanto à natureza dos objetivos, trata-se, segundo Gil (2008), de uma pesquisa descritiva e exploratória, uma vez que busca identificar, descrever e explorar o tema proposto. Os procedimentos metodológicos e a variedade de instrumental foram utilizados de forma a conectar entre si as informações relevantes para a pesquisa. Primeiro, realizou-se revisão da literatura para explorar a temática e depois a coleta de dados que se deu por meio da pesquisa de campo realizada em Coruripe/AL.

A Secretaria Municipal de Educação (SEMED) de Coruripe atende cerca de 13 mil alunos anualmente, distribuídos pelas 24 unidades de ensino localizadas em povoados e na sede municipal. Para essa pesquisa, foram escolhidas duas escolas nas quais realizou-se a atividade “monte seu prato” na qual participaram 102 alunos com idade em 08 e 16 anos e que frequentam o ensino fundamental regularmente. A atividade consistiu em escolher figuras de alimentos variados e cola-los em pratos impressos em folha de papel A4. Cada aluno montou um prato com alimentos considerados saudáveis e um que representou o prato de comidas que mais aprecia. O objetivo da atividade foi de compreender como os estudantes avaliam a alimentação servida nas unidades de ensino em relação a saudabilidade e a origem da aquisição. Realizou-se também entrevistas dirigidas com a nutricionista, com duas merendeiras e com agricultores familiares.

Resultados e Discussão

O PNAE estimula a formação de hábitos alimentares saudáveis com a inclusão da EAN no ambiente escolar e também orienta a elaboração de cardápio que vise o respeito aos hábitos alimentares locais e à diversidade cultural e, por meio da criação de mercado institucional, incentiva a produção e o consumo de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em escala local.

Anteriormente à lei do referido programa, a portaria interministerial nº 1010, de 08 de maio de 2006, assinada pelos Ministérios da Saúde e da Educação, propôs inserir e desenvolver no contexto curricular o caráter pedagógico da alimentação escolar, e recomendou ações de promoção de alimentação saudável, reconhecendo-a como um direito humano.

A EAN foi incluída nos projetos interdisciplinares de 2018 nas duas escolas pesquisadas, na qual abordaram a alimentação saudável no projeto “jogos internos”, com foco na prevenção de doenças, e em sala de aula, além de contemplarem a temática nas aulas de Educação Física e de Ciências.

Estudos como os de Triches e Werkhausen (2017) ressaltaram a importância do papel da escola e o envolvimento dos professores como facilitadores da educação nutricional e na valorização dos produtos da agricultura familiar. Para as autoras, essas ações ainda são superficiais e incipientes, sobretudo diante das investidas feitas pela indústria alimentícia, que atende aos novos padrões de consumo característicos da transição nutricional resultante do processo de globalização. No caso em análise, a postura dos professores foi elencada pelas merendeiras como sendo importante exemplo para motivar os estudantes a consumirem a alimentação servida na escola, em detrimento dos lanches industrializados que os pais enviam em suas mochilas. São realizadas reuniões com os pais com objetivos de orientá-los, porém, as ações surtem efeito de curta duração. Um dos desafios da EAN em Coruripe, é atingir efetivamente os responsáveis pelas crianças e adolescentes no sentido de orientá-los na educação alimentar adequada dos filhos.

Em relação a atividade realizada pelos estudantes, todos os alunos montaram os pratos saudáveis com alimentos *in natura* com predomínio de frutas. Banana, melancia, abacaxi e mamão, são servidas em porções que deveriam complementar nutricionalmente outras preparações, embora, às vezes, conformem o principal componente da alimentação escolar, servida juntamente com biscoitos. Isso acontece quando há atraso na entrega dos produtos ou mesmo quando falta algum item que impossibilita a preparação do prato conforme listado no cardápio escolar. Além de serem consumidas em porções, são servidas vitaminas de banana e mamão com biscoitos. Outra fruta que compõe a relação de itens que ocupam a despensa da escola é o maracujá, que, consumido em forma de suco, complementa as polpas concentradas de goiaba, acerola e de maracujá. A macaxeira, o inhame e a batata-doce são oferecidos com acompanhamentos, enquanto os demais produtos são utilizados nas preparações das carnes, saladas e sopas. Esses alimentos têm boa aceitação pelos alunos.

Em oposição aos alimentos *in natura*, as preparações e produtos industrializados foram classificados pelos discentes como alimentos não saudáveis. Isso aconteceu porque os alunos associaram esses itens à gordura, sódio e açúcar, concluindo que são prejudiciais à saúde. Carnes vermelhas, massas (além da macarronada indicada nos pratos, ainda citaram em suas falas, pastéis, coxinhas e lasanhas), tortas, bolos prontos e cachorro-quente foram destacados como preparações não saudáveis, porém contraditoriamente, como os mais preferidos pelos estudantes.

Do ponto de vista teórico, para melhor compreender as concepções expressadas pelos estudantes, algumas tendências do consumo alimentar propostas por Barbosa (2009) foram essenciais. As tendências à saudabilidade – relacionadas à busca por alimentos considerados mais saudáveis, e a tendência à sustentabilidade – relacionada a técnicas de cultivos que não agridam o meio ambiente e que sejam produzidos localmente – foram consideradas nas classificações feitas pelos alunos. Os pratos que os alunos montaram refletem em grande medida a influência dessas novas configurações e tendências, ou seja, para eles, um prato composto de alimentos naturais, vindos diretamente da natureza, é sinônimo de comer saudavelmente e resulta em boa saúde, evidenciando os parâmetros estabelecidos na sociedade. Entretanto, as preferências dos alunos por alimentos não saudáveis foram mais contundentes.

De acordo com Menezes (2013), pode-se afirmar que a confiança imprimida na saudabilidade em termos de qualidade do alimento advém da proximidade entre quem produz e quem consome. Em outras palavras, o conhecer (produtor e consumidor) que resulta o reconhecimento e a valorização do produto que se tornará comida. Nesse sentido, Triches e Werkharausen (2017) evidenciam a necessária reaproximação entre produção e consumo, tendo o consumidor (nesse caso os estudantes) e o Estado (na função das escolas) como sujeitos capazes de influenciar as demandas alimentares ao valorizar a produção dos agricultores familiares. A educação alimentar que estimula a alimentação saudável e a valorização da cultura alimentar local, como propõe o PNAE, é uma alternativa para se alcançar esse propósito, em contraposição a influência da mídia que busca ampliar o consumo de alimentos industrializados, dissociados da produção local e da identidade cultural.

Atualmente o cardápio oferecido nas escolas de Coruripe foi adequado a produção agrícola do município e, os alimentos são fornecidos por 65 agricultores familiares da região. Apesar de ser um fator positivo, os estudantes que participaram da atividade não demostraram conhecimento sobre a origem dos alimentos, isto é, onde eram produzidos e quem os produzia, limitaram em relatar que é a prefeitura quem abastece as despensas das escolas. Verificou-se, portanto, uma lacuna que dificulta a valorização da agricultura familiar, mas que pode facilmente ser sanada com a inclusão dessa temática nas aulas de geografia e em outras disciplinas.

Ao informarmos a origem e as comunidades que abasteciam a escola, os estudantes, apresentaram amplo conhecimento sobre os alimentos cultivados

localmente, porém, ressalvaram o uso de agrotóxicos nas lavouras. Os posicionamentos críticos dos alunos foram pertinentes tendo em vista que o uso de produtos agroquímicos prejudica a saúde humana e ambiental. Além disso, as informações dos alunos condizem com as informações declaradas pela nutricionista a respeito da incipiente produção orgânica e agroecológica no município. Diante desse fato, o PNAE, mesmo oferecendo incentivo a esse tipo de produção ao comprá-los com preços diferenciados, ainda não atraiu produtores locais para iniciarem o processo de transição, logo, esse é mais um desafio que o município necessita aprofundar as discussões e promover ações mais efetivas sobre sistemas produtivos alternativos e que podem ser adotados pelos agricultores familiares.

Conclusões

A pesquisa foi relevante no sentido de diagnosticar a necessidade de expandir a EAN na escola envolvendo docentes, discentes, técnicos e comunidade com o objetivo de fomentar nas comunidades via discentes, familiares e escola a importância da transformação da produção agrícola convencional em produção agroecológica. Constatamos que para além dos projetos pedagógicos, a temática da alimentação deverá está sendo evidenciada na sala de aula, nas reuniões com os membros familiares e com a comunidade. Sugerimos também que sejam feiras reuniões com os fornecedores da alimentação escolar para que além do equacionamento das problemáticas advindas da entrega de alimentos, realizem palestras com técnicos do setor agrícola, nutricionistas, docentes e gestores no intuito de suscitar a transformação na forma de cultivo dos alimentos. Essa é uma problemática que os discentes identificaram na oferta dos alimentos pelo PNAE, portanto, a partir dessa pesquisa incentivaremos as reuniões com os agricultores e demais envolvidos para que possamos iniciar uma transição em busca da alimentação saudável.

Referências bibliográficas

BARBOSA, Lívia. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, Michelle de Lavra; PACHECO, Janie k. (Org.). **Juventude, consumo e educação** 2. Porto Alegre: ESPM, 2009.

BOMBARDI, Larissa Mies. **Geografia do uso de agrotóxicos no Brasil e conexões com a União Europeia**. São Paulo, FFLCH – UPS, 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

BRASIL. **Portaria Interministerial Nº 1010 de maio de 2006**. Institui as diretrizes para a promoção da Alimentação Saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas em âmbito nacional. Disponível em www.fnde.gov.br.

FERNANDES. Bernardo Mançano. Territorios y soberanía alimentaria. Revista **Latinomericana de estudos rurales II** (3), 2017. ISSN 2525-1635.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 6 edição. São Paulo: Atlas, 2008.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Comida de ontem, comida de hoje. O que mudou na alimentação das comunidades tradicionais sertanejas? **OLAM – Ciência e Tecnologia** –, Ano 13, v. 1, n. 2, p.31-58, jul/dez. 2013.

TRICHES, Rozane Márcia e WERKHAUSEN, Angélica. O Programa de Alimentação Escolar como política de valorização da cultura alimentar. In: MENEZES, Sonia de Souza Mendonça e Cruz, Fabiana Thomé da (orgs). **Estreitando o diálogo entre alimentos, tradição, cultura e consumo**. São Cristóvão: Editora UFS, 2017, 220p.