



Alimentos agroecológicos nas aulas práticas: promovendo hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ

Agroecological foods in practical classes: promoting healthy and sustainable eating habits at the Technical College of the Rural University, Seropédica, Rio de Janeiro, Brazil

CARVALHO, Natália Pains Nunes de¹; CASTRO, Fernanda Travassos de²; SOUZA, Márcia Luiza de Oliveira Albuquerque³; SANTOS, Milena Matteini dos⁴; NEVES, Daniele Custódio Gonçalves das⁵; LIMA, Elaine Cristina Souza⁶; TABAI, Katia Cilene⁷.

Eixo Temático: Políticas Públicas e Agroecologia

Resumo: A alimentação escolar é um direito humano e as estratégias de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) promovem a Soberania, Segurança Alimentar e Nutricional no ambiente escolar. Analisou-se as ações de EAN nas aulas da disciplina Alimentos e Bebidas 1 do Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR). A pesquisa foi realizada, mediante aprovação do Comitê de Ética, de julho de 2022 a junho de 2023. As aulas práticas foram fomentadas por uma Organização Não Governamental Internacional, para aquisição de alimentos agroecológicos de pequenos produtores rurais locais, como as frutas e hortaliças. Constatou-se ações eficazes de promoção de EAN. Verificou-se que o CTUR recebe recursos financeiros do governo federal, mas não segue as orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Sugere-se que, parcerias com outras organizações sejam viabilizadas, para potencializar as estratégias de EAN para os escolares do CTUR e fortalecer o comércio justo da agricultura familiar.

Palavras-chave: alimentação saudável e sustentável, educação alimentar, alimentação escolar, agroecologia, comércio justo

Introdução

A construção de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis (SASs) é um desafio. Para tanto, é necessário fomentar iniciativas e políticas públicas que promovam novas práticas alimentares, alicerçadas na proteção do meio ambiente e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) a todos (WILKINSON, 2023).

Nesse sentido, destaca-se, no Brasil, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), dentre seus objetivos, elucida-se a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e a oferta de refeições que atendam as demandas nutricionais do aluno durante o seu período de permanência no ambiente escolar (BRASIL, 2009).

Outrosim, a alteração, no texto, da Lei de Diretrizes e Bases nº 13.666/2018, estabelece a inclusão da EAN entre os temas dos currículos escolares da educação



infantil e dos ensinos fundamental e médio (BRASIL, 2018).

Com o advento da Lei nº11.947/2009, ficou determinado, o atendimento a todos os alunos da educação básica (educação infantil, ensino fundamental e médio, educação de jovens e adultos) com matrículas em escolas públicas, filantrópicas e entidades conveniadas ao poder público. Além disso, 30%, no mínimo, dos recursos transferidos pelo Governo Federal aos municípios, estados e escolas federais, devem ser empregados na compra de gêneros produzidos pela Agricultura Familiar (AF), para execução do PNAE, que devem ser, preferencialmente, orgânicos ou agroecológicos.

Em consonância com o Guia Alimentar para a População Brasileira, a Resolução nº6/2020 determina que os cardápios do PNAE, devem ter por base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, como direciona o guia alimentar para a população brasileira (FNDE, 2020; BRASIL, 2014).

É indispensável um esforço intersetorial, sustentado na participação e controle social como estratégia de melhoria da SAN e de fortalecimento da AF (NEVES & TABAI, 2020). A garantia da alimentação escolar, em um cenário agravado, de fome em que o Brasil se encontra fortemente, inserido revela o potencial do PNAE pelo seu alcance, se colocado em prática, já que alimenta crianças e jovens em idade escolar (TABAI, 2017).

O presente trabalho é parte da pesquisa que investigou o comprometimento do direito à alimentação escolar no âmbito do Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR), e também teve objetivo de analisar a experiência do Projeto de Educação Alimentar e Nutricional executado na disciplina de Alimentos e Bebidas 1 - cozinha (A & B 1), com enfoque no ensino e aprendizagem de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis e no apoio à segurança alimentar e nutricional de estudantes do 4º módulo do curso. Técnico em Hospedagem do CTUR.

Metodologia

A pesquisa ocorreu no CTUR, localizado no município de Seropédica, vinculado à Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), e pertencente à Rede Federal de Educação Profissional. Os dados foram coletados entre os meses de julho de 2022 a junho de 2023, empregou como técnicas a observação participante e análise documental audiovisuais e textuais. Neste trabalho, serão apresentados apenas os dados do 1º semestre de 2022, para fins da investigação foram realizadas visitas periódicas ao CTUR, onde a equipe de pesquisa participou das aulas práticas e teóricas.

Ademais, buscou-se identificar a perspectiva dos alunos sobre a realidade da sua alimentação durante o seu período de permanência na escola, por meio de questionário estruturado. O *Google Forms* foi a ferramenta escolhida para elaboração e aplicação do questionário. A amostra por conveniência, deu agilidade tanto para a divulgação quanto ao retorno dos respondentes. O critério de inclusão foi ser matriculado em qualquer curso no CTUR, exceto o curso técnico em Agrimensura, por ser um curso Pós-médio.



Discentes menores de 18 anos de idade participaram mediante a entrega do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido assinado pelo responsável. A pesquisa foi submetida à Comissão de Ética em Pesquisa na UFRRJ, e obteve aprovação sob o protocolo nº 705/2016. Os dados quantitativos, foram tratados mediante análise descritiva e apresentados em formato de argumentação crítica.

Resultados e Discussão

Constatou-se que a operacionalização do PNAE no CTUR, segue comprometida, assim como verificado por WITTMANN et al (2023) em seu estudo. A oferta de alimentação ainda não acontece no ambiente escolar, e sim no Restaurante Universitário da UFRRJ. Consequentemente, dos 206 participantes da pesquisa, 77% consideravam difícil alimentar-se na escola, quanto à adesão, 50% dos respondentes não se alimentavam no Restaurante Universitário. Resultado preocupante, considerando que uma pesquisa realizada com estudantes da rede pública na região metropolitana do Rio de Janeiro, revelou que 56% do alunado, tem na alimentação escolar a principal refeição do dia, e que 41%, consideravam pouca ou muito pouca quantidade de comida fornecida pelas escolas (OBSERVATÓRIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, 2023).

O Projeto de EAN, alvejou fortalecer a agricultura familiar de Seropédica e região, além de utilizar a prática como estratégia pedagógica, abordando o tema alimentação, transversalmente. As turmas da disciplina A&B1, pela primeira vez no ano de 2022, contaram com apoio financeiro concedido pela Fundação Be the Earth, que proporcionou o incremento dos menus preparados em aula, empregado na compra de gêneros produzidos por agricultores familiares (AF) locais e produtores que comercializam seus produtos na Feira da Agricultura Familiar (FAF) da UFRRJ.

Adquiriu-se cerca de 119 variedades de produtos, de agricultores da FAF durante o período de coleta de dados, destes apenas o mel e iogurte eram de origem animal, a lista contemplou: pães, bolos e biscoitos; frutas; verduras e legumes; Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC's); temperos, ervas aromáticas, e especiarias; conservas, geleias e doces; farináceos; feijões, azeite, óleo e gordura.

Quanto ao sistema de produção, os itens em sua maioria, eram orgânicos, agroecológicos ou em transição agroecológica. A este respeito, a Lei nº 10.831/2003, regulamenta o sistema orgânico de produção (BRASIL, 2003). Visando à promoção dos sistemas de produção abarcados pela referida lei, o Brasil instituiu em 2012, por meio do decreto n.º 7.794, a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Pnapo), com objetivo de articular políticas indutoras da transição agroecológica e da produção orgânica e de base agroecológica no país (BRASIL, 2012).

Dada a ocasião do investimento, a professora titular da matéria vislumbrou a oportunidade e transformou as aulas em um exercício contínuo de educação alimentar. As ações tiveram base em abordagens e recursos educacionais ativos e problematizadores e estimulou a adoção, de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis.



Entre os meses de maio a setembro foram ministradas seis aulas práticas temáticas da Culinária Brasileira, a saber: Culinária, Mineira, Baiana, Feijoada e PANC's. Para a Culinária Internacional executou-se os seguintes temas: Culinária Indiana, italiana, conforme ilustra a Figura 1.

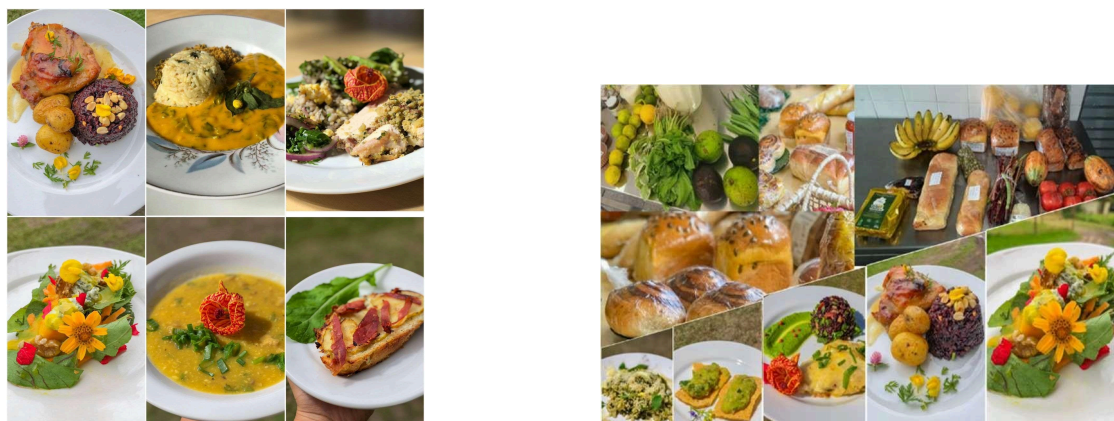


Figura 1. Alimentos adquiridos de produtores da FAF / Pratos preparados e emplatados por alunos em aula.

A promoção de SASS justos, aumenta a diversidade de culturas e melhora o acesso a alimentos nutritivos, que deveria ser também alvo de políticas públicas alimentares. Sabe-se que a comida desempenha um papel importante na sociedade, que se constitui em operações universais, também marca estilos e delimitam territorialidades (BANINI e TABAI, 2022).

Conclusões

Embora a UFRRJ receba recursos do PNAE, com vistas a atender o direito dos alunos do CTUR à alimentação escolar, não promove o atendimento às diretrizes do programa, pois não oferece alimentação para os seus alunos no ambiente escolar, as refeições são servidas no restaurante universitário, que fica distante do colégio.

Espera-se que, parcerias com outras organizações, inclusive não governamentais, sejam viabilizadas para potencializar as ações de EAN voltadas a estudantes, e fortalecer cadeias curtas de comercialização justa de alimentos.

Agradecimento

A ONG *Be the Earth* pelo fomento financeiro, que possibilitou a compra dos produtos alimentícios da agricultura familiar local para as aulas práticas de A&B1 do CTUR.

Referências bibliográficas

BANINI, T.; TABAI, K. C. Between salubridade and saudade. Food habits of Brazilians living in Italy. Food Culture and Society, 2022. <https://doi.org/10.1080/15528014.2021.2012923>.

BRASIL. **Decreto no 7.794**, de 20 de agosto de 2012. Institui a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Pnapo). Brasília: Presidência da República, 2012a.



Brasil. **Lei nº 10.831**, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. **Diário Oficial**, Brasília, p. 8, 24 dez. 2003.

BRASIL. **Lei nº 11.947**, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/cvii_03/_at207-2010/2009/lei/11947.htm

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

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.

FNDE. **Resolução CD/FNDE nº 6**, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, 2020.

Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2020/resolucao-no-62020/@download/file>

MONTEIRO, B. L. et al. **Reflexões sobre políticas de fortalecimento da agricultura familiar e segurança alimentar e nutricional no município de Seropédica- RJ**. In: Agroecologia Debates sobre a Sustentabilidade. Org. SANTOS, C. C., Ed. Athena.p. 1-13, 2019.

NEVES, D.; TABAI, K. C. A importância da intersetorialidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar na região centro sul do Espírito Santo - Brasil. **Fenomenologia e Cultura: Identidades e Representações Sociais**. Ponta Grossa, p. 78-90, 2020.

TABAI, K. C. Segurança alimentar e nutricional no contexto da intersetorialidade. In: Denise R. Perdomo Azeredo. (Org.). **Inocuidade dos Alimentos**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2017, v. 1, p. 19-30

Wittmann, E.B.B.; Lacaz, L.M.; Castro, F.T.; Tabai, K.C. Estratégias de educação alimentar e nutricional no Colégio Técnico da UFRRJ (CTUR). **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 30, p. 1-11, 2023. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/867> Acesso em: 01 de jun. de 2023.

Wilkinson, J. **O Mundo dos Alimentos em Transformação**. Editora Appris. 1 ed. p. 23. Curitiba, 2023.