



UFRRJ

INSTITUTO DE FLORESTAS

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PRÁTICAS
EM DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL**

DISSERTAÇÃO

**Programa Nacional de Alimentação Escolar:
Desafios e Implicações na Segurança Alimentar e
Nutricional dos Escolares do Colégio Técnico da
Universidade Rural - CTUR**

Natália Pains Nunes de Carvalho

2024



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE FLORESTAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PRÁTICAS EM
DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL**

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: DESAFIOS
E IMPLICAÇÕES NA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
DOS ESCOLARES DO COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE
RURAL - CTUR**

NATÁLIA PAINS NUNES DE CARVALHO

Sob a Orientação da Professora
Katia Cilene Tabai

e
Coorientação das Professoras
Elaine Cristina de Souza Lima
Fernanda Travassos de Castro

Dissertação submetida como
requisito parcial para obtenção do
grau de **Mestra** no Programa de Pós-
Graduação em Práticas em
Desenvolvimento Sustentável.

Seropédica, RJ
Março de 2024

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Biblioteca Central / Seção de Processamento Técnico

Ficha catalográfica elaborada
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

C331p Carvalho, Natália Pains Nunes, 1990-
Programa Nacional de Alimentação Escolar: desafios e
implicações na segurança alimentar e nutricional dos
escolares do Colégio Técnico da Universidade Rural - CTUR
/ Natália Pains Nunes Carvalho. - Seropédica-RJ, 2024.
200 f.: il.

Orientadora: Katia Cilene Tabai. Coorientadoras:
Fernanda Travassos de Castro.
Elaine Cristina de Souza Lima.

Dissertação (Mestrado). -- Universidade Federal
Rural do Rio de Janeiro, Programa de Pós-Graduação em
Práticas em Desenvolvimento Sustentável, 2024.

1. Alimentação escolar. 2. Educação alimentar e
nutricional. 3. Políticas públicas. I. Tabai, Katia
Cilene, 1970-, orient. II. Castro, Fernanda Travassos de,
1979-, coorient. III Lima, Elaine Cristina de Souza, 1986-
, coorient. IV Universidade Federal Rural do Rio de
Janeiro. Programa de Pós-Graduação em Práticas em
Desenvolvimento Sustentável. V. Título.

É permitida a cópia parcial ou total desta dissertação, desde que seja citada a fonte.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PRÁTICAS EM DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

NATÁLIA PAINS NUNES DE CARVALHO

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de **Mestra** no Programa de Pós-Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável.

DISSERTAÇÃO APROVADA EM: 26/03/2024

Katia Cilene Tabai. Dra. UFRRJ (Orientadora)

Hugo Hermsdorff das Neves. Dr. UFRRJ

Alessandra da Silva Pereira. Dra. UNIRIO

(Assinado digitalmente em 01/10/2024 15:25)

HUGO HERMSDORFF DAS NEVES
ENGENHEIRO AGRONOMO CTUR (12.28.01.30)
Matrícula: 1851558

(Assinado digitalmente em 30/09/2024 17:55)

KATIA CILENE TABAI
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR DepthHOT (12.28.01.00.00.00.10)
Matrícula: 2333157

(Assinado digitalmente em 09/10/2024 13:37)

ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA
ASSINANTE EXTERNO CPF:092.122.907-01

Visualize o documento original em <https://sipac.ufrrj.br/public/documentos/index.jsp>
informando seu número: **257**, ano: **2024**, tipo: **ATA DE DEFESA DE TESE**, data de
emissão: **30/09/2024** e o código de verificação: **b3a25a9f16**

La mujer sin rostro

Hay una mujer campesina
sin rostro, sin nombre
que alimenta al mundo.
Que renace cada mañana
en Uganda, Myanmar
Colombia o Palestina.
Lleva tatuado su nombre
en los caños de sus manos,
está desnuda
cubierta de semilla rojas
negras, amarillas y blancas.
No le interesa las ODS, el CSA
o cientos de siglas.
Mujer sin tierra
pintada de colores,
ella es bambú
humo de hojarasca,
ella es nube, agua,
Mujer árbol,
mujer planta
mujer de fuego.
La mujer sin rostro
es asesinada mil veces
en México, Argentina
Nigeria y toda Europa,
pero renace en Brasil, en Honduras
o en Sierra Leona.
Tiene mil alientos
es campesina, pescadora,
urbana, arcoíris,
alimenta al mundo de frijoles,
maíz, arroz, yuca.
Ella lucha por la tierra
el agua, por la vida y el
territorio.
La mujer sin rostro
tiene rostro y tiene nombre.

Maniguetigdinapi Jorge Stanley Icaza

Pueblo Kuna. República de Panamá, 2018

Dedico este trabalho à memória dos meus pais,
Elisa Maria e Orando de Carvalho,
que partiram antes de testemunharem este momento
e mesmo a conclusão da minha graduação.
Embora não tenham compartilhado comigo
as alegrias e desafios dessa trajetória,
foram eles que, com muito trabalho,
construíram as bases que me guiaram até aqui.

AGRADECIMENTOS

Agradeço profundamente a todas as pessoas que contribuíram para a realização desta dissertação, possibilitando a concretização deste trabalho significativo em minha trajetória acadêmica e profissional.

Em especial, expresso minha imensa gratidão à minha orientadora, Katia Cilene Tabai, por sua orientação inestimável, paciência e apoio durante todo o processo, desde o ingresso no mestrado, passando pela concepção do projeto, a pesquisa e a escrita. Seu vasto conhecimento e sabedoria foram fundamentais para o meu crescimento acadêmico e pessoal. Além disso, sua empatia e orientações foram essenciais para que eu superasse os desafios e concluísse o trabalho, sempre me estimulando e trazendo clareza sobre as melhores decisões e encaminhamentos.

Da mesma forma, agradeço profundamente à minha coorientadora, Fernanda Travassos de Castro, que me acolheu no CTUR e em suas aulas, permitindo que eu tivesse acesso aos dados que fundamentaram esta dissertação. Parabênzelo pelo excelente trabalho desenvolvido no CTUR. Agradeço também por seu apoio e paciência durante toda essa trajetória; sua expertise, insights e orientações enriqueceram a pesquisa e me conduziram à concretização deste estudo.

Expresso também minha gratidão à minha coorientadora, Elaine Cristina de Souza Lima, por sua paciência, apoio e motivação, que foram fundamentais para o desenvolvimento deste trabalho. Suas orientações e ideias me ajudaram a encontrar direção e calma nos momentos de incerteza e medo.

Agradeço especialmente à Professora Adriana Andrade, que gentilmente dedicou seu tempo e conhecimento à realização dos testes estatísticos essenciais para a fundamentação deste trabalho. Sua contribuição não apenas enriqueceu a pesquisa, mas também evidenciou os benefícios das boas parcerias acadêmicas, especialmente as interdisciplinares.

Aos membros da banca de defesa da dissertação, representados por Alessandra Silva Pereira e Hugo Hermsdorff das Neves, agradeço pelas contribuições valiosas e correções, que foram fundamentais para alcançar a excelência na escrita deste trabalho.

Minha profunda gratidão a todos que permaneceram ao meu lado, guiando-me com compreensão e habilidade nos momentos de dificuldade. Sem a confiança e dedicação de vocês, eu não teria alcançado este marco. Obrigada por acreditarem em mim e por serem tão comprometidas e sábias em suas orientações.

Agradeço também a Amanda Spacca Rodella, Davi Carlos Nascimento, Marcia Luiza de Oliveira Albuquerque Souza e Milena Matteini dos Santos, discentes do Programa de Iniciação Científica PIBIC (CNPq) pela UFRRJ, cuja colaboração, entusiasmo e dedicação foram fundamentais para o desenvolvimento deste estudo. O comprometimento de vocês é inspirador.

Sou grata ao CTUR/UFRRJ por permitir que eu conduzisse a pesquisa em suas instalações e por disponibilizar o colégio como tema deste estudo. Espero que esta pesquisa contribua para que a instituição supere os desafios relacionados à alimentação dos estudantes, reconhecendo seu empenho em garantir uma formação de qualidade.

Aos alunos do colégio, agradeço a participação e envolvimento que garantiram ampla adesão à pesquisa. A partir das experiências e perspectivas compartilhadas, foi possível realizar análises aprofundadas e alcançar os objetivos deste trabalho. Espero sinceramente que a pesquisa contribua para garantir o acesso à alimentação adequada e saudável no ambiente escolar. Agradeço também aos responsáveis que participaram da pesquisa de forma generosa. Sua colaboração foi essencial para ampliar a compreensão do estudo.

Agradeço à Ellen Bilheiro Bragança Wittmann pela colaboração, especialmente pelo apoio nos agendamentos e nas entrevistas com os gestores do CTUR e da UFRRJ.

Agradeço ao meu irmão, Orando Junior, à minha cunhada-irmã, Isnayara Lima, e ao meu sobrinho-afilhado, Lucca de Carvalho. A presença de vocês me conecta às minhas raízes e aos meus valores mais profundos.

Agradeço à Eleessadra, terapeuta e amiga, cuja habilidade profissional foi essencial para que eu me mantivesse equilibrada nos momentos mais críticos. Sou grata pelo carinho e motivação.

Agradeço também ao meu companheiro, Leandro, pelo apoio emocional, cuidado e carinho. Obrigada por compartilhar comigo experiências que contribuíram para o meu desenvolvimento e por manter a inspiração ao longo dessa jornada.

Agradeço às amigas que me inspiraram e apoiaram tanto pessoal quanto profissionalmente. Àquelas que colaboraram diretamente com este estudo: Lorena Rodrigues, que auxiliou na revisão da ação civil pública, e Natália Palazzo, que contribuiu com questões contábeis. E às que sempre me impulsionaram: Bibiana Arantes, Vanessa Daufenback e Heloene Siqueira.

Por fim, agradeço a todos que, de forma direta ou indireta, contribuíram para a realização deste trabalho. Cada palavra de incentivo e cada gesto de apoio foram fundamentais para que eu superasse os desafios desta caminhada.

O presente trabalho foi realizado com apoio da coordenação de aperfeiçoamento de pessoal de nível superior - Brasil (CAPES) - código de financiamento 001.

RESUMO

CARVALHO, Natália Pains Nunes. **Programa Nacional de Alimentação Escolar: desafios e implicações na segurança alimentar e nutricional dos escolares do Colégio Técnico da Universidade Rural - CTUR**. 2024. 200 p. Dissertação (Mestrado em Práticas em Desenvolvimento Sustentável). Instituto de Florestas, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, 2024.

Este estudo, realizado no Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR) em Seropédica, Baixada Fluminense, visou promover a soberania e a segurança alimentar e nutricional dos alunos, analisando políticas alimentares, práticas de consumo, percepções dos responsáveis e ações de educação nutricional. Trata-se de um estudo transversal, descritivo e de abordagem mista, derivado de projetos de pesquisa aprovados pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFRJ (Protocolos nº 705 e 797/2016). Foram utilizados dois questionários autoaplicáveis via *Google Forms*: um para os alunos e outro para os responsáveis, avaliando a caracterização socioeconômica, hábitos alimentares e percepções sobre a situação alimentar dos estudantes na escola. Os critérios de inclusão foram estar matriculado no CTUR e ser responsável por estudante matriculado, com consentimento pela assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A pesquisa alcançou 203 estudantes e 72 responsáveis. Foram coletados dados sobre os valores do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) transferidos para a UFRJ entre 2013 e 2024, e sobre a execução financeira nos sites do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e Portal da Transparência. Entrevistas semiestruturadas com gestores elucidaram a gestão dos recursos voltados a alimentação escolar. Apesar de o Colégio Técnico da Universidade Rural receber valores do PNAE desde 2013, desafios de conhecimento e infraestruturais impedem seu uso para oferta alimentar no ambiente escolar. A alimentação subsidiada pela Universidade Rural no Restaurante Universitário não é acessível para a maioria dos alunos devido a desafios logísticos. 51,7% dos alunos não frequentavam o restaurante, e 77% tinham dificuldade em se alimentar no colégio. 93% dos responsáveis consideram injusta a falta de alimentação escolar, pois nem todos podem financiar refeições nutritivas. A ausência de alimentação saudável comprometeu o papel da escola como rede de proteção, transformando-a em um território de vulnerabilidade à insegurança alimentar, especialmente para meninas, maiores de 18 anos e estudantes de baixa renda. A disciplina Alimentos e Bebidas 1, oferecida no quarto módulo do curso Técnico em Hospedagem, promoveu a Educação Alimentar e Nutricional. O “Projeto de Ações de Educação Alimentar e Nutricional”, em parceria com a Fundação *Be The Earth*, mitigou a insegurança alimentar dos estudantes e fortaleceu a agricultura familiar, adquirindo alimentos agroecológicos, que enriqueceram nutricionalmente as preparações elaboradas em aula. As lacunas nas ações de alimentação e nutrição identificados confirmaram que muitos alunos estão em insegurança alimentar e nutricional no Colégio Técnico da Rural. A situação exige uma solução urgente, um plano de ação baseado na governança participativa, que promova a integração das ações e otimize os recursos disponíveis, para garantir o direito à alimentação adequada e sustentável, essencial para a promoção da saúde, educação e bem-estar dos alunos.

Palavras-Chave: Alimentação escolar. Educação alimentar e nutricional. Políticas públicas.

ABSTRACT

CARVALHO, Natália Pains Nunes. **National School Feeding Program: challenge and implications for the food and nutritional security of students at the Technical College of the Rural University.** 2024. 200 p. Dissertation (Master in Practices in Sustainable Development). Forestry Institute, Federal Rural University of Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, Seropédica, RJ, 2024.

This study, carried out at the Technical College of the Rural University (CTUR) in Seropédica, Baixada Fluminense, aimed to promote the sovereignty and food and nutritional security of students by analyzing food policies, consumption practices, perceptions of those responsible and nutritional education actions. This is a cross-sectional, descriptive study with a mixed approach, derived from research projects approved by the UFRRJ Human Research Ethics Committee (Protocols No. 705 and 797/2016). Two self-administered questionnaires were used via Google Forms: one for the students and the other for their guardians, assessing socioeconomic characterization, eating habits and perceptions of the school's food situation. The inclusion criteria were being enrolled at CTUR and being responsible for an enrolled student, with consent by signing the Informed Consent Form. The survey reached 203 students and 72 guardians. Data was collected on the amounts of the National School Feeding Program (PNAE) transferred to the UFRRJ between 2013 and 2024, and on financial execution on the websites of the National Education Development Fund (FNDE) and the Transparency Portal. Semi-structured interviews with managers shed light on the management of food resources. Although the Technical College of the Rural University has been receiving PNAE funds since 2013, infrastructural challenges prevent it from being used to provide food in the school environment. The food subsidized by the Rural University at the University Restaurant is not accessible to most students due to logistical challenges. 51.7% of students did not go to the restaurant, and 77% found it difficult to eat at school. 93% of guardians consider the lack of school meals to be unfair, as not everyone can afford nutritious meals. The lack of healthy food has compromised the school's role as a safety net, turning it into a vulnerable area for food insecurity, especially for girls over 18 and low-income students. The subject Food and Beverage 1 (F&B1), offered in the fourth module of the Technical Course in Accommodation, promoted Food and Nutrition Education. The "Food and Nutrition Education Actions Project", in partnership with the Be The Earth Foundation, mitigated students' food insecurity and strengthened family farming by purchasing agroecological food. The gaps in food and nutrition actions identified confirmed that many students are food and nutrition insecure at the Rural Technical College. The situation requires an urgent solution, an action plan based on participatory governance, which promotes the integration of actions and optimizes available resources, to guarantee the right to adequate and sustainable food, which is essential for promoting students' health, education and well-being.

Keywords: School feeding. Food and nutrition education. Public policies.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Número de matrículas por nível de ensino no CTUR, Seropédica, 2017-2022.....	44
Tabela 2. Matrículas por turno no CTUR, Seropédica, 2017-2022.....	45
Tabela 3. Valores do PNAE e alunos atendidos no CTUR, Seropédica, 2013-2024.....	46
Tabela 4. Recursos do PNAE recebidos pela UFRRJ, Seropédica, 2013-2024.....	47
Tabela 5. Execução financeira do PNAE no âmbito do CTUR, Seropédica, 2014-2023.....	48
Tabela 6. Perfil sociodemográfico de estudantes do CTUR - pesquisa <i>online</i> , Seropédica, 2023.....	53
Tabela 7. Associação entre gênero e trajetória escolar de estudantes do CTUR, Seropédica, 2023.....	54
Tabela 8. Associação entre idades e trajetória escolar de estudantes do CTUR, Seropédica, 2023.....	54
Tabela 9. Percepções e hábitos alimentares de estudantes do CTUR, Seropédica, 2023.....	55
Tabela 10. Associação entre percepções e hábitos alimentares por gênero de estudantes do CTUR, Seropédica, 2023.....	56
Tabela 11. Associação entre percepções e hábitos alimentares de estudantes do CTUR por faixa etária, Seropédica, 2023.....	57
Tabela 12. Associação entre percepções e hábitos alimentares por faixa de renda familiar de estudantes do CTUR, Seropédica, 2023	58
Tabela 13. Impactos da ausência de refeições escolares segundo estudantes do CTUR. Seropédica, 2023.....	59
Tabela 14. Características socioeconômicas dos responsáveis – pesquisa <i>online</i> , Seropédica, 2023.....	82

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Café da manhã ofertado como culminância da etapa de divulgação da pesquisa <i>online</i> , Seropédica, 2023	35
Figura 2. Parte interna destinada ao armazenamento e aquecimento de marmitas.	38
Figura 3. Quiosque de convivência “Professor Luiz Alberto Timotheo da Rocha”.	38
Figura 4. Trajeto entre o CTUR e o restaurante universitário da UFRRJ.....	41
Figura 5. Trechos do trajeto entre o CTUR e o restaurante universitário da UFRRJ.....	41
Figura 6. Trecho 3 do trajeto entre o CTUR e o restaurante universitário da UFRRJ.....	42
Figura 7. Nuvem de palavras - dificuldades para se alimentar no CTUR.....	60
Figura 8. Frequência dos itens adquiridos por alunos do CTUR	61
Figura 9. Pontos de comercialização de alimentos no entorno do CTUR.....	62
Figura 10. Você conhece o Programa Nacional de Alimentação Escolar?	64
Figura 11. Café com conversa sobre sistemas alimentares. Seropédica, 2022.....	100
Figura 12. Grupo de alunos e professoras em visita à FAF Rural e piquenique, no prédio central da UFRRJ, Seropédica, 2023.	102
Figura 13. Grupo de alunos e professora em visita à Fazendinha Agroecológica, Seropédica, 2023.....	102
Figura 14. Visita aos espaços de produção vegetal e animal do CTUR.Seropédica, 2023...	103
Figura 15. Aula prática de A&B1, alunos degustando em grupo preparações do menu elaborado Seropédica, 2023.....	105
Figura 16. Coxinha de batata doce com recheio de jaca, preparada durante aula prática de A&B1. Seropédica, 2022.....	107
Figura 17. Preparações elaboradas nas aulas práticas de A&B1 do Curso Técnico em Hospedagem do CTUR. a) Bobó de Abóbora +Arroz de Coco; b) Feijoada + Arroz branco; c) Escondidinho de bacalhau + Salada de arroz; d) Arroz com nozes + Carne com Aligot; e) Arroz com cogumelos + Frango ao curry; f) Arroz negro com amendoim tostado + Frango com molho de laranja; g) Creme de milho com quiabo e barriga de porco; h) Feijão Tropeiro + Couve Mineira; i) Arroz verde + Ovo poché; j) Salada maravilha (alface, chicória coentro selvagem, jambu, quinoa, linhaça); k) Risoto de limão galego + Filé de merluza com molho de coentro e salsa; l) Creme de abóbora com chuchu e Shimeji.	109
Figura 18. Preparações elaboradas nas aulas práticas de A&B1 do Curso Técnico em Hospedagem do CTUR a) Bolinho de feijoada com ora-pro-nobis; b) Couve à mineira com taioba e mostarda; c) Salada de Quinoa com João Gomes; d) Salada de manga, folhas de cenoura e gorgonzola com molho mostarda e mel; e) Bruchetta de gorgonzola com pão de fermentação natural; f) Crostata de tapioca com sementes de linhaça e gergelim + g) Guacamole; Cheesecake de laranja Kinkan; h) Tiramisu; i) Pudim de laranja; j) Mousse de chocolate com especiarias; k) Arroz doce indiano ou Kheer; l) Torta de maçã verde com sorvete; m) Quindão; n) Panna Cotta com geléia artesanal de manga; o) Banoffe; p) Sorvete de banana com calda de goiabada e crumble de amendoim.....	110

LISTA DE QUADROS

Quadro 1. Relação de escolas técnicas vinculadas às universidades federais pertencentes a rede federal de educação profissional, científica e tecnológica.....	12
---	----

LISTA DE ABREVIACÕES E SÍMBOLOS

ABESO Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica
ABRANDH Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos
CAE Conselho de Alimentação Escolar
CAISAN Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional
CECANE Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar
CME Campanha de Merenda Escolar
CNA Comissão Nacional de Alimentação
COMEP Comitê de Ética em Pesquisa
CONSEA Conselho Nacional de Segurança Alimentar
CONSEA-RJ Conselho de Segurança Alimentar do Estado do Rio de Janeiro
COVID-19 Corona vírus Disease
CPF Cadastro de Pessoa Física
CTUR Colégio Técnico da Universidade Federal Rural
DAE Divisão de Assuntos Estudantis
DHAA Direito Humano a Alimentação Adequada
EAN Educação Alimentar e Nutricional
EMBRAPA Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
FAE Fundação de Assistência ao Educando
FAO Food and Agriculture Organization of the United Nations
FNDE Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
IBGE Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDH Índice de Desenvolvimento Humano
IFPI Instituto Federal do Piauí
INAN Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição
INEP Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
LOSAN Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
MEC Ministério da Educação
ODS Objetivos de Desenvolvimento Sustentável
OMS Organização Mundial da Saúde
ONU Organização das Nações Unidas
PAA Programa de Aquisição de Alimentos
PNAD Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio
PNAE Programa Nacional de Alimentação Escolar

PNAN Política Nacional de Alimentação e Nutrição
PNSAN Programa Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PNP Plataforma Nilo Peçanha
POF Pesquisa de Orçamentos Familiares
PRONAN Programa Nacional de Alimentação e Nutrição
RU Restaurante Universitário
SAN Segurança Alimentar e Nutricional
SAPS Serviço de Alimentação da Previdência Social
SIAFI Sistema Integrado de Administração Financeira
SIPAC Sistema Integrado de Patrimônio, administração e Contratos
SISAN Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
SSAN Soberania, Segurança Alimentar e Nutricional
TCU Tribunal de Contas da União
TRF2 Tribunal Regional Federal da 2ª Região
UFRRJ Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
UNICEF Fundo das Nações Unidas para a Infância

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	1
1.1 Referências Bibliográficas.....	2
2 CAPÍTULO I REVISÃO DE LITERATURA.....	5
2.1 Resumo	6
2.2 Abstract.....	7
2.1 Histórico do Programa Nacional de Alimentação Escolar	8
2.2 Políticas Públicas Intersetoriais de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.....	10
2.3 Caracterização da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e das Escolas Técnicas Vinculadas às Universidades Federais	11
2.4 O Programa Nacional de Alimentação Escolar na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e Escolas Federais	13
2.5 A Educação Alimentar e Nutricional como Estratégia de Apoio a SSAN e de Realização Plena do DHAA.....	15
2.6 Referências Bibliográficas.....	18
3 CAPÍTULO II DESAFIOS NA GESTÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: ANÁLISE DA OFERTA ALIMENTAR E DO COMPORTAMENTO DE CONSUMO NO COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE RURAL.....	27
3.1 Resumo	28
3.2 Abstract.....	29
3.3 Introdução.....	30
3.4 Materiais e Métodos	32
3.4.1 Aspectos éticos da pesquisa.....	32
3.4.2 Universo da pesquisa	32
3.4.3 Coleta de dados.....	32
3.4.3.1 Revisão da literatura	32
3.4.3.2 Observação participante	33
3.4.3.3 Análise de dados secundários	33
3.4.3.4 Questionário <i>online</i>	34
3.4.3.5 Entrevista	35
3.4.4 Análise de dados.....	35
3.5 Resultados e Discussão.....	37
3.5.1 Contextualização do Colégio Técnico da Universidade Rural – CTUR	37
3.5.1.1 Infraestrutura	37
3.5.1.2 Fiscalização e a garantia do direito à alimentação escolar	39
3.5.2 Corpo docente e modalidades de ensino.....	44
3.5.3 Gestão do PNAE no âmbito do CTUR.....	45
3.5.6 Perfil dos estudantes participantes da pesquisa <i>online</i>	52
3.5.7 Perspectivas e estratégias dos estudantes frente a alimentação escolar no Colégio Técnico da Universidade Rural	55
3.5.8 Impactos da falta de refeições escolares no CTUR	58
3.6 Considerações Finais	66
3.7 Referências Bibliográficas.....	68

4 CAPÍTULO III INSEGURANÇA ALIMENTAR: ESTRATÉGIAS ADOTADAS PELOS ESTUDANTES DO COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE RURAL (CTUR) E A PERCEPÇÃO DOS RESPONSÁVEIS PELOS ALUNOS SOBRE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.....	76
4.1 Resumo	77
4.2 Abstract.....	78
4.3 Introdução	79
4.4 Materiais e Métodos	80
4.4.1 Aspectos éticos da pesquisa.....	80
4.4.2 Universo da pesquisa	80
4.4.3 Coleta de dados.....	80
4.4.4 Análise de dados.....	80
4.5 Resultados e Discussão.....	82
4.6 Considerações Finais	89
4.7 Referências Bibliográficas.....	90
 5 CAPÍTULO IV RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE AS AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO.....	 93
5.1 Resumo	94
5.2 Abstract.....	95
5.3 Introdução	96
5.4 Materiais e Métodos	97
5.4.1 Aspectos éticos da pesquisa.....	97
5.4.2 Universo da pesquisa	97
5.4.3 Coleta de dados.....	97
5.5 Resultados e Discussão.....	98
5.5.1 Caracterização da Disciplina Alimentos e Bebidas 1- Cozinha no âmbito do Curso Técnico em Hospedagem do CTUR.....	98
5.5.2 Ações agroambientais para a promoção da alimentação saudável no ambiente escolar	98
5.5.3 Conversando sobre o sistema alimentar e suas múltiplas dimensões a partir da noção de sustentabilidade	100
5.5.4 Habilidades culinárias	104
5.5.5 Os alimentos, a alimentação e a culinária como ferramenta de educação alimentar e nutricional.....	106
5.6 Considerações Finais	111
5.7 Referências Bibliográficas.....	112
 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS (GERAL).....	 116
 APÊNDICES	 118
A. Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).....	118
B. Convite e Divulgação do <i>link</i> de Acesso ao Formulário da Pesquisa <i>online</i> com os Estudantes do CTUR.	119
C. Questionário da Pesquisa <i>Online</i> com os Estudantes do CTUR.....	120
D. Questionário da Pesquisa <i>Online</i> com os Responsáveis de Estudantes do CTUR	132
E. Roteiro para Entrevista com os Gestores do CTUR.....	139
F. Roteiro para Entrevista com os Gestores da UFRRJ.....	140
G. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023	141
H. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023	158

I. Trabalho Publicado na <i>International Conference On Sustainable Development</i> , 2023 (ICSD, 2023)	175
J. Trabalho Publicado no 12º Congresso Brasileiro de Agroecologia, 2023 (12º CBA)	177
L. Trabalho Publicado na <i>International Conference On Sustainable Development</i> , 2024 (ICSD, 2024)	184
M. Trabalho Publicado na <i>International Conference On Sustainable Development</i> , 2024 (ICSD, 2024)	187
N. Trabalho Publicado no VI Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (6º ENPSSAN)	189
ANEXOS	197
A. Parecer do Comitê de Ética sobre o Projeto de Pesquisa Intitulado “Segurança alimentar: a intersectorialidade no Brasil”	197
B. Parecer do Comitê de Ética sobre o Projeto de Pesquisa Intitulado “Análise da relação entre hábitos alimentares de alunos do CTUR e preparação das aulas de A & B fatores socioeconômicos”	198
C. Registro Fotográfico Durante a Entrevista com o Reitor da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), 2024	199
D. Premiação de Trabalho Durante a XI Reunião Anual de Iniciação Científica, 2024	200

1 INTRODUÇÃO

As crises globais contemporâneas têm revelado a fragilidade dos avanços na erradicação da pobreza, da fome e na redução das desigualdades. No Brasil a pandemia da Covid-19, combinada com uma crise política e econômica, tornaram a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) um desafio ainda mais urgente (Guilherme; Carvalho; Tabai, 2021). A SAN, conforme estabelecido pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), é definida como o direito humano ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer a capacidade de acessar outras necessidades essenciais, deve ser sustentável e respeitar a diversidade cultural (Brasil, 2006).

Fatores como a precarização das relações de trabalho e o aumento dos preços dos alimentos, principalmente os *in natura* têm afetado a capacidade das pessoas de acessar alimentos saudáveis e culturalmente referenciados intensificando um problema estrutural da sociedade brasileira, a Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN) (Guilherme; Carvalho; Tabai, 2021). A IAN ocorre quando as pessoas não têm acesso físico, social e econômico a alimentos suficientes, seguros e nutritivos para atender às suas necessidades para uma vida ativa e saudável. A IAN é reconhecida como um determinante social essencial da saúde (FAO, 2021).

No Brasil, o direito à alimentação adequada é garantido pelo artigo 6º da Constituição Federal de 1988, que incluiu o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Esse direito abrange estar livre da fome e da má nutrição, e o acesso econômico e físico a alimentos e recursos para garantir a SAN de forma contínua (Brasil, 2010). A LOSAN e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) reconhecem o DHAA e a soberania alimentar, que são o direito dos povos de definirem suas próprias políticas e estratégias de produção, distribuição e consumo de alimentos, promovendo ações intersetoriais para combater a IAN (Brasil, 2006; ABRANDH, 2013). De acordo com Tabai (2018), a intersetorialidade nas políticas de saúde e alimentação apoia a melhoria das condições de vida da população e, consequentemente, o aumento da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN).

Pesquisas recentes, como o Inquérito de Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia e a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua, evidenciam que as violações ao DHAA, um elemento fundamental do desenvolvimento sustentável, continuam sendo exacerbadas por desigualdades socioeconômicas e demográficas. Essas desigualdades atingem especialmente grupos vulneráveis, como famílias de baixa renda, lares com crianças e jovens, as mulheres e as populações rurais, periféricas, negras ou pardas (IBGE, 2024; Rede PENSSAN, 2022).

O Guia Alimentar para a População Brasileira é um instrumento orientador de ações de promoção da alimentação adequada e saudável, considerando as dimensões sociais, ambientais e econômicas das práticas alimentares. Ele incentiva o consumo de alimentos produzidos localmente, por produtores familiares de base agroecológica, visando a sustentabilidade e limitando o consumo de alimentos prontos para o consumo (ultraprocessados) (Brasil, 2014).

A promoção de sistemas alimentares saudáveis, sustentáveis e justos é um imperativo, aumentando a diversidade cultural e melhorando o acesso a alimentos nutritivos, conforme descrito por Banini e Tabai (2022). Para alcançar esses objetivos, os governos devem implementar estratégias multissetoriais que promovam, democracia e autonomia alimentar além de maior controle social sobre os circuitos alimentares, como facilitar o acesso aos mercados para agricultores familiares (CONSEA, 2023a).

Nesse cenário, programas de proteção social, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e os Programas de Alimentação Escolar (PAEs) sustentáveis, emergem como exemplos de políticas públicas intersetoriais com abordagens locais que visam a redução das desigualdades sociais e criam um círculo virtuoso de desenvolvimento, onde a melhoria da

nutrição e a redução da pobreza se reforçam mutuamente, apoiando a construção de sistemas alimentares sustentáveis (CONSEA, 2023a; IFPRI, 2024).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) destaca-se como uma estratégia de garantia do DHAA. Por meio da oferta de refeições baseadas em alimentos frescos e locais para estudantes durante o período escolar e ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) que incentivam a adoção de hábitos alimentares saudáveis e o autocuidado (Brasil, 2009; FNDE, 2020). Além disso, o PNAE contribui para a SSAN. Sua legislação, determina que no mínimo 30% dos recursos descentralizados pelo Governo Federal para as Entidades Executoras (municípios, estados e escolas federais) são destinados à compra públicas institucionais de produtos da Agricultura Familiar, priorizando alimentos orgânicos e agroecológicos, preferencialmente produzidos em assentamentos da reforma agrária, por indígenas, quilombolas ou por grupos liderados por mulheres (Brasil, 2009; 2023).

O Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) ressalta que os objetivos do PNAE e sua abrangência no país, alcançados por meio da Lei 11.947/2009, alinham-se ao SISAN. A implementação adequada do programa tem fortalecido as economias locais e o desenvolvimento rural (CONSEA, 2023b). Neves e Tabai (2020) afirmam que o PNAE adota uma abordagem integradora, onde a alimentação saudável fortalece práticas agrícolas sustentáveis, contribuindo para uma alimentação escolar mais humanizada, incrementando a renda familiar dos agricultores e assegura a comercialização direta, promovendo a vivência da SAN. Kroth, Geremia e Mussio (2021) destacam que o PNAE é um exemplo de Política Pública Saudável (PPS). As PPS são políticas que devem considerar a saúde como um fator central na formulação de suas estratégias, assumindo responsabilidade pelas consequências de suas decisões sobre a saúde da população, essas políticas são estratégias para confirmação de territórios de proteção social.

Este estudo se propôs a destacar a importância da sociedade civil organizada na defesa de políticas públicas voltadas para a segurança alimentar e nutricional, enfatizando o apoio ao PNAE. Também buscou-se evidenciar o papel do Estado como agente-chave no combate à fome e na redução da pobreza, ressaltando a necessidade de fortalecer as políticas sociais existentes.

O objetivo geral foi promover a soberania e a segurança alimentar e nutricional dos alunos do Colégio Técnico da Universidade Rural. Os objetivos específicos incluíram a avaliação do consumo alimentar dos escolares do CTUR e a análise das ações de Educação Alimentar e Nutricional implementadas pela instituição, bem como o fornecimento da alimentação escolar. Assim, por meio dos aspectos identificados que comprometem a alimentação escolar adequada no ambiente do CTUR, foram propostas estratégias que garantissem o acesso ao direito a uma alimentação adequada e saudável, direcionadas para as demandas discentes do colégio.

A sistematização e caracterização das evidências produzidas até o momento servem, também, para que pesquisas futuras possam preencher as lacunas identificadas, de modo a contribuir para a efetiva inclusão da agricultura familiar nos programas de alimentação escolar. Além de evidenciar a colaboração do programa de alimentação escolar nas questões de educação alimentar e nutricional.

1.1 Referências Bibliográficas

ABRANDH - Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos. O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional. *In*: LEÃO, M. (org.). **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília, DF: ABRANDH, 2013. 263 p.

BANINI, T.; TABAI, K. C. Between salubridade and saudade. Food habits of Brazilians living in Italy. **Food Culture and Society**, v. 26, n. 2, p. 459-478, 2023. DOI: <https://doi.org/10.1080/15528014.2021.2012923>. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/15528014.2021.2012923>. Acesso em: 13 nov. 2023.

BRASIL. Emenda Constitucional nº 64, de 2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. **Diário Oficial da União**, Brasília – DF, 2010. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm. Acesso em: 15 jun. 2023.

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 discentes da educação básica; altera as Leis nº 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília – DF, 2009. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm. Acesso em: 24 out. 2023.

BRASIL. **Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023**. Altera o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para incluir grupos formais e informais de mulheres da agricultura familiar entre aqueles com prioridade na aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para estabelecer que pelo menos 50% (cinquenta por cento) da venda da família será feita no nome da mulher. Brasília – DF, 2023. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2023/lei/L14660.htm. Acesso em: 12 ago. 2023.

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. Brasília – DF, 2006. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm. Acesso em: 07 ago. 2024.

CONSEA - Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. pela Renovação do Compromisso com o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e Criação de uma Agenda Estratégica para a Governança Global dos Sistemas Alimentares. **6ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional Erradicar a fome e garantir direitos com Comida de Verdade, Democracia e Equidade**. Brasília – DF: CONSEA, 2023a. Disponível em: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://www.gov.br/secretaria-geral/pt-br/consea/conferencia/documento-base-da-6-cnsan-09-08-23_site.pdf. Acesso em: 08 jun. 2024.

CONSEA - Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Governança Democrática dos Sistemas Alimentares Para a Realização do Direito Humano à Alimentação Adequada: A Experiência do Brasil. **6ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional Erradicar a fome e garantir direitos com Comida de Verdade, Democracia e Equidade**. Brasília – DF: CONSEA, 2023b. Disponível em: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://www.gov.br/secretariageral/pt-br/consea/conferencia/documento-base-da-6-cnsan-09-08-23_site.pdf. Acesso em: 08 jun. 2024.

FAO - Organização Das Nações Unidas Para A Alimentação e Agricultura; IFAD - Fundo Internacional De Desenvolvimento Da Agricultura; UNICEF - Fundo Das Nações Unidas Para A Infância; WFP - Programa Mundial De Alimentos; WHO - Organização Mundial Da Saúde. **The State of Food Security and Nutrition in the World 2021**. Transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all. Roma: FAO, 2021.

FNDE - Fundo Nacional De Desenvolvimento Da Educação. **Resolução /CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos discentes da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília – DF: FNDE, 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-6-de-8-de-maio-de-2020-256309972>. Acesso em: 06 jun. 2023.

GUILHERME, R. A. M.; CARVALHO, E. P.; TABAI, K. C. O impacto da pandemia da Covid-19 na (in)segurança alimentar da população brasileira sob a ótica intercultural e interdisciplinar. **Faz. Ciência**, v. 23, p. 165-182, 2021. Disponível em: <https://e-revista.unioeste.br/index.php/fazciencia/article/view/27024>. Acesso em: 12 mar. 2023.

IBGE - Instituto Brasileiro De Geografia E Estatística. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua: segurança alimentar: 2023**. PNAD contínua: segurança alimentar: 2023. Rio de Janeiro – RJ, IBGE, 2024. 26 p.

IFPRI - International Food Policy Research Institute. **2024 Global Food Policy Report: Food Systems for Healthy Diets and Nutrition**. Washington – DC: IFPRI, 2024. 148 p. Disponível em: <https://hdl.handle.net/10568/141760>. Acesso em: 15 fev. 2024.

KROTH, D. C.; GEREMIA, D. S.; MUSSIO, B. R. Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma política pública saudável. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, n. 10, p. 4065-4076, 2021. DOI 10.1590/1413-812320202510.31762018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/7VCwpwHHvPb8KxQYdqBb35M/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 02 jan. 2024.

NEVES, D. C. G.; TABAI, K.A. Importância da Intersetorialidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar na Região Centro Sul Do Espírito Santo - Brasil. *In*: JUNIOR, H. R. (org.). **Fenomenologia e cultura: identidades e representações sociais** [recurso eletrônico]. Ponta Grossa, PR: Atena, 2020. cap. 8. p. 78-90. DOI 10.22533/at.ed.7802028058. Disponível em: <https://atenaeditora.com.br/catalogo/post/a-importancia-da-intersetorialidade-no-programa-nacional-de-alimentacao-escolar-na-regiao-centro-sul-do-espírito-santo-brasil#tabs-download>. Acesso em: 20 mai. 2024.

Rede PENSSAN - Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no contexto da pandemia da COVID-19 no Brasil: II VIGISAN - relatório final**. São Paulo: Fundação Friedrich Ebert, Rede PENSSAN, 2022. Disponível em: <https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf>. Acesso em: 04 abr. 2023.

TABAI, K. C. Políticas de segurança alimentar e saúde pública. *In*: SARTORIO, L. A. V. (org.). **Sustentabilidade: qualidade de vida, economia alternativa e educação**. 1. ed. Nova Iguaçu: Editora Entorno, 2018, v. 1, p. 137-156.

2 CAPÍTULO I

REVISÃO DE LITERATURA

2.1 Resumo

O Direito Humano à Alimentação Adequada é garantido pela Constituição Federal e pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil, com o objetivo de combater a insegurança alimentar e nutricional. No entanto, várias violações a esse direito persistem. Crises globais, como choques econômicos, mudanças climáticas, pandemias e conflitos, evidenciam a fragilidade dos avanços na erradicação da pobreza e da fome, ameaçando o acesso a alimentos adequados. A transformação dos sistemas agroalimentares é urgente para aumentar a resiliência a esses desafios e promover dietas saudáveis e sustentáveis. Governos devem adotar estratégias multissetoriais que favoreçam o controle social sobre os circuitos alimentares. Programas de Alimentação Escolar são importantes para reconfigurar os sistemas alimentares, priorizando abordagens locais e intersetoriais que promovam justiça e sustentabilidade. A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional estabelece uma gestão intersetorial e participativa, articulando governo e sociedade na implementação e monitoramento das políticas de Segurança Alimentar e Nutricional. Programas como o Programa Nacional de Alimentação Escolar e o Programa de Aquisição de Alimentos exemplificam como a mobilização social e a colaboração entre diferentes setores podem fortalecer a Soberania e Segurança Alimentar. O Programa Nacional de Alimentação Escolar promove igualdade de acesso e qualidade nas instituições de ensino. No entanto, a implementação da alimentação escolar enfrenta desafios legais, estruturais e organizacionais, impactando o acesso dos alunos a uma alimentação saudável. O ambiente escolar é crucial na formação de identidades alimentares e na adoção de padrões alimentares saudáveis. A Educação Alimentar e Nutricional dissemina conhecimentos sobre alimentação e nutrição, reforçando as políticas de Segurança Alimentar. O Estado deve apoiar a Agricultura Familiar e a agroecologia, promovendo políticas integradas de educação e saúde, e incentivando a participação da sociedade civil na vigilância e efetivação das leis. A abordagem holística do Guia Alimentar da População Brasileira considera a complexidade dos sistemas alimentares atuais, promovendo o consumo de alimentos *in natura*, especialmente os produzidos localmente. Segundo o Guia a promoção da alimentação saudável inclui a defesa da biodiversidade, o reconhecimento da herança cultural e o valor histórico dos alimentos. A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional enfatiza a necessidade de assegurar acesso regular a alimentos de qualidade, ligado à proteção da biodiversidade. A perda da biodiversidade afeta a soberania e a segurança alimentar e nutricional, especialmente em comunidades vulneráveis. Tradicionalmente, o conhecimento local e as práticas culinárias garantem dietas nutritivas que respeitam as identidades culturais. A promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil requer uma abordagem integrada e colaborativa, onde a intersetorialidade, a mobilização social e o respeito à diversidade cultural são fundamentais para garantir acesso a alimentação saudável de forma sustentável e justa. Os Programas de Alimentação Escolar servem como resposta imediata à insegurança alimentar e como catalisadores para transformações sociais e nutricionais mais amplas, fortalecendo a capacidade das comunidades de enfrentar os desafios contemporâneos.

Palavras-Chave: Direito Humano à Alimentação Adequada. Segurança Alimentar e Nutricional. Participação Social.

2.2 Abstract

The Human Right to Adequate Food is guaranteed by the Federal Constitution and the Organic Law on Food and Nutritional Security in Brazil, with the aim of combating food insecurity. However, various violations of this right persist. Global crises, such as economic shocks, climate change, pandemics and conflicts, highlight the fragility of progress in eradicating poverty and hunger, threatening access to adequate food. The transformation of agri-food systems is urgently needed to increase resilience to these challenges and promote healthy and sustainable diets. Governments must adopt multisectoral strategies that favor social control over food circuits. School feeding programs are important for reconfiguring food systems, prioritizing local and intersectoral approaches that promote justice and sustainability. The Organic Law on Food and Nutrition Security establishes intersectoral and participatory management, linking government and society in the implementation and monitoring of Food and Nutrition Security policies. Programs such as the National School Feeding Program (PNAE) and the Food Acquisition Program exemplify how social mobilization and collaboration between different sectors can strengthen Food Sovereignty and Security. The National School Feeding Program promotes equal access and quality in educational institutions. However, the implementation of school meals faces legal, structural and organizational challenges, impacting on students' access to healthy food. The school environment is crucial in the formation of food identities and the adoption of healthy eating patterns. Food and Nutrition Education disseminates knowledge about food and nutrition, reinforcing Food Security policies. The state must support family farming and agroecology, promote integrated education and health policies, and encourage the participation of civil society in monitoring and enforcing laws. The holistic approach of the Food Guide for the Brazilian Population considers the complexity of current food systems, promoting the consumption of fresh foods, especially those produced locally. According to the Guide, the promotion of healthy eating includes the defense of biodiversity, the recognition of cultural heritage and the historical value of food. The Organic Law on Food and Nutrition Security emphasizes the need to ensure regular access to quality food, linked to the protection of biodiversity. The loss of biodiversity affects food and nutrition, sovereignty and security, especially in vulnerable communities. Traditionally, local knowledge and culinary practices guarantee nutritious diets that respect cultural identities. Promoting the Human Right to Adequate Food in Brazil requires an integrated and collaborative approach, where intersectionality, social mobilization and respect for cultural diversity are fundamental to guaranteeing access to healthy food in a sustainable and fair manner. School Feeding Programs serve as an immediate response to food insecurity and as catalysts for broader social and nutritional transformations, strengthening the capacity of communities to face contemporary challenges.

Keywords: Human Right to Adequate Food. Food and Nutritional Security. Social Participation.

2.1 Histórico do Programa Nacional de Alimentação Escolar

A história da mais antiga política de garantia do direito à alimentação origina-se com base em diversos exemplos de experiências marcadas por baixo grau de institucionalização e pouca efetividade. As primeiras iniciativas de criação de um programa público de alimentação escolar, ocorreram no início da década de 40, quando o então Instituto de Nutrição defendia a proposta do Governo Federal de oferecer alimentação ao escolar. Em 1945 foi instalada a Comissão Nacional de Alimentação, cuja função era estudar o estado nutricional dos brasileiros. No mesmo ano terminava a Segunda Guerra Mundial, então era preciso encontrar novos mercados para os desidratados que faziam parte do cardápio do Exército (Alvarez, 2022).

Na década de 1950, o Plano Nacional de Alimentação e Nutrição, denominado “Conjuntura Alimentar e o Problema da Nutrição no Brasil”, estruturou pela primeira vez um programa nacional de merenda escolar sob responsabilidade pública. Esse plano incluía ações de assistência alimentar e nutricional para trabalhadores, gestantes, nutrízes, crianças menores de cinco anos e escolares. Embora muitos programas não tenham perdurado, o Programa de Alimentação Escolar sobreviveu. Os acordos de cooperação internacional que surgiram a partir daí impulsionaram, em 1955, a Campanha de Merenda Escolar, subordinada ao Ministério da Educação. Na ocasião, foram celebrados convênios diretamente com o Fundo Internacional de Socorro à Infância, atualmente, conhecido como Fundo das nações Unidas Para a Infância (UNICEF). Estes se encarregavam de distribuir leite em pó, margarina e cápsulas de vitaminas a crianças, nutrízes e gestantes, além de outras iniciativas de assistência infantil, como melhoria de hospitais, vacinas e campanhas de educação e saúde para mães.

Com a intenção de centralizar e nacionalizar a aquisição e distribuição de alimentos em 1956, a CME mudou de nome para Campanha Nacional de Merenda Escolar. Na década de 1960, foram criados programas de origem americana, a saber: Alimentos para a Paz, patrocinado pela *United States Agency for International Development*; o Programa de Alimentos para o Desenvolvimento, destinado às populações carentes e a estudantes e o Programa Mundial de Alimentos (FAO), vinculado à Organização das Nações Unidas (ONU), que foi o responsável por fornecer, quase que de forma unânime, os insumos alimentares aos estudantes brasileiros (Nogueira, 2019).

Apenas em 1979 passou a denominar-se Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Nesse período, o país precisou repensar a estratégia de abastecimento da alimentação escolar. Assim, o setor agrícola percebeu a oportunidade para a venda institucional centralizada no governo federal fazendo *lobby* para que isso virasse realidade por meio da Associação Brasileira de Alimentação Escolar e da Associação Brasileira de Indústrias de Alimentação. No final da década, quatro empresas somavam mais de 70% do total de aquisições de alimentos. Na prática o fornecimento de alimentos para as escolas era como um cartel (Silva, 2019).

Depois de outorgada a Constituição Federal de 1988, o direito à alimentação escolar ficou garantido para todos os estudantes do ensino básico (Brasil, 1988). Com o advento da década de 1990, o modo e evolução da gestão da alimentação escolar foram alterados, tendo sido determinante para o fortalecimento do PNAE em relação ao planejamento do programa em e a forma de aquisição de alimentos. De sua criação até 1993, a execução do programa deu-se de forma centralizada. Nesse ano, com a criação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), o princípio da descentralização voltou a se fortalecer. Em 1994, a descentralização dos recursos para execução do programa foi instituída por meio da Lei 8.913, mediante celebração de convênios com os municípios e com o envolvimento das secretarias de Educação dos estados e do Distrito Federal. A lei também instituiu a obrigatoriedade de instalação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) nas unidades federativas, para receber os recursos do programa (Nogueira; Esperança; Villar, 2019). Neste período ocorreu, também, a redução ou exclusão de certos alimentos do cardápio das refeições escolares, alimentos estes

formulados e desidratados de baixo valor nutritivo, que exigiam pouco tempo de pré-preparo. No ano de 1998, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) passou a gerenciar o programa e, em 2001, foi tornada obrigatória a reserva de pelo menos 70% dos recursos do fundo para aquisição de gêneros básicos, respeitando os hábitos alimentares regionais, a disponibilidade agrícola da região e a promoção do desenvolvimento da economia local. Para sistematizar a aquisição dos alimentos, a Resolução nº 15/2003 do FNDE estabeleceu os critérios e as formas de transferência de recursos do PNAE, e determinou a lista de alimentos básicos a serem utilizados na elaboração dos cardápios escolares (Lobo; Fachine, 2021).

Uma conquista, a partir de 2006, foi a exigência da presença do nutricionista como responsável técnico/a pelo programa, bem como do quadro técnico composto por esses profissionais em todas as entidades executoras, o que permitiu uma melhoria significativa na qualidade do PNAE quanto ao alcance de seu objetivo (Brasil, 2006). Outro marco, no mesmo ano, foi o estabelecimento de parceria do FNDE com as instituições federais de ensino superior, culminando na criação dos Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANES). São unidades de referência e apoio constituídas para desenvolver ações e projetos de interesse e necessidade do PNAE, com estrutura e equipe para execução das atividades de extensão, pesquisa e ensino. Inclui-se aí a capacitação dos atores sociais envolvidos no programa (Lobo; Fachine, 2021). Outra conquista foi a promulgação da emenda Constitucional nº 64/2010, que incluiu no artigo 6º, da Constituição Federal de 1988, a alimentação como um dos direitos sociais. Com isso, o programa estendeu sua cobertura, passou a atender o ensino médio e a educação de jovens e adultos (Brasil, 2008). Em 2013, foram incluídos, também, os alunos da Educação de Jovens e Adultos, alunos que frequentam o Atendimento Educacional Especializado – AEE e aqueles matriculados em escolas de tempo integral (Lima *et al.*, 2023).

A sanção da Lei 11.947, é considerada um dos maiores avanços do PNAE. Esse novo arcabouço acarretou uma remodelação da sistemática de implementação do PNAE no território nacional, reforçando seu caráter intersetorial (Brasil, 2009). A transformação do PNAE em um programa de alimentação escolar vinculado à agricultura local, colocou o Brasil no lugar de pioneiro, num contexto de uma crescente atenção internacional com relação a agricultura, saúde e nutrição (Silva, 2019).

A promulgação da Resolução nº 06, em 2020, pelo FNDE atualizou a regulamentação do atendimento a alimentação escolar, trouxe para o PNAE conceitos mais alinhados, como o incentivo ao maior consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, e a redução de alimentos processados e ultraprocessados, diretrizes vislumbradas no Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) e no Guia Alimentar Para Menores de Dois Anos (FNDE, 2020; Brasil, 2014).

Em 2023, os valores per capita foram reajustados, estes valores seguiam sem correção a seis anos e não supriam as perdas inflacionárias dos últimos 12 anos. Por este motivo, algumas entidades de representação da sociedade civil, como o Observatório da Alimentação Escolar (ÓAE) e a Associação Nacional de Pesquisa em Financiamento da Educação (FINEDUCA), se mobilizaram para elaborar uma “Nota técnica em defesa de reajustes nos valores per capita do Programa Nacional de Alimentação Escolar”. As reivindicações foram atendidas e em março de 2023 foram anunciados os reajustes percentuais entre 28% e 39%, para todas as modalidades de ensino que compõem o PNAE. Os valores por estudante foram definidos por meio da resolução do Conselho Deliberativo do FNDE (Lima *et al.*, 2023). Ainda em 2023, foi sancionada a Lei Nº 14.660, que altera o art. 14 da Lei nº 11.947/2009, para incluir grupos formais e informais de mulheres da agricultura familiar entre aqueles com prioridade na aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE e para estabelecer que pelo menos 50% da venda da família será feita no nome da mulher (Brasil, 2023).

2.2 Políticas Públicas Intersetoriais de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN)

No Brasil, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) foi institucionalizada como uma política de Estado a partir da promulgação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), Lei 11.346 de 2006. A LOSAN consagrou o conceito de SAN definido como a realização do direito humano ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e nutricionalmente adequados, que deve ser assegurado à população sem que comprometa o acesso às demais necessidades essenciais, e que seja sustentável e respeite a diversidade cultural (Brasil, 2006).

Este marco legal regulamentou as diretrizes para a implementação de políticas de SAN, e estabeleceu o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), que integra diferentes esferas de governo e setores da sociedade em um esforço coordenado para garantir o direito à alimentação adequada (Brasil, 2006).

Ao consagrar uma concepção intersetorial de SAN e apostar na participação social como princípio, a LOSAN instituiu um sistema público, de gestão intersetorial e participativa, que possibilita a articulação entre diferentes setores de governo, a colaboração entre os três níveis de poder e a integração de esforços entre Estado e sociedade para a implementação e execução das políticas de SAN e para o monitoramento da segurança alimentar e nutricional do país (Brasil, 2006).

Segundo Leite *et al.* (2023), durante o período de 1988 a 2016, a ampliação das políticas públicas voltadas à agricultura familiar e à segurança alimentar, foi caracterizada pelo reconhecimento da participação social e pela diversificação das políticas implementadas. O início do século XXI marcou a adoção de estratégias de enfrentamento à pobreza e à insegurança alimentar, com foco na redução das desigualdades e no acesso a serviços essenciais, resultando em melhorias no acesso a alimentação (Maluf; Zimmermann; Jomalinis, 2021). O fortalecimento de instituições e espaços participativos, como conselhos, comitês e conferências, contribuiu para a efetividade das políticas de SAN, promovendo a inclusão da sociedade civil nos processos decisórios (Vasconcelos *et al.*, 2019). Entretanto, estudos apontam para a fragilidade das conquistas em SAN, especialmente após 2016, com a descontinuidade de políticas e a extinção de órgãos como o CONSEA em períodos críticos, como entre 2019 e 2023. Essas mudanças resultaram em retrocessos significativos, afetando negativamente a AF e a SAN da população, exacerbando a insegurança alimentar, particularmente durante a pandemia de COVID-19 (Recine *et al.*, 2020; Sabourin *et al.*, 2020; Maluf; Zimmermann; Jomalinis, 2021; Rede PENSSAN, 2022; Leite *et al.*, 2023).

Diante deste cenário, o documento Comida de Verdade nas Escolas do Campo e da Cidade destacou a urgência da retomada de um processo democrático que reforce as políticas de SAN, com ênfase na garantia de alimentação saudável nas escolas. Este documento ressalta a responsabilidade do Estado em apoiar a AF e a agroecologia, além de promover políticas integradas de educação e saúde, e o papel da sociedade civil na vigilância e efetivação das leis, particularmente no que tange ao PNAE (Schottz *et al.*, 2023). O Grupo de Trabalho sobre Monitoramento do Mecanismo da Sociedade Civil e dos Povos Indígenas (MSCPI) alertou, em 2018, que, apesar de muitos países incorporarem o DHAA e a soberania alimentar em suas constituições, ainda existem numerosas violações desse direito, frequentemente atribuídas à incapacidade dos Estados em garantir não discriminação, transparência, prestação de contas e participação efetiva das comunidades na formulação de políticas (MSCPI, 2018).

A intersetorialidade é essencial na gestão de políticas públicas, conforme o artigo 9º da Lei n. 11.346/2006. O SISAN reforça essa abordagem ao considerar dimensões sociais, culturais e ambientais, além da promoção da saúde. A perspectiva transversal é fundamental para garantir o direito à alimentação, mobilizando diversos atores. A segurança alimentar e

nutricional (SAN) é multidimensional, e a intersetorialidade permite que as iniciativas se complementem e potencializem os resultados (Maluf, 2023).

Magalhães (2014) destaca que a governança alimentar e nutricional envolve a criação de canais de negociação entre governos e novos mecanismos que conectam instituições, mercados e grupos de interesse. As políticas e programas em SAN dependem do contexto de implementação e das particularidades locais, com processos decisórios que geralmente envolvem conflitos e negociações. Tabai (2018) sugere mecanismos de coordenação e governança para facilitar a colaboração entre setores, e a representação de todas as partes interessadas, garantindo que as vozes de diversos grupos sejam ouvidas e consideradas nas tomadas de decisão, visando reduzir as dificuldades de comunicação entre diversos setores, principalmente, com a sociedade civil.

Neste contexto, o PNAE e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) são exemplos claros da construção e reformulação de políticas através da mobilização social bem como da intersetorialidade em ação. A articulação desses programas com outras iniciativas é crucial para a formação de uma rede de suporte que promova a SAN de forma abrangente. A literatura aponta que a eficácia dessas políticas perpassa pela integração com políticas complementares (Neves; Tabai, 2019; Monteiro; Tabai, 2021).

A capacitação dos profissionais em SAN, incluindo habilidades de comunicação, negociação e trabalho em equipe é apontada como uma prática estratégica. Ademais a transparência e a prestação de contas são fundamentais para construir confiança nas instituições e garantir a eficácia das políticas públicas. Monteiro *et al.* (2019) destacam que o acesso a dados sobre a execução de políticas, como o PNAE, fortalece a responsabilidade na gestão pública e facilita a colaboração entre setores. Magalhães (2014) considera que avaliações que analisam processos, atores sociais e contextos podem promover mudanças nas práticas, impactar redes de profissionais, favorecer parcerias e influenciar dinâmicas institucionais.

2.3 Caracterização da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e das Escolas Técnicas Vinculadas às Universidades Federais

As instituições federais de ensino profissional no Brasil surgiram a partir da criação das Escolas de Aprendizes e Artífices, em 1909. Essas escolas foram estabelecidas com o objetivo de fornecer formação profissional e técnica para jovens que desejavam ingressar no mercado de trabalho e como uma forma de assistência social voltada àqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica. O modelo de ensino adotado nessas instituições era baseado no aprendizado prático de um ofício, combinado com aulas teóricas. Dessa forma, os estudantes adquiriam conhecimentos técnicos e habilidades específicas para exercerem profissões nas áreas industrial, artesanal e agrícola. Ao longo do tempo, o sistema de ensino profissional no Brasil passou por transformações e expansão, com a criação de outras instituições de educação profissional, como as escolas agrícolas, escolas técnicas e escolas de formação técnica para o trabalho industrial. Posteriormente, essas instituições foram unificadas e passaram a integrar a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (Rede EPCT).

Criada em 2008 com sanção da Lei nº 11.892/2008, a Rede EPCT, atualmente, é composta por 67 instituições e conta com 661 unidades de ensino profissional distribuídas por todo o país, sendo constituída pelas seguintes instituições: I - Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia - Institutos Federais; II - Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR; III - Centros Federais de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca - CEFET-RJ e de Minas Gerais - CEFET-MG; IV - Escolas Técnicas Vinculadas às Universidades Federais; e V - Colégio Pedro II (Brasil, 2016). A Rede Federal EPCT, que em 2023 atendia 539.974 estudantes da educação básica em 656 unidades espalhadas por todo o Brasil (PNP,

2023), tem papel primordial na democratização do ensino no país, ofertando educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional (Brasil, 2008).

Importante mencionar que há uma notável distinção entre as instituições que formam a Rede EPCT, exemplo disto são as Escolas Técnicas Vinculadas às Universidades Federais (ETV's). As ETV's definidas na Lei Nº11.892, de 29 de dezembro de 2008, têm suas diretrizes e metas apontadas e caracterizadas pela Portaria Nº 907 do Ministério da Educação (MEC), de 20 de setembro de 2013:

Art. 2º - As Escolas Técnicas vinculadas às Universidades Federais são unidades de ensino pertencentes à estrutura organizacional das universidades federais, que integram a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, conforme preceitua o art. 1º da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, dedicando-se, precipuamente, à oferta de formação profissional técnica de nível médio e formação inicial e continuada - FIC, em suas respectivas áreas de atuação. Parágrafo único - São consideradas Escolas Técnicas vinculadas às Universidades Federais, as unidades relacionadas no Anexo III da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Art. 4º As Escolas Técnicas vinculadas às Universidades Federais obedecerão às seguintes diretrizes: I- oferecimento de igualdade de condições para o acesso e a permanência de alunos; e II- realização de atendimento educacional gratuito a todos, vedada a cobrança de contribuição ou taxa de matrícula, custeio de material didático ou qualquer outro. Art. 5º As Universidades Federais devem adotar as medidas necessárias para que as Escolas Técnicas cumpram as seguintes metas: I- garantia da participação dos estudantes nos sistemas de avaliação do Ministério da Educação; II- participação de forma integral das coletas e validação de dados educacionais do Ministério da Educação (MEC): Censo da Educação e Sistema Nacional de Educação Profissional - SISTEC; e III- oferta de 100% (cem por cento) de suas vagas de forma aberta à sociedade (MEC, 2013).

Essas instituições (quadro 1) representam 23 das unidades de ensino da Rede Federal e são vinculadas a 15 universidades distribuídas por todo o Brasil. Juntas, elas oferecem 272 cursos de Educação Básica, Técnica e Tecnológica, atendendo mais de vinte mil alunos matriculados (PNP, 2023). Ressalta-se que as ETVs, diferentemente de todas as outras instituições da Rede EPCT, não possuem natureza jurídica de autarquia. Quem possui essa autonomia são as universidades às quais essas escolas estão vinculadas.

Quadro 1. Relação de escolas técnicas vinculadas às universidades federais pertencentes a rede federal de educação profissional, científica e tecnológica. ‘continua’

Escola Técnica Vinculada	Universidade Federal
Central de Ensino e Desenvolvimento Agrário de Florestal	Universidade Federal de Viçosa
Centro de Educação Profissional	Universidade Federal do Triângulo Mineiro
Colégio Agrícola Dom Agostinho Ikas	Universidade Federal Rural de Pernambuco
Colégio Agrícola Vidal de Negreiros Escola Técnica de Saúde	Universidade Federal da Paraíba
Colégio Politécnico Colégio Técnico Industrial de Santa Maria	Universidade Federal de Santa Maria
Colégio Técnico Teatro Universitário	Universidade Federal de Minas Gerais

Quadro 1. Continuação.

Colégio Técnico da Universidade Rural do Rio de Janeiro	Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Colégio Técnico de Bom Jesus	Universidade Federal do Piauí
Colégio Técnico de Floriano	
Colégio Técnico de Teresina	
Colégio Universitário	Universidade Federal do Maranhão
Escola Agrícola de Jundiá	Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Escola de Música	
Escola de Saúde	
Escola Agrotécnica	Universidade Federal de Roraima
Escola de Teatro e Dança	Universidade Federal do Pará
Escola Técnica de Música	
Escola Técnica de Artes	Universidade Federal de Alagoas
Escola Técnica de Saúde	Universidade Federal de Uberlândia
Escola Técnica de Saúde de Cajazeiras	Universidade Federal de Campina Grande

Fonte: Conselho Nacional de Diretores das Escolas Técnicas Vinculadas às Universidades Federais (CONDETUF).

Dentre estas escolas, destaca-se o Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, o CTUR, vinculado à Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ). A trajetória de mais de 80 anos do CTUR, reflete em partes as transformações históricas da própria Universidade Rural e das instituições da Rede EPCT voltadas para o ensino agrícola. Essa trajetória que começou em 1943, com a implantação do Aprendizado Agrícola na Escola Nacional de Agronomia em Seropédica, teve os seus primeiros 40 anos marcados por diversas mudanças de nomes e de instalações físicas, motivadas pelo crescimento e ampliação dos cursos (UFRRJ, 2019; Oliveira, 2015).

A escola que começou ofertando somente o ensino técnico, inseriu o ensino médio a partir de 1988 mesmo ano em que veio a ocupar um antigo prédio de pós-graduação da UFRRJ, localizado no campus da UFRRJ, às margens da Rodovia BR 465, antiga Estrada Rio – São Paulo, Km. 47, zona rural do município de Seropédica, região metropolitana do Rio de Janeiro, onde se encontra até os dias de hoje (UFRRJ, 2019; Oliveira, 2015).

2.4 O Programa Nacional de Alimentação Escolar na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e Escolas Federais

O Programa Nacional de Alimentação Escolar articula-se com princípios que regem a educação brasileira, especialmente a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola e a oferta de padrões de qualidade na educação. A educação profissional técnica, desenvolvida de forma articulada ou subsequente ao ensino médio, encontra-se inserida na educação básica, o PNAE, por sua vez, tem por escopo assegurar a alimentação escolar aos alunos da rede básica de ensino público (Brasil, 2009).

Contudo, os estudos que abordam a temática do PNAE no âmbito da Rede EPCT destacam que, no contexto de expansão desta rede de ensino, garantir a alimentação escolar aos estudantes tem sido um desafio. Esse desafio é elucidado por Raimundo (2017) e Vilela *et. al.* (2019), pois envolve interações sociais entre diversos atores, além da influência de elementos institucionais. Somado a isso, existem peculiaridades muito distintas das demais entidades executoras. Segundo Rocha *et al.* (2023), foi tardia a compreensão de que as unidades da rede

federal, em sua maioria, não cumpriam seu papel de executoras do PNAE. A autora elucida que esse descumprimento pode ser verificado na literatura, inicialmente por existirem poucos estudos sobre a temática e, consequência disto é que os poucos trabalhos publicados revelam o grande volume de devolução orçamentária, por parte de instituições da rede federal como indicado pelo estudo de Vilela *et al.* (2020) que encontrou uma média de 42% de devolução do volume orçamentário do PNAE ao FNDE entre 2013 e 2018, havendo instituições com devolução integral do recurso em alguns anos.

Algumas das características que diferenciam as escolas federais das demais redes são: na Rede EPCT, a descentralização do recurso do PNAE é feita em parcela única, ao contrário dos municípios e estados, onde é feita em 10 parcelas. A prestação de contas não é realizada diretamente ao FNDE, mas ao Tribunal de Contas da União (Raimundo, 2022). Os recursos das escolas da Rede Federal que não forem gastos não podem ser reprogramados para o próximo ano civil, devendo ser devolvidos à União (Vilela *et al.*, 2020).

Além disso, enquanto nos estados e municípios é obrigatória a instituição de Conselhos de Alimentação Escolar para acompanhar e fiscalizar a execução do programa, na Rede EPCT, esse trabalho é liderado pelo Tribunal de Contas da União, Controladoria Geral da União e Ministério Público (Rocha *et al.*, 2023). Uma particularidade destacada por Aragi e Bandoni (2022) que pode diferenciar a gestão do PNAE é a autonomia. As instituições da Rede são autarquias educacionais (ou estão vinculadas a uma autarquia, como no caso das ETVs) com autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, o que não ocorre nos órgãos executores dos municípios e estados, geridos pelos poderes executivos, representados pelos secretários de educação. Essa autonomia resulta que, em algumas unidades da Rede EPCT, a execução do PNAE recai unicamente aos diretores, que tem o poder de estimular ou não a implementação do programa (Aragi; Bandoni, 2022).

Um estudo evidenciou que a execução orçamentária do PNAE em escolas da Rede EPCT apresentou uma grande heterogeneidade entre os anos de 2010 e 2019. Destacou-se uma notável evolução nesse período, uma vez que, em 2010, apenas 43 campi executavam o PNAE, enquanto, em 2019, esse número saltou para 282 unidades. Essa melhora foi atribuída ao fato de que, até 2015, muitas instituições não possuíam a estrutura necessária para fornecer alimentação adequada (Fausto; Pinto, 2021).

O Instituto Federal de Tecnologia, Ciência e Educação de Brasília (IFB) foi alvo da pesquisa de Arruda (2015), que evidenciou prejuízos na implementação do PNAE devido às carências estruturais e infraestruturais no ambiente institucional, identificando esses fatores como limitantes para a eficiência na utilização dos recursos do programa. Por sua vez, Costa (2015) observou desarticulações entre os Institutos Federais (IFs) e a efetivação do PNAE em todo o território nacional. Diante desse cenário, a autora ressaltou a importância de futuras investigações aprofundadas sobre o programa no contexto específico de cada instituição.

Freitas (2017) analisou as interações entre os atores envolvidos na implementação do PNAE e seus impactos nas organizações de agricultores familiares, tendo como base empírica dois municípios da Zona da Mata Mineira. De acordo com o autor, a maior parte das pesquisas na área de políticas públicas enfoca principalmente as etapas de formação e formulação da agenda política, relegando a fase de implementação a um segundo plano. Essa lacuna na literatura abre espaço para novos estudos que explorem a implementação do PNAE e suas implicações nos resultados das políticas públicas. Diferentes abordagens de implementação podem gerar efeitos diversos nos desdobramentos da política, uma vez que, embora concebida de maneira abrangente, a implementação ocorre de forma localizada.

Em uma pesquisa realizada entre 2020 e 2021, com 171 instituições da Rede EPCT de todas as regiões do Brasil, identificou-se em mais de 30 % das escolas participantes o não provimento de alimentação aos escolares, além disso apenas 42% realizaram aquisição de itens da AF e somente 33,9% contavam com nutricionistas (Aragi; Bandoni, 2022).

A ausência de Nutricionistas atuando na alimentação no âmbito das escolas federais é apontada como um desafio recorrente nas instituições da Rede EPCT (Rocha *et al.*, 2023; Nangino, 2022).

O nutricionista desempenha um papel crucial no Programa Nacional de Alimentação Escolar, sendo essencial como Responsável Técnico. Este profissional muitas vezes é o elo entre os vários setores envolvidos na execução do PNAE, por envolver-se na grande maioria das ações de alimentação das entidades, responsabilizando-se por atividades como , ações de educação alimentar e nutricional, elaboração de cardápios, planejamento de termo de referência para os processos de compras, articulação com agricultores familiares para mapear a produção local, aplicação de testes de aceitabilidade das refeições escolares, dentre outras, conforme a legislação do Conselho Federal de Nutrição (CFN) (CFN, 2024). Para o FNDE, a vinculação desse profissional é de tamanha importância que, nas outras redes de ensino, a não contratação deste profissional implica na suspensão de repasses do PNAE (Rocha *et al.*, 2023).

O histórico de gargalos à efetivação do PNAE na Rede Federal EPCT, foi tratado durante IV Encontro Nacional do PNAE, realizado em 2023, participantes do evento de diversos lugares do Brasil, que vivenciaram essa realidade, em parceria com representantes do FNDE, debateram avanços, desafios e proposições para o fortalecimento do PNAE nas unidades executoras federais e elaboraram uma carta de demandas (FNDE, 2023). Dentre os temas abordados na referida carta, sobressai a criação de rubrica orçamentária específica para complementação da Alimentação Escolar na Rede Federal EPCT, junto ao MEC e ao FNDE; criação de dotação orçamentária para estruturação dos restaurantes estudantis; contratação de profissionais destinados a gestão dos restaurantes estudantis incluindo nutricionistas; articulação via legislativo para a alteração da Lei 13.415 de 16 de fevereiro de 2017, garantindo a inclusão da rede no “Programa Ensino Médio em Tempo Integral”; maior representatividade de membros da Rede EPCT nos espaços de tomada de decisão da alimentação escolar; estratégias para melhoria da articulação intersetorial dentro das instituições e com o FNDE e outros órgãos das três esferas do poder importantes para execução do PNAE; articulação e parcerias com os CECANES; e o incentivo e fomento às ações de educação alimentar e nutricional (FNDE, 2023).

Portanto, as características peculiares da implementação do PNAE na Rede EPCT têm gerado obstáculos para a efetivação do programa nas suas diversas instituições localizadas em diferentes regiões do país. Apesar da evolução da execução no âmbito desta rede em termos de devoluções orçamentárias, ainda persistem dificuldades legais, estruturais, organizacionais e de articulação entre os diversos atores envolvidos. Estes desafios têm um impacto direto no acesso dos estudantes a uma alimentação saudável e adequada. Destaca-se, assim, a importância de realizar estudos mais aprofundados e da atenção à implementação localizada do programa, com o objetivo de assegurar sua efetividade e promover um impacto positivo na segurança alimentar e nutricional dos educandos.

2.5 A Educação Alimentar e Nutricional como Estratégia de Apoio a SSAN e de Realização Plena do DHAA

A promoção de um sistema alimentar sustentável e saudável tornou-se uma necessidade urgente, especialmente diante das fraquezas do sistema agroalimentar atual. Este sistema é caracterizado pela industrialização, com práticas ditadas por grandes corporações. Esse modelo, que gera desigualdades e tem um grande impacto sobre os recursos naturais, não tem sido capaz de promover mais segurança alimentar e nutricional (SAN) para a humanidade (Schubert; Tonin; Schneider, 2023).

Por um lado, a fome e a insegurança alimentar, são persistentes. Estima-se, que 1 em cada 11 pessoas no mundo enfrentaram a fome em 2023, e aproximadamente 28,9% da

população global, ou 2,33 bilhões de pessoas, enfrentavam insegurança alimentar moderada ou grave, níveis mais altos do que antes da pandemia (FAO, 2024). Por outro lado, de acordo com NCD Risk Factor Collaboration (2024) quase metade da população adulta do planeta estava com excesso de peso em 2022, representando 43% dos adultos. Concomitante a desnutrição segue sendo uma preocupação, especialmente em países com média e baixa renda, nestes países apresenta-se a dupla carga de má nutrição que inclui a desnutrição e o excesso de peso (FAO, 2024; NCD-RisC, 2024).

A homogeneização da produção agrícola, que resulta em uma oferta predominante de alimentos ultraprocessados, frequentemente dependentes de poucos produtos agrícolas e enriquecidos com ingredientes químicos para torná-los mais atraentes aos consumidores compromete a diversidade alimentar e, conseqüentemente, a saúde da população (Abramovay *et al.*, 2024). Fatores como a desconexão entre a alimentação e as condições ecológicas locais, a globalização e a desvalorização da cultura alimentar regional agravam essa situação. Da disponibilidade total de alimentos atualmente no Brasil (média de 1.092 gramas por dia), apenas 7,09 gramas são representados por alimentos da biodiversidade brasileira, dos quais 5,89 gramas são de frutas nativas e 1,20 gramas de hortaliças nativas (Silva *et al.*, 2023).

O Guia Alimentar para a População Brasileira, que comemorou 10 anos em 2024, constrói uma abordagem holística, considerando a complexidade dos sistemas alimentares atuais e promovendo alimentos *in natura*, especialmente os produzidos localmente. O Guia esclarece que a promoção da alimentação saudável vai além da escolha de alimentos adequados, envolvendo também a defesa da biodiversidade, o reconhecimento da herança cultural e o valor histórico dos alimentos (Brasil, 2014; Nascimento; Tabai, 2023).

A LOSAN destaca a necessidade de garantir o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, diretamente ligado à proteção da biodiversidade (Brasil, 2006). A perda da biodiversidade impacta a SAN, especialmente em comunidades vulneráveis. Nesse contexto, a diversidade cultural nas práticas alimentares é fundamental, pois as tradições culinárias e o conhecimento local garantem dietas nutritivas que respeitam as identidades culturais (Horwitz; Kretsch, 2015).

A comida tem um papel social significativo, refletindo identidades e territorialidades, conforme descrito por Banini e Tabai (2022). Costa (2021) define a comida de verdade como aquela que, além de atender às necessidades nutricionais, carrega significados simbólicos, afetivos e sociais. A alimentação é, portanto, uma expressão da identidade, conectando passado e presente (Franzoni, 2016).

No entanto, a identidade alimentar, frequentemente representada pelo prato de arroz e feijão, enfrenta desafios em lares com renda insuficiente para garantir o acesso a esses alimentos essenciais. Guilherme, Carvalho e Tabai (2021) ressaltam que a insegurança alimentar compromete essa identidade, evidenciando a necessidade de uma análise mais profunda sobre as desigualdades no sistema alimentar, tornando urgente a adoção de abordagens interdisciplinares que promovam a intersetorialidade em busca da soberania alimentar. Essa soberania deve transcender o conceito, servindo como um guia para transformações estruturais nas relações entre os diversos atores do sistema alimentar (Guilherme; Carvalho; Tabai, 2021).

Para Schubert e Portilho (2023, p. 34), a soberania e a SAN estão interligadas na busca por uma nova ordem alimentar, que abrange diversas práticas sociais, incluindo políticas públicas e hábitos alimentares. A adoção de novos comportamentos depende de fatores como educação alimentar, adaptação do paladar e habilidades culinárias.

É fundamental considerar o papel significativo do ambiente escolar na formação de identidades alimentares individuais e sociais, bem como na adoção de padrões alimentares saudáveis (Silva; Amparo-Santos; Soares, 2019). Portanto, é imprescindível enfatizar a relevância da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) como uma ferramenta transdisciplinar essencial para disseminar conhecimentos sobre alimentação e nutrição (Bezerra, 2018).

Tamanha importância do ambiente alimentar escolar como espaço estratégico e prioritário para a promoção de boas práticas alimentares que em dezembro de 2023 foi sancionado o Decreto Presidencial nº 11.821, que apresenta três eixos de ação para promoção da alimentação adequada e saudável nas escolas (1) Promover ações de educação alimentar e nutricional de forma transversal nos currículos escolares, envolvendo estudantes e toda a comunidade escolar; (2) Restringir a comercialização e a doação de bebidas e alimentos ultraprocessados no ambiente escolar das redes públicas e privadas de educação básica; (3) Restringir a comunicação mercadológica de alimentos e bebidas ultraprocessados no ambiente escolar, também protegendo crianças e adolescentes de exposição à publicidade abusiva de bebidas e alimentos não saudáveis (Brasil, 2023).

A qualidade nutricional da alimentação dos jovens¹ é uma questão crucial para a saúde pública. O consumo de alimentos ultraprocessados no Brasil tem levado à morte prematura de 57 mil pessoas por ano, número maior do que o total de homicídios no país. Isso é alarmante e requer a adoção urgente de políticas públicas para reduzir esse consumo (Nilson *et al.*, 2023).

Em um estudo recente, utilizando dados das Pesquisas de Orçamentos Familiares (POF) de 2017–2018, analisou-se o consumo alimentar da população brasileira acima de 10 anos. Os resultados confirmaram que, em 2017–2018, os alimentos ultraprocessados representaram cerca de 20% do total de energia consumida. Foi observado um maior consumo entre mulheres, adolescentes, além de moradores de áreas urbanas e das regiões Sul e Sudeste (Louzada *et al.*, 2023).

Investir nas duas primeiras décadas de vida é uma oportunidade significativa para o desenvolvimento humano. A infância e a adolescência são fases propícias para o desenvolvimento humano em diversos aspectos. Os hábitos e aprendizados adquiridos nesse período impactam toda a vida (Ministério da Saúde, 2010). Desse modo, cuidar da alimentação dos jovens de hoje significa também cuidar de toda uma geração de futuros adultos. É uma responsabilidade compartilhada entre família, sociedade e poder público, conforme previsto no Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) (Brasil, 1990). É preciso o espírito de cooperação e de trabalho em rede para a efetivação dos direitos da criança e do adolescente. Para que isso aconteça, é necessário que os responsáveis assumam a sua posição de protagonistas.

Dentro dessa perspectiva, a EAN é um campo de conhecimento e prática inserido na SAN e no DHAA. Seu objetivo é promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis, por meio de ações permanentes, intersetoriais e transdisciplinares (Brasil, 2012). A EAN no ambiente escolar é indicada em distintas publicações do Estado brasileiro, como a Portaria interministerial 1.010/2006, o Programa Saúde na Escola, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, o Marco de Referência de EAN para Políticas Públicas, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), o Pacto Nacional para Alimentação Saudável (Brasil, 2015), o Guia Alimentar para a População Brasileira e mais recente o Decreto Presidencial nº 11.821 (Brasil, 2006, 2007, 2009, 2012a, 2012b, 2014, 2015, 2023). Bem como é estabelecida pelo PNAE, por meio da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que direciona a inclusão de ações de EAN no processo de ensino-aprendizagem (Brasil, 2009). Essas ações de alimentação e nutrição foram incluídas como tema transversal no currículo escolar pela Lei 13.666/2018 (Brasil, 2018). Além disso, a Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, do FNDE, garante a presença de ações de EAN no ambiente escolar, referindo-a como uma diretriz de

¹ Na realidade brasileira, adolescentes e jovens são definidos por diferentes aspectos, emergindo opiniões diferenciadas quanto as formas de situá-los nos marcos referenciais que os caracterizam. O Ministério da Saúde segue como definição de adolescência a prescrita pela Organização Mundial da Saúde (OMS), que caracteriza o período de 10 e 19 anos e compreende como juventude a população dos 15 a 24 anos (Brasil, 2010, p. 46). O Estatuto da Juventude (Lei nº 12.852, de 5 de agosto de 2013) define juventudes a partir de faixas etárias. Dos 15 a 17 anos são adolescentes-jovens; dos 18 a 24 anos de jovens-jovens e entre os 25 a 29 anos são denominados jovens-adultos.

alimentação escolar (Brasil, 2020). O Marco de Referência da EAN para as Políticas Públicas, é um importante documento sobre o assunto, construído de forma intersetorial busca apoiar os diferentes setores em suas ações de EAN (Brasil, 2012).

Em um estudo com objetivo de apoiar a SAN de estudantes do Colégio Técnico da Universidade Rural analisou-se as práticas de EAN, a grande maioria dos docentes participantes afirmou incluir temas alimentares em suas aulas. No entanto, a promoção de hábitos saudáveis foi apontada como um desafio, especialmente pela falta de refeições escolares, o que tornava a EAN ainda mais relevante nesse contexto (Wittmann *et al.*, 2023). Estudos descreveram ações de EAN no âmbito de uma disciplina do curso Técnico em Hospedagem do CTUR nomeada Alimentos e Bebidas 1 (A&B1) evidenciando que as abordagens adotadas na disciplina, como a avaliação do consumo e aceitação das preparações culinárias elaboradas em aula, a inserção de alimentos biodiversos oriundos da AF local de base agroecológica e o incentivo ao consumo de frutas e hortaliças, estimulou a reflexão crítica sobre a interconexão entre alimentação, saúde e meio ambiente, apoiando a SAN dos educandos da disciplina e a realização de escolhas alimentares éticas e emancipadoras, ajudando-os a superar os diversos desafios enfrentados para alcançar o pleno DHAA (Castro *et al.*, 2017, Castro; Neves, 2022).

2.6 Referências Bibliográficas

ABRAMOVAY, R.; BORTOLETTO MARTINS, A. P.; NUNES-GALBES, N. M.; SANSEVERINO, E. C.; TANGARI, J.; SARAN, S. Diversity in Agriculture and Consumption: The Basis for Healthy and Sustainable Eating. *In*: KANT, A.; SARAN, S. (Orgs.). **Bridging the Ingenuity Gap: Ideas for a Vibrant G20**. New Delhi: ORF and Global Policy Journal, 2024.cap. 3, p. 136-148.

ALVAREZ, D. B. **O PNAE em fatos e números: a importância do Programa Nacional de Alimentação Escolar** [livro eletrônico]. Brasília, DF: FIAN Brasil, 2022. Brasília, DF: FIAN, 2022. 73 p. Disponível em: https://fianbrasil.org.br/wp-content/uploads/2022/02/fatos-e-numeros-online_FIAN_ideal-2.pdf. Acesso em: 12 ago. 2023.

ARAGI, J. C.; BANDONI, D. H. School feeding in Federal Institutes: characterization and analysis of food acquisitions from family farming. **Revista de Nutrição.**, v. 35, e.220066, 2022. DOI: <https://doi.org/10.1590/1678-9865202235e220066>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/hmFPxm8VhPzM46PpmrSqFQy/?format=pdf&lang=en>. Acesso em: 05 nov. 2023.

ARRUDA, A. C. P. D. **Limitações e possibilidades institucionais à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): o caso do Instituto Federal de Brasília (IFB)**. 2015. 135 f. Dissertação (Mestrado em Ciência Política) – Centro Universitário UM IEURO, Brasília-DF, 2015.

BRASIL. CONSTITUIÇÃO (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Presidência da República, 1988. Disponível em: https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/518231/CF88_Livro_EC91_2016.pdf. Acesso em: 20 out. 2023.

BRASIL. **Decreto nº 6.286, de 05 de setembro de 2007**. Institui o Programa Saúde na Escola - PSE e dá outras providências. Brasília, DF, 2007. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6286.htm. Acesso em: 20 set. 2023.

BRASIL. **Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010.** Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm. Acesso em: 20 set. 2023.

BRASIL. **Decreto Nº 11.821, de 12 de dezembro de 2023.** Dispõe sobre os princípios, os objetivos, os eixos estratégicos e as diretrizes que orientam as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2023/decreto/D11821.htm#:~:text=DECRETO%20N%C2%BA%2011.821%2C%20DE%2012,que%20lhe%20confere%20o%20art. Acesso em: 20 dez. 2023.

BRASIL. **Emenda Constitucional nº 64, de 2010.** Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. Diário Oficial da União, Brasília-DF: 2010. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm. Acesso em: 15 jun. 2023.

BRASIL. **Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023.** Altera o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para incluir grupos formais e informais de mulheres da agricultura familiar entre aqueles com prioridade na aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para estabelecer que pelo menos 50% (cinquenta por cento) da venda da família será feita no nome da mulher. Brasília, DF, 2023. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2023/lei/L14660.htm. Acesso em: 12 ago. 2023.

BRASIL. **Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018.** Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. Brasília - DF, 2018b. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2018/Lei/L13666.htm. Acesso em: 07 out. 2024

BRASIL. **Lei nº 12.852, de 5 de agosto de 2013.** Institui o Estatuto da Juventude e dispõe sobre os direitos dos jovens, os princípios e diretrizes das políticas públicas de juventude e o Sistema Nacional de Juventude - SINAJUVE. Brasília-DF, 2013. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2013/lei/112852.htm. Acesso em: 30 set. 2024.

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 discentes da educação básica; altera as Leis nº 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília-DF, 2009. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/11947.htm. Acesso em: 24 out. 2023.

BRASIL. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.** Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Brasília - DF, 2008. Disponível em:

https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111892.htm. Acesso em: 15 ago. 2023.

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. Brasília – DF, 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm. Acesso em: 21 out. 2023.

BRASIL. **Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990**. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. Brasília – DF, 1990. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8069.htm. Acesso em: 15 ago. 2023.

BRASIL. **Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 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. Brasília-DF, 2006. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2006/pr1010_08_05_2006.html. Acesso em: 07 out. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed., 1. reimpressão. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 10 abr. 2022.

BEZERRA, J. A. **Educação alimentar e nutricional**: articulação de saberes. Fortaleza: Edições UFC, 2018. 120p.

CASTRO, F. T. de; ARAUJO, M. de A.; GOMES, F. de A. S.; BEZERRA, I. G. C.; BARBOSA, C. G.; TABAI, K. C. Consumo de alimentos e aceitação das preparações culinárias nas aulas de Alimentos & Bebidas do Colégio Técnico da UFRJ. In: LEITE, D. B. G.; FRASSON, A. C. (orgs.). **Desafios da ciência e tecnologia de alimentos**. Curitiba: Atena, 2017, p. 57-76.

CASTRO, F. T.; NEVES, D. C. G. Relato de experiência sobre as ações de educação alimentar e nutricional no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. In: LIMA, E. C. S. (Org.). **Boletim Integrativo Alimentação, Saúde e Meio Ambiente**, v. 2, n. 3, 2022. p. 32.

CFN - Conselho Federal de Nutrição. **Resolução CFN Nº 788, DE 13 de Setembro de 2024**. Dispõe sobre as atribuições de nutricionista na atuação em Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set. 2024. Seção 1, p. 144. Disponível em: <http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=465>. Acesso em: 13 out. 2023.

COSTA, C. Comida de Verdade. In: SANTOS, A. P. RUAS, D.; ARAUJO, L.M.; CALDEIRA, T. C.M. **Comida, memória e afeto**: Minas Gerais 300 anos. Belo Horizonte: Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável. Núcleo, MG. 2021. p. 11-15.

COSTA, P. M. **Gestão e execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar nos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia**. 2015. 118 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição e Saúde) Universidade Federal de Goiás. Goiânia - GO, 2015.

FAO - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura; IFAD - Fundo Internacional De Desenvolvimento Da Agricultura; UNICEF - Fundo Das Nações Unidas Para A Infância; WFP- Programa Mundial De Alimentos; WHO - Organização Mundial Da Saúde. O estado da segurança alimentar e nutricional no mundo 2024: financiamento para acabar com a fome, a insegurança alimentar e a má nutrição em todas as suas formas. Roma: FAO, IFAD, UNICEF, WFP e WHO, 2024. 286 p. Disponível em: <https://openknowledge.worldbank.org/handle/10986/35247>. Acesso em: 15 fev. 2024.

FAUSTO, J. A.; PINTO, P. A. L. A. Avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): Um Estudo da sua Execução Orçamentária e Financeira nos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IFs). In: **8º Encontro de Pesquisa Educacional em Pernambuco (epePE)**, 2021. Recife. Anais [...] GT 08 - Política e Gestão Educacional. Recife: Diretoria de Pesquisas Sociais, Fundação Joaquim Nabuco, 2021. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/artigo/visualizar/83832>. Acesso em: 13 out. 2023

FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Relatório de Gestão 2023**. Desempenho da Gestão. Áreas Finalísticas. Alimentação Escolar. FNDE, 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/transparencia-e-prestacao-de-contas/relatorio-de-gestao-1/relatorio-de-gestao-2023/desempenho-da-gestao/areas-finalisticas/alimentacao-escolar-2023>. Acesso em: 04 jan. 2024.

FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução/CD/FNDE nº 32, de 10 de agosto de 2006**. Estabelece as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília, DF: FNDE, 2006.

FNDE - Fundo Nacional De Desenvolvimento Da Educação. **Resolução /CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos discentes da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, DF: FNDE, 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-6-de-8-de-maio-de-2020-256309972>. Acesso em: 06 jun. 2023.

FPCFM-RJ - Frente Parlamentar Contra a Fome e a Miséria no Município do Rio de Janeiro; CMRJ - Câmara Municipal do Rio de Janeiro; INJC-UFRJ - Instituto de Nutrição Josué de Castro – Universidade Federal do Rio de Janeiro; GISAN - Grupo Interdisciplinar de Estudos sobre Segurança Alimentar e Nutricional; CERESAN-UFF - Centro de Referência em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional; IN-UERJ - Instituto de Nutrição – Universidade Estadual do Rio de Janeiro. **Inquérito sobre a Insegurança Alimentar no Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro**, FPCFM-RJ, 2024. Disponível em: <https://injc.ufrj.br/wp-content/uploads/2024/05/IA-Rio-rev-V5.pdf>. Acesso em: 12 jul. 2024.

FRANZONI, E. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. 2016. 74 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Faculdade de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2016.

FREITAS, A. F. **Dinâmicas locais de implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma abordagem relacional**. 2017. 222 f. Tese (Doutorado em Extensão Rural) – Universidade Federal de Viçosa. Viçosa, Minas Gerais, 2017.

GUILHERME, R. A. M.; CARVALHO, E. P.; TABAI, K. C. O impacto da pandemia da Covid-19 na (in)segurança alimentar da população brasileira sob a ótica intercultural e interdisciplinar. **Faz. Ciência**, v. 23, p. 165-182, 2021. Disponível em: <https://e-revista.unioeste.br/index.php/fazciencia/article/view/27024>. Acesso em: 12 mar. 2023.

HORWITZ, P.; KRETSCH, C. Contribution of biodiversity and green spaces to mental and physical fitness, and cultural dimensions of health. *In*: ROMANELLI, C.; CAMPBELL-LENDRUM, D. (orgs.). **Connecting Global Priorities: Biodiversity and Human Health - A State of Knowledge Review**. Genebra: World Health Organization., 2015, 364p.

LEITE, P. S.; SCHIMITT, C. J.; GRISA, C.; SILVA, M. A. P.; ZIMMERMANN, S.; BARBOSA, Y. Multidimensionalidade e heterogeneidade dos processos de desmonte de políticas públicas: a trajetória recente das políticas de fortalecimento da agricultura familiar no Brasil. *In*: SCHUBERT, M. N.; TONIN, J.; SCHNEIDER, S. (Org.). **Desmonte e Reconfiguração de Políticas Públicas (2016-2022)**. Brasília: IPEA; INCT/PPED, 2023. cap. 13, p. 385-408. Disponível em:

https://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/11939/1/Desmonte_e_ReconFiguracao.pdf. Acesso em: 20 out. 2023.

LIMA, D. R. S.; DIOGO, S. S.; PEIXINHO, A. M. L.; CABRINI, D. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): marcos históricos, políticos e institucionais que influenciaram a política nos seus quase 70 anos de existência. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas (RACA)**, v. 4, p. 20-44, 2023. Disponível em: <https://raca.fiocruz.br/index.php/raca/article/view/159/99>. Acesso em: 09 nov. 2023.

LOBO, S.; FECHINE, L. Avaliação da parceria FNDE e Ifes na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). **Revista do Serviço Público (RSP)**, Brasília, v. 72, n. 3, p. 554-582, 2021. Disponível em: <https://revista.enap.gov.br/index.php/RSP/article/view/4939>. Acesso em: 07 out. 2024.

LOUZADA, M. L. C.; CRUZ, G. L.; SILVA, K. A. A. N.; GRASSI, A. G. F.; ANDRADE, G. C.; RAUBER, F.; LEVY, R. B.; MONTEIRO, C. A. Consumo de alimentos ultraprocessados no Brasil: distribuição e evolução temporal 2008 – 2018. **Revista de Saúde Pública**, v. 57, p. 1-12, 2023. DOI: <https://doi.org/10.11606/s1518-8787.2023057004744>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rsp/a/4NgBXsYpKjrKHvCBJ876P8F/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 12 set. 2024.

MAGALHÃES, R. Avaliação de políticas e iniciativas públicas de segurança alimentar e nutricional: dilemas e perspectivas metodológicas. **Ciência e Saúde Coletiva**, v. 19, n. 5, p. 1339-1346, 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/DW6bxKpYGYtDLLfcqM8BqXm/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2024.

MALUF, R. S. Política dos alimentos e participação social no Brasil: alcances de um campo contra-hegemônico. *In*: SCHUBERT, M. N.; TONIN, J.; SCHNEIDER, S. (org.). **Desafios e tendências da alimentação contemporânea: consumo, mercados e ação pública**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2023. cap. 3, p. 61-88.

MALUF, R.S.; ZIMMERMANN, S. A.; JOMALINIS, E. Emergência e evolução da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil (2003-2015). **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 29, n. 3, p. 517-544, 2021. Disponível em: https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/esa29-3_02_emergencia. Acesso em: 22 out. 2023.

MDS - Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: MDS, 2012. 68 p. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf. Acesso em: 10 abr. 2023.

MDS - Ministério do Desenvolvimento Social. **Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional**. Brasília: MDS, 2018. 50 p.

MEC - Ministério da Educação. Portaria nº 907, de 20 de setembro de 2013. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 2013. Seção 1, 24 p.

MONTEIRO, B. L.; TABAI, K. C.; PORTILHO, E. S.; BEZERRA, I. G.C.; PINTO, M. A. M.; FERNANDEZ, P. S. C.; MAJEROWICZ, MELLO, N. G. A. B.; BILHEIRO, L. C. R.; DIAS, A. Reflexões sobre políticas de fortalecimento da agricultura familiar e segurança alimentar e nutricional no município de Seropédica - RJ. *In*: SANTOS, C. C. (Org.). **Agroecologia: debates sobre a sustentabilidade**. Ponta Grossa: Editora Atena, 2019, cap. 1, p. 1-13.

MSCPI - Grupo de Trabalho sobre o Acompanhamento do Mecanismo da Sociedade Civil e dos Povos Indígenas. **Civil Society Report on the use and Implementation of the Right to Food Guidelines**. FAO, Roma, 2018. 64 p.

NANGINO, M. V. **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE):** Desafios para implantação e execução em um campus de pequeno porte do IF Sudeste MG. Universidade Federal Fluminense, 2022. 125 f. Dissertação (Mestre em administração), Volta Redonda, 2022.

NASCIMENTO, A. S.; TABAI, K. C. Sustentabilidade e consumo de proteínas vegetais: orientações proteicas nos guias alimentares. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 18, n. 5, p. 347-362, 2023. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/376730112_Sustentabilidade_e_consumo_de_proteinas_vegetais_orientacoes_proteicas_nos_guias_alimentares. Acesso em: 07 out. 2024.

NCD-RisC - NCD Risk Factor Collaboration. Worldwide trends in underweight and obesity from 1990 to 2022: a pooled analysis of 3663 population-representative studies with 222 million children, adolescents, and adults. **Lancet**, v. 403, p. 1027–50, 2024. Disponível em: <https://www.thelancet.com/action/showPdf?pii=S01406736%2823%2902750-2>. Acesso em: 16 jul. 2024.

NEVES, D. C. G.; TABAI, K. C. Programa de Aquisição de Alimentos: Promoção da Segurança Alimentar e Nutricional e Hábitos Alimentares Saudáveis a Vulneráveis. *In*: VIERA, V. B.; PIOVESAN, N. (orgs.). **Avanços e Desafios da Nutrição** 4. 1. ed. Ponta Grossa: Atena Editora, 2019. cap. 23, p. 213-222.

NILSON, E. A. F.; FERRARI, G.; LOUZADA, M. L. C.; LEVY, R. B.; MONTEIRO, C. A.; REZENDE, L. F. M. Premature deaths attributable to the consumption of ultraprocessed foods in Brazil. **American Journal of Preventive Medicine**, v. 64, n. 1, p. 129 -136, 2023. Disponível em: [https://www.ajpmonline.org/article/S0749-3797\(22\)00429-9/fulltext#relatedArticles](https://www.ajpmonline.org/article/S0749-3797(22)00429-9/fulltext#relatedArticles). Acesso em: 28 nov. 2023.

NOGUEIRA, R. M.; ESPERANÇA, L. C.; VILLAR, B. S. Programa Nacional de Alimentação Escolar. In: JAIME, P. C. (org.). **Políticas públicas de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, 2019. p. 169-196.

OLIVEIRA, C. N. W. **“Isso aqui é uma escola técnica”**: um estudo discursivo de falas de professores do CTUR sobre seu trabalho no ensino médio e no ensino técnico. 2015. 189 f. Dissertação (Mestrado) – Universidade Estadual do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015.

RAIMUNDO, R. R. F. **A implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais**: desenvolvimento sustentável por meio das aquisições da agricultura familiar. 2017. 114 f. Dissertação (Mestrado Profissional) – Universidade Federal de Lavras, Lavras/MG, 2017.

RAIMUNDO, R. R. F. Execução dos recursos financeiros do PNAE. In: HIRATA, A. R.; PIO, J. C. J. (orgs.). **PNAE nas instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica** [recurso eletrônico]. Pouso Alegre: IFSULDEMINAS, 2022. p.62-81.

RECINE, E.; FAGUNDES, A.; SILVA, B. L.; GARCIA, G. S.; RIBEIRO, R. C. L.; GABRIEL, C. G. Reflections on the extinction of the National Council for Food and Nutrition Security and the confrontation of Covid-19 in Brazil. **Revista de Nutrição**, v. 33, e200176, p. 1-8, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1590/1678-9865202033e200176>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/sNB5F8yBvGsDNDQHYmKK6qw/?format=pdf&lang=en>. Acesso em: 20 mai. 2023.

Rede PENSSAN - Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. **I Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no contexto da pandemia da Covid-19 no Brasil**: I VIGISAN. São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert; Rede PENSSAN, 2021. Disponível em: https://olheparaafome.com.br/VIGISAN_Inseguranca_alimentar.pdf. Acesso em: 10 fev. 2023.

Rede PENSSAN - Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no contexto da pandemia da COVID-19 no Brasil**: II VIGISAN: relatório final. São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert; Rede PENSSAN, 2022. Disponível em: <https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf>. Acesso em: 04 abr. 2023.

SABOURIN, E.; GRISA, C.; NIEDERLE, P.; LEITE, S. P.; MILHORANCE, C.; FERREIRA, A. D.; SAUER, S.; ANDRIGUETTO-FILHO, J. M. Le démantèlement des politiques publiques rurales et environnementales au Brésil. **Cahiers Agricultures**, v. 29, n. 31, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1051/cagri/2020029>. Disponível em: <https://www.cahiersagricultures.fr/articles/cagri/pdf/2020/01/cagri200104.pdf>. Acesso em: 30 out. 2023.

SCHOTTZ, V. *et al.* **Comida de verdade nas escolas do campo e da cidade**: aprendizados de pesquisa-ação em nove territórios brasileiros. Organização e análise de dados e elaboração do texto: SCHOTTZ, V. [*et al.*]; coordenação: LONDRES, F. Rio de Janeiro: AS-PTA Agricultura Familiar e Agroecologia, 2023. 52 p. Disponível em: <https://fbssan.org.br/wp-content/uploads/2023/11/Comida-de-Verdade-nas-Escolas-do-Campo-e-da-Cidade-WEB.pdf>. Acesso em: 07 out. 2024.

SCHUBERT, M. N.; PORTILHO, F. Ativismo alimentar e consumo político alimentar: uma análise a partir da Teoria das Práticas Sociais. *In*: SCHUBERT, M. N.; TONIN, J.; SCHNEIDER, S. (orgs.). **Desafios e tendências da alimentação contemporânea**: consumo, mercados e ação pública. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2023. cap. 8, p. 20-45. 276 p.

SCHUBERT, M. N.; TONIN, J.; SCHNEIDER, S. (orgs.). **Desafios e tendências da alimentação contemporânea**: consumo, mercados e ação pública. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2023.

SILVA, E. O.; AMPARO-SANTOS, L.; SOARES, M. D. Interações entre práticas alimentares e identidades: ressignificando a escola pública e a alimentação escolar. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 35, n. 11, e00217918, 2019. DOI: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00217918>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/bYfLMDdbfmrdP6CyxcQsSdc/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 08 set. 2023.

SILVA, M. A. L.; RODRIGUES, L. B.; DOMENE, S. M. A.; LOUZADA, M. L. C. Household availability of foods from Brazilian biodiversity. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 39, n. 6, 2023. p. 2-11.

SILVA, S. P. **Trajetória e padrões de mudança institucional no Programa Nacional de Alimentação Escolar**. Texto para Discussão, n. 2529. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. Brasília: Ipea, 2019.

TABAI, K. C. Políticas de segurança alimentar e saúde pública. *In*: SARTORIO, L. A. V. (org.). **Sustentabilidade**: qualidade de vida, economia alternativa e educação. 1. ed. Nova Iguaçu: Editora Entorno, 2018. v. 1, p. 137-156.

UFRRJ - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. **Catálogo Institucional da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro 2019**. Seropédica: UFRRJ, 2019. 32 p. Disponível em: https://institucional.ufrj.br/ccs/files/2019/07/livreto_ufrj_final_2019.pdf. Acesso em: 11 jul. 2023.

VASCONCELOS, F. A.; MACHADO, M. L.; MEDEIROS, M. A. T.; NEVES, J. A.; RECINE, E.; PASQUIM, E. M. Public policies of food and nutrition in Brazil: from Lula to Temer. **Revista de Nutrição**, v. 32, e80161, 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/x5nRd9jQX8dZPmg8JqwrXBD/>. Acesso em: 07 out. 2024.

VILELA, K. F.; BRAGA, G. B.; BARBOSA, R. A.; SILVA, V. X.; CAMPO, P. M.; ALMEIDA, M. T.; CHAVES, J. V.; CRUZ, M. M. R. N. Public Purchases Execution in the Technological, Science and Educational Institutes: An Analysis of the National School Feeding Program From 2013 To 2018. **Revista do Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural**, v. 9, n. 1, p.101-122, 2020. Disponível em: <https://beta.periodicos.ufv.br/rever/article/view/8484>. Acesso em: 07 out. 2024.

VILELA, K. F.; FREITAS, A. F.; BARBOSA, R. A.; SALGADO, R. J. S. F. Implementation of the National School Nourishment Program in the Brazilian Federal Institution of Education of Bahia State. **Ciência Rural**, v. 49, n. 9, e20190105, 2019. DOI : <https://doi.org/10.1590/0103-8478cr20190105>Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cr/a/vymqM4JZcTWHWCNwLynTgXq/?format=pdf&lang=en>. Acesso em: 30 out. 2023.

WITTMANN, E. B. B.; LACAZ, L. M.; CASTRO, F. T.; TABAI, K. C. Estratégias de educação alimentar e nutricional no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR). **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 30, n. 00, e023006, 2023. DOI: 10.20396/san.v30i00.8670809. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8670809>. Acesso em: 01 jun. 2023.

3 CAPÍTULO II

DESAFIOS NA GESTÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: ANÁLISE DA OFERTA ALIMENTAR E DO COMPORTAMENTO DE CONSUMO NO COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE RURAL

3.1 Resumo

Este estudo analisou a gestão das políticas alimentares no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR) e avaliou as práticas e hábitos alimentares dos discentes. Foi um estudo transversal, descritivo e de abordagem mista, derivado de projetos de pesquisa aprovados pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (Protocolos nº 705 e 797/2016). Dados orçamentários e financeiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) foram coletados nos sites do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e do Portal da Transparência. Entrevistas com gestores da Universidade e do Colégio Técnico foram realizadas no primeiro semestre de 2024, utilizando roteiros semiestruturados. A caracterização socioeconômica e os dados sobre hábitos alimentares dos alunos foram coletados por meio de uma pesquisa *online* através do *Google Forms*. O critério de inclusão foi estar matriculado no Colégio Técnico da Universidade Rural e consentir a participação assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Entre 2013 e 2024, o Governo Federal repassou à Universidade Rural uma média anual de R\$ 98.470,10 para atender cerca de 860 alunos. No entanto, esses recursos, embora empenhados integralmente, não resultaram na oferta de alimentação escolar no ambiente escolar. Até 2019, por desconhecimento do programa, os fundos foram usados para apoiar a alimentação de estudantes de um colégio municipal de Seropédica, em parceria com a Universidade. Em 2020, ao reconhecer os verdadeiros beneficiários como alunos do Colégio Técnico, a gestão redirecionou os recursos para a compra de cestas básicas, beneficiando atualmente 60 alunos. Isso contraria os objetivos do PNAE, que visa garantir alimentação adequada a todos os alunos, no ambiente escolar. Foi descumprida a determinação de destinar, no mínimo, 30% dos recursos aos pequenos produtores locais, inviabilizando o acesso desse segmento rural ao mercado de compras públicas. Segundo os gestores, a alimentação dos escolares era custeada com recursos próprios no restaurante universitário, distante das instalações da escola e de difícil acesso. A estrutura para acessar os dados de execução financeira do programa de alimentação escolar no Portal da Transparência é complexa. O relatório anual de gestão da Universidade Rural do Rio de Janeiro menciona o valor empenhado, mas não detalha a execução do programa. Essas situações comprometem a transparência e o controle social. A pesquisa *online* alcançou 203 estudantes, dos quais 64,2% eram mulheres e 49,3% tinham renda familiar inferior a um salário-mínimo. Além disso, 65,5% dos alunos recebiam bolsa de assistência financeira, mas 64% consideravam o valor insuficiente para suas necessidades alimentares. Mais da metade dos alunos (51,7%) afirmou não frequentar o restaurante universitário. Para 77% deles, era difícil se alimentar na escola. As estratégias dos estudantes incluíam trazer comida de casa (80,9%) e/ou comprar alimentos no entorno da escola (74,9%). 78% compravam salgados, e 51% bebidas açucaradas. Entre as mulheres, a compra de alimentos era mais prevalente, enquanto a adesão ao restaurante universitário era menor. Estudantes com mais de 18 anos e renda menor a um salário-mínimo frequentavam menos o restaurante universitário e eram mais propensos a comprar alimentos na escola. Esses estudantes não tinham seu direito a uma alimentação adequada garantido, enfrentando problemas de acesso, qualidade e adequação nutricional, portanto vivenciavam uma situação de insegurança alimentar e nutricional neste ambiente educacional. É urgente garantir refeições nutritivas e sustentáveis na escola, a alimentação escolar é essencial para a promoção da soberania e segurança alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional, Alimentação Escolar, Alimentação Adequada e Saudável.

3.2 Abstract

This study analyzed the management of food policies at the Technical College of the Federal Rural University of Rio de Janeiro (CTUR) and assessed the dietary practices and habits of students. It was a cross-sectional, descriptive study with a mixed approach, derived from research projects approved by the Human Research Ethics Committee of the Federal Rural University of Rio de Janeiro (Protocols No. 705 and 797/2016). Data on the budget and finances of the National School Feeding Program (PNAE) were collected from the websites of the National Education Development Fund (FNDE) and the Transparency Portal. Interviews with managers at the University and the Technical College were carried out in the first semester of 2024, using semi-structured scripts. Socio-economic characterization and data on students' eating habits were collected through an online survey using Google Forms. The inclusion criterion was being enrolled at the Technical College of the Rural University and consenting to participate by signing the Informed Consent Form. Between 2013 and 2024, the Federal Government transferred an annual average of R\$98,470.10 to the Rural University to serve around 860 students. However, these funds, although fully committed, did not result in the provision of school meals in the school environment. Until 2019, due to ignorance of the program, the funds were used to support the feeding of students at a municipal school in Seropédica, in partnership with the University. In 2020, upon recognizing the true beneficiaries as students from the Technical College, the management redirected the funds to the purchase of food baskets, currently benefiting 60 students. This goes against the objectives of the PNAE, which aims to guarantee adequate food for all students in the school environment. The requirement to allocate at least 30% of the funds to small local producers was not complied with, making it impossible for this rural segment to access the public procurement market. According to the managers, the schoolchildren's meals were paid for out of their own resources at the university restaurant, which was far from the school premises and difficult to access. The structure for accessing data on the financial execution of the school feeding program on the Transparency Portal is complex. The annual management report of the Rural University of Rio de Janeiro mentions the amount committed but does not detail the execution of the program. These situations compromise transparency and social control. The online survey reached 203 students, of whom 64.2% were women and 49.3% had a family income of less than one minimum wage. In addition, 65.5% of the students received a financial assistance grant, but 64% considered the amount insufficient for their food needs. More than half of the students (51.7%) said they didn't go to the university restaurant. For 77% of them, it was difficult to eat at school. The students' strategies included bringing food from home (80.9%) and/or buying food around the school (74.9%). 78% bought salty snacks, and 51% sugary drinks. Among women, food purchases were more prevalent, while attendance at the university restaurant was lower. Students over the age of 18 with an income of less than one minimum wage attended the university restaurant less often and were more likely to buy food at school. These students did not have their right to guarantee adequate food, facing problems of access, quality and nutritional adequacy, and therefore experienced a situation of food and nutritional insecurity in this educational environment. There is an urgent need to guarantee nutritious and sustainable meals at school. School meals are essential for promoting food and nutrition, sovereignty and security.

Keywords: Food and Nutrition Security. School Feeding. Adequate and Healthy Diet.

3.3 Introdução

A má nutrição prejudica fortemente o desenvolvimento sustentável e a saúde da população. É alarmante que 21,6 milhões de lares brasileiros ainda não tenham acesso garantido a uma alimentação adequada e saudável (IBGE, 2024). Na cidade do Rio de Janeiro, cerca de 2 milhões de pessoas enfrentavam insegurança alimentar entre 2023 e 2024, evidenciando a urgência da situação (FPCFM-RJ, 2024). Por outro lado, segundo dados da FAO, quase nenhum país do mundo está no caminho certo em relação ao controle da obesidade e da anemia em mulheres de 15 a 49 anos (FAO, 2024).

Pesquisas indicam que a insegurança alimentar (IA) em adolescentes está associada a uma dieta menos saudável, pior saúde mental e mais faltas à escola (Fram; Nguyen; Frongillo, 2022; Gomes *et al.*, 2024). Jovens em situação de vulnerabilidade frequentemente enfrentam dificuldades acadêmicas decorrentes da falta de suporte nutricional (Dush, 2020; Elgar *et al.*, 2021). Por outro lado, a alimentação inadequada está diretamente relacionada a doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, hipertensão e diabetes. Essas condições, por sua vez, estão associadas a um pior rendimento escolar, o que dificulta a inserção no mercado de trabalho (OECD, 2019). A longo prazo, ambas as condições podem contribuir para a continuidade intergeracional da pobreza. Adicionalmente, Tabai (2018) destaca que a baixa renda domiciliar per capita é um dos principais determinantes da insegurança alimentar, reforçando a importância de programas governamentais que promovam a SAN para populações vulneráveis.

Nesse contexto, a valorização da alimentação escolar no Brasil ressalta a relevância do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) na promoção do desenvolvimento e saúde integral dos estudantes, além de ampliar as oportunidades para a viabilização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN), especialmente em contextos de vulnerabilidade social (Tabai, 2017; CONSEA, 2023).

A Alimentação Escolar (AE) desempenha um papel essencial, sendo um direito de todos os alunos matriculados na educação básica da rede pública, incluindo os cursos técnicos. Cabe às entidades executoras garantir sua efetiva implementação em conformidade com a legislação vigente. O PNAE busca o desenvolvimento físico, psíquico e social dos educandos, e a promulgação da Lei nº 11.947/2009 é um marco inovador ao assegurar que recursos federais sejam investidos na compra direta de pequenos produtores locais. Além disso, a Resolução nº 6 de 2020, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), alinha-se ao Guia Alimentar para a População Brasileira, estabelecendo que os cardápios escolares devem atender às necessidades nutricionais dos estudantes, ser diversificados, basear-se em alimentos *in natura* e respeitar a cultura, os hábitos alimentares dos escolares, assim como a vocação agrícola local e a sazonalidade dos produtos (Brasil, 2009; FNDE, 2020; Brasil, 2014).

Segundo Kroth, Germia e Mussio (2021), o incentivo a uma alimentação saudável, por meio do fornecimento de refeições adequadas e ações de educação alimentar e nutricional (EAN), reflete a função de promoção da saúde do PNAE. O consumo de alimentos de qualidade no ambiente escolar está associado à redução de deficiências nutricionais, especialmente de micronutrientes, e à prevenção de doenças não transmissíveis relacionadas à alimentação inadequada (Neves; Tabai, 2020; Froelich *et al.*, 2023). Portanto, o ambiente escolar é um local chave para influenciar positivamente o consumo nutricional diário, que, acumulado ao longo dos anos nesse espaço de aprendizado, poderá resultar em desfechos positivos de saúde. Além disso, o consumo de refeições saudáveis, baseadas na sociobiodiversidade local, somado a ações de EAN pode contribuir para a construção de bons hábitos alimentares que extrapolam os muros da escola, promovendo o desenvolvimento e a qualidade de vida dos jovens a longo prazo.

Entretanto, a implementação do PNAE enfrenta uma série de desafios significativos, incluindo desigualdades sociais, lacunas na legislação e problemas na infraestrutura física e humana das instituições. De acordo com Vargas, Swensson e Carte (2020), as sinergias entre alimentação, agricultura, nutrição, saúde, educação e proteção social ainda não estão sendo plenamente aproveitadas nos programas de alimentação escolar. Muitas vezes, o impacto desses programas não é rigorosamente avaliado devido à natureza intersetorial e aos desafios metodológicos de mensurar diferentes resultados para variados grupos de beneficiários.

A infraestrutura é um fator crítico, pois requer investimentos financeiros substanciais, impactando diretamente a capacidade das escolas de produzir refeições que atendam às boas práticas de manipulação e que sigam as recomendações de oferta alimentar do PNAE. A falta de estrutura física e humana torna difícil garantir a oferta de refeições nutritivas e seguras (Wittmann; Castro; Tabai, 2019).

Embora haja progressos na execução do PNAE, desafios relacionados ao monitoramento e à prestação de contas permanecem, especialmente nas escolas federais, onde não há um mecanismo legislativo claro que assegure a transparência dos investimentos. As escolas da Rede de Educação Profissional e Tecnológica (EPCT) carecem de uma definição legal que obrigue a criação de Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), dificultando tanto o monitoramento quanto a participação social. Nos níveis estadual e municipal, a prestação de contas ocorre por meio do Sistema de Gestão de Prestação de Contas, com parecer dos Conselheiros do CAE. A ausência de um mecanismo similar nas instituições federais pode resultar em desigualdades na qualidade e no acesso à alimentação (Hirata; Pio, 2022; Rocha *et al.*, 2023).

A efetividade das políticas públicas de SAN depende, em grande parte, da colaboração intersetorial e o comprometimento dos gestores públicos, assim como evidenciaram Monteiro e colaboradores (2019a). Neves e Tabai (2020) enfatizam a importância de uma atuação integrada que reconheça as individualidades das comunidades atendidas, embora a integração entre setores governamentais e a sociedade civil enfrente desafios devido a conflitos de interesse. Tabai (2018) aponta que a intersetorialidade busca superar a fragmentação das políticas sociais, mas ainda existem obstáculos, como a falta de um sistema de monitoramento integrado e a articulação entre orçamento e gestão.

Ao analisar a questão alimentar no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR), Wittmann *et al.* (2023) confirmaram que os estudantes não aderiam à opção oferecida pela instituição de consumir refeições no Restaurante da Universidade Rural, localizado a uma distância considerável das instalações do colégio. Essa falta de adesão deveu-se, principalmente, a desafios logísticos para o acesso ao local. Além disso, foi identificado no Portal da Transparência que o CTUR recebia recursos do programa de alimentação escolar para atender seus estudantes. Os achados também apontaram para a presença de insegurança alimentar e nutricional entre os alunos.

Este estudo tem como objetivo analisar a gestão das políticas alimentares voltadas aos discentes do CTUR, o cenário alimentar vivenciado pelos discentes e seu comportamento de consumo alimentar durante o período escolar, sob a ótica dos impactos da falta de oferta de refeições escolares.

3.4 Materiais e Métodos

Quanto a natureza do estudo, se constituiu como misto, devido à multiplicidade de maneiras visíveis de se pesquisar, sendo uma maneira natural para a pesquisa com abordagem mista (Creswell; Clark, 2013). A etapa qualitativa contempla a realização de um estudo de caso possibilitando descrever a complexidade do comportamento humano, fornecendo análises e tendências sobre o que se foi investigado (Lakatos; Marconi, 2010). Já a etapa quantitativa foi realizada por meio de levantamento de dados primários através de questionário e secundários em sites institucionais.

3.4.1 Aspectos éticos da pesquisa

Os projetos que originaram essa pesquisa foram submetidos ao Comitê de Ética na Pesquisa com Seres Humanos da UFRRJ (CEP/UFRRJ), seguindo os princípios éticos da Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde, ao qual regulamenta os procedimentos de pesquisa envolvendo seres humanos e obteve aprovação sob os protocolos nº 797/2016 (Anexo A) nº 705/2016 (Anexo B). A permissão dos participantes das entrevistas e da pesquisa *online* foi obtida por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), respeitando os aspectos éticos da pesquisa (Brasil, 2012).

3.4.2 Universo da pesquisa

Este estudo foi realizado no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR), uma instituição vinculada à UFRRJ e pertencente à Rede Federal de Educação Profissional. O CTUR está localizado no município de Seropédica, na Baixada Fluminense, região metropolitana do Rio de Janeiro, próximo à BR-465. A instituição, voltada para a formação técnica profissional, atende cerca de 900 alunos e oferece quatro cursos técnicos: Agrimensura, Agroecologia, Meio Ambiente e Hospedagem, além do Ensino Médio obrigatório.

3.4.3 Coleta de dados

Esta pesquisa ocorreu em duas etapas. A primeira etapa envolveu o levantamento de dados sobre a execução financeira do Programa Nacional de Alimentação Escolar no CTUR e a situação alimentar dos discentes deste Colégio. A segunda etapa buscou identificar a gestão do PNAE no CTUR e discutir propostas para garantir a alimentação adequada e saudável no ambiente do CTUR. A etapa 1 se deu entre os meses de dezembro de 2022 e março de 2023. Enquanto a etapa 2 ocorreu no primeiro semestre de 2024. Para tanto, a pesquisa contou com diferentes modelos de coleta de dados.

3.4.3.1 Revisão da literatura

Para contextualizar a análise do CTUR, foi realizada uma revisão que investigou a infraestrutura física da instituição, a oferta de alimentação e a execução do PNAE. Essa análise baseou-se em estudos de Wittmann, Castro e Tabai (2019), Wittmann (2021) e Wittman *et al.* (2023), que exploraram a estrutura e os recursos disponíveis para a alimentação na instituição, a gestão dos recursos do PNAE, a situação alimentar dos alunos e as práticas de Educação Alimentar e Nutricional.

Serviram também como referencial metodológico, no que diz respeito à avaliação de programas governamentais, em especial no que tange à intersectorialidade, os trabalhos de Neves

(2018); Monteiro, Dias, Tabai (2018); Monteiro e Tabai (2020); Neves e Tabai (2020). No que diz respeito ao PNAE na Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica (Rede EPCT), foram utilizados o estudo de Aragi e Bandoni (2022), o livro “PNAE nas Instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica” (Hirata; Pio, 2022) e o livro “Diagnóstico do PNAE na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica” (Rocha *et al.*, 2023).

3.4.3.2 Observação participante

A técnica de observação não participativa foi empregue para acompanhar e compreender a realidade do ambiente alimentar escolar no CTUR. Para isso, foram realizadas visitas ao CTUR durante a primeira fase de coleta de dados, que ocorreu entre os meses de dezembro de 2022 e março de 2023. Essa abordagem permitiu a pesquisadora conhecer a infraestrutura da escola e observar de forma discreta e objetiva as interações dos alunos com o espaço de alimentação, as opções disponíveis e os comportamentos relacionados ao consumo de alimentos. Durante as visitas, foram capturadas fotografias dos estabelecimentos de comercialização de alimentos no entorno do CTUR, que documentaram as localizações destes estabelecimentos e o perfil de produtos comercializados.

3.4.3.3 Análise de dados secundários

Foi realizada uma revisão da legislação pertinente e uma análise de documentos disponíveis ao público. Essa análise incluiu diversas abordagens e documentos: primeiramente, foram coletadas informações na Plataforma Nilo Peçanha sobre o número de matrículas no CTUR por turnos e modalidades de ensino, no site do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) coletou-se dados sobre o número de alunos atendidos pelo PNAE no CTUR, além dos valores dos recursos repassados, devoluções e pagamentos. Esses dados estão acessíveis ao público na seção “Repasse Financeiros por Entidade Executora”, organizados em planilhas de Excel por ano, abrangendo todas as instituições da Rede Federal de 2010 a 2024. Com base nessas planilhas, os dados referentes ao CTUR entre 2013 e 2024 foram extraídos e apresentados em formato de tabela. Para identificar os montantes empenhados e gastos com os recursos do PNAE entre 2014 e 2023, foram obtidas informações sobre a execução financeira do PNAE no CTUR por meio do Portal da Transparência, especificamente na seção “Detalhamento da Despesa Pública” do painel da UFRRJ que também são apresentados por meio de tabela.

Para documentar o processo de fiscalização do PNAE no CTUR, foi consultado o processo nº 0056256-32.2016.4.02.5101, referente a uma ação civil de fiscalização do PNAE, realizada pelo Ministério Público Federal (MPF) entre 2016 e 2021, disponível no site do MPF, são apresentados os desdobramentos dos julgamentos.

Visando obter informações sobre o Programa de Assistência Estudantil (PNAES), o atendimento aos alunos do CTUR no Restaurante Universitário (RU), a prestação de contas e a transparência dos valores do PNAE, diversos documentos foram analisados. O edital nº 23083.021158/2022-60, de 2023, de concessão de uso do RU foi examinado para entender as definições do perfil de atendimento dos estudantes do CTUR. Informações sobre o PNAES foram coletadas no edital “EDITAL Nº 01/2024 – CTUR/UFRRJ-Edital De Seleção Pública Para Concessão De Bolsas De Assistência Ao Estudante Da Educação Profissional E Tecnológica Do Colégio Técnico Da UFRRJ”, acessível no site do CTUR. Além disso, foram buscadas informações sobre a prestação de contas dos valores do PNAE referentes ao ano de 2023 no Relatório de Gestão da UFRRJ de 2023, que consta no site da instituição, por meio deste documento que as instituições da Rede Federal de Educação

apresentam a prestação de contas anual de todos os recursos geridos pela instituição ao Tribunal de Contas da União.

3.4.3.4 Questionário *online*

Investigou-se, por meio de um questionário *online* (APÊNDICE C), a perspectiva dos alunos sobre a situação alimentar vivenciada no ambiente do CTUR. O questionário foi elaborado pela equipe de pesquisa utilizando a ferramenta *Google Forms* e, antes do início do preenchimento, foi testado pela equipe e por uma turma de alunos.

Este formulário eletrônico continha perguntas sobre dados socioeconômicos e perspectivas sobre a alimentação na escola. As variáveis socioeconômicas coletadas foram: idade, gênero, renda familiar, região de residência, escolaridade, curso frequentado no CTUR e modalidade de ensino. Os participantes foram questionados sobre a percepção de dificuldade em se alimentar na escola, adesão às refeições servidas no RU da UFRRJ, estratégias utilizadas para se alimentar durante o período de permanência na instituição, conhecimento sobre o PNAE e suas aspirações quanto à implementação do PNAE.

O critério de inclusão foi ser matriculado em qualquer curso no CTUR, e assentir sua participação assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido Eletrônico (APÊNDICE A). A participação dos menores de 18 anos de idade foi previamente consentida por seus pais/mães ou responsáveis legais mediante assinatura e entrega de cópia impressa do TCLE. O público da pesquisa *online* constituiu-se de 203 estudantes matriculados nos cursos de agroecologia, hospedagem, meio ambiente e ensino médio. A amostragem foi do tipo não-probabilística. Além disso, adotou-se o critério de acessibilidade ou conveniência, que é uma técnica, na qual os indivíduos são selecionados em função da acessibilidade. O link de acesso foi divulgado por meio de correio eletrônico e das redes sociais. No texto convite (APÊNDICE B), continha uma breve explicação sobre o tema da pesquisa, os assuntos abordados nas perguntas e sobre o sigilo do estudo. Junto com o texto também foi disponibilizado o link de acesso ao TCLE eletrônico, para que o convidado pudesse ler e escolher em participar ou não da pesquisa. Além disso, os respondentes foram orientados, quanto a importância de guardar a cópia do documento.

Somado a isso, durante o período de preenchimento do formulário, foram realizadas ações de divulgação da pesquisa de maneira presencial, diretamente com os alunos, ao longo de duas semanas. Essas atividades ocorreram nos espaços compartilhados da escola, como pátio, quiosque de convivência e quadra de esportes. A divulgação foi conduzida pela equipe da pesquisa. Para tornar a divulgação do formulário mais acessível, um QR CODE foi criado. Com o código em mãos, os alunos eram abordados com informações sobre a pesquisa. Aqueles interessados em participar escaneavam o código com seus próprios celulares. Além disso, foi entregue uma cópia impressa do TCLE aos menores de 18 anos, para que eles solicitassem a autorização dos responsáveis. No dia seguinte, o termo assinado pelo responsável era devolvido à equipe da pesquisa. Somente após essa etapa, o aluno poderia responder ao formulário. Para garantir que a participação dos menores de 18 anos estivesse autorizada, foi feito o acompanhamento do banco de dados de respostas através do nome do aluno e conferência das cópias dos termos assinados antes do preenchimento do formulário.

Durante o período de preenchimento dos questionários, foi ofertado um café da manhã no CTUR laboratório de Alimentos & Bebidas 1 do curso Técnico em Hospedagem para os participantes. O objetivo era atrair a atenção dos estudantes para participarem da pesquisa. Este café da manhã contou com alimentos adquiridos na Feira da Agricultura Familiar da UFRRJ, através de recursos do Projeto de EAN, desenvolvido com apoio da Fundação *Be the Earth*. A atividade em questão foi uma ação de educação alimentar e nutricional, em que os alunos tiveram a oportunidade de consumir alimentos saudáveis provenientes de pequenos agricultores

locais, através de um circuito curto de comercialização. Ademais, devido à natureza da pesquisa, essa iniciativa proporcionou uma quebra na rotina dos educandos, permitindo que eles compartilhassem suas perspectivas sobre a alimentação escolar e as práticas alimentares.



Figura 1. Café da manhã ofertado como culminância da etapa de divulgação da pesquisa *online*, Seropédica, 2023.

3.4.3.5 Entrevista

No primeiro semestre de 2024, foram realizadas três entrevistas com representantes das instituições (UFRRJ/CTUR) responsáveis pela gestão dos recursos destinados à alimentação escolar. O objetivo foi compreender melhor a gestão dos recursos do PNAE no CTUR e discutir outras propostas de alimentação para os alunos, como a oferta de refeições no próprio colégio ou a produção interna de alimentos para auxiliar na nutrição dos estudantes. O ANEXO C contempla um registro fotográfico feito durante a entrevista com a Reitora da UFRRJ. Para essas entrevistas, foram utilizados roteiros semiestruturados (APÊNDICE E; APÊNDICE F), elaborados pela equipe da pesquisa. Durante a conversa com a Reitoria de Assuntos Financeiros (PROAF), também foram coletadas informações sobre os valores do PNAE repassados pelo FNDE entre 2013 e 2024, complementando os dados da análise da execução financeira.

3.4.4 Análise de dados

Os dados quantitativos do questionário *online* foram analisados por meio de estatística descritiva e análise bivariada², usando o teste qui-quadrado de *Pearson*, considerando as

²Análise Bivariada: Análise simultânea de duas variáveis para determinar a relação empírica entre elas (Assis; Souza; Dias, 2019).

variáveis de trajetória escolar, práticas alimentares e percepções em relação a gênero e idade. O nível de significância adotado foi de 5% ($p \leq 0,05$) e os resultados foram processados no programa estatístico R, sendo apresentados em tabelas do *Word* com frequências absolutas e relativas, após serem tratados por estatística descritiva.

O teste qui-quadrado é utilizado para comparar a distribuição de diversos eventos em diferentes amostras, a fim de avaliar se as proporções observadas destes eventos mostram ou não diferenças significativas ou se as amostras diferem significativamente quanto às proporções desses eventos. Este teste é adequado para amostras não pareadas/emparelhadas (Comerlato *et. al.*, 2020).

A nuvem de palavras foi uma das estratégias empregadas na descrição das perguntas abertas do questionário. Trata-se de um recurso de mineração de texto que permite visualizar os dados não estruturados com base na frequência de cada termo mencionado (Aranha; Passos, 2006). Dessa forma, as palavras mais frequentes ganham maior destaque na representação gráfica.

3.5 Resultados e Discussão

3.5.1 Contextualização do Colégio Técnico da Universidade Rural – CTUR

Dentre as instituições públicas que ofertam alimentação escolar, estão as escolas da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (Rede EPCT). Para compreender a execução do PNAE nessa rede, é necessário caracterizá-la. Neste estudo, o foco é direcionado ao Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR), uma das 23 Escolas Técnicas Vinculadas às Universidades Federais que integram essa rede.

3.5.1.1 Infraestrutura

A estrutura física é um fator extremamente relevante para o fornecimento de alimentação adequada e segura pelas entidades executoras do PNAE, sendo a falta de estrutura um dos principais e mais persistentes entraves para a execução do programa na Rede EPCT (Rocha *et al.*, 2023).

O CTUR é uma instituição educacional que integra a estrutura organizacional da Universidade Rural, localizada no campus de Seropédica da UFRRJ, ocupando uma área física de 60 hectares (UFRRJ, 2019).

Das instalações da instituição, confirmou-se a inexistência de unidade de alimentação no colégio, corroborando com o descrito por Wittmann (2021). Notou-se ainda o Quiosque de Convivência Professor Luiz Alberto Timotheo da Rocha, inaugurado em 2022 com o retorno das aulas presenciais. Segundo Wittmann (2021), esse espaço foi concebido para oferecer aos alunos um local onde pudessem armazenar, aquecer e fazer suas refeições. Contudo, a autora alerta que a construção do quiosque não resolve a questão da falta de fornecimento de alimentação escolar, constituindo-se apenas como uma medida paliativa para criar um ambiente onde os discentes possam utilizar equipamentos para suas refeições.

O Quiosque de Convivência apresenta uma estrutura octogonal que é dividida em três áreas distintas. A primeira, um ambiente central, conta com 16 mesas, cada uma acompanhada de 8 cadeiras, totalizando capacidade para 128 alunos. O local também abriga um bebedouro industrial com 4 torneiras e duas geladeiras comerciais de aço inox com quatro portas. O segundo ambiente, localizado ao fundo em um formato de corredor (Figura 4), dispõe de bancadas de mármore, onde estão alocados 11 micro-ondas e duas geladeiras do tipo duplex. Todos os eletrodomésticos são exclusivamente destinados ao armazenamento e aquecimento das marmitas dos alunos, adquiridos pelo Colégio Técnico da UFRRJ (CTUR, 2022). O terceiro ambiente assemelha-se a uma área gourmet, equipado com uma churrasqueira de tijolos de 1 metro de largura, duas cubas com torneiras e um balcão de mármore com 2,30 metros, embora atualmente esse espaço não esteja sendo utilizado pelos estudantes em sua rotina alimentar.

Durante as entrevistas realizadas para este estudo com representantes da gestão institucional, a falta de infraestrutura e de recursos para investimentos foi identificada como um dos principais desafios para a oferta de alimentação nas instalações da escola. Os gestores ressaltaram que os cortes orçamentários têm um impacto negativo significativo na capacidade de atender às demandas de assistência estudantil.



Figura 2. Quiosque de convivência “Professor Luiz Alberto Timotheo da Rocha”. Fonte: CTUR, 2022.



Figura 3. Área interna do quiosque de convivência. Fonte: CTUR, 2022.

Uma pesquisa sobre a gestão financeira do PNAE no Instituto Federal do Piauí (IFPI) revelou uma perda orçamentária superior a 90% entre 2011 e 2015, atribuída principalmente à falta de estrutura adequada para o fornecimento de refeições. Após a implementação de cozinhas e refeitórios, essa perda média caiu para 35% entre 2016 e 2018 (Caminha, 2019). Da mesma forma, um estudo no Instituto Federal de Roraima apontou que a presença de cozinhas e refeitórios foi crucial para a oferta de alimentação aos estudantes, com 40% das unidades sem fornecimento de refeições devido à falta de infraestrutura adequada (Silva, 2018).

3.5.1.2 Fiscalização e a garantia do direito à alimentação escolar

Sabe-se que uma ação civil pública, processo nº 0056256-32.2016.4.02.5101 foi ajuizada em 2016 pelo Ministério Público Federal (MPF) sob a alegação de que a UFRRJ não aplicou parte de seu orçamento próprio nem a verba recebida do FNDE no âmbito do PNAE para oferecer alimentação gratuita a seus estudantes, conforme trecho do processo:

O Colégio Técnico da UFRRJ, integrante da rede federal de ensino básico e técnico no Estado do Rio de Janeiro, não aplicou parte de seu orçamento próprio nem a verba recebida do FNDE no âmbito do PNAE para oferecer alimentação gratuita a seus 1.033 alunos, sendo irrelevante a mera alegação de insuficiência de recursos para escapar à prestação do dever previsto na Constituição (Ministério Público, 2016).

Em sua contestação, a UFRRJ confirmou que em 2015 fornecia alimentação no RU, fora das instalações do CTUR e argumentou que não recebia verbas do PNAE, conforme elucidou:

É importante enfatizar que a UFRRJ, mesmo sem receber recursos do Programa, destina parte de seu orçamento de custeio para atendimento a todos os alunos com oferecimento de três refeições diárias a preços subsidiados no valor de R\$ 1,45 por refeição, sendo estas realizadas no restaurante universitário. No caso dos alunos hipossuficientes, o Colégio Técnico da UFRRJ consegue, com recursos próprios, subsidiar a alimentação e a permanência destes (Ministério Público, 2016).

O julgamento da 1ª Vara Federal da Seção Judiciária do Rio de Janeiro, em 2017, considerou esta ação civil procedente e determinou a seguinte condenação à UFRRJ:

I - promoverem, de imediato, a contratação de nutricionista habilitada que deverá assumir a responsabilidade técnica do PNAE, respeitando as diretrizes da Lei 11.947/2009 e da Resolução n. 26/2013; II- incluir nos planos orçamentários dos próximos exercícios do UFRRJ, a partir de 2017, rubrica referente ao fornecimento de alimentação escolar, de acordo com as normas e diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, dispostas na Resolução n. 26/2013; III- construção de cozinhas e refeitórios, de acordo com as normas e diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, dispostas na Resolução n. 26/2013.

Contudo, durante o julgamento da ação civil no Tribunal Regional Federal da 2ª Região (TRF2), a Sétima Turma Especializada do TRF2 decidiu não admitir o recurso. Eles argumentaram que a decisão do MPF se baseava em premissas fáticas específicas. Ou seja, no processo do MPF, não foram apresentadas as provas adequadas sobre a aplicação inadequada dos recursos do PNAE. O MPF também não incluiu em seu processo os dados da execução físico-financeira do PNAE no âmbito do CTUR, não embasando assim sua argumentação com provas que demonstrassem o descumprimento da legislação do programa ou outras informações que evidenciassem a violação do direito à alimentação escolar no CTUR. Portanto, a falta dessas provas levou o TRF a julgar a demanda como improcedente., conforme observa-se a seguir:

(iii) a ausência de prova quanto ao atendimento, pela UFRRJ, à finalidade do PNAE pela destinação de parte de seu orçamento ao fornecimento de alimentação aos alunos de forma subsidiada; da possibilidade da UFRRJ de dar concretude ao PNAE por outros meios que não a construção de cozinhas e refeitórios escolares; da apontada omissão administrativa, concluindo que a instrução insuficiente inviabiliza o alcance de solução judicial específica que não resulte em indevida ingerência judicial em seara administrativa (Tribunal Regional Federal da 2ª Região, 2020).

Por fim, um recurso interposto pelo Ministério Público Federal (MPF) contra a decisão do TRF2 de não admitir recurso especial foi julgado pelo Superior Tribunal de Justiça (STJ) proferiu a seguinte interpretação (autos nº 1861875/RJ):

o pedido, por demais genérico, tal como formulado, não pode ser acolhido, pois resultou em comando judicial abstrato e indeterminado, de todo inapto a corrigir as falhas apontadas. Além disso, a instrução insuficiente inviabiliza o alcance de solução judicial específica que não resulte em indevida violação ao princípio da separação entre os Poderes (Superior Tribunal de Justiça, 2021)

Observa-se que, infelizmente, nesta ação civil do MPF, a não inclusão de provas e instrução adequada impossibilitara uma resolução sem interferência inadequada na esfera administrativa. A atuação do MPF neste caso não conseguiu desempenhar adequadamente seu papel de fiscalizar e proteger os direitos dos alunos do CTUR em receber alimentação, assim como o dever da UFRRJ de fornecê-la. A exigibilidade do direito à alimentação escolar foi comprometida.

No que se refere à garantia do direito à alimentação escolar, os representantes da gestão institucional relataram, durante as entrevistas deste estudo, informações que convergiam com aquelas presentes na ação civil pública. Destacaram que esse direito era assegurado por meio do subsídio das refeições oferecidas no RU. Ademais, argumentaram que, para a implementação de novas estratégias, seria fundamental confirmar que, no contexto atual, os estudantes não estão sendo devidamente atendidos.

Em seu estudo Wittmann (2021), por meio de questionário *online* aplicado em 2020 aos alunos do CTUR, identificou-se entre os 79 participantes, que 60,8% traziam refeições de casa, enquanto apenas 6,3% utilizavam o RU da UFRRJ. Ficou evidente que, apesar de os alunos do CTUR terem a opção de consumir as refeições oferecidas no RU, havia uma baixa adesão a essa alternativa. O estudo apontou que os estudantes enfrentavam dificuldades para chegar ao RU da UFRRJ, que fica a 1,4 km do CTUR, o que corresponde a aproximadamente 40 minutos ida e volta de deslocamento. Na época da pesquisa, o caminho até o RU era feito pela rodovia, que não oferecia segurança nem iluminação adequada. Além disso, para acessar o restaurante é necessário a aquisição previa de ticket que custa R\$1,45 (um real e quarenta e cinco centavos) e o do desjejum, no valor de R\$0,70 (setenta centavos), que são vendidos no Prédio Central da Universidade, ou por meio de guia de recolhimento no site institucional da UFRRJ.

A entrevista realizada com a direção escolar revelou que, após uma ação civil, uma nova rota de acesso ao Restaurante Universitário (RU) foi estabelecida. O trajeto passou a ser feito por um caminho interno, que foi apresentado e percorrido em conjunto com um representante do Ministério Público Federal (MPF). As condições e detalhes desse novo percurso estão indicados nas Figuras 4, 5 e 6.

A Figura 4 mostra uma visão geral do trajeto completo, que possui aproximadamente 1,3 km de extensão. Para facilitar a análise, o trajeto foi subdividido em quatro segmentos, identificados como trechos 1, 2, 3 e 4. A Figura 5 agrupa imagens aproximadas dos quatro trechos, permitindo uma visualização mais detalhada de cada parte do caminho. Já a Figura 6 traz um registro fotográfico que documenta as condições do trajeto, destacando os aspectos de infraestrutura e acessibilidade do percurso até o RU.



Figura 4. Trajeto entre o CTUR o restaurante universitário da UFRRJ. Fonte: Google Earth, 2024.

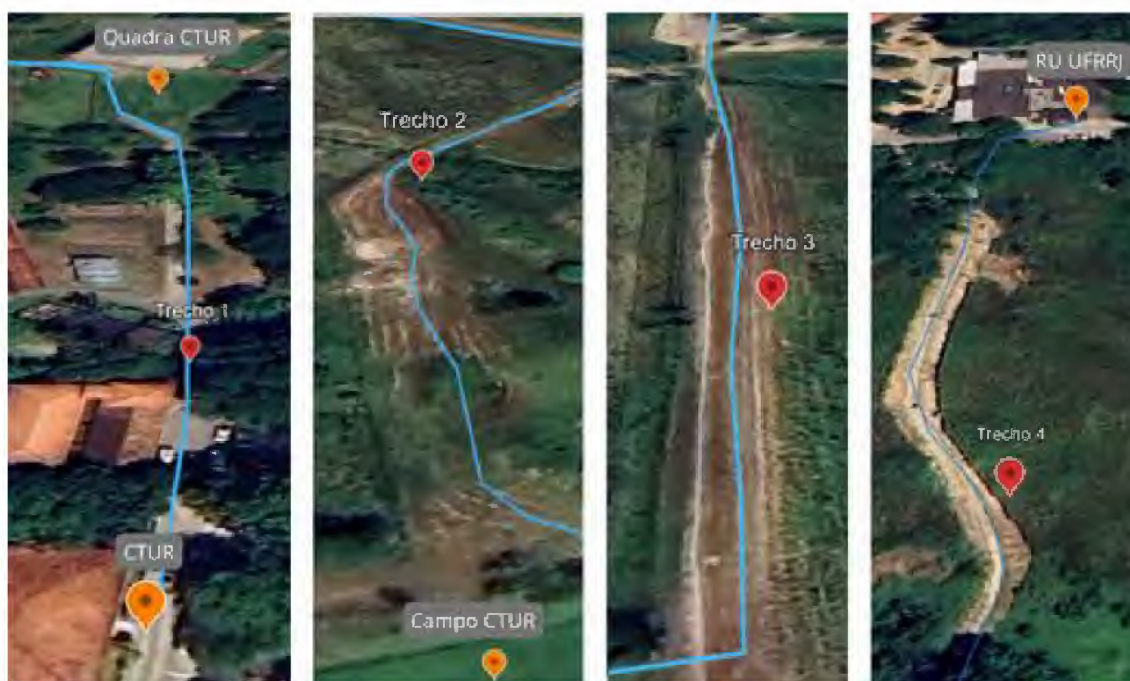


Figura 5. Trechos do trajeto entre o CTUR e o restaurante universitário da UFRRJ. Fonte: Google Earth, 2024.



Figura 6. Trecho 3 do trajeto entre o CTUR e o restaurante universitário da UFRRJ.

Observa-se que a iniciativa de definir uma nova rota possibilitou que os educandos não necessitassem trafegar pela rodovia, no entanto, nota-se pelas figuras, que o caminho é numa via irregular, não pavimentada, o que se configura em uma caminhada sob sol ou chuva, por vezes na lama ou em meio ao mato, sem segurança e sem supervisão de algum servidor da escola. Segundo a direção escolar a manutenção desta via é realizada regularmente pelo colégio com seu próprio maquinário.

No que tange as refeições do RU da UFRRJ, o estudo de Wittmann (2021) compartilhou o histórico de problemas enfrentados. Entre 2017 e 2019, o restaurante passou por uma reforma para ampliação e adequação de sua estrutura, durante esse período, a Universidade optou por adquirir marmitas de uma empresa terceirizada, para atender os discentes. As refeições ofertadas pela empresa foram alvo constante da reclamação dos discentes, inclusive pela falta de inocuidade dos alimentos (Wittman, 2021). Mesmo após a retomada das atividades, o RU, ainda era alvo de críticas, sendo as mais comuns o tamanho das filas, o horário de funcionamento reduzido, o fim da opção de proteína, mesmo com vários discentes ainda não tendo se alimentado, a oferta de alimentos com alterações organolépticas e a contaminação física das preparações.

Importante destacar que o RU do campus Seropédica da UFRRJ atende a todos os alunos, abrangendo os níveis técnico, graduação e pós-graduação. Atualmente, opera sob o regime de concessão de uso. Para entender como ocorre o atendimento aos discentes do CTUR, foi consultado o edital nº 23083.021158/2022-60, de 2023, que trata da contratação da empresa responsável pelo serviço, com o objetivo de verificar se existem diretrizes específicas sobre o controle diário da frequência dos alunos no restaurante. Constatou-se que, embora o edital mencione os discentes do CTUR como parte do público atendido, não há referência específica à contagem do número de refeições servidas a esse grupo. O edital estipula que a quantidade diária estimada de refeições do tipo almoço varia de 2.500 a 3.900, o que revela um expressivo fluxo de comensais durante o período de atendimento, que ocorre entre 11h e 13h, totalizando apenas duas horas de serviço. Além disso, observou-se, no subitem 7.6.1.14 da seção 7.6, sobre as informações relevantes utilizadas para orientar o preparo das refeições referenciou uma normativa do PNAE já revogada, a resolução nº 38 de 2009.

Com o intuito de proporcionar aos estudantes uma forma mais segura de acesso à alimentação aproveitando a infraestrutura disponível nas instituições, o estudo de Wittmann (2021) sugeriu o fornecimento de transporte escolar para os alunos até o RU, uma vez que, o colégio possui ônibus integrados ao seu patrimônio. Durante as discussões realizadas neste estudo com a gestão sobre estratégias para aprimorar o atendimento, os gestores consideraram essa opção complexa de ser efetivada, uma vez que a logística envolveria o transporte de ida e volta de cerca de 300 estudantes por turno, mais de uma vez ao dia.

No entanto, como alternativa a essa opção, foi levantada a possibilidade de transportar as refeições preparadas no RU para o CTUR, utilizando a estrutura de transporte de refeições da empresa responsável pela operação do restaurante. Apesar de essa disposição não estar contemplada no contrato de prestação de serviços atualmente, seria necessário negociar novos acordos com a empresa para viabilizá-la. Além disso seria necessário aquisição ou disponibilização de equipamentos para acondicionar as refeições e para consumo. Como balcão térmico, pratos, talheres. Assim como recursos humanos.

Conforme informações fornecidas pelos gestores, os recursos do PNAE não foram alocados para cobrir os custos relacionados à gestão do RU, argumentou-se que essas refeições eram financiadas com recursos próprios da instituição. No entanto Wittmann (2021) constatou, no Portal da Transparência do Governo Federal, que os recursos do PNAE destinados à Universidade Rural, entre 2017 e 2020, foram utilizados para pagamento de processos de compra de alimentos para os Restaurantes Universitários dos Campus Seropédica (Sede) e Nova Iguaçu (Instituto Multidisciplinar).

Quanto ao uso dos recursos próprios da instituição, poderia ser otimizada de modo a caracterizar como uma contrapartida à complementação dos recursos transferidos pelo FNDE. Essa complementação financeira é de responsabilidade da UFRRJ, na qualidade de entidade executora do PNAE, para garantir a alimentação escolar. Conforme a definição de entidade executora no âmbito do PNAE disposta no Art. 7º da Resolução CD/FNDE nº 6/2020:

Art. 7º (...)

II – a Entidade Executora – Ex: Secretarias de Estado da Educação – Seduc, Prefeituras Municipais e escolas federais, como responsáveis pela execução do PNAE, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, pela prestação de contas do Programa, pela oferta de alimentação nas escolas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, 2020, p. 3).

Para que essa abordagem seja efetivamente reconhecida, é necessário que os gestores se empenhem em assegurar a universalidade e a equidade nesta parcela de atendimento à

alimentação escolar. Para alcançar esse objetivo, as refeições deveriam ser disponibilizadas diretamente no ambiente escolar. A disponibilização das refeições preparadas no RU diretamente no ambiente escolar é uma estratégia que pode facilitar esse acesso. Isso não apenas torna a alimentação mais acessível, especialmente para estudantes que, por razões financeiras ou logísticas, podem ter dificuldade em frequentar o restaurante, mas também promove um ambiente onde a alimentação saudável é parte da rotina escolar. A presença de refeições adequadas e saudáveis na escola deve ser vista como forma de incentivar hábitos alimentares saudáveis entre os alunos, contribuindo para a formação de uma cultura de saúde e bem-estar.

Ademais, é imprescindível a implementação do PNAE, pois somente por meio da combinação de recursos e da conformidade com as diretrizes do programa é que de fato as instituições cumpririam seu papel na efetivação dessa política pública, fundamental para garantia da segurança alimentar no contexto educacional.

3.5.2 Corpo discente e modalidades de ensino

O CTUR desempenha um papel fundamental na região, influenciando positivamente a trajetória acadêmica de seus alunos. A instituição se destaca na promoção do ensino, pesquisa e extensão, oferecendo uma variedade de atividades, como aulas teóricas e práticas, estágios e visitas técnicas. Seu corpo discente é bastante diversificado, reunindo estudantes de diferentes localidades. Além disso, assim como outras instituições da Rede EPCT, no processo seletivo para ingresso no CTUR há reserva de vagas para candidatos oriundos de escolas públicas e de baixa renda (UFRRJ, 2019). Os beneficiários do PNAE no âmbito do CTUR, são matriculados em qualquer curso da educação básica, incluindo os cursos técnicos ofertados de forma integral, os técnicos concomitantes e sequenciais.

Segundo dados da Plataforma Nilo Peçanha (PNP) em 2023, o colégio recebeu 1.079 matrículas, com uma predominância de alunas. A faixa etária mais representativa era de 15 a 19 anos, que compreendia 59% das matrículas, seguida por 22,2% na faixa de 20 a 24 anos e 8,3% entre 25 e 29 anos (PNP, 2023). É importante ressaltar que, embora a presença de jovens em instituições de educação básica seja frequentemente associada à Educação de Jovens e Adultos (EJA), essa não é a realidade do CTUR. No colégio, os estudantes maiores de idade estão distribuídos em sua maioria entre diversas modalidades de cursos técnicos, principalmente o subsequente.

A Tabela 1 ilustra a evolução das matrículas no CTUR entre 2017 e 2022, organizadas por nível de ensino (PNP, 2023). Nela, observa-se uma notável concentração de matrículas no ensino técnico, refletindo a relevância desse nível educacional na formação dos estudantes.

Tabela 1. Número de matrículas por nível de ensino no CTUR, Seropédica, 2017-2022.

	2017	2018	2019	2020	2021	2022
N.º Total de Matrículas	1345	896	952	777	994	1.153
Ensino Médio	220	166	178	175	241	199
Ensino Técnico	1124	730	774	602	753	954
Externo	532	324	383	229	201	393
Integrado	376	270	269	280	373	322
Subsequente	216	136	122	93	179	239

Fonte: Elaborado a partir dos dados de indicadores de gestão extraídos da PNP, 2023.

Quanto as etapas e modalidade de ensino no CTUR, o ensino médio é oferecido apenas na modalidade regular, de manhã, em meio período. Na opção de concomitância externa, o aluno estuda apenas o curso técnico no CTUR e faz o ensino médio em outra escola, por isso

em meio período. Já na modalidade integrada, os alunos fazem tanto o ensino médio quanto o curso técnico no CTUR em período integral, ficando na escola ou desenvolvendo atividades escolares por no mínimo sete horas. Na modalidade subsequente, o aluno já completou o ensino médio.

A distribuição dos alunos por turnos entre 2017 e 2022 é apresentada na tabela 2. Identifica-se um maior quantitativo de alunos com carga horária integral e no turno matutino.

Tabela 2. Matrículas por turno no CTUR, Seropédica, 2017-2022.

	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Integral	376	270	269	280	373	322
Matutino	602	349	403	272	232	429
Noturno	216	136	122	93	179	239
Vespertino	151	141	158	132	210	163

Fonte: Elaborado a partir dos dados de indicadores de gestão extraídos da PNP, 2023.

As informações sobre o perfil dos discentes evidenciam a versatilidade do atendimento educacional oferecido pelo CTUR. Essa diversidade reflete diferentes realidades de vida, como o tempo de deslocamento até a escola, o perfil de moradia e o vínculo com a instituição, além do tempo de permanência na escola e das necessidades de atendimento. Em relação à operacionalização do PNAE, essa pluralidade pode apresentar desafios para a adaptação às distintas situações dos alunos.

Para facilitar a compreensão dessas demandas, é fundamental realizar um levantamento detalhado do número de alunos frequentes, suas faixas etárias, os turnos em que estão matriculados, o tempo de permanência na instituição e as necessidades nutricionais ou de saúde específicas. Para obter essas informações, uma estratégia adotada em algumas escolas é incluir perguntas relacionadas a questões alimentares e de saúde na ficha de matrícula. No caso de estudantes com necessidades alimentares específicas, também é prática solicitar relatórios ou recomendações médicas ou nutricionais para conhecer a real condição do estudante.

3.5.3 Gestão do PNAE no âmbito do CTUR

Os dados apresentados nesta seção ilustram os repasses do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), realizados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para atendimentos dos estudantes do Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR) bem como informações sobre a gestão desses recursos. Para tanto, foram utilizadas diversas fontes, incluindo os sites do FNDE e do Portal da Transparência, além das entrevistas com representantes da UFRRJ e do CTUR, envolvidos na gestão desses recursos.

Segundo relato da direção do CTUR e do setor financeiro da UFRRJ a instituição recebe a verba do PNAE desde o ano de 2013, até o ano de 2020 acreditavam que os beneficiários deste recurso eram os estudantes do Centro de Atenção Integral de Apoio a Criança Paulo Dacorso Filho (CAIC) colégio da rede de ensino básico do município de Seropédica que funcionava no campus da UFRRJ e tinha uma gestão compartilhada entre a Prefeitura e a Universidade. Dessa forma, segundo os entrevistados no período compreendido entre 2013-2019, investiu-se estes valores na compra de gêneros para alimentação dos estudantes deste colégio municipal. Em 2020, em assembleia do conselho de professores do colégio, uma professora questionou a existência do repasse, neste período foi desenvolvido o estudo de Wittmann (2021) que confirmou que os repasses do FNDE tinham como beneficiários os discentes do CTUR. Um dos entrevistados destacou que a atribuição do PNAE aos estudantes

do CAIC ocorreu devido à percepção da instituição de que a alimentação escolar deveria atender alunos na faixa etária frequentada pelo CAIC. Além disso, conforme o entrevistado, nunca houve orientação ou capacitação sobre a operacionalização do PNAE por parte do FNDE, evidenciando uma desarticulação entre os órgãos envolvidos. Essa situação ressalta a falta de apoio e monitoramento contínuo do PNAE.

Conforme os gestores, depois da identificação de que os recursos eram do CTUR, optou-se por direcionar os valores do PNAE à compra de alimentos para a distribuição de cestas básicas aos alunos em situação de hipossuficiência econômica. Atualmente, essas cestas atendem mensalmente a 60 estudantes. Importante ressaltar, que a distribuição de cestas diverge das finalidades do PNAE, que visa oferecer alimentação saudável e adequada aos alunos dentro do ambiente escolar. A ausência de refeições escolares compromete a nutrição dos estudantes e também o ambiente de aprendizado, dificultando a promoção de hábitos alimentares saudáveis e contribuindo para a Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN) (Witmann *et al.*, 2023; Aragi, Bandoni; 2022). O PNAE evolui para além da mera oferta de alimentos, buscando garantir a SAN na educação básica brasileira de forma holística, em conformidade com o Guia Alimentar da População Brasileira (FNDE, 2020; Brasil, 2014).

Para atender aos estudantes do CTUR, o FNDE descentraliza recursos uma vez ao ano para a UFFRJ. O cálculo é feito multiplicando o número de alunos conforme, a quantidade de dias letivos (200) e os respectivos valores per capita. As tabelas 3 e 4 apresentam os valores do PNAE transferidos à UFFR pelo FNDE. Na tabela 3 demonstra-se o número de alunos atendidos pelo PNAE no CTUR entre 2013 e 2024, coletados no site do FNDE.

Tabela 3. Valores do PNAE e alunos atendidos no CTUR, Seropédica, 2013-2024.

Ano	N.º de Alunos	Emitido	Devolvido	Pago
2013	914	56.820,00	0,00	0,00
2014	986	96.680,00	0,00	28.739,00
2015	882	90.860,00	4	0,00
2016	908	92.420,00	85,23	140.017,90
2017	871	99.490,00	1,06	30.750,96
2018	748	88.788,00	0,96	83.514,64
2019	871	97.360,00	8,66	70.531,90
2020	780	91.660,00	2,18	64.024,86
2021	844	109.331,20	0,17	0,00
2022	865	101.330,00	1,63	55.086,01
2023	914	135.298,40	2	68.355,93
2024	735	123.090,00	-	-

Fonte: Elaborado a partir dos dados disponibilizados para consulta pública pelo FNDE, 2023.

Nota-se um aumento nos valores recebidos ao longo dos anos, com ressalva para 2024 em comparação a 2023 em que houve uma redução de 9% do valor, devido a diminuição em 19,5% do número de alunos atendidos.

Os valores per capita considerados desde 2023 no âmbito do CTUR são R\$ 0,50 (cinquenta centavos) para os estudantes matriculados em tempo parcial nos cursos técnicos subsequentes, concomitante, médio profissional e médio regular, e para os estudantes com carga horária integral independente da etapa e da modalidade de ensino, o valor per capita

considerado é de R\$ 1,37(um e trinta e sete centavos). Os valores considerados entre os anos de 2017 e 2023 eram 0,36 (trinta e seis centavos) e 1,07 (um e sete centavos) (FNDE, 2024a).

Até o ano de 2023, o quantitativo de alunos estava agrupado nas planilhas do FNDE. Foi disponibilizada em 2024, a discriminação por etapas e modalidades de ensino. Em 2024, os valores repassados ao CTUR basearam-se nos seguintes quantitativos: 49 alunos do curso técnico subsequente, 220 dos cursos técnicos concomitantes e 181 do ensino médio regular, todas essas modalidades com carga horária parcial; além de 285 alunos dos cursos técnicos integrados ao ensino médio, que possuem carga horária integral (FNDE, 2024).

As informações contempladas na tabela 4 foram fornecidas pelo setor financeiro da UFRRJ. A fonte dos dados compartilhados pelo setor financeiro foi o Tesouro Gerencial.

Tabela 4. Recursos do PNAE recebidos pela UFRRJ, Seropédica, 2013-2024.

Ano	Valores Recebidos
2013	55.439,51
2014	96.680,00
2015	90.856,00
2016	92.334,77
2017	99.488,94
2018	88.787,04
2019	97.351,34
2020	91.657,82
2021	109.331,03
2022	101.328,37
2023	135.296,4
2024	123.090,00

Fonte: Elaborado a partir dos dados disponibilizados em 2024, pela Pró Reitoria de Assuntos Financeiros da UFRRJ.

Ao comparar os dados das Tabelas 3 e 4, nota-se que os montantes recebidos corroboram, embora exista algumas pequenas diferenças.

Por fim, a Tabela 5 apresenta os dados coletados na seção de detalhamento da despesa pública do Portal da Transparência. Esta tabela compila informações sobre a execução financeira do PNAE entre 2014 e 2023, incluindo os valores empenhados, liquidados, pagos e os restos a pagar³

Tabela 5. Execução financeira do PNAE no âmbito do CTUR, Seropédica, 2014-2023.

³ Portal da Transparência (2024) Dicionário de Dados - Execução da Despesa:

Valor Empenhado-Valor resultante do estágio de empenho da despesa. Nesse estágio, é criada a obrigação de pagamento da despesa pelo governo ao credor. Consiste na reserva de dotação orçamentária, ou seja, reserva de valores monetários autorizados para atender um fim específico. O empenho é registrado no momento da contratação do serviço, aquisição do material ou bem, obra ou amortização da dívida.

Valor Liquidado - Valor resultante do estágio de liquidação da despesa. Esse estágio consiste na verificação do direito adquirido pelo credor, tendo por base os títulos e documentos comprobatórios do respectivo crédito. É nesse segundo estágio da execução da despesa que será cobrada a prestação dos serviços ou a entrega dos bens.

Valor Pago -Valor resultante do estágio de pagamento da despesa. O último estágio consiste na entrega de numerário ao credor. Nessa fase, a autoridade competente determina que a despesa que foi liquidada seja paga.

Valor Restos a Pagar Pagos -Valor pago de restos a pagar inscritos

Valor Restos a Pagar Inscritos - Valor das despesas empenhadas, mas não pagas até 31 de dezembro, estando a sua execução condicionada aos limites fixados à conta das fontes de recursos correspondentes, com base na legislação vigente.

Ano	Valor empenhado	Valor liquidado	Valor Pago	Valor Restos a Pagar Pagos
2014	96.680,00	0,00	0,00	31.657,71
2015	90.856,00	0,00	0,00	101.336,00
2016	92.334,77	66.104,00	54.428,00	90.856,00
2017	99.488,94	0,00	0,00	33.751,00
2018	88.787,04	0,00	0,00	69.445,08
2019	97.351,34	0,00	0,00	69.871,84
2020	91.657,82	0,00	0,00	64.024,86
2021	109.331,03	0,00	0,00	0,00
2022	101.328,37	6.620,90	6.620,90	49.446,51
2023	135.296,40	16.458,90	10.678,84	59.008,12

Fonte: Elaborado a partir dos dados disponíveis no Portal da Transparência.

Ao analisar os dados das Tabelas 3, 4 e 5 observa-se que a UFRJ empenhou integralmente os valores do PNAE em todos os anos da amostra (2013-2024), evitando, dessa forma, a devolução de recursos. Quanto a prática de empenho integral que foi confirmada na entrevista com o setor financeiro da instituição, essa abordagem da UFRJ está alinhada com a orientação da Controladoria-Geral da União (CGU) no Informe Recursos PNAE 004/2024. No documento, a CGU apontou a "inadequação" das instituições federais que devolvem recursos do PNAE:

a inadequação da ação adotada pelas instituições em devolver os recursos públicos, sobretudo no contexto de crise fiscal em que se encontram. Considera-se que mais recursos teriam a capacidade de trazer maiores benefícios aos estudantes matriculados na educação básica ou, alternativamente, poderiam possibilitar uma realocação de recursos entre áreas distintas da instituição (FNDE, 2024b).

A não devolução dos recursos do PNAE pela UFRJ pode ser interpretada como uma estratégia positiva para a otimização orçamentária da UFRJ, mas essa medida não assegura a implementação efetiva do PNAE no CTUR. De acordo com Rocha *et al.* (2023), no Livro Diagnóstico do PNAE na Rede Federal EPCT, a análise da devolução orçamentária, por si só, além de não refletir a utilização efetiva dos recursos, também desconsidera o cumprimento das diretrizes do PNAE, que enfatizam a oferta de uma alimentação saudável e adequada e o atendimento ao princípio da universalidade. Além de não assegurar que o recurso está sendo empregado no atendimento aos reais beneficiários do programa, como observado no caso do CTUR. Outrossim, impossibilita determinar o percentual de investimento anual realizado com esses recursos, uma vez que os pagamentos efetuados em um ano não correspondem necessariamente aos valores recebidos no mesmo período, por exemplo em 2021, em que nenhum quantitativo do recurso foi de fato aplicado estes valores empenhados em 2021 foram liquidados e pagos nos anos seguintes 2022 e 2023.

No que concerne a gestão de compras, caracterizou-se como centralizada. A universidade, enquanto EEx do PNAE, recebe os recursos financeiros e realiza os processos licitatórios para a aquisição de alimentos. Segundo informou o setor financeiro, cabia a este setor receber os Termos de Referência dos outros setores, que solicitavam, no início de cada ano, por exemplo a compra de alimentos. Entretanto, o CTUR não elaborou um Termo de Referência que definisse o objeto e os métodos de execução. Esse documento deveria incluir uma lista detalhada dos alimentos a serem fornecidos, com quantidades, descrições técnicas e padrões de qualidade alinhados aos valores do PNAE e aos números de estudantes atendidos.

Dessa forma, a aquisição de alimentos com os recursos do PNAE realizava-se por meio de pregão eletrônico, embasada no Termo de Referência do Restaurante Universitário do Campus Nova Iguaçu. A partir dos itens licitados com base nos termos de referência deste restaurante, adquiria-se os itens para compor as cestas entregues aos alunos, supervisionada por uma economista doméstica que integrava a equipe profissional da escola. Essas cestas eram compostas por alimentos não perecíveis, segundo informou os entrevistados.

A Universidade Rural do Rio de Janeiro ainda não publicou chamadas públicas para a aquisição de produtos diretamente da Agricultura Familiar (AF). Em todos os anos em que recebeu verba do PNAE, houve descumprimento da determinação que exige a aplicação de, no mínimo, 30% do total de recursos do FNDE na compra de pequenos produtores locais e suas organizações (Brasil, 2009). A gestão inadequada dos recursos do PNAE e a falta de implementação desse programa no CTUR ao longo de 11 anos inviabilizaram o acesso desse segmento rural a essa política pública intersetorial que representa um importante mercado de compras públicas. O que limita as oportunidades de promover a SAN de forma efetiva no CTUR, trabalhando a alimentação e a nutrição em conjunto.

A eficácia na implementação do PNAE representa uma oportunidade valiosa para fortalecer a economia local e garantir a SAN, conforme ponderado por Monteiro e Tabai (2021). Nesse contexto, Neves e Tabai (2020) defendem um esforço intersetorial para melhorar a SAN e fortalecer a AF, enfatizando a necessidade de coordenação entre setores e participação social. Essa perspectiva corrobora com a argumentação de Monteiro e Tabai (2021), que evidenciam a relação entre a melhora no acesso dos agricultores as políticas públicas intersetoriais com a mobilização da sociedade civil e a colaboração contínua entre os setores envolvidos.

Uma pesquisa realizada em 2018 avaliou a aquisição de produtos da AF para o PNAE entre 2011 e 2015 na Baixada Fluminense. Itaguaí realizou a compra nos cinco anos, com uma média de 34,14%, enquanto Paracambi, que iniciou suas aquisições em 2013, alcançou uma média de 36,05%. Por outro lado, Seropédica, que não contou com recursos do FNDE, realizou compras apenas em 2014 e 2015, totalizando uma média de 15,92%. Questionários aplicados em Itaguaí e Paracambi revelaram que as secretarias municipais atuavam de forma isolada, limitando-se a cumprir as exigências legais dos programas PNAE e PAA (Bezerra, Tabai; 2018). Outro estudo de 2018 sobre as políticas intersetoriais de SAN em Seropédica foi descrita a existência de AF ativa no município, mas enfrentando pressões de grandes empresas e especulação imobiliária. A gestão das políticas de SAN foi ineficiente, e o PAA e o PNAE ainda não estavam consolidados entre 2011 e 2016, resultando na ausência de contribuições significativas para a transformação social desse segmento. O estudo destacou a necessidade de melhoraria no diálogo intersetorial e a responsabilização dos gestores, além do comprometimento com a cooperação entre os setores envolvidos (Monteiro *et al.*; 2019a).

Os resultados desses estudos, alinhados à situação do CTUR, revelam um triste panorama da realidade da região que engloba a Universidade Rural. A ineficiência dos agentes públicos locais em traduzir as políticas públicas de SAN de forma consistente inviabiliza o fortalecimento contínuo das famílias agricultoras locais por meio desses programas.

Outro fator limitante à SAN no CTUR descrita em Wittmann (2021) foi a ausência de Nutricionistas RT do PNAE. Este estudo confirmou essa situação, identificando que a escola ainda continuava sem esse profissional. Segundo a legislação do programa a coordenação das ações de alimentação e nutrição em todas as redes de educação pública, incluindo as federais, deve ser realizada por um Nutricionista RT vinculado à EEx do PNAE (FNDE, 2020). Desse modo, não é obrigatória a vinculação deste profissional diretamente ao CTUR, podendo estar vinculado à UFRRJ. A presença ou ausência de nutricionistas em escolas federais participantes de um estudo, influenciou diretamente a aquisição de produtos da AF e a diversidade de itens. Evidenciou-se que a atuação exclusiva dos Nutricionistas em tarefas relacionadas a alimentação

dos escolares resultava em melhores práticas de implementação e execução dos serviços alimentares nas instituições (Aragi; Bandoni, 2022).

No contexto do CTUR e da UFRRJ, é possível identificar não apenas os desafios para a implementação efetiva do PNAE, mas também as potencialidades. Destaca-se a presença de atores sociais com vasto conhecimento em temas como Alimentação Escolar, DHAA, SAN, Agricultura Familiar, Agroecologia, os quais demonstram interesse em colaborar na concretização das Políticas de SAN. Além disso, tanto o CTUR quanto a UFRRJ promovem diversas iniciativas relacionadas à alimentação e nutrição que se alinham diretamente com o PNAE. Exemplos disso incluem a ampla área do CTUR destinada à produção de vegetal e animal, sob a responsabilidade do Curso Técnico em Agroecologia, o Projeto de Ações de EAN no CTUR, realizado na disciplina de Alimentos e Bebidas 1. Este projeto realizado em parceria com uma fundação britânica destina recursos à compra de alimentos de agricultores familiares locais, e da Feira da Agricultura Familiar da UFRRJ (FAF Rural) (Castro *et al.*, 2023, Castro; Neves, 2023). Em 2016, a UFRRJ também implementou o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) por meio da chamada pública, possibilitando a compra de alimentos de produtos de pequenos produtores locais para o Restaurante Universitário (Monteiro *et al.*, 2019a; Bezerra, Tabai, 2018). Ademais, a existência de departamentos, coordenações e setores internos não deve ser vista como uma fragmentação desconectada, mas sim como uma oportunidade para unir esforços em prol da efetivação do PNAE. Bem articulada a soma de esforços pode potencializar resultados significativos para a alimentação escolar e a promoção da SAN na instituição.

Atenta-se para a necessidade de publicação de Chamadas Públicas com vistas a garantir a compra diretamente da AF local, para isso faz-se necessária a realização do mapeamento da disponibilidade e calendários de produção da vocação agrícola local, para este mapeamento e a continua efetividade das políticas de SAN o apoio das empresas de assistência técnica rural são de suma importância, especialmente na interlocução com a AF.

Vale estimular as instituições a realizarem a contratação de um profissional de nutrição para a função de RT no âmbito do CTUR. Caso a contratação direta não seja viável, uma alternativa seria estabelecer parcerias com o município de Seropédica ou Nova Iguaçu, ou até mesmo com a empresa que opera o RU, a fim de contar com o apoio desse profissional. Além disso, a escola pode acionar os serviços de educação, saúde ou assistência social de Seropédica para dialogar sobre programas e ações voltados à SAN. Um exemplo relevante é o Programa Saúde na Escola (PSE), que promove iniciativas na área da saúde.

3.5.4 PNAES como fonte orçamentária da alimentação dos escolares

É importante destacar que o CTUR oferece bolsas de Assistência ao Estudante, financiadas pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). Anualmente, são publicados editais que permitem aos estudantes concorrer a essas bolsas, destinadas a aqueles cuja renda familiar per capita não ultrapassa um salário mínimo e meio. As modalidades disponíveis incluem bolsa permanência, bolsa de iniciação científica, bolsa de apoio estudantil, bolsa de auxílio emergencial e bolsa uniforme. De acordo com Wittmann (2021), em 2017, 425 estudantes foram beneficiados pelo PNAES. No edital de concessão de bolsas para o ano de 2024, foi estabelecido que o total de bolsas a serem distribuídas no primeiro semestre seria de 875. De acordo com as informações do edital, o valor mensal da bolsa de Permanência é de R\$ 250,00 (duzentos e cinquenta reais). As bolsas de Apoio Estudantil e Iniciação Científica possuem um valor mensal de R\$ 100,00 (cem reais). Além disso, a bolsa de Auxílio Uniforme tem um valor único de R\$ 400,00 (quatrocentos reais). Por fim, a bolsa de Auxílio Emergencial oferece um valor mensal de R\$ 250,00 durante o período de três meses (CTUR, 2024).

A pesquisa realizada por Rocha e colaboradores (2023, p.66) revelou que várias instituições têm utilizado recursos do PNAES para complementar a oferta de refeições para estudantes da educação básica. No estudo, coletou-se essa informação tanto por meio de análise documental, onde instituições como o Instituto Federal (IF) Fluminense, IF Farroupilha, IF Mato Grosso do Sul e IF Alagoas relataram essa prática, quanto através de entrevistas com representantes de diversas instituições, que confirmaram a utilização de recursos do PNAES, em diferentes níveis, para apoiar o PNAE.

Conforme argumentam Hirata e Pio (2022), a permanência estudantil é influenciada por diversas condições sociais, econômicas, políticas e culturais que afetam a inserção do aluno no processo educacional. Nesse contexto, a alimentação escolar é uma das estratégias que pode garantir as condições necessárias para que os estudantes não apenas ingressem, mas também permaneçam na educação. Portanto, é fundamental considerar a relação entre o PNAE e as ações de permanência estudantil, que requerem uma articulação efetiva com as iniciativas de Assistência Estudantil, fundamentadas nas políticas estabelecidas nas instituições (Brasil, 2010).

Sendo assim, no que diz respeito ao orçamento, atualmente existem três fontes voltadas ao tema da alimentação sendo utilizadas pelas instituições, o recurso de custeio utilizado para financiar as refeições do restaurante universitário, o recurso do PNAE destinados a distribuição de cestas á alunos com hipossuficiência econômica, e o recurso do PNAES. Sugere-se a otimização destes recursos para a garantia da oferta de alimentação no ambiente escolar.

3.5.5 Prestação de contas e transparência ativa

Necessário ponderar que ao contrário de outras redes públicas de ensino, as escolas federais não possuem um mecanismo definido em legislação para a prestação de contas do PNAE. Isso significa que não existem mecanismos que garantam que as instituições da rede EPCT demonstrem o alcance do objeto e do objetivo do Programa, bem como a utilização adequada dos recursos financeiros e o cumprimento dos aspectos técnicos. (Rocha 2023, Hirata; Pio, 2022). A prestação de contas do PNAE nas escolas da Rede Federal é direcionada ao Tribunal de Contas da União (TCU). Portanto, no caso do CTUR, a UFRRJ realiza a prestação de contas dos recursos do PNAE por meio de relatórios de gestão submetidos ao TCU, conforme descreveu Witmann (2021) e confirmado neste estudo em entrevistas com o setor financeiro.

Esses relatórios, elaborados anualmente, têm como objetivo principal apresentar a prestação de contas institucional, detalhando as ações executadas e avaliando os resultados obtidos ao longo do exercício. Ao consultar o Relatório Anual de Gestão da UFRRJ de 2023, observou-se que na Tabela 27, intitulada “Execução da Receita por Descentralização”, na coluna “Unidade Orçamentária”, página 103, há uma menção ao item “MATERIAL, BEM OU SERVIÇO P/ DISTRIB. GRATUITA” na coluna referente à natureza da despesa. Este item se refere aos recursos do PNAE, indicando que o documento apresenta o valor empenhado com verba do PNAE no ano de 2023 (UFRRJ, 2023). No entanto, a terminologia contábil utilizada pode dificultar a compreensão. Além disso, o relatório não faz menção específica à execução do programa, e sua abrangência, devido ao volume total de recursos administrados pela universidade, torna complexo o detalhamento da execução do PNAE nestes relatórios.

Uma pesquisa analisou os Planos de Desenvolvimento Institucional (PDIs) e Relatórios de Gestão de 42 instituições da Rede EPCT. Os autores constataram que 64,5% dos documentos avaliados mencionavam o PNAE, mas apenas 51,2% deles indicavam a efetiva execução do programa na instituição. Ademais elucidaram que apesar de serem mecanismos de prestação de contas e transparência ativa, a não apresentação de informações detalhadas sobre a execução do PNAE, evidencia uma limitação na eficiência da prestação de contas e na transparência ativa, por meio destes documentos (Rocha *et al.*, 2023)

A transparência dos dados, conforme destacado por Wittmann (2021), é um aspecto fundamental na análise da execução de políticas públicas, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). No caso da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), as informações referentes à Execução Orçamentária e Financeira estão disponíveis no Portal da Transparência, acessíveis por meio da aba da Pró-Reitoria de Planejamento, Avaliação e Desenvolvimento Institucional (PROPLADI) (UFRRJ; PROPLADI, 2024). Para acessar os dados específicos sobre a execução dos recursos do PNAE no Colégio Técnico da UFRRJ (CTUR), é necessário realizar pesquisas no Painel da Universidade no Portal da Transparência.

No entanto, a estrutura de acesso a esses dados não é intuitiva, o que dificulta a identificação e análise das informações relacionadas à execução do PNAE. Essa dificuldade compromete a transparência e, conseqüentemente, o controle social por parte da comunidade, pois torna-se desafiadora a identificação dos alimentos adquiridos e suas respectivas origens, um parâmetro crucial para a análise da qualidade e origem dos alimentos oferecidos. Em resposta a essa lacuna de acessibilidade, Wittmann (2021) elaborou um “Tutorial para pesquisa no Portal da Transparência do Governo Federal”, com o intuito de auxiliar na navegação e localização das informações relevantes.

Na Edição nº 004 de 2024 do Informe Recursos PNAE, foram apresentadas recomendações da CGU. Em relação à transparência ativa das instituições da Rede Federal, a CGU orientou que as instituições disponibilizem de forma acessível à comunidade escolar os valores recebidos do FNDE, assim como os valores suplementares aportados pelas escolas federais para a plena implementação do programa (FNDE; CGU, 2024). A orientação da CGU fundamentou-se na Lei nº 12.527/2011, conhecida como Lei de Acesso à Informação, que, em seu caput do art. 8º, estabelece que é dever dos órgãos e entidades públicas promoverem a divulgação de informações de interesse geral ou coletivo em locais de fácil acesso, independentemente de requerimentos (Brasil, 2011).

Recomenda-se que os dados referentes à execução do PNAE sejam divulgados no site e nas redes sociais do CTUR, também podem ser afixadas em murais informativos localizados na escola, garantindo visibilidade e transparência. Adicionalmente, é necessário democratizar e descentralizar as decisões relacionadas à alimentação e nutrição dos alunos. Para isso, a inclusão dos estudantes, responsáveis, professores, agricultores familiares e toda a comunidade escolar nos espaços de tomada de decisão sobre a execução das políticas de SAN no CTUR é de extrema importância.

3.5.6 Perfil dos estudantes participantes da pesquisa *online*

A pesquisa *online* alcançou 203 estudantes, cujas características sociodemográficas são apresentadas nas Tabelas 6, 7 e 8. Do total de participantes, mais da metade eram mulheres (64%). A maioria (87%) tinha entre 14 e 18 anos, e 49,3% pertenciam a famílias com uma renda de até um salário-mínimo. Além disso, 70,1% dos estudantes estavam matriculados em modalidades de ensino internas, com a maior taxa de participação no curso de Hospedagem (39,9%). Quase a totalidade dos participantes (94%) não eram atendidos com as cestas básicas subsidiadas com valores do PNAE.

Todos os participantes eram provenientes do estado do Rio de Janeiro, sendo que a maior parte (36%) residia em Seropédica, enquanto 24% viviam na Zona Oeste do município do Rio de Janeiro.

Tabela 6. Perfil sociodemográfico de estudantes do CTUR - pesquisa *online*, Seropédica, 2023.

Categoria	Variável	N (203)	%
Gênero	Feminino	129	64,2
	Masculino	72	35,8
Idade	Até 18 anos	177	87,2
	Acima de 18 anos	26	12,8
Renda	Até 1 salário-mínimo	100	49,3
	Mais que 1 salário-mínimo	103	50,7
Mora no estado do Rio de Janeiro	Sim	203	100
	Desocupado/Desempregado	4	2
Condição profissional	Estudante	196	96,6
	Ocupado/empregado	2	1
	Outra condição	1	0,5
Recebe Bolsa	Sim	132	65,5
	Não	71	34,5
Modalidade de Ensino	Ensino Médio	24	11,9
	Externo	36	17,9
	Interno	141	70,1
	Hospedagem	81	39,9
Curso	Ensino médio	24	11,8
	Agroecologia	70	34,5
	Meio ambiente	28	13,8
	Não	191	94,1
Recebeu ou está recebendo cesta básica	Sim	12	5,9

Em relação ao recebimento de bolsas, 65,5% dos alunos contavam com algum tipo de assistência financeira, com destaque para a bolsa permanência, recebida por 81,8% desses estudantes. No entanto, mesmo com essa ajuda, 64% dos alunos consideravam que o valor recebido não era suficiente para cobrir suas necessidades alimentares, o que evidencia a situação de vulnerabilidade socioeconômica. Nesse contexto, a Alimentação Escolar (AE) se revela essencial para garantir a permanência dos estudantes no ambiente escolar e para contribuir positivamente em seu desempenho acadêmico e na adoção de escolhas alimentares protetoras a saúde humana e planetária.

A Tabela 7 mostra que a maior parte dos alunos possuía ensino médio incompleto, com uma presença significativa de alunos internos em ambos os gêneros. Observou-se uma associação estatisticamente positiva entre ser mulher e cursar Hospedagem, com cerca de 50% das mulheres matriculadas nesse curso. Assim como houve uma associação estatisticamente positiva entre o recebimento de bolsa e ser mulher, 72,1% dos beneficiários de bolsas de assistência estudantil eram mulheres, indicando que este grupo é o mais prevalente em relação à baixa renda, evidenciando sua vulnerabilidade.

Segundo relatório do Programa Mundial de Alimentos (WFP) a oferta de alimentação atrai as meninas à escola, e a sua permanência neste espaço contribui para diminuir o matrimônio infantil e a gravidez na adolescência, em vários países, além de melhorar a dieta delas (WFP, 2020).

Tabela 7. Associação entre gênero e trajetória escolar de estudantes do CTUR, Seropédica, 2023.

Categoria	Variável	Feminino (n 129)	%	Masculino (n 72)	%	p-valor
Nível de escolaridade	Ens. médio completo	24	18,6	11	15,3	0,687
	Ens. médio incompleto	105	81,4	61	84,7	
Modalidade de Ensino	Ensino médio	12	9,4	12	16,9	0,08
	Externo	28	21,9	8	11,3	
	Interno	88	68,8	51	71,8	
Curso	Hospedagem	64	49,6	17	23,6	<0,001
	Ensino médio	12	9,3	12	16,7	
	Agroecologia	32	24,8	36	50	
Recebe bolsa	Meio Ambiente	21	16,3	7	9,7	0,009
	Não	36	27,9	34	47,2	
	Sim	93	72,1	38	52,8	

A Tabela 8 apresenta a associação das variáveis da trajetória escolar entre as idades, evidenciando diferenças estatisticamente significativas em relação a três variáveis: nível de escolaridade, modalidade de ensino e curso, em função das idades dos estudantes.

Tabela 8. Associação entre idades e trajetória escolar de estudantes do CTUR, Seropédica, 2023.

Categoria	Variável	≤18 anos (n177)	%	>18 anos (n26)	%	p-valor
Nível de escolaridade	Ensino médio completo	21	11,9	15	57,7	<0,001
	Ensino médio incompleto	156	88,1	11	42,3	
Modalidade de ensino	Ensino médio	22	12,4	2	8,3	<0,001
	Externo	18	10,2	18	75	
	Interno	137	77,4	4	16,7	
Curso	Hospedagem	62	35	19	73,1	0,001
	Ensino médio	22	12,4	2	7,7	
	Agroecologia	69	39	1	3,8	
Recebe bolsa	Meio Ambiente	24	13,6	4	15,4	0,253
	Não	65	36,7	6	23,1	
	Sim	112	63,3	20	76,9	

A análise indicou que a maior proporção de alunos internos e do ensino médio é composta por estudantes com até 18 anos. Em contraste, no curso de Hospedagem encontra-se a maior proporção de alunos acima de 18 anos. Isso pode ser atribuído ao fato de que muitos estudantes mais velhos buscam uma formação específica alinhada às suas aspirações profissionais, bem como a flexibilidade do curso em termos de oportunidades de estágio e inserção no mercado de trabalho. Além disso, considerando que o CTUR está localizado em uma região turística, entre a cidade do Rio de Janeiro e a Costa Verde do estado, o interesse desses estudantes pode estar relacionado às oportunidades oferecidas pelo setor turístico.

3.5.7 Perspectivas e estratégias dos estudantes frente a alimentação escolar no Colégio Técnico da Universidade Rural

A Tabela 9 demonstra as frequências relativas e absolutas das características das percepções, estratégias e hábitos alimentares dos estudantes diante da alimentação no ambiente escolar. Dos dados apresentados, constata-se que 77% dos estudantes consideram difícil se alimentar no CTUR, algumas vezes ou sempre. Em relação à adesão às refeições oferecidas no Restaurante Universitário, mais da metade dos alunos (51,7%) afirmou não as consumir. Ao serem questionados sobre o paladar, 37% relataram gostar da comida servida e 22% confirmaram não frequentar o local.

Quanto às estratégias para se alimentar durante o período de permanência na escola, levar comida de casa foi adotado por 80,9% dos 184 estudantes que responderam a esta pergunta. Entre os itens levados de casa, a refeição completa foi a escolha da maioria dos estudantes (61,1%), seguida por salgados (12,3%). A compra de alimentos e bebidas na escola foi outra prática comum, adotada por 74,9% dos estudantes. Além disso, 73,3% dos educandos consideraram extremamente relevante que a oferta de alimentação escolar fosse disponibilizada dentro do ambiente escolar.

Tabela 9. Percepções e hábitos alimentares de estudantes do CTUR, Seropédica, 2023.

Categoria	Variável	N (203)	%
Acha difícil se alimentar no CTUR	Nunca	23	11,3
	Quase nunca	24	11,8
	Sim, às vezes	84	41,4
	Sim, sempre	72	35,5
Consome refeições no Restaurante Universitário	Sim	98	48,3
	Não	105	51,7
Leva comida para escola	Sim	149	80,9
	Não	32	17,3
	Às vezes	3	1,6
	Refeição	124	61,1
	Outros	11	5,4
Itens que levam com maior frequência	Salgados/Sanduíches	25	12,3
	Biscoitos	18	8,9
	Não leva comida	25	12,3
	Não frequenta	45	22,2
Gosta da comida ofertada no Restaurante Universitário	Sim	75	36,9
	Mais ou menos	53	26,1
	Não	30	14,8
Compra alimentos/bebidas perto do colégio	Não	51	25,1
	Sim	152	74,9
Recebeu ou está recebendo cesta básica do CTUR	Não	191	94,1
	Sim	12	5,9
Quanto para você é relevante que a oferta de alimentação escolar seja no ambiente da escola	Extremamente relevante	149	73,3
	Relevante	37	18,2
	Pouco Relevante	11	5,4
	Irrelevante	6	3

A Tabela 10 apresenta a associação entre os gêneros e as percepções e hábitos alimentares. No grupo feminino, foi 5,4% mais frequente a percepção de dificuldade em se alimentar no CTUR. A compra de alimentos no ambiente de ensino ou nas proximidades era

10% mais prevalente entre as estudantes do sexo feminino. Enquanto isso, a frequência de adesão às refeições do RU era 7,3% menor nesse grupo. Não foram encontradas diferenças estatisticamente significativas entre os gêneros e hábitos alimentares. Essas diferenças sugerem que as mulheres podem enfrentar mais barreiras ou ter uma percepção mais crítica sobre as condições alimentares do campus UFRRJ/CTUR e seu entorno.

Tabela 10. Associação entre percepções e hábitos alimentares por gênero de estudantes do CTUR, Seropédica, 2023.

Categoria	Variável	Feminino (n128)	%	Masculino (n72)	%	p-valor
Acha difícil se alimentar no CTUR	Nunca	13	10,1	10	13,9	0,648
	Quase Nunca	14	10,9	9	12,5	
	Sim, às vezes	52	40,3	31	43,1	
	Sim, sempre	50	38,8	22	30,6	
Consome refeições no RU	Sim	65	50,4	31	43,1	0,395
	Não	64	49,6	41	56,9	
	Não frequenta	29	22,5	16	22,2	
Gosta da comida ofertada no RU	Sim	47	36,4	26	36,1	1
	Mais ou menos	34	26,4	19	26,4	
	Não	19	14,7	11	15,3	
Compra alimentos/bebidas	Não	28	21,7	23	31,9	0,153
	Sim	101	78,3	49	68,1	
Recebeu ou está recebendo cesta básica do CTUR	Não	122	94,6	67	93,1	0,9
	Sim	7	5,4	5	6,9	
	Refeição	78	60,5	45	62,5	
	Outros	7	5,4	3	4,2	
Itens que levam com maior frequência	Salgados/	16	12,4	9	12,5	0,671
	Biscoitos	14	10,9	4	5,6	
	Não leva comida	14	10,9	11	15,3	

A Tabela 11 apresenta a análise da associação entre os estudantes com idade de até dezoito anos e acima de dezoito anos e suas percepções e hábitos alimentares. A dificuldade em se alimentar foi percebida por 92,3% dos estudantes maiores de 18 anos, apresentando uma diferença de 17,7% em relação aos mais jovens. Além disso, a adesão ao Restaurante Universitário (RU) nesse grupo era 20% menor em comparação aos estudantes menores de 18 anos. Observou-se também que 14% a mais dos estudantes maiores de idade não gostavam do paladar das refeições oferecidas no RU. A compra de alimentos na escola e a falta de levar comida de casa foram mais prevalentes entre os maiores de 18 anos, com diferenças percentuais de 11,2% e 12,4%, respectivamente, em relação aos estudantes mais jovens. Ademais, constatou-se uma diferença estatisticamente significativa entre as faixas etárias em relação à percepção do paladar das refeições do RU.

Esses resultados sugerem que, no grupo estudado, as dificuldades alimentares se agravaram com a idade, possivelmente devido a uma maior responsabilidade e autonomia na escolha e financiamento da alimentação. Isso parece acarretar uma maior vulnerabilidade alimentar para este grupo, especialmente no cenário do CTUR.

Um estudo demonstrou que a situação de IAN em adolescentes e jovens adultos de até 25 anos estava relacionada com menor satisfação com seus hábitos alimentares, encontrando

barreiras no acesso a uma alimentação saudável, como a falta de tempo para cozinhar, o alto custo de alimentos saudáveis e a escassez de alimentos em casa. A insatisfação tende a aumentar conforme a gravidade da insegurança alimentar (Baer *et al.*, 2017).

Tabela 11. Associação entre percepções e hábitos alimentares de estudantes do CTUR por faixa etária, Seropédica, 2023.

Categoria	Variável	≤18 anos (n117)	%	>18 anos (n26)	%	p-valor
Acha difícil se alimentar no CTUR	Nunca	22	12,4	1	3,8	0,113
	Quase Nunca	23	13	1	3,8	
	Sim, às vezes	74	41,8	10	38,5	
	Sim, sempre	58	32,8	14	53,8	
Consome refeições no RU	Sim	90	50,8	8	30,8	0,089
	Não	87	49,2	18	69,2	
	Não frequenta	37	20,3	8	30,8	
Gosta da comida ofertada no RU	Sim	66	37,3	9	34,6	0,048
	Mais ou menos	51	28,8	2	7,7	
	Não	23	13	7	26,9	
Compra alimentos/bebidas	Não	47	26,6	4	15,4	0,325
	Sim	130	73,4	22	84,6	
Recebeu ou está recebendo cesta básica do CTUR	Não	166	93,8	25	96,2	0,974
	Sim	11	6,2	1	3,8	
	Refeição	110	62,1	14	53,8	
Itens que levam com maior frequência	Outros	11	6,2	0	0	0,292
	Salgados	21	11,9	4	15,4	
	Biscoitos	16	9	2	7,7	
	Não leva comida	19	10,7	6	23,1	

A Tabela 12 apresenta a análise da relação entre as faixas de renda, especificamente entre aqueles com renda familiar de até um salário-mínimo e os que possuíam renda superior a esse valor, e suas percepções e hábitos alimentares. Entre os estudantes com renda inferior a um salário-mínimo, a adesão ao RU era menor, com mais frequência daqueles que não levavam comida de casa, e mais recorrente a prática de compra de alimentos durante o período escolar, com diferenças percentuais de 8,4%, 7,3% e 8,1%, respectivamente, em comparação com aqueles com renda superior ao salário-mínimo. Neste grupo, também se constatou uma menor quantidade que relataram levar refeições completas.

A proporção dos que consideraram difícil se alimentar foi semelhante entre os dois grupos, o que sugere que os estudantes de ambas as faixas de renda enfrentaram dificuldades para uma alimentação adequada no ambiente escolar. Contudo, a análise sugere que o aluno com renda mais baixa podem ter um acesso ainda mais limitado a opções alimentares saudáveis.

Tabela 12. Associação entre percepções e hábitos alimentares e faixas de renda familiar de estudantes do CTUR, Seropédica, 2023.

Categoria	Variável	≤ 1 SM (n100)	%	> 1SM (n103)	%	p-valor
Acha difícil se alimentar no CTUR	Nunca	10	10,0	13	12,6	0,752
	Quase Nunca	13	13,0	11	10,7	
	Sim, às vezes	44	44,0	40	38,8	
	Sim, sempre	33	33,0	39	37,9	
Consome refeições no RU	Sim	44	44,0	54	52,4	0,289
	Não	56	56,0	49	47,6	
	Não frequenta	25	25,0	20	19,4	
Gosta da comida ofertada no RU	Sim	38	38,0	37	35,9	0,752
	Mais ou menos	21	21,0	32	31,1	
	Não	16	16,0	14	13,6	
Compra alimentos/bebidas	Não	21	21,0	30	29,1	0,153
	Sim	79	79,0	73	70,9	
Recebeu ou está recebendo cesta básica do CTUR	Não	93	93,0	98	95,1	0,726
	Sim	7	7,0	5	4,9	
	Refeição	58	58,0	66	64,1	
Itens que levam com maior frequência	Outros	3	3,0	88	7,8	0,281
	Salgados	14	14,0	11	10,7	
	Biscoitos	9	9,0	9	8,7	
	Não leva comida	16	16,0	9	8,7	

As análises dos dados apresentados nas tabelas 9,10,11 e 12 evidenciam uma realidade preocupante em relação à alimentação dos alunos do CTUR na escola, que não só enfrenta problemas de acesso, mas também questões de qualidade e adequação nutricional. A falta de implementação do PNAE e ações complementares significa que esses alunos estão privados de um direito fundamental à alimentação adequada, o que é particularmente crítico em um contexto em que a insegurança alimentar e nutricional é uma preocupação crescente.

Confirmando a necessidade de um plano de ação que envolva representantes de setores e órgãos responsáveis, além de toda a comunidade escolar, baseado na governança participativa, visando efetivar e adequar as políticas e ações para garantir refeições escolares nutritivas e sustentáveis dentro do ambiente escolar, respeitando as legislações vigentes.

Os achados de Bezerra *et al.*, 2020 confirmaram a correlação entre a IAN com os diferentes pilares estruturantes da vulnerabilidade social (infraestrutura, capital humano, renda e trabalho), demonstrando sua instauração em territórios onde possivelmente direitos básicos são violados, impactando na falta de acesso a alimentos.

3.5.8 Impactos da falta de refeições escolares no CTUR

Investigou-se às motivações para a percepção de dificuldade de se alimentar no CTUR. A tabela 13 elucida as respostas dadas pelos discentes. As falas foram organizadas com objetivo de demonstrar a conexão entre a ausência de AE e as consequências na vida dos estudantes.

Tabela 13. Impactos da ausência de refeições escolares segundo estudantes do CTUR, Seropédica, 2023. ‘continua’

<p>Insegurança Alimentar</p> <p>A ausência de refeições escolares contribui para a insegurança alimentar entre os alunos, levando a uma alimentação inadequada e falta de nutrientes essenciais.</p>	<p><i>"Muitos não têm uma renda para conseguir se alimentar todo dia."</i>(Estudante 1)</p> <p><i>"Às vezes não tenho comida pra trazer."</i> (Estudante 2)</p> <p><i>"Se esquecermos de levar comida, simplesmente não nos alimentamos."</i> (Estudante 3)</p> <p><i>"Todo final de semana faço marmita pra trazer pra Seropédica, mesmo cansada, eu preciso fazer, ou passo fome."</i> (Estudante 4)</p>
<p>Dificuldades Financeiras</p> <p>A responsabilidade de levar alimentação de casa recai sobre os alunos, o que é particularmente desafiador para aqueles em situação financeira vulnerável.</p>	<p><i>"A maioria das pessoas de baixa renda em casa não tem dinheiro para se alimentar o mês inteiro."</i> (Estudante 5)</p> <p><i>"Nem todos os dias eu posso levar marmita, então alguns colegas levam para mim."</i> (Estudante 6)</p> <p><i>"Estudo em tempo integral e levo apenas marmita para o almoço, que não supre minhas necessidades."</i> (Estudante 7)</p>
<p>Impacto na Saúde e Bem-Estar</p> <p>A falta de opções alimentares adequadas dentro da escola afeta a saúde e o bem-estar dos alunos, podendo resultar em fadiga e dificuldades de concentração.</p>	<p><i>"Se eu quisesse algo saudável, não conseguiria."</i> (Estudante 6)</p> <p><i>"Nem sempre tem como preparar uma marmita saudável."</i> (Estudante 7)</p> <p><i>"Não é saudável passar o dia comendo salgado."</i> (Estudante 8)</p> <p><i>"Sou vegetariana e raramente tenho opções quando não posso levar de casa."</i> (Estudante 9)</p>
<p>Desafios Logísticos e Acesso</p> <p>Os alunos enfrentam desafios logísticos para obter alimentação, com a necessidade de deslocamentos longos e a falta de infraestrutura adequada.</p>	<p><i>"O Restaurante Universitário é muito distante do colégio."</i> (Estudante 10)</p> <p><i>"A ida e a volta nos atrasam para a aula."</i> (Estudante 11)</p> <p><i>"Quando chove, tem que pisar na lama, e um cadeirante não consegue chegar até o local."</i> (Estudante 12)</p> <p><i>"Na hora do almoço, a fila lota e é quase 20 minutos para conseguir esquentar a marmita."</i> (Estudante 13)</p> <p><i>"O deslocamento para a UFRRJ acaba sendo perigoso."</i> (Estudante 14)</p> <p><i>"Para ir em algum lugar que tenha comida tem que andar muito ou gastar passagem no riocard de ida e volta"</i> (Estudante 15)</p>
<p>Impacto na Vida Acadêmica</p> <p>A falta de alimentação adequada pode afetar o desempenho acadêmico, já que a fome e a má nutrição prejudicam a capacidade de concentração e aprendizado.</p>	<p><i>"Estudo de 7:30 até 17:09 da tarde e às vezes não tenho dinheiro para lanche da tarde."</i> (Estudante 16)</p> <p><i>"O ambiente para alimentação fica distante de todas as salas de aula."</i> (Estudante 17)</p> <p><i>"O bandeirão não tem tíquetes grátis de fácil acesso."</i> (Estudante 18)</p>

A falta de alimentação escolar no CTUR tem um impacto profundo e multifacetado na vida dos alunos. A insegurança alimentar é uma questão central, com muitos estudantes relatando dificuldades emocionais e financeiras ao tentar levar refeições adequadas de casa.

Essa realidade, identificada por meio da pergunta sobre a motivação da percepção de dificuldade de se alimentar no ambiente escolar, foi representada em uma nuvem de palavras (Figura 7).



Estudos apontam que a IAN está intimamente relacionada a fatores socioeconômicos, como renda familiar e nível educacional dos responsáveis, que influenciam diretamente a capacidade das famílias de garantir uma alimentação adequada (Bezerra, Olinda, Pedraza; 2017). No contexto escolar, a falta de refeições nutritivas pode agravar as disparidades sociais, uma vez que alunos de famílias de baixa renda frequentemente enfrentam maiores dificuldades para suprir suas necessidades alimentares (Neves, Tabai; 2017).

Uma pesquisa investigou o impacto da insegurança alimentar (IA) no desempenho escolar dos estudantes brasileiros revelou que alunos classificados com IA moderada ou grave apresentam uma probabilidade significativamente maior de enfrentar distorção idade-série em comparação a estudantes com características observáveis semelhantes, mas que não sofrem com a IA (Wroblevski, Nascimento, Cunha; 2020).

Um estudo global com dados de 95 países mostrou que adolescentes com IA consomem menos frutas e legumes, mais refrigerantes, têm pior saúde mental, fazem menos atividade física e faltam mais à escola (Fram; Nguyen; Frongillo, 2022). No Brasil, durante a pandemia de COVID-19, adolescentes com IA apresentaram maior frequência de comportamentos de risco para a saúde, como menor consumo de frutas e hortaliças, prática insuficiente de atividade física, tabagismo e consumo de bebidas alcoólicas (Gomes *et al.*, 2024).

Por outro lado, uma pesquisa analisou a associação entre a AE e consumo de alimentos saudáveis por meio da avaliação dos dados da Pesquisa Nacional do Escolar e confirmou que a alta adesão à alimentação escolar está associada ao consumo de alimentos saudáveis e à redução do consumo de alimentos não saudáveis, reforçando o papel crucial da AE no incentivo a hábitos saudáveis entre adolescentes brasileiros (Froelich *et al.*, 2023).

A figura 4 apresenta os produtos alimentícios adquiridos nos estabelecimentos citados, os salgados eram adquiridos pela grande maioria da amostra (78%), já as bebidas açucaradas eram adquiridas por mais da metade (51%), e os biscoitos doces por 16%, além disso, apenas 7%, compravam, na escola ou em seu entorno, refeição para consumo.

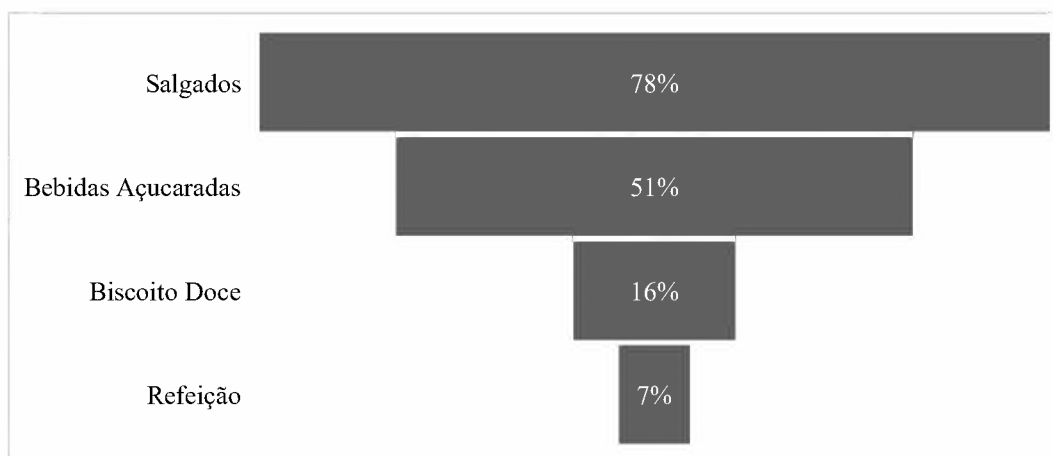


Figura 8. Frequência dos itens adquiridos por alunos do CTUR, Seropédica, 2023.

Segundo a classificação NOVA encontrada no Guia Alimentar da População Brasileira (Brasil, 2014), esses alimentos são ricos em açúcares, gorduras e sódio, mas pobres em micronutrientes, compostos bioativos e fibras. Eles são atraentes devido à alta palatabilidade, embalagens sofisticadas, publicidade e facilidade de acesso, incentivando o consumo excessivo e a substituição de alimentos tradicionais (Monteiro *et al.*, 2019b).

O consumo de ultraprocessados é associado a diversas doenças crônicas, como obesidade, doenças cardiovasculares e metabólicas, câncer, depressão e distúrbios gastrointestinais (Monteiro *et al.*, 2019b). Pesquisas mostram uma associação positiva entre o consumo de alimentos ultraprocessados e o excesso de peso. Um estudo nacional com adolescentes brasileiros demonstrou essa relação (Louzada *et al.*, 2015). Outro estudo concluiu que adolescentes que consumiram mais ultraprocessados tiveram 45% mais chances de

desenvolver sobrepeso ou obesidade em comparação aos que consumiram menos (Neri *et al.*, 2022).

As práticas e escolhas alimentares adotadas pelos estudantes são diretamente influenciadas pelo ambiente alimentar escolar. No CTUR, o consumo de ultraprocessados é influenciado em menor medida pelos itens que os estudantes trazem de casa e em maior grau pelos produtos que são adquiridos na cantina ou no entrono da escola.

Durante o desenvolvimento do estudo foi identificado a existência de uma cantina dentro do colégio e pelo menos quatro estabelecimentos de venda de alimentos para consumo imediato no entorno do CTUR (Figura 9), localizados em pontos estratégicos como o portão de entrada da escola e pontos de ônibus frequentados pelos discentes, embora um dos pontos estivessem com as atividades interrompidas, em todos os outros estabelecimentos havia comercialização de ultraprocessados, como salgadinhos de pacote, biscoitos, bebidas açucaradas e doces.



Figura 9. Pontos de comercialização de alimentos no entorno do CTUR. Seropédica, 2023.

É preciso frisar o papel da escola como um espaço de formação de hábitos alimentares, uma vez que os estudantes passam pelo menos metade do dia na escola, por pelo menos 12 anos. Sendo assim, a alimentação no ambiente escolar deve ser incentivada, pois sabe-se que práticas alimentares inadequadas durante a juventude aumentam as chances de deficiências nutricionais, podendo afetar o processo de crescimento inerente à puberdade. E, contribuem para o desenvolvimento de agravos à saúde e piora da qualidade de vida em longo prazo (SBP, 2019; UNICEF, 2019).

O ambiente encontrado no CTUR confirmou os achados de pesquisas recentes que revelam a existência de um ambiente obesogênico no entorno das escolas, um exemplo é o estudo realizado nas escolas públicas e privadas de Belo Horizonte, que constatou, no entorno de 97,4% das escolas da capital mineira, a ocorrência de pelo menos um estabelecimento que

comercializa, predominantemente, alimentos ultraprocessados, como os bares e lanchonetes (Peres *et al.*, 2021). O que corrobora as constatações da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), que encontrou a presença de cantinas em 31,4% das escolas públicas, enquanto ambulantes e carrocinhas estão presentes em 55% dessas escolas. Essa realidade favorece a oferta de alimentos ultraprocessados, colaborando para a adoção de práticas alimentares associadas aos altos índices de sobrepeso, obesidade e má nutrição (IBGE, 2021).

Vale lembrar que a exposição repetitiva ao mesmo ambiente alimentar não saudável, pode formar preferências alimentares e levar a uma rotina ou comportamentos habituais (UNICEF, 2019). Quanto a cantina, uma alternativa que a escola poderia adotar é a construção de diretrizes para regular a oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis, e restringir ultraprocessados, e que estas diretrizes servissem de base para a construção do edital do processo licitatório que a UFRRJ realiza destinado a concessão do uso do espaço físico da cantina do CTUR às empresas interessadas.

Em uma nota técnica a Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional do FNDE orientou sobre o comércio de alimentos dentro das escolas da rede pública de educação básica e recomendou a não comercialização e não recebimento de doações de ultraprocessados, bem como a veiculação de estratégias de marketing e comunicação desses produtos nas escolas (FNDE, 2022). Sobre o aspecto econômico de cantinas escolares, um estudo realizado com empresas, responsáveis por cantinas em escolas privadas de Belo Horizonte, demonstrou que as cantinas saudáveis tiveram maior lucratividade em relação às tradicionais e menor tempo de retorno do investimento (Vilela, 2022).

Questionados sobre como enxergam o fato de não existir oferta de alimentação no ambiente escolar, na visão da maioria dos estudantes do CTUR a questão é ruim, problemática e injusta. Muitos destacam a dificuldade que é se acostumar, especialmente para aqueles que vieram de escolas públicas municipais que oferecem almoço. Além disso, há a preocupação com o fato de que nem todos os alunos têm condições financeiras para comprar comida todos os dias ou trazer de casa. Muitos consideram que a escola deveria fornecer alimentação, por ser uma instituição pública, e destacam que a falta de alimentação pode prejudicar tanto a saúde como o aprendizado dos alunos. Muitos também mencionam a importância de facilitar o acesso à “bandeirão” ou fornecer alimentação de graça. No geral, a falta de alimentação escolar é vista como um descaso com os estudantes, especialmente os que possuem baixa renda.

Estes resultados são alarmantes, considerando que em uma pesquisa realizada com estudantes da rede pública na região metropolitana do Rio de Janeiro, 56% do alunado tinha na alimentação escolar a única ou principal refeição do dia, e que 41%, considerou pouca ou muito pouca quantidade de comida fornecida pelas escolas (OAE, 2023).

Sobre quais alimentos/preparações os alunos gostariam que tivesse na alimentação escolar do CTUR, caso fosse ofertado, das respostas obtidas as 5 palavras mais frequentes foram: arroz, feijão, fruta, almoço, proteína. Estas respostas tinham o seguinte padrão:

“Eu gostaria que tivesse comida mesmo, como no bandeirão só que totalmente gratuito e para os estudantes do ctur, um alimento de qualidade com bastante proteína e saudável!” (Estudante 1)

“Uma refeição típica e de costume da maioria dos brasileiros do Rio de Janeiro, acredito eu.” (Estudante 2)

“Alimentos produzidos pela o próprio CTUR” (Estudante 3)

“Alimentos saudáveis e saboroso de acordo com o paladar dos alunos matriculados” (Estudante 4)

“Alimentos saudáveis e não processados, já que somos um colégio rural.” (Estudante 5)

“Opções de refeições vegetarianas” (Estudante 6)

“Café da manhã, almoço e lanche da tarde, assim como tem em todas as outras escolas” (Estudante 7)

“Uma comida balanceada que atenda as necessidades dos alunos com carga horária integral.” (Estudante 8)

“Um cardápio nutricional com base na opinião de uma nutricionista, arroz, feijão, carnes, purês, saladas e etc...” (Estudante 9)

É notório que os estudantes ansiavam pela oferta gratuita de alimentação adequada e saudável, baseada em alimentos *in natura*, que respeitasse seus hábitos e cultura alimentar, ainda frisam a importância de que suas necessidades nutricionais fossem atendidas, de acordo com o tempo de permanência na escola, e atenda necessidades específicas como a alimentação vegetariana. Para isso as pistas dadas pelos alunos aos gestores sobre onde deveriam se inspirar para planejar o cardápio da escola, era o cardápio de outras escolas públicas e do próprio restaurante universitário da UFRRJ, além disso aconselharam que os cardápios fossem elaborados por um nutricionista. Ademais, apontaram a necessidade de respeitar o meio rural no qual estavam inseridos, para tanto sugeriram a utilização dos alimentos orgânicos produzidos na horta do CTUR como estratégia para subsidiar a alimentação escolar e assim respeitar a diversidade e a vocação agrícola local.

Buscou-se ainda identificar o conhecimento dos estudantes sobre o PNAE e o resultado revelou que 88% dos estudantes desconheciam esta política (Figura 10). Ademais, 69,3% dos estudantes informaram que não sabiam onde encontrar informações sobre a AE.

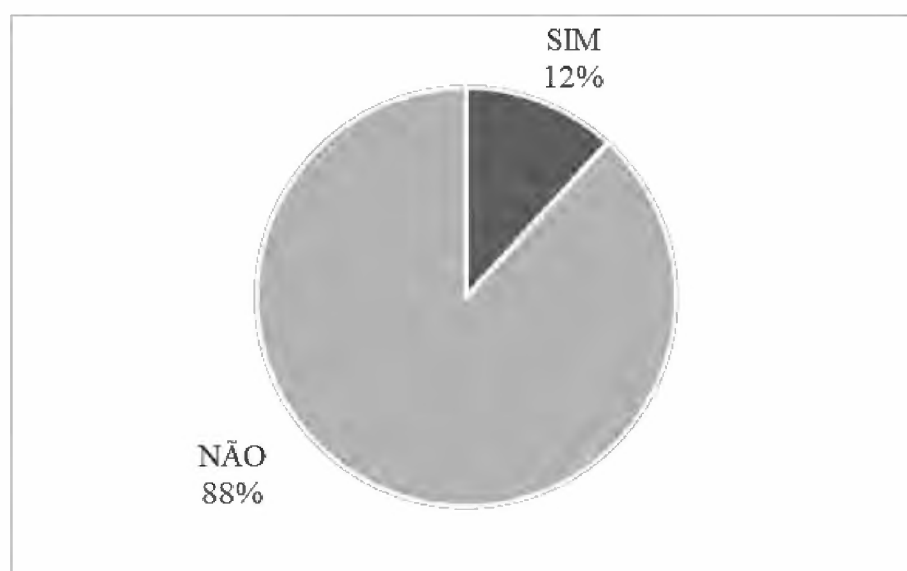


Figura 10. Você conhece o Programa Nacional de Alimentação Escolar?

Estas constatações são preocupantes, e indicam um não cumprimento da prerrogativa de informar os estudantes e seus responsáveis sobre esse direito fundamental. Os resultados deste estudo são confirmados pelo levantamento de dados realizado com estudantes matriculados em escolas da rede básica pública de ensino na região metropolitana do Rio de Janeiro e seus

responsáveis, e revelou que mais da metade (56%) não sabia que a alimentação escolar é uma política pública nacional estabelecida por lei. Esses dados também corroboram com outro levantamento, no qual 69% dos estudantes não sabiam onde encontrar informações sobre a alimentação escolar (OAE, 2023a, 2023b, 2022).

É essencial que os estudantes e seus responsáveis recebam informações sobre o PNAE, incluindo o direito à alimentação escolar adequada e a possibilidade de fazer sugestões para melhorar a sua qualidade. Além disso, é importante que eles saibam como denunciar problemas relacionados ao fornecimento ou acesso a esse direito. O desconhecimento dessas informações compromete o cumprimento das diretrizes do PNAE e dos direitos estabelecidos no âmbito dos direitos humanos. Faz-se necessário também promover a conscientização e a divulgação adequada do PNAE, garantindo que os estudantes e seus responsáveis tenham acesso às informações necessárias para exercerem seus direitos e contribuam para a melhoria do programa (FIAN, 2021).

Por meio de uma pergunta aberta investigou-se se houve mudanças no padrão de alimentos levados de casa para a escola após a pandemia e a análise das respostas revela uma diversidade de experiências. Embora uma parcela significativa de falas indica que não houve mudança no padrão de alimentação, vários educandos destacam o impacto econômico como um fator determinante nas mudanças, levando a escolhas de alimentos mais baratos e, por vezes, menos nutritivos. O aumento do preço dos alimentos é mencionado como uma razão para reduzir a variedade de alimentos, como carnes e legumes, substituindo-os por opções mais baratas como salgadinho de pacote e hambúrgueres. Alguns alunos responderam que antes não precisavam levar comida para escola, pois frequentavam escolas que forneciam. As respostas variam de uma alimentação mais saudável a uma alimentação considerada “ruim” ou menos saudável, indicando uma ampla gama de experiências e percepções individuais. Algumas respostas indicam uma mudança na frequência com que alimentos são levados para a escola, bem como no tipo de alimentos, com menções específicas a legumes, frutas, doces e a introdução de alimentos considerados menos saudáveis devido a questões emocionais como a ansiedade. Essa diversidade nas respostas reflete como a pandemia e seus desdobramentos econômicos e sociais afetaram de maneira distinta os padrões alimentares dos estudantes.

Conforme, Wittmann *et al.* (2023) a pandemia de Covid-19 trouxe consequências nos hábitos alimentares por parte de alunos do CTUR, influenciando na rotina alimentar e no consumo de frutas e hortaliças, contribuindo para a diminuição do consumo desses alimentos, provavelmente devido às questões de renda e aumento dos preços dos alimentos. Uma pesquisa realizada sobre os efeitos da pandemia na alimentação e na situação de segurança alimentar no Brasil, identificou que houve uma redução significativa no consumo de importantes alimentos da dieta regular, com 44% menos consumo de carne e 41% menos no consumo de frutas (Galindo *et al.*, 2021).

3.6 Considerações Finais

A falta de oferta de refeições gratuitas e saudáveis no ambiente escolar e os desafios logísticos e financeiros para acessar alimentação comprometeu segurança alimentar e nutricional dos estudantes. A maioria (51,7%) não consumia refeições no Restaurante Universitário, e 77% dos estudantes consideraram difícil se alimentar no CTUR. Em adaptação à falta de alimentação levar comida de casa (80,9%) e comprar alimentos na escola (74,9%) eram estratégias comuns. Contribuindo para a insegurança alimentar e nutricional afetando principalmente as mulheres, especialmente aquelas no curso de Hospedagem, os estudantes mais velhos e aqueles de baixa renda. Muitos estudantes relataram que o cenário alimentar no CTUR os expõe à fome, à insegurança alimentar, ao estresse e à sobrecarga emocional e financeira. Essa situação perpetua os ciclos de injustiça social aos quais os estudantes da rede pública de ensino estão expostos. Portanto, é urgente e necessário superar as dificuldades e concretizar, de modo integral, justo e equitativo, o PNAE no CTUR, considerando que a alimentação escolar é um pilar essencial na promoção da saúde, educação e bem-estar dos estudantes, além de atenuar as desigualdades sociais que assolam o país.

A análise da gestão do PNAE indicou que a UFRRJ recebeu uma média de R\$ 98.470,10 para atender cerca de 860 alunos do CTUR. Esses valores foram empenhados integralmente entre 2013 e 2024, evitando a devolução de recursos. No entanto, os recursos não foram utilizados para a alimentação escolar no CTUR, especialmente entre 2013 e 2019. A mudança para a distribuição de cestas básicas foi uma resposta à identificação de que os reais beneficiários do PNAE eram os estudantes do CTUR. Além disso, em onze anos de gestão do programa de alimentação escolar, no âmbito da UFRRJ/CTUR, nunca foram publicados editais de chamada pública para compra diretamente da agricultura familiar local. Limitando o potencial de promoção da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional do PNAE.

É preciso uma gestão mais transparente e responsável dos recursos do PNAE, a fim de garantir uma alimentação escolar adequada e saudável para os alunos do CTUR. Prover a oferta de alimentação e promover um ambiente alimentar escolar seguro que favoreça a oferta e a escolha de alimentos nutritivos e fortalecer o PNAE devem ser prioridades da gestão do CTUR e da UFRRJ para reduzir os atuais altos níveis de insegurança alimentar e distúrbios nutricionais da população e contribuir para a promoção da alimentação saudável dos estudantes, por meio da comida de verdade, tendo em vista que os resultados demonstraram que a falta de alimentação no ambiente escolar somada à existência de um ambiente alimentar não saudável, favorecem a oferta e consumo de ultraprocessados em detrimento de alimentação adequada e saudável.

Para tanto, é fundamental que a UFRRJ e o CTUR adotem uma perspectiva intersetorial para a efetivação do PNAE em todas as suas etapas de operacionalização. Dessa forma, é necessário engajar todos os setores envolvidos no programa, tanto dentro da estrutura organizacional da UFRRJ quanto no CTUR. Além disso, é importante que os estudantes e seus responsáveis também participem dos espaços de diálogo abertos para a tomada de decisões sobre o programa, juntamente com outros atores sociais da comunidade escolar, como “Associação de Pais e Mestres”. A Universidade deve, ainda, articular-se com outras instâncias governamentais envolvidas com o PNAE, como o FNDE. É pertinente, ainda, que busque apoio e colaboração técnica com entidades como o Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar da UNIRIO.

Desta forma, os resultados contribuíram para avaliar a execução do PNAE na esfera federal, auxiliando na execução da política com o fornecimento de informações sobre o PNAE em uma escola técnica vinculada às universidades. Neste sentido observou-se que a autonomia das instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (Rede EPCT) representa uma dualidade na implementação do PNAE. Essa autonomia permite adaptações locais, mas também resulta em desigualdades na execução do programa,

dependendo do comprometimento dos gestores. Além disso, a falta de participação social nas decisões sobre a gestão das políticas alimentares enfraquece a conexão entre as políticas implementadas e as necessidades da comunidade, levando a possíveis falhas e subutilização de recursos.

Outro ponto crítico é a ausência de um sistema estruturado de avaliação e monitoramento. Sem dados concretos sobre a qualidade da alimentação e compra da agricultura familiar, a capacidade de acompanhar seu impacto e identificar áreas que necessitam de melhorias é prejudicada. Assim, é fundamental equilibrar a autonomia com mecanismos que incentivem a participação da comunidade e um sistema de avaliação contínuo para garantir a efetividade do PNAE e promover a Segurança Alimentar e Nutricional e o desenvolvimento local.

É necessário mencionar que este estudo é resultado de projetos desenvolvidos no âmbito do CTUR, que visam a garantia do Direito à Alimentação Escolar, somando-se a ações anteriores e subsequentes que lutam pela efetivação deste direito. Especialmente sob a orientação das docentes Dra. Fernanda Travassos de Castro e Dra. Katia Cilene Tabai, do CTUR/UFRRJ. Um exemplo é o Projeto de Iniciação Científica PIBIC-EM-CNPq intitulado “Viabilidade da Implementação do PNAE no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR)”. Os resultados deste projeto foram apresentados durante a Reunião Anual de Iniciação Científica da UFRRJ (RAIC 2024) e Reunião Anual de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (RAIDTEC 2024), onde recebeu o Prêmio de Melhor Trabalho na categoria PIBIC-Ensino Médio (Anexo D).

3.7 Referências Bibliográficas

- AMATUZZI, M. L. L.; BARRETO, M. C. C.; LITVOC, J. L.; LEME, E. Linguagem Metodológica. **Acta Ortop. Bras.**, v. 14, n. 1, 2006. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1413-78522006000200012>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/aob/a/DssQ9qdCZvWShRxLKvnhR8G/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 07 out. 2023.
- ARAGI, J. C.; BANDONI, D. H. School feeding in Federal Institutes: characterization and analysis of food acquisitions from family farming. **Revista de Nutrição.**, v. 35, e.220066, 2022. DOI: <https://doi.org/10.1590/1678-9865202235e220066>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/hmFPxm8VhPzM46PpmrSqFQy/?format=pdf&lang=en>. Acesso em: 05 nov. 2023.
- ARANHA, C.; PASSOS, E. A Tecnologia de Mineração de Textos. **Revista Eletrônica de Sistemas de Informação**, v. 5, n. 2, 2006. Disponível em: <https://www.periodicosibepes.org.br/index.php/reinfo/article/view/171>. Acesso em: 07 out. 2023.
- ASSIS, J. P.; SOUSA, R. P.; DIAS, C. T. S. **Glossário de Estatística**. Mossoró: EdUFERSA, 2019. 901p. Disponível em: https://livraria.ufersa.edu.br/wp-content/uploads/sites/165/2019/07/Glossario-de-Estatistica_2019-1.pdf. Acesso em: 07 out. 2023.
- BAER, T. E.; SCHERER, E. A.; RICHMOND, T. K.; FLEEGLER, E. W.; HASSAN, A. Food insecurity, weight status, and perceived nutritional and exercise barriers in an urban youth population. **Clinical Pediatrics**, v. 57, n. 2, p. 152-160, 2017.
- BRASIL. **Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010**. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Disponível em: <https://bit.ly/3tM3sBL>. Acesso em: 12 nov. 2023.
- BRASIL. Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012. Pesquisas envolvendo seres humanos. Conselho Nacional de Saúde - CNS. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 2013, Seção 1, p. 59.
- 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 discentes da educação básica; altera as Leis nº 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília, DF, 2009. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/11947.htm. Acesso em: 24 out. 2023.
- BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed., 1. reimpressão. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 10 abr. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional**: relatórios de acesso público. Brasília: Ministério da Saúde, 2023. Disponível em: <https://sisaps.saude.gov.br/sisvan/relatoriopublico/index>. Acesso em: 28 dez. 2023.

BRASIL. Portal da Transparência. **Dicionário de Dados** - Execução da Despesa. Brasília, DF: Portal da Transparência, 2024.

BEZERRA, T. A.; OLINDA, R. A.; PEDRAZA, D. F. Insegurança Alimentar no Brasil Segundo Diferentes Cenários Sociodemográficos. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.22, n.2, p. 637-651, 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/rzZKSfNkKfPnKWpWgV9Hrsc/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 07 out. 2023.

BEZERRA, M. S.; JACOB, M. C. M.; FERREIRA, M.A.F.; VALE, D.; BARBOSA, I. R.; LYRA, C.O. Insegurança alimentar e nutricional no Brasil e sua correlação com indicadores de vulnerabilidade. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.25, n.10, p.3833-3846, 2020.

BEZERRA, I. G. C; TABAI, K.C. Segurança Alimentar: A Intersetorialidade em Municípios do Estado do Rio de Janeiro, Brasil. **Revista SODEBRAS**, v. 12, edição 145, p. 60-66, 2018. Disponível em: <https://beta.periodicos.ufv.br/rever/article/view/8484>. Acesso em: 10 set. 2023.

CAMINHA, D. C. **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no Instituto Federal do Piauí**: um estudo sobre os recursos destinados a agricultura familiar nos anos 2016-2018. Universidade Federal do Piauí. 2019. 105 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão Pública). Teresina, 2019.

COMERLATO, P. H.; NADINE, S. S.; CAPP, Z. E.; NIENOV, O. H. Métodos estatísticos para desfechos qualitativos. In: CAPP, Z. E.; NIENOV, O. H. (org.). **Bioestatística quantitativa aplicada**. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1186/s12889-018-5121-6>. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/213544>. Acesso em: 12 nov. 2023.

CRESWELL, J. W.; CLARK, V. L. **Pesquisa de métodos mistos** [recurso eletrônico]. Tradução: Magda França Lopes. Revisão técnica: Dirceu da Silva. 2. ed. Porto Alegre: Penso, 2013.

CTUR - Colégio Técnico Da Universidade Rural Federal Rural do Rio De Janeiro. **Edital nº 05/2023 – Concurso Público de Seleção para ingresso nas primeiras séries e módulos iniciais do Ensino Médio e Cursos Técnicos**. Seropédica, Rio de Janeiro: CTUR, 2023. Disponível em: https://ctur.ufrj.br/wp-content/uploads/2023/08/EDITAL-05-2023_-Ingresso-aos-cursos-integrados-e-concomitancia-externa.pdf. Acesso em: 15 jul. 2023.

CTUR - Colégio Técnico Da Universidade Rural Federal Rural do Rio De Janeiro. **Edital nº 01/2024 – Edital de Seleção Pública para Concessão de Bolsas de Assistência ao Estudante da Educação Profissional e Tecnológica do Colégio Técnico da UFRRJ**. Seropédica, Rio de Janeiro: CTUR, 2024. Disponível em: <https://ctur.ufrj.br/wp-content/uploads/2024/02/Edital-01-2024-Bolsas-de-Assistencia-ao-Estudante.pdf>. Acesso em: 15 jul. 2024.

DUSH, J. L. Adolescent food insecurity: a review of contextual and behavioral factors. **Public Health Nursing**, v. 37, n. 3, p. 327–338, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1111/phn.12708>.

Disponível em:

https://seedsforafuture.org/?gad_source=1&gclid=Cj0KCQjwsJO4BhDoARIsADDv4vCuZMScw2EVwXdEY6WphUQblukdSuliLYqQWTl9epRiR30RxTkWRQMaAo26EALw_wcB.

Acesso em: 23 jan. 2023.

ELGAR, F. J.; SEM, A.; GARIÉPY, G.; PICKETT, W.; DAVISON, C.; GEORGIADES, K.; HAMMAMI, N.; SILVA, M.A.; GORDON, D.; MELGAR-QUÍÑONEZ, H. R. Food insecurity, state fragility and youth mental health: a global perspective. **SSM – Population Health**, v. 14, e100764, 2021. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ssmph.2021.100764>. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352827321000392>. Acesso em: 22 jul. 2024.

FAO - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura; IFAD - Fundo Internacional De Desenvolvimento Da Agricultura; UNICEF - Fundo Das Nações Unidas Para A Infância; WFP- Programa Mundial De Alimentos; WHO - Organização Mundial Da Saúde. **O estado da segurança alimentar e nutricional no mundo 2024**: financiamento para acabar com a fome, a insegurança alimentar e a má nutrição em todas as suas formas. Roma: FAO, IFAD, UNICEF, WFP e WHO, 2024. 286 p. Disponível em: <https://openknowledge.worldbank.org/handle/10986/35247>. Acesso em: 15 fev. 2024.

FIAN - Organização Pelo Direito Humano À Alimentação E À Nutrição Adequadas. **Como exigir o direito à alimentação e à nutrição adequadas no PNAE**. Souza, V. M. G. (org.). Brasília, DF: FIAN Brasil, 2021. 28 p.

FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Informe Recursos PNAE 004/2024**. Sobre recomendações da Controladoria-Geral da União (CGU) sobre os recursos federais do PNAE executados no âmbito da rede federal de educação básica. FNDE, 2024b. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/InformeRecursosPNAE004TransparnciaRedeFederal.pdf>. Acesso em: 01 jul. 2024.

FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Nota Técnica nº 2974175/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE**. Posicionamento Técnico e Orientações Gerais sobre o Comércio de Alimentos dentro das Escolas da Rede Pública de Educação Básica contempladas com o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Disponível em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/media-pnae/notas-tecnicas/2022/nota-tecnica-no-29741752022cosancgpaedirae_cantina.pdf. Acesso em: 30 out. 2024.

FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Programas. PNAE. Rede Federal**. Brasília: FNDE, 2024a. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/media-pnae/2024AtendimentoPNAERedeFederal.xlsx>. Acesso em: 06 jun. 2023.

FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos discentes da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília: FNDE, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a->

informacao/legislacao/resolucoes/2020/resolucao-no-6-de-08-de-maio-de-2020/@download/file. Acesso em: 06 jun. 2023.

FPCFM-RJ - Frente Parlamentar Contra a Fome e a Miséria no Município do Rio de Janeiro; CMRJ - Câmara Municipal do Rio de Janeiro; INJC-UFRJ - Instituto de Nutrição Josué de Castro – Universidade Federal do Rio de Janeiro; GISAN - Grupo Interdisciplinar de Estudos sobre Segurança Alimentar e Nutricional; CERESAN-UFF - Centro de Referência em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional; IN-UERJ - Instituto de Nutrição – Universidade Estadual do Rio de Janeiro. **Inquérito sobre a Insegurança Alimentar no Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro**, FPCFM-RJ, 2024. Disponível em: <https://injc.ufrj.br/wp-content/uploads/2024/05/IA-Rio-rev-V5.pdf>. Acesso em: 12 jul. 2024.

FRAM, M. S.; NGUYEN H. T, FRONGILLO, E. A. Food Insecurity among Adolescent Students from 95 Countries is Associated with Diet, Behavior, and Health, and Associations Differ by Student Age and Sex. **Current Developments in Nutrition**. v.6, n. 3, p. 1-9. 2022. Disponível em: <https://cdn.nutrition.org/action/showPdf?pii=S2475-2991%2822%2900031-2>. Acesso: 25 ago. 2024.

FROELICH, M.; SOUZA, B. S. N.; ANDRADE, A. C. S.; RODRIGUES, P. R. M.; CUNHA, D. B.; MURARO, A. P. Adesão à alimentação escolar e coocorrência dos marcadores de alimentação saudável e não saudável entre adolescentes brasileiros. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 28, n. 7, p.1927-1935, 2023. DOI: <https://doi.org/10.1590/1413 81232023287.12462022>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/GTDFxh8PkJBhFrzWN7pnsYQ/?format=pdf&lang=en>Acesso em: 20 jan. 2024.

GALINDO, E.; TEIXEIRA, M. A.; ARAUJO, M.; MOTTA, R.; PESSOA, M.; MENDES, L.; RENNO, L. Efeitos da pandemia na alimentação e na situação da segurança alimentar no Brasil. **Food for Justice Working Paper Series**, n. 4. Berlin: Food for Justice: Power, Politics, and Food Inequalities in a Bioeconomy. 2021. Disponível em: https://refubium.fu-berlin.de/bitstream/handle/fub188/29813/WP_%234_final_version.pdf?sequence=2&isAllowed=y. Acesso em: 26 nov. 2023.

GOMES, C. S., SILVA, A. G., BARROS, M. B. DE A. B., CÉLIA L. S., MALTA, D. Insegurança alimentar e nutricional e os comportamentos de risco e proteção para saúde em adolescentes durante a pandemia de covid-19. **Saúde em Debate**, Rio de Janeiro, v. 48, n. 141, e8373, 2024. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sdeb/a/K8r6SMmYn4fmqfxyp3dm5L/>. Acesso em: 07 out. 2024.

HIRATA, A. R.; PIO, J. C. J. (Orgs.). **PNAE nas instituições da rede Federal de educação profissional, científica e tecnológica**. Pouso Alegre: IFSULDEMINAS, 2022. 207 p.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar**, 2019.Divulgação de Resultados. 162p, 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/p/pense>. Acesso em: 10 nov. 2023.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018**: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

IBGE - Instituto Brasileiro De Geografia E Estatística. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua**: segurança alimentar: 2023. PNAD contínua: segurança alimentar: 2023. Rio de Janeiro – RJ, IBGE, 2024. 26 p.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.

LOUZADA, M. L.; BARALDI, L. G.; STEELE, E. M.; MARTINS, P. B.; CANELLA, D.S.; MOUBARAC, JEAN-CLAUDE; LEVY, R. B.; CANNON, G.; AFSHIN, A.; IMAMURA, F.; MOZAFFARIAN, D.; MONTEIRO, C. A. Consumption of ultra-processed foods and obesity in Brazilian adolescents and adults. **Preventive Medicine**, v. 81, p. 9-15, 2015. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ypmed.2015.07.018>. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0091743515002340>. Acesso em: 02 ago. 2023.

Ministério Público Federal. 1ª Vara Federal da Seção Judiciária do Rio de Janeiro. **Ação Civil Pública**. Autos nº 0056256-32.2016.4.02.5101. Ministério Público Federal, 2017. Disponível em: https://eproc.jfrj.jus.br/eproc/controlador.php?acao=acessar_documento_publico&doc=511600586185546465773626195744&evento=511600586185546465773628252162&key=a68f0b7c15092128b3f7b152e62cf2da83732f291a0fed62750da0b86e0d439&hash=720306bc63c178339d366a63d0128e49. Acesso em: 02 mar. 2023.

MONTEIRO, B. L.; DIAS, A.; TABAI, K. C. Políticas intersetoriais de segurança alimentar e nutricional no município de Seropédica, Rio de Janeiro, Brasil. **Cadernos de Agroecologia**, Campo Grande, v. 13, p. 1-10, 2018.

MONTEIRO, B. L.; TABAI, K. C. Políticas públicas intersetoriais de fortalecimento da agricultura familiar: segurança alimentar e nutricional na região do Cariri, no município de Juazeiro do Norte, Ceará. **Faz. Ciência**, [S. l.], v. 23, n. 38, p. 78-95, 2021. DOI: 10.48075/rfc.v23i38.27003. Disponível em: <https://e-revista.unioeste.br/index.php/fazciencia/article/view/27003>. Acesso em: 24 out. 2023.

MONTEIRO, B. L.; TABAI, K. C.; PORTILHO, E. S.; BEZERRA, I. G.C.; PINTO, M. A. M.; FERNANDEZ, P. S. C.; MAJEROWICZ, MELLO, N. G. A. B.; BILHEIRO, L. C. R.; DIAS, A. Reflexões sobre políticas de fortalecimento da agricultura familiar e segurança alimentar e nutricional no município de Seropédica - RJ. In: SANTOS, C. C. (org.). **Agroecologia: debates sobre a sustentabilidade**. Ponta Grossa: Editora Atena, 2019a, cap. 1, p. 1-13.

MONTEIRO, C. A. ;CANNON, G. ; LEVY, R. B. ; MOUBARAC J.-C. ; LOUZADA, M. L. ; RAUBER, F. ; N. KHANDPUR N.; CEDIEL, G.; NERI, D.; STEELE E. M-, B. L. G., JAIME, P. C. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. **Public Health Nutrition**, v. 22, p. 936-941, 2019b. Disponível em: <https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/ultraprocessed-foods-what-they-are-and-how-to-identify>. Acesso em: 10 nov. 2023.

NEVES, D. C. G. ; D. C.G. ; TABAI, K. C. Analysis of the National School Food Program (NSFP) like Public Policy on Food and Nutrition Security in Brazil. In: **International Conference on Childhood Obesity – Conference Book**. Lisboa, Portugal, 2017, p. 84-85.

NEVES, D. C. G.; TABAI, K.C. Políticas Públicas Intersetoriais de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. In: SARTÓRIO, L. V.; MIRANDA, J. R.; SHUELER, A.; SOARES, A. D.(orgs). **Políticas públicas e práticas sociais: cidadania, comunicação, segurança alimentar, saúde e educação**. São Paulo: Editora Livraria da Física, 2020, p. 49-66.

NERI, D.; MARTÍNEZ-STEELE, E.; KHANDPUR, N.; LEVY, R. Associations between ultra-processed foods consumption and indicators of adiposity in US adolescents: cross-sectional analysis of the 2011-2016 National Health and Nutrition Examination Survey. **Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics**, v. 122, n. 8, p. 1474-1487, 2022.

OAE - Observatório da Alimentação Escolar. **Levanta Dados: Estudantes e Responsáveis da Região Metropolitana do Rio de Janeiro**. Santarelli, M.; Cunha, L. O. L. (orgs.). 1. ed. Brasília, DF: FIAN Brasil, ÓAÊ, 2023a. Disponível em: https://alimentacaoescolar.org.br/wpcontent/uploads/tainacan_items/388/409/ContaPraGenteEstudanteGrandeRio2023.pdf. Acesso em: 06 nov. 2023.

OAE - Observatório da Alimentação Escolar. **Dossiê ÓAÊ 2023-2024: diversidades e desigualdades na alimentação escolar**. SANTARELLI, M.; CUNHA, L. O. L. (orgs.). 1. ed. Brasília, DF: FIAN Brasil, OAE, 2023b. 124 p.

OECD - Organization for Economic Co-Operation and Development (ed.). **The heavy burden of obesity: the economics of prevention**. Paris: OECD, 2019.

PERES, C. M. C.; COSTA, B. V. L.; PESSOA, M. C. HONÓRIO, O. S.; CARMO A. S.; SILVA, T. P. R.; GARDONE, D.S.; MEIRELES, A. L.; MENDES, L. L. O ambiente alimentar comunitário e a presença de pântanos alimentares no entorno das escolas de uma metrópole brasileira. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 37, n. 5, e00205120, 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/7VPKvCBcmYPkBGyYwtHR58d/>. Acesso em: 07 out. 2024.

PNP - **Plataforma Nilo Peçanha**. Disponível em: <https://www.plataformanilopecanha.org/>. Acesso em: 10 ago. 2023.

ROCHA, J. K. D.; MAC, K. D.; PINTO, D. S.; OLIVEIRA, N. A.; MARSON, P. G. Evolução e panorama do PNAE na rede federal EPCT. In: ROCHA, J. K. D. (org.). **Diagnóstico do Programa Nacional de Alimentação Escolar na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica**. 1. ed. Cuiabá: IFMT, cap. 3, p. 40-94. 2023. 146p.

SILVA, M. P. S. P. **Os paradigmas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no Instituto Federal de Roraima (IFRR): realidades locais e perspectivas**. 2018. 122 p. Dissertação (Mestrado em Educação Agrícola) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2018.

SBP - Sociedade Brasileira De Pediatria. Departamento de Nutrologia. **Manual de orientação: obesidade na infância e adolescência**. 3. ed. São Paulo: SBP, 2019.

Superior Tribunal de Justiça. **Agravo em Recurso Especial Nº 1861875** – Rio de Janeiro (2021/0084600-0). Superior Tribunal de Justiça, 2021. Disponível em: https://jurisprudencia.s3.amazonaws.com/STJ/attachments/STJ_ARESP_1861875_7cc72.pdf?AWSAccessKeyId=AKIARMMD5JEA067SMCVA&Expires=1730308868&Signature=4o0I2ELLB9kOU%2FemR6axiyf94N4%3D.

TABAI, K. C. A segurança alimentar e nutricional no contexto da intersetorialidade. *In*: AZEREDO, D. R. P. (org.). **Inocuidade dos alimentos**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2017, p. 19-30.

TABAI, K. C. Políticas de segurança alimentar e saúde pública. *In*: SARTORIO, L. A. V. (org.). **Sustentabilidade**: qualidade de vida, economia alternativa e educação. 1. ed. Nova Iguaçu: Editora Entorno, 2018, v. 1, p. 137-156.

Tribunal Regional Federal da 2ª Região. **Apelação Cível**/Reexame Necessário - Turma Especial III - Administrativo e Cível. Nº CNJ: 0056256-32.2016.4.02.5101 (2016.51.01.056256-9). Tribunal Regional Federal da 2ª Região, 2020. Disponível em: https://eproc.trf2.jus.br/eproc/controlador.php?acao=acessar_documento_publico&doc=21600579978359235462975302851&evento=21600579978359235462975362664&key=80109ca8aba053496ab9ec42aea64443e1780b10a58c6f13d82ac4f0a8d9405c&hash=ca9b9d1f793bbe8cf99d4500406f7e62. Acesso em: 02 ago. 2023.

UFRRJ - Universidade Federal Rural Do Rio De Janeiro -. **Catálogo Institucional da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro**. 2019. Seropédica: UFRRJ, 2019. 32 p. Disponível em: https://institucional.ufrrj.br/ccs/files/2019/07/livreto_ufrrj_final_2019.pdf. Acesso em: 11 jul. 2023.

UFRRJ - Universidade Federal Rural do Rio De Janeiro. **Portal UFRRJ**. Institucional. Seropédica: UFRRJ, 2023. Disponível em: <https://portal.ufrrj.br/80-anos-do-ctur-comemorados-com-alegria-e-homenagens/>. Acesso em: 11 jul. 2023.

UFRRJ - Universidade Federal Rural Do Rio De Janeiro. **Portal UFRRJ**. Institucional. Seropédica: UFRRJ, 2024. Disponível em: <https://portal.ufrrj.br/inauguracao-anexo-v-ctur/>. Acesso em: 07 out. 2024.

UNICEF - Fundo Das Nações Unidas Para A Infância. **Guia programática de UNICEF**: prevención del sobrepeso y la obesidad en niños, niñas y adolescentes. New York: UNICEF, 2019. 48 p.

VARGAS, M.; SWENSSON, L.; CARTER, D. The potential of policy and programmatic synergies for impacting poverty and nutrition outcomes through schools. *In*: FAO- Food and Agriculture Organization of the United Nations; IPC-IG - International Policy Centre for Inclusive Growth. **Leveraging food systems for poverty and malnutrition reduction. Policy In Focus Special**. Brasília: International Policy Centre for Inclusive Growth, v. 18, n. 1, 2020. p. 46-48.

VILELA, L. A. **Ambiente alimentar escolar**: uma análise da efetividade de intervenções e dos aspectos econômicos de cantinas escolares de modelos tradicionais e saudáveis. 2022. 193 p. Dissertação (Mestrado em Nutrição e Saúde) - Escola de Enfermagem, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2022.

WITTMANN, E. B. B.; CASTRO, F. T.; TABAI, K. C. Alimentação Escolar no Colégio Técnico da Universidade Rural-CTUR, Seropédica, RJ. **Higiene Alimentar**, v. 33, n. 288/289, p. 62-66, 2019. Disponível em: [https://www.bvs-vet.org.br/vetindex/periodicos/higiene-alimentar/33-\(2019\)-288-289/alimentacao-escolar-no-colegio-tecnico-da-universidade-rural-ctur-sero/](https://www.bvs-vet.org.br/vetindex/periodicos/higiene-alimentar/33-(2019)-288-289/alimentacao-escolar-no-colegio-tecnico-da-universidade-rural-ctur-sero/). Acesso em: 07 out. 2024.

WITTMANN, E. B. B. **Estratégias de segurança alimentar e nutricional**: análise do Programa Nacional de Alimentação Escolar e das ações de educação alimentar e nutricional no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – CTUR. 2021. 127 p. Dissertação (Mestrado em Práticas em Desenvolvimento Sustentável) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica-RJ, 2021.

WITTMANN, E. B. B.; LACAZ, L. M.; CASTRO, F. T.; TABAI, K. C. Estratégias de educação alimentar e nutricional no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR). **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 30, n. 00, p. e023006, 2023. DOI: 10.20396/san.v30i00.8670809. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8670809>. Acesso em: 01 jun. 2023.

WFP - World Food Programme. **Estado da Alimentação Escolar no Mundo 2020**. Roma: WFP, 2020. 259 p.

WROBLEVSKI, B.; NASCIMENTO, N. G.; CUNHA, M. S. Impacto da (in)segurança alimentar no desempenho escolar dos estudantes brasileiros. **Revista Brasileira de Economia de Empresa**, v. 20, n. 2, p. 59-77, 2020. Disponível em: <https://portalrevistas.ucb.br/index.php/rbee/article/view/11677>. Acesso em: 07 out. 2024.

4 CAPÍTULO III

INSEGURANÇA ALIMENTAR: ESTRATÉGIAS ADOTADAS PELOS ESTUDANTES DO COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE RURAL (CTUR) E A PERCEPÇÃO DOS RESPONSÁVEIS PELOS ALUNOS SOBRE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

4.1 Resumo

Este estudo investigou a alimentação escolar dos alunos do Colégio Técnico da Universidade Rural do Rio de Janeiro (CTUR) e as percepções dos responsáveis sobre a falta de oferta de alimentação na instituição, além de identificar as estratégias adotadas pelos alunos para se alimentarem durante o período escolar. Os projetos que deram origem a esta pesquisa foram aprovados pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFRRJ (Protocolos nº 705 e 797/2016). A coleta de dados ocorreu entre dezembro de 2022 e março de 2023, por meio de um questionário aplicado via *Google Forms* aos responsáveis pelos estudantes. A amostra por conveniência facilitou a rápida divulgação e retorno dos respondentes. O critério de inclusão foi ser responsável por alunos matriculados no Colégio Técnico da Universidade Rural e consentir com a pesquisa, assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A pesquisa alcançou 72 responsáveis, dos quais 36,1% tinham renda de até um salário-mínimo e, em 20% das famílias, algum membro recebia benefício social. Cerca de 30,5% das famílias gastavam entre R\$ 1.000,00 e R\$ 1.500,00 na compra de alimentos, com o supermercado sendo o principal local de aquisição para 97,2% dos entrevistados. A maioria (84,7%) não recebeu cestas de alimentos durante o período de suspensão das aulas, em virtude da pandemia de Covid-19, e 83,3% dos estudantes não aderiam às refeições ofertadas no restaurante universitário da Universidade Rural. A falta de oferta de alimentação no colégio foi considerada injusta por 93,3% dos responsáveis, impactando negativamente a nutrição dos alunos e gerando preocupações e despesas adicionais para as famílias. A partir das falas dos familiares, foi possível identificar uma clara compreensão sobre o dever do colégio em fornecer alimentação escolar, conforme estabelecido na Lei 11.947/2009, que regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os responsáveis questionaram o papel da instituição como uma escola da rede pública, afirmando que, assim como outras instituições da rede, deveriam oferecer alimentação gratuita e saudável no ambiente escolar. Eles enfatizaram a sobrecarga financeira e emocional que recai sobre as famílias, que precisam subsidiar e preparar diariamente as refeições dos alunos. Muitas vezes, essas famílias não dispunham de recursos suficientes para garantir uma alimentação saudável e adequada, capaz de suprir as necessidades nutricionais dos estudantes durante o período em que permanecem na escola. Argumentaram ainda que a ausência de alimentação escolar, aliada à escassez de recursos financeiros, impacta a saúde, o bem-estar e o desempenho acadêmico dos estudantes, além de contribuir para a evasão escolar. Essas situações violam os objetivos do programa nacional de alimentação escolar, que visam promover o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, melhorar a aprendizagem e o rendimento escolar, e fomentar a formação de hábitos alimentares saudáveis entre os alunos. Evidenciou-se que a situação de insegurança alimentar dos estudantes do Colégio Técnico da Rural requer uma solução urgente e eficaz para enfrentar essa injustiça social. O direito à alimentação está intrinsecamente ligado ao direito à educação. Portanto é preciso que as instituições reconheçam a alimentação como um direito humano, considerando o impacto profundo de suas decisões na vida dos alunos, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade social.

Palavras-chave: Insegurança Alimentar. Direito Humano à Alimentação Adequada. Alimentação Escolar.

4.2 Abstract

This study investigated the school meals provided to students at the Technical College of the Rural University of Rio de Janeiro (CTUR) and their guardians' perceptions of the lack of food on offer at the institution, as well as identifying the strategies adopted by students to feed themselves during the school term. The projects that gave rise to this research were approved by the UFRRJ Human Research Ethics Committee (Protocols No. 705 and 797/2016). Data collection took place between December 2022 and March 2023, using a questionnaire administered via Google Forms to those responsible for the students. The convenience sample facilitated the rapid dissemination and return of respondents. The inclusion criterion was responsible for students enrolled at the Technical College of the Rural University and consenting to the research by signing the Free and Informed Consent Form. The survey reached 72 guardians, of whom 36.1% had an income of up to one minimum wage and, in 20% of the families, some members received social benefits. Around 30.5% of families spent between R\$1,000.00 and R\$1,500.00 on food, with the supermarket being the main place of purchase for 97.2% of respondents. The majority (84.7%) did not receive food baskets during the period when classes were suspended due to the Covid-19 pandemic, and 83.3% of students did not adhere to the meals offered at the university restaurant at the Rural University. The lack of food on offer at the school was considered unfair by 93.3% of guardians, negatively impacting students' nutrition and generating concerns and additional expenses for families. From the family members' statements, it was possible to identify a clear understanding of the school's duty to provide school meals, as established in Law 11.947/2009, which regulates the National School Feeding Program (PNAE). Those responsible questioned the institution's role as a public school, saying that, like other institutions on the network, they should offer free and healthy food in the school environment. They emphasized the financial and emotional burden on families, who must subsidize and prepare the students' meals daily. Often, these families did not have enough resources to guarantee a healthy and adequate diet, capable of meeting the nutritional needs of the students during their time at school. They also argued that the lack of school meals, coupled with the scarcity of financial resources, has an impact on students' health, well-being and academic performance, as well as contributing to school dropouts. These situations violate the objectives of the national school feeding program, which aims to promote growth and biopsychosocial development, improve learning and school performance, and encourage the formation of healthy eating habits among students. The situation of food insecurity among students at the Rural Technical College requires an urgent and effective solution to address this social injustice. The right to food is intrinsically linked to the right to education. It is therefore necessary for institutions to recognize food as a human right, considering the profound impact of their decisions on the lives of students, especially those in situations of social vulnerability.

Keywords: Food Insecurity. Human Right to Adequate Food. School Feeding.

4.3 Introdução

A pandemia de Covid-19 acentuou as desigualdades já existentes no Brasil, evidenciando disparidades em renda, acesso a bens e serviços, água e alimentos (CONSEA-RJ, 2020). Essa crise sanitária foi agravada por uma crise política e econômica, resultando em dificuldades no acesso a alimentos e no aumento de preços, o que impactou diretamente a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) da população brasileira (Lima et al., 2023). Infelizmente, os dados dos inquéritos da situação de insegurança alimentar durante a pandemia indicaram que, em 2020, 43,4 milhões de brasileiros não dispunham de alimentos suficientes, e 19 milhões enfrentavam a fome. A situação deteriorou-se ainda mais em 2021, quando 33,1 milhões de brasileiros viviam em insegurança alimentar, representando 15,5% da população (Rede PENSSAN, 2021; 2022).

A Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN) refere-se à falta de acesso adequado a alimentos seguros e nutritivos, sendo reconhecida como um determinante social essencial da saúde, ligada a fatores econômicos, sociais e estruturais que dificultam o acesso a uma alimentação adequada (FAO, 2021). A falta de garantia da SAN afeta diretamente a saúde da população, exigindo ações além do combate à fome e à pobreza. Problemas como carência de micronutrientes e excesso de peso também afetam a SAN, trazendo riscos significativos à saúde e impactando famílias, o mercado de trabalho, o sistema de saúde e a sociedade como um todo (Tabai, 2017). No Brasil, a principal dificuldade relacionada à SAN reside no acesso aos alimentos, e não em sua disponibilidade. Por exemplo, o consumo de frutas e hortaliças, essencial para a prevenção de diversas doenças e manutenção da saúde, especialmente entre grupos vulneráveis, como os escolares, é frequentemente limitado por fatores como a baixa renda familiar (Tabai, 2018).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), iniciado nos anos 50, é uma política pública de extrema importância que visa garantir aos estudantes de todo o país o desenvolvimento biopsicossocial através do consumo diário de refeições saudáveis e culturalmente referenciadas, além de ações de Educação Alimentar e Nutricional (Brasil, 2009). Inicialmente visto como uma ação assistencialista para combater a desnutrição em grupos vulneráveis, a alimentação escolar foi transformada em um direito para todos os estudantes graças a lutas e movimentos sociais, tornando-se uma estratégia de SAN fundamentada no Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). No entanto, essa prática ocorre em um contexto de relações de poder na escola, que é tanto um dispositivo de poder quanto um espaço para construção de identidades emancipatórias (Silva; Amparo-Soares; Soares, 2018).

No contexto pandêmico, a relevância dos programas de alimentação escolar tornou-se ainda mais evidente, pois o acesso às escolas foi comprometido, resultando na privação de alimentação adequada para milhões de crianças e jovens. Isso revelou tanto a abrangência do PNAE quanto suas limitações (Tavares *et al.*, 2022). As ambiguidades na execução da alimentação escolar refletem mudanças no paradigma. De um lado, práticas mantêm desigualdades sociais; de outro, há esforços para garantir a alimentação escolar como um direito, promovendo novos processos identitários. Essa dualidade é evidente na ressonância das práticas escolares com a alimentação escolar, onde a comida assume tanto um papel físico quanto simbólico na formação das identidades dos estudantes (Silva; Amparo-Soares; Soares, 2018).

Este trabalho objetivou retratar questões relacionadas à alimentação escolar dos alunos do Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR), apresentando a visão dos responsáveis sobre a falta de oferta de alimentação dentro da instituição e as estratégias utilizadas pelos alunos para realizar suas refeições durante o período que permaneceram no colégio.

4.4 Materiais e Métodos

4.4.1 Aspectos éticos da pesquisa

Os projetos que originaram essa pesquisa foram submetidos ao Comitê de Ética na Pesquisa com Seres Humanos da UFRRJ (CEP/UFRRJ), em conformidade com os princípios éticos estabelecidos pela Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde, que regulamenta os procedimentos de pesquisa envolvendo seres humanos. A pesquisa obteve aprovação sob os protocolos nº 797/2016 (Anexo A) e nº 705/2016 (Anexo B).

4.4.2 Universo da pesquisa

O estudo foi realizado no Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR), vinculado à Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), situado no campus sede da referida universidade, no município de Seropédica, na baixada fluminense, parte da mesorregião metropolitana do Rio de Janeiro. O CTUR integra a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e registrou uma média de 1.119 matrículas nos últimos seis anos, distribuídas em diversos cursos profissionalizantes de nível médio, ensino médio e pós-médio, oferecidos em modalidades de tempo parcial e integral, nos turnos matutino, vespertino e noturno.

4.4.3 Coleta de dados

A coleta de dados foi realizada por meio de um questionário estruturado autoaplicável (APÊNDICE D) na plataforma *Google Forms*, direcionado aos responsáveis pelos estudantes. As perguntas abordaram temas como gastos com alimentos, cestas distribuídas, refeições realizadas no colégio, conhecimento sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a opinião dos responsáveis em relação à ausência de alimentação escolar no CTUR.

O convite para acesso ao formulário de pesquisa eletrônico foi enviado através do Portal do Familiar, disponível no Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas da UFRRJ (SIGAA/UFRRJ). Este portal é destinado ao acompanhamento do desempenho acadêmico dos alunos pelos responsáveis e possui um espaço destinado para que a instituição envie comunicados gerais. Assim, o convite foi enviado por meio desse espaço.

No texto convite, continha uma breve explicação sobre o tema da pesquisa, os assuntos abordados nas perguntas e a garanti do sigilo do estudo, destacando que era opcional informar o e-mail ao final do questionário. Juntamente com o texto, foi disponibilizado o link para acesso ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), permitindo que os convidados lessem o documento e decidissem se desejavam participar da pesquisa, além de reforçar a importância de que tivessem uma cópia do mesmo.

A amostra foi do tipo não-probabilística, segundo Gil (2010), que não considera o cálculo amostral para sua seleção. Além disso, adotou-se o critério de conveniência, uma técnica metodológica caracterizada pela escolha deliberada de respondentes que possam representar a população-alvo em análise (Amatuzzi *et al.*, 2006). O critério de inclusão estabelecido foi ser responsável por um aluno matriculado em qualquer curso no CTUR e concordar em participar, assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, em conformidade com a legislação vigente (Brasil, 2012).

4.4.4 Análise de dados

As informações referentes às características socioeconômicas foram organizadas em tabelas no Word, apresentando as frequências absolutas e relativas. Essa estruturação facilitou

a comparação dos dados obtidos com a literatura científica ao longo do texto. As respostas às perguntas abertas também foram analisadas e descritas, possibilitando um embasamento sólido para a investigação e permitindo um confronto com a literatura pertinente.

Um aspecto destacado foi a análise das falas dos responsáveis sobre a ausência de alimentação escolar no CTUR. Essa análise buscou promover uma reflexão crítica e estabelecer correlações com as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), alinhando-se assim aos objetivos da pesquisa. Essa abordagem possibilitou uma compreensão mais abrangente das implicações da falta de alimentação no ambiente escolar, ao considerar os impactos para os estudantes e seus familiares, a partir da perspectiva dos responsáveis.

4.5 Resultados e Discussão

A pesquisa alcançou 72 responsáveis. As características socioeconômicas dos respondentes ao questionário *online* estão apresentadas na Tabela 14. Do total de participantes, 51,4% afirmaram ser solteiros(as). Em relação à renda familiar, 36,1% dos respondentes relataram uma renda de até um salário-mínimo. No que diz respeito aos programas sociais, 79,2% confirmaram que nenhum membro da residência era contemplado por bolsas, auxílios ou programas sociais do governo.

Quanto à condição profissional, destaca-se que, embora 40% dos participantes fossem empregados, os outros 60% se classificaram como estudantes, autônomos, donas de casa ou desempregados, indicando que não possuíam renda fixa.

Tabela 14. Características socioeconômicas dos responsáveis – pesquisa *online*, Seropédica, 2023.

Categoria	Variável	N (72)	%
Estado Civil	Casado	28	39
	Solteiro	37	51
	Outros	7	9,7
Condição Profissional	Ocupado/ Empregado	29	40
	Desocupado	11	15
	Estudante	22	31
	Dona de casa	5	6,9
	Outros	5	6,9
Renda	≤ salário-mínimo	26	36
	>1 salário-mínimo ≤ 3	23	32
	≥ 3 salário-mínimo	23	32
Algum membro que reside na casa é contemplado por alguma bolsa auxílio/programa social do governo?	Sim	15	21
	Não	57	79
Quantas pessoas residem na casa?	Até 3 pessoas	33	46
	Entre 4 e 5 pessoas	35	49
	Mais que 5 pessoas	4	5,6
	>100 ≤ 500 reais	15	21
Valores investidos na compra de alimentos para a família	>500 e < 1.000 reais	18	25
	≥ 1.000 e ≤ 1.500 reais	22	31
	>1.500	11	15
	Não soube informar	6	8,3

Quanto ao número de pessoas residentes por domicílio, 49% das famílias dos alunos do CTUR possuíam entre 4 e 5 integrantes. É relevante destacar que, em 2022, a fome afetava 25,7% dos lares que tinham três ou mais pessoas com até 18 anos de idade no grupo familiar (Rede PENSSAN, 2022). No que diz respeito à renda, entre os que recebiam até um salário-mínimo, a divisão desse valor pelo número de residentes resultou em uma renda familiar per capita inferior a $\frac{1}{4}$ do salário-mínimo em 12,5% dos casos. De acordo com o II VIGISAN, em 2021, 91% dos domicílios brasileiros com renda per capita abaixo de $\frac{1}{4}$ do salário-mínimo enfrentavam algum grau de insegurança alimentar, sendo que em 43% desses lares os moradores conviviam com a fome (Rede PENSSAN, 2022).

Adicionalmente, a maioria dos estudantes do CTUR é proveniente de Seropédica e de outras cidades da Baixada Fluminense e regiões adjacentes. A Baixada Fluminense é uma área marcada por desigualdades sociais, sendo que os municípios dessa região apresentam uma elevada concentração de pessoas consideradas pobres ou extremamente pobres (Silva; Oliveira Junior; Borges, 2020).

No Brasil, a baixa coesão social e a iniquidade social exercem grande impacto sobre diversos espaços, incluindo o ambiente escolar. A posição socioeconômica das famílias dos estudantes e da escola em que estudam parece ser um fator determinante nas questões de alimentação e nutrição desse grupo. A renda familiar e a escolaridade dos membros da família influenciam diretamente a diversidade e a quantidade de alimentos disponíveis no domicílio, já que as escolhas alimentares estão intimamente ligadas ao acesso e à compreensão das informações sobre a composição dos alimentos, bem como à adoção de estilos de vida saudáveis (Haddad; Sarti, 2020).

Quanto aos locais de aquisição de alimentos, 97,2% dos responsáveis indicaram o supermercado como a principal fonte de compras, enquanto apenas 13,9% optaram por feiras e varejões. Em relação aos gastos mensais com a compra de alimentos para a família, 46% dos participantes afirmaram gastar menos de 1000 reais. Entre as famílias com renda de até um salário-mínimo, 24 informaram o valor exato investido em alimentação, resultando em uma média de 558 reais mensais. Já as famílias que possuem renda entre um e três salários-mínimos, e que informaram seus gastos (20 respondentes), apresentaram uma média de 989 reais mensais. Por fim, a média de investimento mensal em alimentos foi de 1.778 reais para as 22 famílias com renda superior a três salários-mínimos que responderam a essa questão.

Destaca-se que regiões com população de menor renda tendem a ter uma maior concentração de lojas de conveniência e restaurantes de fast food, os quais comercializam alimentos altamente calóricos e com baixo valor nutricional. Famílias residentes em bairros com condições socioeconômicas desfavoráveis podem ser mais propensas a adquirir alimentos refinados e densos em energia, em razão das dificuldades de acesso e dos altos custos dos alimentos frescos e saudáveis. Além disso, a conveniência surge como um fator determinante para o consumo excessivo de ultraprocessados (Bleiweiss-Sande *et al.*, 2020). Essa necessidade de conveniência é moldada tanto pelas estratégias do mercado de alimentos quanto pelas condições de vida, que incluem cargas de trabalho formal e informal excessivas.

Essa intensa carga laborativa é uma realidade recorrente entre populações em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Em um estudo realizado com adultos na cidade de Belo Horizonte, Brasil, observou-se que indivíduos em domicílios classificados como em insegurança alimentar apresentavam um consumo elevado de alimentos ultraprocessados e uma ingestão reduzida de frutas, legumes e verduras (Araújo *et al.*, 2018).

Questionados sobre o recebimento de cestas básicas distribuídas pelo CTUR durante a pandemia da Covid-19, 84,7% dos participantes afirmaram que não foram contemplados, enquanto 13,9% receberam as cestas e apenas 1,4% não estudavam no CTUR durante o referido período. Esses resultados corroboram os achados de Wittmann *et al.* (2023) e Wittmann (2021), que evidenciaram que, durante a suspensão das aulas em decorrência da pandemia, as cestas básicas foram distribuídas apenas a uma parcela dos alunos do CTUR, especificamente àqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica. As cestas foram subsidiadas por contribuições mensais de servidores ativos e inativos, já que, em contrariedade à legislação vigente à época, não houve a utilização de verbas federais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para a distribuição desses gêneros alimentícios.

Esses resultados refletem a realidade observada em outras regiões do estado. Em um estudo sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) durante a pandemia de Covid-19 no estado do Rio de Janeiro, constatou-se que muitas entidades executoras não cumpriram ou cumpriram parcialmente os objetivos do programa no primeiro

semestre de 2020, o que potencializou a alta prevalência de insegurança alimentar no país. A pesquisa envolveu 70 entidades executoras, representando 69 municípios e o estado do Rio de Janeiro. Dentre elas, novas entidades executoras municipais descontinuaram o PNAE, ou seja, não utilizaram recursos federais nem próprios para a operacionalização do programa no período desenvolvido. Por outro lado, 60 entidades executoras municipais e a Secretaria de Estado do Rio de Janeiro informaram o uso de recursos financeiros para manter a execução do PNAE. Entre essas, 10 entidades utilizaram exclusivamente recursos federais (17%), 14 empregaram apenas recursos próprios (23%) e 37 optaram pelo uso de ambos os recursos (60%) para dar continuidade ao programa (Tavares *et al.*, 2022).

A difícil retomada das atividades escolares após a pandemia, agravada pelas dificuldades econômicas subsequentes, provavelmente contribuiu para o aumento do número de crianças e adolescentes que abandonaram a escola. Embora os programas de alimentação escolar tenham ajudado em manter algum nível de conexão entre os alunos e as escolas durante o período de suspensão das aulas presenciais, muitos estudantes enfrentam obstáculos diversos para o retorno ao ambiente escolar e, atualmente, lidam com retrocessos no desempenho acadêmico. Logo, a alimentação escolar se mostra como uma estratégia para mitigar a evasão, especialmente quando associada a políticas de investimento no sistema educacional, que são fundamentais para reverter os impactos negativos da pandemia sobre a educação (BID; WFP, 2023).

Quanto à realização das refeições no RU da UFRRJ, 83,3% responderam que não realizavam as refeições no restaurante, enquanto 5,6% disseram que realizavam suas refeições no local. Entre os responsáveis que afirmaram que os alunos faziam as suas refeições no RU (13,8%), apontaram que o restaurante era uma prática alternativa, pois evitava a necessidade de levar comida de casa, sendo útil especialmente para aqueles que não dispunham de tempo para preparar os alimentos. Já entre os que mencionaram que os alunos não utilizavam o restaurante universitário (86,2%), 59,7% alegaram que esses estudantes levavam comida de casa.

A baixa adesão ao Restaurante Universitário (RU) e a prática de levar refeições de casa para a escola também foram observadas no estudo de Wittmann *et al.* (2023). Esse estudo destacou que muitos alunos gastavam um tempo significativo retornando às suas residências, o que reduzia o tempo disponível para preparar as refeições do dia seguinte. Além disso, os alunos mencionaram a falta de opções alimentares, especialmente para aqueles que seguem dietas veganas ou vegetarianas, e a ausência de alternativas mais saudáveis. O horário restrito para o almoço e a distância do RU, localizado em uma área perigosa próxima a uma rodovia movimentada, também dificultavam o acesso.

Em relação à falta de oferta de alimentação no colégio, 93% dos responsáveis consideraram essa situação injusta para os alunos. A partir das falas dos familiares, foi possível identificar uma clara compreensão sobre o dever do CTUR em fornecer alimentação escolar, conforme estabelecido na Lei 11.947/2009, que regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Ressalta-se que a efetivação dos objetivos do PNAE se dá por meio da oferta de refeições que atendem às necessidades nutricionais dos estudantes durante o período letivo, além da implementação de ações de educação alimentar e nutricional (Brasil, 2009).

“...se o colégio tem o ensino médio, ela tem que oferecer alimento, é um direito do estudante...” (Responsável 1)

“...de acordo com o PNAE a escola pública precisa oferecer a refeição todos os dias ao aluno” (Responsável 2)

“...descobrimos que temos direito esse ano e até hoje nada de chegar comida no CTUR” (Responsável 3)

“...os alunos deveriam receber alimentação no colégio. Até porque existe a verba”
(Responsável 4)

“...por ser um programa do governo as refeições deveriam ser servidas na unidade escolar, é uma questão de empatia.” (Responsável 5)

Referente à dimensão da universalidade, os responsáveis questionaram o papel do CTUR como uma escola da rede pública, afirmando que, assim como nas outras instituições da rede, deveriam oferecer alimentação gratuita e saudável no ambiente escolar.

“...ela sempre recebeu alimentação nas escolas que ela estudou (todas públicas)”
(Responsável 6)

“Assim como ocorre no Colégio Federal Pedro II, penso que o CTUR deveria oferecer refeição aos alunos...” (Responsável 7)

“...trabalho na rede municipal do RJ e servimos comida fresquinha todos os dias e de excelente qualidade, variadas de nutrientes e uma escola pública federal, se quer oferecer um lanche” (Responsável 8)

“Penso que deveria acontecer como nas instituições públicas municipais e estaduais do ensino básico.” (Responsável 9)

É importante mencionar que o PNAE possui caráter universal, ou seja, atende a todos os alunos matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica nas redes municipal, distrital, estadual e federal, bem como entidades qualificadas como filantrópicas ou por elas mantidas, escolas confessionais sem fins lucrativos e escolas comunitárias conveniadas (Brasil, 2009).

Os alunos do CTUR têm a opção de retirar as refeições oferecidas pelo Restaurante Universitário da UFRRJ, mediante a compra de um ingresso no valor de R\$ 1,45. No entanto, o restaurante fica a 1,4 km do colégio, um percurso que os alunos precisam percorrer a pé. As falas dos responsáveis ressaltam os desafios e riscos dessa prática, como a insegurança no percurso, o desgaste físico, a exposição ao sol e à chuva, fatores que acabam desmotivando a adesão dos estudantes a essa alternativa oferecida pela UFRRJ/CTUR.

“...para que o estudante almoce na bandeirão da rural, tem que andar na pista até lá, embaixo de sol e chuva, correndo riscos sérios todos os dias.” (Responsável 1)

“...Sobre a ida à bandeirão, considero a ida difícil, percurso muito longo, caminho deserto, buracos pelo caminho, não é aconselhável um aluno ir no sol de 12h ou debaixo de chuva andando um percurso tão grande para ter que se alimentar.”
(Responsável 10)

“a distância percorrida pelo aluno, até a bandeirão trás risco para as crianças, seria muito importante a oferta alimentar no CTUR.” (Responsável 11)

“...considerando que os jovens não são atendidos na escola e precisam se locomover para fora do ambiente do CTUR sendo obrigados a andar longa distância e até perder alguma aula por conta da demora/distância, o CTUR prejudica seu alunado sem essa alternativa de segurança alimentar no mesmo local onde realizam as aulas.”
(Responsável 2)

Diante da ausência de oferta de alimentação escolar no CTUR, os responsáveis enfatizaram a sobrecarga financeira e de trabalho que recai sobre as famílias, as quais precisam

subsidiar e preparar diariamente as refeições dos alunos. Muitas vezes, essas famílias não dispõem de recursos suficientes para garantir uma alimentação saudável e adequada, capaz de suprir as necessidades nutricionais dos estudantes durante o período em que permanecem na escola. Em 2022, por exemplo, 28% das matrículas no CTUR eram em período integral, com uma permanência diária de 7 horas, o que torna o investimento dessas famílias ainda mais elevado.

“Muito dispendioso em todos os níveis, pois nem todo dia tem condições de fazer marmita, já que ela estuda em período integral...” (Responsável 12)

“...nem sempre temos dinheiro para pagar uma refeição para meu filho.” (Responsável 13)

“...alguns alunos não têm condições de levar alimento de casa, assim sendo, estudam com fome.” (Responsável 14)

“...quando ela não tem dinheiro a mesma fica longos período sem se Alimentar no colégio” (Responsável 15)

“Poderia receber, seria um gasto a menos pra mim....” (Responsável 16)

“.... nem sempre temos o alimento necessário para ela levar” (Responsável 17)

“...Muitos alunos não têm condições de levar de casa e acabam passando o dia com fome, ou se alimentando de alimentos que não são saudáveis, prejudicando a saúde, levando em consideração que a má alimentação também interfere no aprendizado” (Responsável 18)

“Acho que poderiam receber, pois seria de grande ajuda, tanto de custo (os que levam marmita) quanto na qualidade de alimentação (dos que comem lanches na rua)” (Responsável 19)

Uma preocupação expressa pelas famílias é que, além da responsabilidade do provimento das refeições advir da renda familiar, os alunos que optam por levar comida de casa precisam transportá-la por longas distâncias, em recipientes que não garantem o controle de temperatura. O CTUR recebe estudantes de diferentes municípios, e alguns deles podem levar até 3 horas ou mais para chegar à escola. Mesmo os alunos residentes em Seropédica enfrentam trajetórias que podem ultrapassar 1 hora. Essa situação expõe os alimentos a fatores contaminantes, como a falta de controle térmico, aumentando o risco de contaminação microbiológica e, conseqüentemente, o desenvolvimento de Doenças Transmitidas por Alimentos.

“Uma problemática situação, onde o aluno leva de sua residência o próprio alimento e transita por conduções compartilhadas até a chegada ao colégio. O trajeto pode não permitir a estabilidade e integridade do alimento, assim como o armazenamento em mochilas pode estragar, um gasto maior com alimentação que as vezes precisa ser dividido com o custo de passagem, entre outras questões.” (Responsável 20)

“Prejudicial ao aluno, pois mora longe, leva comida e reclama pelo fato de muitas vezes comer a alimentação fria por estar com fome e não aguentar aguardar na fila para esquentar a comida.” (Responsável 21)

“...seria muito bom se a alimentação fosse no próprio colégio, ajudaria na economia da família e comodidade para os alunos, principalmente para aqueles que moram longe.” (Responsável 21)

“...nem todos têm condições de levar alimentação para a escola, a maioria mora longe e nem todos têm um utensílio de armazenamento para a refeição.” (Responsável 22)

“... tem alunos que não tem como nem trazer de casa, e fica o dia todo na escola, e os externos precisam TB se alimentar, pois já saem na hora do almoço e muitas das vezes nem tomaram café da manhã em casa.” (Responsável 23)

Os responsáveis argumentam que a ausência de alimentação escolar, aliada à escassez de recursos financeiros para garantir uma alimentação nutritiva, impacta níveis de saúde, o bem-estar e o desempenho acadêmico dos estudantes, além de contribuir para a evasão escolar. Essas situações violam os objetivos do PNAE, os quais visam promover o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, melhorar a aprendizagem e o rendimento escolar, e fomentar a formação de hábitos alimentares saudáveis entre os alunos (Brasil, 2009).

“...isso pode prejudicar o próprio aprendizado e o rendimento escolar.” (Responsável 24)

“...o aluno se desgasta mesmo sentado, e seria importante uma alimentação.” (Responsável 25)

“...a maioria dos alunos ã tem condições de manter três refeições saudáveis. E isso afeta o rendimento escolar.” (Responsável 26)

“Pensando em toda Comunidade Escolar, isso dificulta e muito, no rendimento escolar, aumentando a evasão dos alunos.” (Responsável 27)

“Um descaso com o bem-estar e desenvolvimento do aluno. Com fome, ninguém se concentra e muitas das vezes até passa mal.” (Responsável 28)

“Um descaso com o bem-estar e saúde dos mesmos, pois já vi aluno desmaiar de fome outros não ter bom rendimento por não ter um alimento para ajudar na concentração da mente alimentando o rendimento escolar.” (Responsável 29)

O acesso constante aos alimentos é imprescindível para garantir a sobrevivência de todas as pessoas, sendo a alimentação reconhecida como um direito inalienável e um direito humano básico. A garantia de estar livre da fome e de alimentos consumidos de qualidade regularmente é uma condição necessária para a realização de outros direitos, que são interdependentes e basilares para assegurar a cidadania dos indivíduos (Aguiar; Padrão, 2022).

Nesse contexto, é fundamental reconhecer o papel da escola como parte de uma rede de proteção social. Além de ser um espaço para o desenvolvimento cognitivo e psicossocial, a escola é, para muitos estudantes em situações de vulnerabilidade, o local onde fazem a única refeição completa do dia. Essa realidade representa uma importante estratégia de combate à fome e à má nutrição (WFP, 2020). No Brasil, assim como em outras partes do mundo, a saúde dos adolescentes frequentemente enfrenta situações de carência, riscos e violência, o que torna ainda mais urgente a necessidade de um ambiente escolar que garanta a segurança alimentar e o bem-estar dos alunos (Silva *et al.*, 2014).

A manutenção de uma boa saúde e nutrição é crucial para uma aprendizagem eficiente e para o desempenho nos estudos. De acordo com Simões (2020), a dificuldade de aprendizagem pode ser afetada por uma série de fatores, incluindo fome, falta de motivação, desânimo, instabilidade no ambiente familiar e questões pessoais, o que pode comprometer o desenvolvimento do estudante. Para que a aprendizagem seja realmente eficaz, é vital que os alunos desfrutem de uma boa saúde física e mental. Logo, o acesso a uma alimentação adequada exerce um papel determinante no desempenho escolar.

Os programas de alimentação escolar, como o PNAE, são importantes para aliviar as famílias do peso financeiro de fornecer refeições nutritivas e frescas diariamente, especialmente àquelas que não têm condições de prover essa alimentação. Ao fornecer uma refeição de qualidade e saudável, o PNAE contribui para reduzir a carga financeira das famílias, permitindo que direcionem seus recursos para outras necessidades (WFP, 2020).

No que diz respeito ao conhecimento sobre o PNAE, muitos participantes relataram que o programa incentiva a alimentação saudável nas escolas, oferece refeições complementares, melhora o rendimento escolar e promove a articulação com a agricultura familiar. Entretanto, é lamentável que o programa ainda não tenha sido implementado no CTUR. Os responsáveis enfatizaram que, em sua percepção, uma alimentação saudável implica acesso a uma dieta balanceada, rica em proteínas, composta por produtos frescos e que valorizem a cultura local. Nesse sentido, o restaurante universitário é visto como um espaço que fornece essa alimentação completa para todos os alunos, inclusive os mais vulneráveis.

Os responsáveis estão cientes da importância da oferta de alimentação no ambiente escolar para a SAN e o apoio aos estudantes. Para as famílias de baixa renda, a alimentação escolar é representa um importante incentivo para a permanência dos jovens na escola, evitando que sejam retirados por seus pais (BID; WFP, 2023). Além disso, o ato de se alimentar na escola, principalmente com o PNAE, fornece experiências que moldam identidades e hábitos alimentares. Essas práticas, idealmente, podem ultrapassar os limites da escola e influenciar significativamente os hábitos alimentares das famílias ao longo do tempo (Silva; Amparo-Soares; Soares, 2018).

Sabe-se que os territórios são espaços fundamentais para a construção de redes e identidades comunitárias, incluindo a promoção de sistemas alimentares sustentáveis. Por isso, é primordial enfatizar a necessidade de um trabalho participativo, intersetorial e baseado na ciência cidadã para garantir a participação social na formulação, implementação e monitoramento de políticas públicas. A proteção do futuro exige resiliência e sustentabilidade nas escolas, o que pode ser alcançado por meio de parcerias que coordenem ações e aprimorem estratégias para a implementação de uma política de alimentação saudável e sustentável (CONSEA, 2023).

4.6 Considerações Finais

Este estudo analisou as características socioeconômica dos responsáveis pelos alunos do CTUR e, a partir de suas perspectivas sobre a ausência de alimentação escolar, revelou que a falta de oferta desse serviço nas instalações do colégio impactou a qualidade da nutrição dos estudantes, privando-os de acesso a alimentos saudáveis. Tal situação também gerou preocupações e despesas adicionais para as famílias, que passaram a arcar com a responsabilidade de garantir uma alimentação adequada para seus filhos.

A ausência de uma oferta regular de alimentação escolar é preocupante, pois afeta diretamente a disponibilidade de opções nutritivas no CTUR. Oferecer alimentos de qualidade e acessíveis a todos é fundamental para garantir o direito de cada aluno à alimentação adequada, considerando os impactos à sua saúde física e psicológica, além dos aspectos econômicos e sociais envolvidos.

O direito à alimentação está intrinsecamente ligado ao direito à educação, especialmente no Brasil, onde muitos estudantes carecem das refeições fornecidas pelas instituições públicas como sua principal fonte de nutrição diária. Além de combater a insegurança alimentar, a alimentação escolar alivia a pressão econômica enfrentada pelas famílias.

Diante desse cenário, os alunos do CTUR e seus responsáveis reivindicam a garantia desse direito. A situação de insegurança alimentar vívida dos estudantes requer uma solução urgente e eficaz para enfrentar essa injustiça social. Desse modo, é preciso que os gestores das instituições reconheçam a alimentação como um direito humano, considerando o impacto profundo de suas decisões na vida dos alunos, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade social.

Para mitigar esse problema, sugere-se a implementação do transporte escolar até o restaurante universitário da UFRRJ ou o envio de refeições diretamente para o colégio, conforme recomendado pelos estudos anteriores.

4.7 Referências Bibliográficas

- AMATUZZI, M. L. L.; BARRETO, M. C. C.; LITVOC, J. L.; LEME, E. Linguagem Metodológica. **Acta Ortop. Bras.**, v. 14, n. 1, 2006. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1413-78522006000200012>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/aob/a/DssQ9qdCZvWShRxLKvnhR8G/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 25 jan. 2024.
- AGUIAR, O. B.; PADRÃO, S. M. Direito humano à alimentação adequada: fome, desigualdade e pobreza como obstáculos para garantir direitos sociais. **Serv. Soc. Soc.**, São Paulo, n. 143, p. 121-139, 2022.
- ARAÚJO, M. L.; MENDONÇA, R. D.; LOPES FILHO, J. D.; LOPES, A. C. S. Association between food insecurity and food intake. **Nutrition**, v. 54, p. 54–59, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.nut.2018.02.023>. Acesso em: 25 jan. 2024.
- BID - Banco Interamericano De Desenvolvimento; WFP- World Food Programme. **Estado da Alimentação Escolar na América Latina e Caribe 2022**. BID, WFP; 2023.
- BLEIWEISS-SANDE, R.; SACHECK, J. M.; CHUI, K.; GOLDBERG, J. P.; BAILEY, C.; EVANS, E. W. Processed food consumption is associated with diet quality, but not weight status, in a sample of low-income and ethnically diverse elementary school children. **Appetite**, v. 151, Article ID 104696, 2020. DOI: 10.1016/j.appet.2020.104696. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32251765/>. Acesso em: 12 out. 2023.
- 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 discentes da educação básica; altera as Leis nº 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília, DF, 2009. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm. Acesso em: 24 out. 2023.
- CONSEA - RJ - Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado do Rio de Janeiro. *In*: BURLANDY, L.; KRAEMER, F. B.; CASTELO BRANCO, T.; LOPES, T.; MACGADO, R.; GOLLO, A. (Orgs). **O acesso à alimentação e os desafios para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional em tempos de Covid-19**: as ações dos Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado do Rio de Janeiro e das Organizações da Sociedade Civil que atuam nesses conselhos. Rio de Janeiro: CONSEA-RJ, 2020. 71 p.
- CONSEA - Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Governança Democrática dos Sistemas Alimentares Para a Realização do Direito Humano à Alimentação Adequada: A Experiência do Brasil**. 6ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional Erradicar a fome e garantir direitos com Comida de Verdade, Democracia e Equidade. Brasília, DF, CONSEA, 2023. Disponível em: <https://abrir.link/NxZSG>. Acesso em: 08 jun. 2024.
- FAO - Organização Das Nações Unidas Para A Alimentação e Agricultura; IFAD - Fundo Internacional De Desenvolvimento Da Agricultura; UNICEF - Fundo Das Nações Unidas Para A Infância; WFP - Programa Mundial De Alimentos; WHO - Organização Mundial Da Saúde. The State of Food Security and Nutrition in the World 2021. **Transforming food**

systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all. Roma: FAO, 2021.

LIMA, E., LACAZ, L. M.; OLIVEIRA, T. I. S.; COUTINHO, L. B. G.; RAPOSO, L. M.; TABAI, K. C. Brasileiros Residentes do Sudeste do Brasil: Alterações no Comportamento Alimentar Durante a Pandemia de Covid-19. **Semear: Revista de Alimentação, Nutrição e Saúde**, v. 6, n.1 p. 1-16, 2023. Disponível em: <https://seer.unirio.br/ralnuts/article/view/12419/12426>. Acesso em: 14 jul. 2024.

OAE - Observatório da Alimentação Escolar. **Dossiê ÓAÊ 2023-2024: diversidades e desigualdades na alimentação escolar**. SANTARELLI, M.; CUNHA, L. O. L. (orgs.). 1. ed. Brasília, DF: FIAN Brasil, OAE, 2023. 124 p.

Rede PENSSAN - Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança e Nutricional. **I Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no contexto da pandemia da Covid-19 no Brasil. I VIGISAN**. São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert; Rede PENSSAN, 2021. Disponível em: https://olheparaafome.com.br/VIGISAN_Inseguranca_alimentar.pdf. Acesso em: 10 fev. 2023.

Rede PENSSAN - Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no contexto da pandemia da COVID-19 no Brasil. II VIGISAN**: relatório final. São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert; Rede PENSSAN, 2022. Disponível em: <https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf>. Acesso em: 04 abr. 2023.

SILVA, E. O.; AMPARO-SANTOS, L.; SOARES, M. D. Alimentação escolar e constituição de identidades dos escolares: da merenda para pobres ao direito à alimentação. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 34, n. 4, e00142617, 2018. DOI: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00142617>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/gdwmZwGHLwkPhX6wKBXk44B/?format=pdf&lang=p>. Acesso em: 24 set. 2023.

SILVA, M. A. I.; MELLO, F. C. M.; MELLO, D. F.; FERRIANI, M. DAS G. C.; SAMPAIO, J. M. C.; OLIVEIRA, W. A. Vulnerabilidade na saúde do adolescente: questões contemporâneas. **Ciência e Saúde Coletiva**, v. 19, n. 2, p. 619–627, 2014. DOI: <https://doi.org/10.1590/1413-81232014192.22312012>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/9bFqbrkRMXTCrrwXGHYvfMp/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 10 jan. 2024.

SILVA, P. C. B.; OLIVEIRA JUNIOR, R. R.; BORGES, M. S. Cenários de desigualdades territoriais no Brasil: um estudo sobre a Baixada Fluminense (RJ). **Brazilian Journal of Development**. Curitiba, v. 6, n. 9, p. 72767-72779, 2020. DOI: 10.34117/bjdv6n9-648. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/17397>. Acesso em: 24 set. 2023.

SIMÕES, E. D. F. As dificuldades de aprendizagem e a vulnerabilidade social. **Brazilian Journal of Development**, [S. l.], v. 6, n. 1, p. 3037–3046, 2020. DOI: 10.34117/bjdv6n1-220. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/6243>. Acesso em: 18 set. 2024.

TABAI, K. C. A segurança alimentar e nutricional no contexto da intersetorialidade. *In*: AZEREDO, D. R. P. (org.). **Inocuidade dos alimentos**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2017, p. 19-30.

TABAI, K. C. Políticas de segurança alimentar e saúde pública. *In*: SARTORIO, L. A. V. (org.). **Sustentabilidade**: qualidade de vida, economia alternativa e educação. 1. ed. Nova Iguaçu: Editora Entorno, 2018, v. 1, p. 137-156.

TAVARES, A. O.; SANTOS, C. R. B.; MALDONADO, L. A.; FARIAS, S. C.; SERRA, G. M. A.; MOCELLIN, M. C.; JERÔNIMO, R. A.; LIMA, E. C. S.; FERREIRINHA, M. L. C.; AZEVEDO, A. B. C.; SANTOS, S. S.; COUTINHO, L. B.; OLIVEIRA, A. C. V.; PFALTZGRAFF, É.; NASCIMENTO, L. P.; ANESCLAR, T. G.; PEREIRA, A. S. PNAE e ações no Estado do Rio de Janeiro durante a pandemia. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 29, p. 1-15, 2022. DOI: <http://dx.doi.org/10.20396/san.v29i00.8669253>. Acesso em: 15 dez. 2023.

WITTMANN, E. B. B. **Estratégias de segurança alimentar e nutricional**: análise do Programa Nacional de Alimentação Escolar e das ações de educação alimentar e nutricional no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – CTUR. 2021. 127 f. Dissertação (Mestrado em Práticas em Desenvolvimento Sustentável) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica-RJ, 2021.

WITTMANN, E. B. B.; LACAZ, L. M.; CASTRO, F. T.; TABAI, K. C. Estratégias de educação alimentar e nutricional no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR). **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 30, n. 00, e023006, 2023. DOI: 10.20396/san.v30i00.8670809. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8670809>. Acesso em: 01 jun. 2023.

WFP - World Food Programme. **Estado da Alimentação Escolar no Mundo 2020**. Roma: WFP, 2020. 259 p.

5 CAPÍTULO IV

RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE AS AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO

5.1 Resumo

Este estudo teve como objetivo analisar a experiência das ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) na disciplina de Alimentos e Bebidas 1 (A&B1) do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Os projetos que deram origem a este estudo, foram aprovados pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (Protocolos nº 705 e 797/2016). A coleta de dados ocorreu entre julho de 2022 e outubro de 2023, utilizando a metodologia de observação participante e análise documental, tanto audiovisual quanto textual, com foco nas aulas práticas e nas experiências de campo. Os resultados demonstraram que a disciplina A&B1, oferecida no quarto módulo do curso Técnico em Hospedagem, promoveu um espaço de aprendizagem significativo utilizando ferramentas fundamentadas no Guia Alimentar para a População Brasileira. Um aspecto relevante foi a implementação do “Projeto de Ações de Educação Alimentar e Nutricional”, em parceria com uma Fundação Britânica a *Be The Earth Foundation*. Esse projeto visou mitigar os impactos da insegurança alimentar e nutricional vivenciada pelos estudantes no ambiente do Colégio Técnico da Universidade Rural e fortalecer a agricultura familiar da região, trazendo a concepção de que uma alimentação saudável e sustentável fortalece pequenos circuitos alimentares, a economia local e apoia o desenvolvimento da agricultura sustentável de base familiar. O projeto permitiu a aquisição de alimentos agroecológicos da sociobiodiversidade local, principalmente da Feira da Agricultura Familiar da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (FAF Rural), elevando o padrão nutricional das preparações culinárias. Foram adquiridas aproximadamente 119 variedades de produtos, incluindo frutas, verduras, legumes e Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), enriquecendo a diversidade alimentar e nutricional acessada pelos alunos. A definição dos menus considerou a culinária brasileira e internacional, levando em conta a disponibilidade e sazonalidade dos alimentos. Isso resultou na elaboração de receitas inovadoras que combinaram ingredientes locais com técnicas culinárias tradicionais e novas abordagens gastronômicas. As preparações incluíram ao menos oito variedades de Plantas Alimentícias Não Convencionais e diversos alimentos saudáveis, estimulando os estudantes a explorar novos sabores e ampliar seu repertório alimentar. Além disso, várias ações evidenciaram a interconexão entre alimentação, saúde e meio ambiente, incluindo palestras sobre sistemas alimentares e visitas técnicas à feira da agricultura familiar da Universidade Rural e a espaços de produção agroecológica. Essas atividades contribuíram para a formação de hábitos alimentares baseados numa consciência crítica sobre a importância de uma alimentação saudável e sustentável, além de apoiarem a soberania e segurança alimentar e nutricional dos estudantes. Espera-se que essa experiência possa ser compartilhada e divulgada em outros contextos similares, onde possam ser aproveitadas para mudar realidades locais.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional. Alimentação Saudável e Sustentável, Circuito Curto de Comercialização de Alimentos.

5.2 Abstract

This study aimed to analyze the experience of Food and Nutrition Education (FNE) actions in the Food and Beverages 1 (A&B1) subject at the Technical College of the Federal Rural University of Rio de Janeiro. The projects that gave rise to this study were approved by the UFRRJ Human Research Ethics Committee (Protocols No. 705 and 797/2016). Data collection took place between July 2022 and October 2023, using the methodology of participant observation and document analysis, both audiovisual and textual, with a focus on practical classes and field experiences. The results showed that the A&B1 subject, offered in the fourth module of the Accommodation Technician course, promoted a meaningful learning space using tools based on the Food Guide for the Brazilian Population. A relevant aspect was the implementation of the "Food and Nutrition Education Actions Project", in partnership with a British Foundation the Be The Earth Foundation. This project aimed to mitigate the impacts of food and nutritional insecurity experienced by students in the environment of the Technical College of the Rural University and to strengthen family farming in the region, bringing the concept that healthy and sustainable food strengthens small food circuits, the local economy and supports the development of sustainable family-based agriculture. The project enabled the acquisition of agroecological food from local socio-biodiversity, mainly from the Family Farmers' Market at the Federal Rural University of Rio de Janeiro (FAF Rural), raising the nutritional standard of the culinary preparations. Approximately 119 varieties of products were purchased, including fruit, vegetables and Non-Conventional Food Plants (PANCs), enriching the food and nutritional diversity enjoyed by the students. The menus took Brazilian and international cuisine into account, considering the availability and seasonality of the food. This resulted in innovative recipes that combined local ingredients with traditional culinary techniques and new gastronomic approaches. The preparations included at least eight varieties of Unconventional Food Plants and various healthy foods, encouraging students to explore new flavors and broaden their food repertoire. In addition, various actions highlighted the interconnection between food, health and the environment, including lectures on food systems and technical visits to the Rural University's family farming fair and to agroecological production spaces. These activities contributed to the formation of eating habits based on a critical awareness of the importance of healthy and sustainable eating, as well as supporting the students' food and nutritional sovereignty and security. It is hoped that this experience can be shared and disseminated in other similar contexts, where it can be used to change local realities.

Keywords: Food and Nutritional Education. Healthy and Sustainable Eating, Short Food Supply Chain.

5.3 Introdução

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é uma ótima estratégia para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Reconhecida como uma diretriz central da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), a EAN tem sido implementada sob uma perspectiva ampliada, integrando múltiplos setores e diversas políticas públicas (Brasil, 2010). O Marco de EAN para Políticas Públicas estabelece que seu objetivo é fomentar a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis, por meio de ações contínuas, intersetoriais e transdisciplinares que promovem o diálogo e considerem as diferentes fases da vida, bem como as influências no comportamento alimentar (MDS, 2012; 2018).

No ambiente escolar, a EAN é formalmente respaldada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A Lei nº 11.947/2009 e a Resolução nº 06 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) estabelecem a inclusão de ações de EAN no processo educacional (Brasil, 2009). A incorporação dessas ações ao currículo foi reforçada pela Lei 13.666/2018 (Brasil, 2018). Apesar de ser reconhecida como essencial para a promoção de uma alimentação saudável, a implementação da EAN nas escolas ainda enfrenta desafios. Diante disso, é imperativo fortalecer a agenda pública do PNAE, especialmente em um contexto de aumento da fome e da insegurança alimentar no Brasil, com iniciativas inovadoras para melhorar a qualidade das refeições e apoiar as ações de EAN nas escolas (Melgaço *et al.*, 2021).

No curso Técnico em Hospedagem do Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR), a disciplina de Alimentos e Bebidas 1 (A&B1) se destaca pela utilização de ferramentas que promovem a EAN, fundamentando-se, especialmente, no Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) (Wittmann *et al.*, 2023; Brasil, 2014). As ações de EAN nessa disciplina se valem da gastronomia funcional como um campo central para estimular os diálogos e articular saberes, incentivando o consumo de frutas e legumes (Castro *et al.*, 2017). A gastronomia, segundo Bezerra (2018), possui o potencial de conectar os conhecimentos da EAN dos saberes tradicionais, valorizando alimentos *in natura*, oriundos da agricultura familiar e da agroecologia. Sugizaki e Cortazzo (2019) ressaltam que a gastronomia, por ser um campo transdisciplinar, facilita a interação entre diversas áreas, enfatizando a relevância dos conhecimentos gastronômicos para a cultura alimentar das comunidades.

Este estudo teve como objetivo analisar a experiência das ações de EAN na disciplina de Alimentos e Bebidas 1 (A&B1) do Colégio Técnico da UFRRJ, com foco no ensino e na aprendizagem de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis.

5.4 Materiais e Métodos

5.4.1 Aspectos éticos da pesquisa

Os projetos que fundamentam esta pesquisa foram submetidos ao Comitê de Ética na Pesquisa com Seres Humanos da UFRRJ (CEP/UFRRJ), atendendo aos princípios éticos estabelecidos pela Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde. A pesquisa obteve aprovação dos protocolos nº 797/2016 (Anexo A) e nº 705/2016 (Anexo B).

5.4.2 Universo da pesquisa

A pesquisa foi realizada no Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR), instituição vinculada à UFRRJ e integrante da Rede Federal de Educação Profissional Científica e Tecnológica. Situado no campus sede da universidade, em Seropédica, na Baixada Fluminense, o CTUR é reconhecido pela qualidade de seu ensino, atraindo alunos de várias cidades da região. Entre os cursos oferecidos, destaca-se o Técnico em Hospedagem, com duração de dois anos, ministrado de forma concomitante ao Ensino Médio. Entre 2017 e 2022, o curso registrou uma média de 216 alunos matriculados (PNP, 2023).

5.4.3 Coleta de dados

Este estudo, de natureza qualitativa, foi conduzido no formato de estudo de caso, focando no CTUR. O estudo de caso objetivou reunir informações detalhadas e sistemáticas sobre um fenômeno específico, sendo um valioso procedimento metodológico para compreender o contexto em que ocorre, respeitando sua representatividade, como apontam autores como Llewellyn; Northcott (2007) e Patton (2002).

A técnica de observação participante, discutida por Minayo (2001), possibilita ao pesquisador um contato direto com o objeto de estudo, permitindo acompanhar suas atividades cotidianas, atribuir significados às realidades observadas, obter dados empíricos de forma eficaz e aprofundar a compreensão da realidade social.

Além da observação participante, também foi realizada uma análise documental para descrever e caracterizar a disciplina Alimentos e Bebidas 1, com informações coletadas a partir de arquivos e documentos fornecidos pela professora e seus estagiários. Foram adotados procedimentos técnicos como análise documental e entrevistas exploratórias para contextualizar as aulas, a preparação de menus, receitas, listas de compras e os padrões dos alimentos adquiridos. As fotografias apresentadas são registros dessas observações, sendo que todos os participantes autorizaram sua utilização mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Apêndice B).

A coleta de dados ocorreu entre julho de 2022 e outubro de 2023, utilizando técnicas de observação participante e análise documental, tanto audiovisual quanto textual. O foco esteve nas aulas práticas e nas experiências de campo realizadas por meio de visitas guiadas à Feira da Agricultura Familiar da UFRRJ, à Fazendinha Agroecológica e à Horta Agroecológica do colégio, abrangendo quatro turmas da disciplina Alimentos e Bebidas 1 - Cozinha, do curso Técnico em Hospedagem. Em 2022, participaram três turmas: uma com 8 alunos, outra com 16 e uma terceira com 30. No ano de 2023, a pesquisa incluiu uma turma de 6 alunos.

5.5 Resultados e Discussão

5.5.1 Caracterização da Disciplina Alimentos e Bebidas 1- Cozinha no âmbito do Curso Técnico em Hospedagem do CTUR

O curso Técnico em Hospedagem do CTUR é majoritariamente composto por mulheres e tem como objetivo formar profissionais capacitados para atuar em diferentes meios de hospedagem e serviços de alimentação. Esses profissionais podem desempenhar funções variadas, como recepção, governança, preparação de alimentos e bebidas, além de atividades relacionadas à administração e manutenção de serviços de hospitalidade. Também podem ocupar cargos de gestão estratégica em empresas do setor hoteleiro, coordenar serviços de alimentação e bebidas em hotéis e estabelecimentos gastronômicos, planejar eventos e atividades de lazer, supervisionar estoques e realizar a compra e venda de suprimentos (CTUR, 2021).

No âmbito do Técnico em Hospedagem, a disciplina Alimentos e Bebidas 1 - Cozinha (A&B1) era ofertada no quarto módulo, abordando o planejamento e a estruturação de estabelecimentos gastronômicos. Oferecida em ambos os semestres do ano, a disciplina atendia duas turmas por período. Em suas atividades, a disciplina de A&B1 utiliza ferramentas que promovem a Educação Alimentar e Nutricional (EAN), como a reprodução de receitas de família, estimulando o resgate de memórias afetivas e reforçando a sensação de pertencimento.

Os alunos são incentivados a experimentar novos alimentos por meio de atividades de análise sensorial, preparo e degustação de pratos, que incluem ingredientes não tão comuns ao paladar brasileiro e regional. Essa abordagem permite que os estudantes explorem novos sabores, ingredientes e técnicas, ao mesmo tempo em que promove o consumo de frutas e hortaliças. A disciplina também enfatiza o uso de temperos e ervas naturais nas preparações, informando os alunos sobre seus benefícios funcionais e o potencial de sabor, em contraponto aos temperos industrializados, que podem trazer riscos à saúde (Castro; Neves, 2022).

Nas aulas práticas realizadas no laboratório A&B1, são preparadas receitas que abrangem desde entradas até sobremesas. Nesse contexto, são abordadas técnicas de empratamento, montagem de mesa e apresentação do menu elaborado. A elaboração desses menus requer a aquisição de uma ampla variedade de alimentos. Para isso, a UFRRJ disponibiliza dois cartões corporativos para o CTUR, que podem ser utilizados apenas por estabelecimentos que emitem nota fiscal eletrônica detalhada.

Uma alternativa para a atual estrutura de compras da UFRRJ seria a implementação do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) na modalidade Compra Institucional, que permite a aquisição direta da agricultura familiar, dispensando o processo licitatório. Essa abordagem, respaldada por legislações específicas, visa fortalecer a agricultura familiar, promover a segurança alimentar e fomentar o desenvolvimento rural e a inclusão social. Dessa forma, o PAA se configura como uma estratégia eficaz para enfrentar desigualdades e apoiar economias locais (Neves; Tabai, 2018, 2020).

5.5.2 Ações agroambientais para a promoção da alimentação saudável no ambiente escolar

A logística de abastecimento do laboratório de Alimentos e Bebidas 1 (A&B1), para a execução das receitas foi alterada em 2022 e 2023, com o apoio significativo de uma fundação

britânica a *Be The Earth Foundation*⁴. Esse suporte permitiu a compra de gêneros alimentícios que ampliaram e diversificaram as opções culinárias, elevando o padrão nutricional das preparações realizadas em aula.

Essa parceria foi viabilizada pela Profa. Dra. Katia Cilene Tabai, do ICSA-UFRRJ, em colaboração com Daniele Custódio Gonçalves das Neves, ativista e doutoranda em Alimentos e Nutrição pela Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas, e a Profa. Dra. Fernanda Travassos de Castro, responsável pela disciplina A&B1 do curso Técnico em Hospedagem no CTUR. Dessa união resultou o “Projeto de Ações de Educação Alimentar e Nutricional”, já divulgado no *site* da UFRRJ⁵, com o objetivo de fomentar a agricultura familiar na região e ensinar aos estudantes, na prática, técnicas de preparo de saudáveis e sustentáveis, reforçando sua importância tanto no dia a dia quanto na formação profissional.

Todo o recurso recebido da Fundação Britânica é destinado exclusivamente à aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura familiar (AF), em conformidade com as recomendações do Guia Alimentar da População Brasileira (Brasil, 2014). Esses alimentos são adquiridos de pequenos produtores rurais locais e a Feira da Agricultura Familiar da UFRRJ, (FAF Rural), segundo descrito por Castro e Neves (2022).

A FAF Rural⁶ tem como objetivo fortalecer a produção familiar em bases agroecológicas, promovendo a comercialização e o consumo consciente de alimentos produzidos pela AF da região no campus Seropédica da UFRRJ. A feira faz parte do modelo de cadeias agroalimentares curtas, que incentivam a aproximação entre produtores e consumidores e a construção de relações de confiança. Ademais, ela contribui para a manutenção de práticas tradicionais, a manutenção da biodiversidade e o uso de técnicas agroecológicas, possibilitando geração de renda e novas oportunidades para as famílias envolvidas (UFRRJ, 2022).

Os recursos da Fundação têm financiado grande parte dos alimentos usados nas aulas. Os ingredientes são incorporados aos menus planejados pela professora. As compras são cuidadosamente planejadas e realizadas semanalmente no site da FAF, considerando a disponibilidade e sazonalidade dos alimentos, bem como a capacidade produtiva dos agricultores. As receitas são elaboradas para incluir a maior variedade possível de itens oferecidos pela feira, priorizando sempre a compra direta de produtores familiares, o que estimula o consumo de frutas, hortaliças e o acesso a uma produção agroecológica como parte do processo de promoção da alimentação saudável e adequada.

Durante o período de coleta de dados, foram adquiridas aproximadamente 119 variedades de produtos de 14 feirantes da FAF. Dentre esses itens, apenas mel e iogurte eram de origem animal. A lista de produtos incluiu pães, bolos e biscoitos; frutas; verduras e legumes; Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs); temperos, ervas aromáticas e especiarias; conservas, geleias e doces; farináceos; cereais, tubérculos e raízes; feijões; azeite, óleo e gordura de palma; kombuchas. Além disso, foram obtidos cogumelos comestíveis e tomates de outros agricultores locais que não fazem parte do grupo da FAF Rural.

⁴ Esta fundação utiliza diferentes formas de recursos para promover a colaboração com parceiros, ao invés de seguir o modelo tradicional de doações. Através da co-criação de programas e projetos, eles trabalham em conjunto para apoiar ativamente pessoas e lugares que oferecem soluções escaláveis para as crises planetárias, especialmente relacionadas à alimentação. Seu financiamento é feito apenas por convite e possuem uma equipe pequena, mas engajada. Além disso, a Fundação busca financiar lacunas frequentemente ignoradas pela filantropia tradicional, trabalhando com pessoas, grupos e iniciativas. A organização está sempre em constante reflexão e aberta ao aprimoramento, tendo uma visão sistêmica do mundo. Apesar de lidarem com problemas complexos, seu foco está em soluções simples e eficazes (*Be The Earth Foundation*).

⁵ Link da notícia institucional sobre o “Projeto de Ações de EAN” <https://portal.ufrj.br/ctur-recebe-evento-gastronomico-e-inaugura-centro-de-convivencia-para-alunos/>

⁶ Link de divulgação institucional da FAF Rural UFRRJ: <https://institucional.ufrj.br/agroecologia/feira/faf-rural/>

Quanto ao sistema de produção, a maioria dos itens adquiridos eram orgânicos, agroecológicos ou em transição para a agroecologia. A esse respeito, a Lei nº 10.831/2003 regulamenta o sistema orgânico de produção (Brasil, 2003). Para promover esses sistemas, o Brasil instituiu, em 2012, a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PNAPO), por meio do Decreto nº 7.794, com o intuito de articular políticas que incentivem a transição agroecológica e a produção orgânica e de base agroecológica no país (Brasil, 2012).

A transição para a agroecologia enfrenta desafios no contexto brasileiro, onde as políticas públicas tendem a favorecer práticas convencionais, como o uso de agrotóxicos. Em uma pesquisa de intervenção realizada no município de Queluz, São Paulo, destacaram-se as dificuldades enfrentadas por grupos nesse processo e a importância da assistência técnica. Ressaltou-se a relevância da promoção de circuitos locais de alimentos agroecológicos, as quais fortalecem a conexão entre produtores e consumidores, atendendo à demanda urbana por alimentos frescos e livres de agrotóxicos (Rodrigues; Bezerra; Tabai, 2022). Um estudo feito na região Sul do Brasil, que analisou a percepção de diversos atores sociais sobre os alimentos orgânicos, constatou que esses produtos são estratégicos para a reprodução social dos agricultores familiares e para a segurança alimentar e nutricional (Vogt; Tabai, 2019).

O fortalecimento do meio rural e das práticas agrícolas sustentáveis depende de um esforço conjunto. Por isso, é importante lembrar o papel multifacetado das universidades e instituições de ensino em contribuir para a sociedade, não apenas por meio da educação e pesquisa, mas também como agentes ativos na formulação e implementação de políticas públicas e na promoção de mudanças sociais (Pereira *et al.*, 2019).

Sendo assim, essa iniciativa, além de integrar um circuito curto de comercialização, constitui um exemplo prático e tangível de incentivo ao abastecimento institucional com alimentos oriundos da agricultura familiar de base agroecológica. Ela também representa um estímulo para que a UFFRJ adquira, através de chamamento público, gêneros da AF para abastecer suas Unidades de Alimentação, utilizando como dispositivo legal o PAA na modalidade Compra institucional. Esse exemplo pode servir de inspiração para a Universidade na implementação do PNAE no CTUR, beneficiando-se da presença de fornecedores organizados e da disponibilidade de alimentos diversificados para cumprir a exigência da compra direta da AF. Dessa maneira, assegura-se aos discentes o acesso a alimentos frescos e produzidos localmente, ao mesmo tempo que se fortalece a economia local.

5.5.3 Conversando sobre o sistema alimentar e suas múltiplas dimensões a partir da noção de sustentabilidade

Várias ações foram observadas em que temas relacionados ao sistema alimentar foram discutidos. Um exemplo disso ocorreu com duas turmas do segundo semestre de 2022, nas quais o tema central foi o sistema alimentar. Durante essa atividade, os estudantes debateram os padrões do modelo heterogêneo de produção e consumo, assim como os problemas socioambientais decorrentes desse modelo. Como alternativa, explorou-se o potencial da agroecologia e da agricultura familiar como instrumentos de produção sustentável, capazes de mitigar a miséria e a fome, além de otimizar a segurança alimentar e nutricional (SSAN). Ao final da atividade, foram servidos alimentos e preparações elaboradas com os gêneros adquiridos na Feira da Agricultura Familiar (FAF Rural) (Figura 11).



Figura 11. Café com conversa sobre Sistemas Alimentares. Seropédica, 2022.

Ao considerar a importância de saber a origem do que consumimos e a relação com aqueles que os produzem, a visita à Feira da Agricultura Familiar, realizada às quartas-feiras no pavilhão central da UFRRJ, proporcionou uma valiosa oportunidade de aprendizado para os alunos de A&B1. Durante essa atividade, os estudantes e as professoras interagiram diretamente com os produtores, explorando a diversidade de alimentos disponíveis e selecionando itens para um piquenique. A experiência foi enriquecida por uma roda de conversa com um agricultor e uma agricultora, que compartilharam suas vivências na produção agroecológica. Ao final, os alunos degustaram os alimentos em grupo, promovendo a valorização dos circuitos alimentares curtos e incentivando o consumo consciente de produtos agroecológicos (Figura 12).

Outra experiência interessante foi a visita técnica ao Sistema Integrado de Produção Agroecológica (SIPA), também conhecido como Fazendinha Agroecológica⁷. Com uma abordagem sistêmica, a Fazendinha é reconhecida por sua diversidade produtiva, sendo a olericultura sua principal atividade, a qual inclui a produção de hortaliças, frutas, leite e ovos orgânicos. Através dessa atividade, a turma conheceu *in loco* o manejo sustentável de espécies vegetais e animais, algumas das quais foram preparadas e consumidas em aula. O leite orgânico, por exemplo, é um dos alimentos utilizados nas aulas de A&B1 para o preparo das receitas, juntamente com ervas aromáticas, flores comestíveis, frutas e hortaliças (Figura 13).

⁷ Link site institucional Fazendinha Agroecológica: <https://www.embrapa.br/agrobiologia/fazendinha-agroecologica>.



Figura 12. Grupo de alunos e professoras em visita à FAF Rural e piquenique, no prédio central da UFRRJ. Seropédica, 2023.



Figura 13. Grupo de alunos e professora em visita à Fazendinha Agroecológica. Seropédica, 2023.

Da forma similar, o CTUR possui uma ampla área destinada à produção vegetal e animal, coordenada pelo Curso Técnico em Agroecologia. A produção de insumos agroecológicos no colégio constitui uma prática de EAN, visto que, nesse local, são vendidos,

preparados e consumidos alimentos com essa característica. O acesso a esses produtos é direcionado aos alunos dos cursos de Hospedagem e Agroecologia (Wittmann *et al.*, 2023). Entre esses espaços produtivos, ressaltase a horta agroecológica do colégio, que, além de fornecer alimentos agroecológicos e biodiversos para as aulas práticas, integra a lista de locais que promovem a alimentação saudável e adequada, sendo visitada pelas turmas da disciplina de A&B1 (Figura 14).



Figura 14. Visita aos espaços de produção vegetal e animal do CTUR. Seropédica, 2023.

Um estudo realizado no Brasil revelou que a frequência de adolescentes em escolas que possuíam hortas era de apenas 27,6%. No estado do Rio de Janeiro, esse número foi ainda menor, alcançando apenas 21,2%. A ausência de hortas nas escolas foi associada a uma maior prevalência de consumo regular de salgados fritos, refrigerantes e alimentos ultraprocessados salgados (Vale *et al.*, 2018). Coelho e Bógus (2016) revelaram que a implementação de hortas escolares propicia reflexões sobre as relações com a alimentação, facilitando a aprendizagem colaborativa e a troca de experiências. Além disso, a prática dos conteúdos teóricos, o cuidado com as experiências subjetivas e intersubjetivas, e o fortalecimento dos laços com a natureza, com outras pessoas e com a comida também foram considerados aspectos importantes. Essas oportunidades de aprendizado são especialmente valiosas para a educação de adolescentes, que passam por mudanças psicossociais e necessitam de abordagens educativas mais complexas e dialógicas.

A necessidade de abordar essas questões nas ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) voltadas para estudantes da Rede EPCT é confirmada pelos resultados de uma pesquisa realizada com alunos de 10 a 16 anos do Colégio Pedro II, no município do Rio de Janeiro. De modo geral, os resultados apontaram que alguns discentes não tinham noção sobre o impacto das mudanças climáticas sobre a produção de alimentos, nem dos impactos ambientais dessa produção. Isso evidencia a necessidade de reforçar os conhecimentos sobre o Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) e questões ambientais (Nogueira; Mesiara; Pereira, 2022).

Durante as visitas, os estudantes puderam aprender a identificar novas espécies alimentícias, uma habilidade importante para combater a cegueira botânica, fenômeno cada vez mais comum entre os jovens devido à falta de interação com diversas formas de vida. Esse termo refere-se à incapacidade de reconhecer as plantas no ambiente (Salatino; Buckeridge, 2016), um problema que representa um sério risco para a conservação da biodiversidade. Afinal, as pessoas tendem a se preocupar com aquilo que conhecem. Portanto, compreender as espécies é fundamental, pois está diretamente ligado a atitudes positivas em relação à preservação da flora e da fauna (Hooykaas *et al.*, 2019).

Um estudo recente investigou os critérios de escolha na compra de alimentos no Brasil durante a pandemia de Covid-19, revelando uma desconexão preocupante entre o consumo alimentar e a responsabilidade social. Os resultados mostraram que a adesão às diretrizes do GAPB foi insuficiente, em grande parte influenciada por fatores socioeconômicos, como a redução da renda e o aumento do desemprego. Ademais, desigualdades sociais, como o racismo ambiental, agravaram o acesso a alimentos adequados e nutritivos. O estudo reforça a necessidade de políticas públicas que promovam a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN), priorizando a educação alimentar e a acessibilidade para escolhas alimentares mais responsáveis e saudáveis (Lima *et al.*, 2022).

5.5.4 Habilidades culinárias

Dentre os componentes curriculares da disciplina de A&B1, encontra-se o ensino de habilidades culinárias, como técnicas dietéticas básicas aplicadas em serviços de alimentação, além do conhecimento sobre os diversos grupos alimentares, considerando sua composição, aquisição, armazenamento, preparo e as alterações físico-químicas e sensoriais que ocorrem nos alimentos. Nas aulas também são analisadas as preparações do ponto de vista sensorial, de modo a aprimorar o paladar dos alunos. O aprendizado dessas habilidades culinárias implica que as preparações à base de alimentos *in natura* ou minimamente processados sejam mais saborosas, contribuindo para que os estudantes desenvolvam maior confiança e autonomia na cozinha, o que pode aumentar o consumo desses alimentos.

Estudos indicam que as habilidades culinárias e o prazer em cozinhar estão associados a uma redução no consumo de alimentos ultraprocessados, ao aumento do consumo de vegetais e à diminuição do risco de sobrepeso, obesidade e suas comorbidades (Oliveira; Santos, 2020). Nesse contexto, o GAPB reforça a importância de preparar o próprio alimento, ressaltando o prazer envolvido na escolha, combinação, preparo e compartilhamento das refeições, e incentivando a transmissão dessas habilidades para amigos e familiares (Brasil, 2014).

As aulas de A&B1 também promovem o aprendizado coletivo, em que a interação entre os colegas é incentivada pela professora. Isso cria um ambiente onde o conhecimento é compartilhado entre os próprios alunos, enriquecendo a experiência de todos. No refeitório do laboratório, após a preparação dos menus, os alunos organizam a mesa, cuidando de todos os detalhes, como pratos, talheres e adornos. Em grupo (Figura 15), participam de uma degustação que segue uma sequência: entrada, prato principal acompanhado de suco e sobremesa. A experiência da degustação estimula a prática culinária, apresentando novas formas de preparo para alimentos e até maneiras atrativas de consumir itens que tradicionalmente têm baixa aceitação (Menezes; Maldonado, 2015). O GAPB enfatiza que compartilhar o prazer de saborear uma receita favorita com outra pessoa intensifica essa experiência (Brasil, 2014).



Figura 15. Aula prática de A&B1, alunos degustando em grupo preparações do menu elaborado. Seropédica, 2023.

A alimentação transcende a mera necessidade de sobrevivência, refletindo tradições, rituais e símbolos que podem ser coletivos ou individuais. A culinária se apresenta como um meio de preservar o passado ao mesmo tempo em que possibilita a inovação, por meio da adaptação de receitas e ingredientes. Trata-se de uma forma criativa com infinitas possibilidades, que envolve diversas maneiras de expressão e subjetividade.

Além disso, a comida é uma prática social significativa, que reafirma pertencimento e identidade, transmitindo afeto e outros sentimentos, mesmo ao incorporar elementos inovadores. Os princípios de identidade e reconhecimento se manifestam nos sabores, os quais carregam significados profundos (Diez-Garcia, 2003; Canesqui; Diez-Garcia, 2005).

5.5.5 Os alimentos, a alimentação e a culinária como ferramenta de educação alimentar e nutricional

Na definição dos menus executados, considerou-se tanto a culinária brasileira quanto a internacional, levando em conta a disponibilidade e sazonalidade dos alimentos, além de ocasiões especiais. Os temas abordados abarcaram a Culinária Mineira, Baiana, a Feijoada e as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs). Na Culinária Internacional, exploraram-se as tradições da Índia, Itália e México. Para a avaliação final, foi escolhida a ocasião especial do Natal.

Essa abordagem resultou na execução de uma variedade de receitas inovadoras, que combinavam ingredientes locais com técnicas culinárias tradicionais e novas abordagens gastronômicas. O objetivo foi proporcionar experiências únicas e memoráveis durante a degustação, promovendo a sustentabilidade na produção de alimentos e a saúde dos comensais, ao mesmo tempo em que valorizava a rica cultura alimentar brasileira e de outros países que influenciaram a formação da nossa identidade alimentar. Ademais, as culinárias com prestígio e visibilidade internacional, como a mexicana, foram destacadas, uma vez que é reconhecida como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade.

Cabe apontar o uso de Plantas Alimentícias Biodiversas (PAB) como um fator potencializador da disciplina A&B1 na promoção do consumo de dieta sustentável. O conceito de PAB abrange tanto variedades crioulas ou locais de plantas convencionais de uso extensivo (por exemplo, feijão, arroz e milho) quanto espécies não convencionais, geralmente nativas e frequentemente negligenciadas, de uso cultural limitado, conhecidas como Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC). Estas são definidas como espécies alimentícias com potencial subexplorado para contribuir com a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), a saúde e nutrição, a geração de renda e a integridade ambiental. A classificação das PANCs depende de fatores geográficos, sociais, econômicos e temporais, abrangendo uma ampla gama de alimentos silvestres, tradicionais, indígenas e locais. É importante ressaltar que a planta, por si só, não é convencional ou não convencional; ela é apenas uma planta (Jacob; Albuquerque, 2020).

As preparações elaboradas pelas turmas de A&B1, nos anos de 2022 e 2023, incorporaram ao menos oito variedades de PANC's: chaya, João Gomes, Ora Pro Nobis, Taioba, Jambu, Vinagreira, *Physalis*, Bertalha. Além dessas, foram utilizadas diversas frutas, hortaliças e cereais, como banana, tangerina, abacate de casca roxa, caqui, aipim, arroz vermelho, arroz negro, arroz cateto, batata-doce azul, quiabo, hortelã-pimenta, quinoa, gordura de palma, chia, linhaça, biomassa de banana, palmito pupunha e coentro selvagem, entre outros.

Destaca-se ainda que, além dos alimentos adquiridos na feira da UFRRJ, a produção da horta agroecológica do CTUR e a fazendinha agroecológica colaboraram significativamente para enriquecer as preparações com alimentos diversos. Essas três fontes de abastecimento contribuíram com uma diversidade de espécies alimentícias e cores aos pratos. Nesse sentido, as receitas inovadoras de A&B1 viabilizaram uma dieta rica e diversificada em cores, um indicador importante da presença de compostos bioativos. A variedade foi entendida e estimulada como um dos princípios norteadores da escolha dos alimentos em prol da alimentação saudável (Brasil, 2014).

É relevante enfatizar que essa foi a primeira ou uma das primeiras oportunidades que muitos alunos tiveram para se familiarizarem com esses alimentos, considerando que anteriormente nunca tinham tido contato com eles (Castro *et al.*, 2023). Além de experimentá-los, aprenderam a prepará-los, tornando essa experiência uma estratégia tangível para a introdução de novos sabores ao paladar desses jovens e para a promoção do consumo de frutas e hortaliças. Isso contribuiu para a ampliação do repertório alimentar dos alunos, em

contraposição à padronização de gostos e ao imediatismo promovido por produtos prontos para consumo.

Um alimento que, segundo Weintraub, Rodrigues e Tabai (2021), é subexplorado no país, apesar de sua versatilidade gastronômica e alta densidade calórica e nutricional, e que foi usado na disciplina de A&B1, é a polpa de jaca verde. Nesse contexto, colabora-se para disseminar o conhecimento sobre o uso culinário da jaca, que, de acordo com as autoras, devido à resistência e abundância da planta, torna-se um alimento propício para auxiliar na segurança alimentar e nutricional (SAN) em meio às mudanças climáticas e crises ambientais e econômicas. Adquirida na FAF rural, a polpa de jaca verde foi utilizada no desenvolvimento de duas receitas: Coxinha de Batata-Doce com Recheio de Jaca (Figura 14) e Nhoque de Aipim com Ragu de Jaca com Jambu.



Figura 16. Coxinha de batata doce com recheio de jaca, preparada durante aula prática de A&B1. Seropédica, 2022.

As autoras enfatizam ainda o potencial da jaca verde na culinária como alternativa tecnológica à proteína animal. Isso se deve ao seu sabor neutro, que se adapta facilmente aos temperos usados, além de sua textura, que pode ser modificada para simular a consistência de diversos tipos de carne (Weintraub; Rodrigues; Tabai, 2021).

Com o objetivo de garantir a segurança alimentar e nutricional (SAN) dos educandos, o laboratório de A&B1 oferecia uma variedade de alimentos além daqueles utilizados nas preparações. Desse modo, os alunos da disciplina tinham à disposição opções como banana *in natura* ou desidratada, fatias de bolo ou de pão recheado e biscoitos de canela, acompanhados de café. Essas alternativas surgiram para suprir as necessidades dos estudantes em momentos de refeição, como no café da manhã ou no lanche da tarde.

Durante o período de acompanhamento da disciplina, era comum observar alunos de outros cursos ou semestres se dirigindo ao laboratório em busca de algo para comer. Nesses casos, oferecíamos alguns dos alimentos mencionados anteriormente, visando não apenas

atender a uma demanda imediata, mas também colaborar para minimizar os efeitos negativos decorrentes do ambiente alimentar inseguro e não saudável presente no CTUR.

Outra frente identificada nas aulas de A&B1 foi a redução do desperdício de alimentos. Para garantir a redução de resíduos, os alunos foram orientados sobre os cuidados que deveriam adotar durante as etapas de recebimento das mercadorias, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção e consumo. Somado a isso, foi promovido o uso integral dos ingredientes, incluindo cascas e talos. Nesse ínterim, foram desenvolvidas receitas que valorizassem partes menos consumidas, como o bolo de casca de banana e salada com folhas de cenoura.

Ademais, a aquisição de geleias, compotas e conservas comercializadas na FAF colaborou para o escoamento desses produtos, os quais representam uma alternativa para redução das perdas alimentares. A produção desses itens por famílias agricultoras não apenas aumenta a vida útil dos alimentos, mas também diminui o número de perdas, especialmente em relação aos produtos perecíveis, como frutas e vegetais, que se deterioram mais rapidamente. Conforme dados da FAO (2019), globalmente, cerca de 14% dos alimentos se perdem entre a colheita e a venda, sendo que, no caso de frutas e vegetais, essa perda ultrapassa 20%.

Os achados descritos neste trabalho refletem os apontamentos de um estudo que avaliou o consumo e a aceitação de alimentos na disciplina A&B1, realizado em 2017. Nele, foi utilizada a escala hedônica com estudantes do curso Técnico em Hospedagem, e os resultados evidenciaram um bom consumo de vegetais pelos alunos. Outrossim, foram propostas estratégias para aumentar a aceitação de vegetais e hortaliças folhosas, sugerindo a utilização de preparações mais elaboradas e atraentes durante as aulas.

Recomendou-se a continuidade dessas práticas, além da implementação de novas receitas que promovam a gastronomia funcional, rica em alimentos vegetais e nutrientes essenciais, incentivando, assim, o consumo de frutas e hortaliças entre os alunos (Castro *et al.*, 2017). Isso demonstra, na disciplina A&B1, as ações de EAN são contundentes e permanentes, conforme ilustram as figuras 15 e 16, as quais registam 18 pratos com preparações salgadas e 10 sobremesas elaboradas pelos discentes nas aulas práticas de A&B1, durante o período de coleta de dados.



Figura 17. Preparações elaboradas nas aulas práticas de A&B1 do Curso Técnico em Hospedagem do CTUR. a) Bobó de Abóbora + Arroz de Coco; b) Feijoada + Arroz branco; c) Escondidinho de bacalhau + Salada de arroz; d) Arroz com nozes + Carne com Aligot; e) Arroz com cogumelos + Frango ao curry; f) Arroz negro com amendoim tostado + Frango com molho de laranja; g) Creme de milho com quiabo e barriga de porco; h) Feijão Tropeiro + Couve Mineira; i) Arroz verde + Ovo poche; j) Salada maravilhosa (alface, chicória coentro selvagem, jambu, quinoa, linhaça); k) Risoto de limão galego + Filé de merluza com molho de coentro e salsa; l) Creme de abóbora com chuchu e Shimeji.

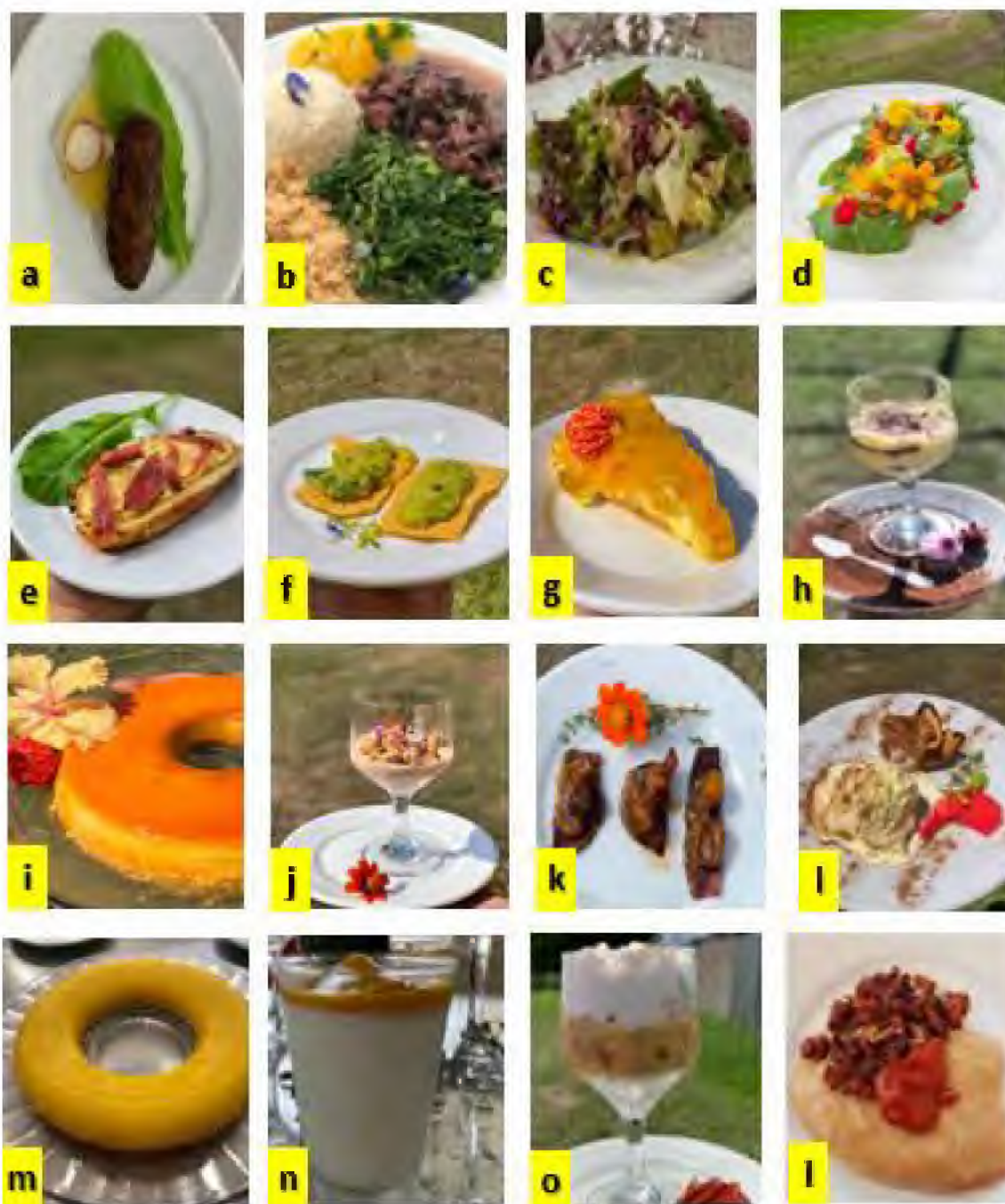


Figura 18. Preparações elaboradas nas aulas práticas de A&B1 do Curso Técnico em Hospedagem do CTUR a) Bolinho de feijoada com ora-pro-nobis; b) Couve à mineira com taioba e mostarda; c) Salada de Quinoa com João Gomes; d) Salada de manga, folhas de cenoura e gorgonzola com molho mostarda e mel; e) Bruchetta de gorgonzola com pão de fermentação natural; f) Crostata de tapioca com sementes de linhaça e gergelim + g) Guacamole; Cheesecake de laranja Kinkan; h) Tiramisu; i) Pudim de laranja; j) Mousse de chocolate com especiarias; k) Arroz doce indiano ou Kheer; l) Torta de maçã verde com sorvete; m) Quindão; n) Panna Cotta com geléia artesanal de manga; o) Banoffe; p) Sorvete de banana com calda de goiabada e crumble de amendoim.

5.6 Considerações Finais

Durante o acompanhamento da disciplina, constatou-se que as aulas são ferramentas eficazes na promoção de Educação Alimentar e Nutricional, bem como no apoio à segurança alimentar e nutricional dos alunos do 4º módulo do curso Técnico em Hospedagem do CTUR. Isso se deve à compreensão de que o ambiente escolar deve atuar como um importante incentivador na adoção de hábitos mais saudáveis e sustentáveis.

As ações desenvolvidas no âmbito da disciplina contrastaram com a realidade enfrentada pelos alunos do CTUR, que estão em insegurança alimentar, uma vez que o direito à alimentação escolar não é assegurado. Isso ocorre devido à implementação parcial do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) na instituição. Consequentemente, são numerosos os relatos de fome entre esses estudantes, que se veem obrigados a cuidar de suas próprias refeições.

Por meio da disciplina, os cursistas do 4º módulo do curso Técnico em Hospedagem têm acesso a alimentos de verdade, coloridos e diversos, produzidos localmente. Esses aspectos são considerados indicadores de uma alimentação saudável segundo o Guia Alimentar da População Brasileira. Ademais, os estudantes desenvolvem habilidades culinárias, o que implica no domínio do preparo de alimentos *in natura*, contribuindo, assim, para o aumento do consumo desse tipo de alimento. Eles também são estimulados a valorizar o ato de compartilhar refeições.

As ações de Educação Alimentar e Nutricional, juntamente com o acesso à produção agroecológica, propiciam aos alunos de A&B1 a oportunidade de reflexão sobre suas escolhas alimentares e sua relação com a sustentabilidade ambiental, social e econômica da comunidade. Essas iniciativas também oferecem experiências locais que buscam soluções para os desafios socioambientais atuais. Dessa forma, é possível afirmar que as ações de EAN da disciplina de A&B1 não são apenas atraentes para o aprendizado sobre o tema, como também inspiram a esperança e incentivam o engajamento da juventude em questões urgentes.

Ao fomentar o conhecimento e as habilidades desses estudantes em relação à produção, preparação e consumo de alimentos, as ações de educação alimentar e nutricional da disciplina A&B1, que contemplam uma gastronomia funcional, fortalecem a resiliência do grupo, promovem escolhas alimentares éticas e emancipadoras. Além de que essas ações apoiam a soberania e a segurança alimentar no ambiente escolar, garantindo o direito das comunidades de decidirem sobre sua alimentação, cultura e saúde.

Nesse contexto, destaca-se a importância de ações como o fortalecimento do comércio de alimentos orgânicos e de base agroecológica, assim como o aproveitamento integral de alimentos. Essas práticas são recomendadas para a sobrevivência e expansão desse setor da economia. Ao priorizar comerciantes que vendem alimentos *in natura* ou minimamente processados, promove-se uma alimentação saudável e sustentável, além de fortalecer a agricultura familiar local.

Espera-se que essas estratégias continuem sendo utilizadas em A&B1 e que possam ser aplicadas em outras instituições, considerando as diferentes realidades e as potencialidades de cada local. Recomenda-se, ainda, a viabilização de parcerias com outras organizações, incluindo entidades não governamentais, para potencializar as ações de educação alimentar e nutricional no ambiente escolar.

5.7 Referências Bibliográficas

BRASIL. Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, p. 8, 24 dez. 2003. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.831.htm. Acesso em: 07 out. 2024.

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 discentes da educação básica; altera as Leis nº 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília, DF, 2009. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/11947.htm. Acesso em: 24 out. 2023.

BRASIL. **Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010**. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm. Acesso em: 20 set. 2023.

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, 2012.

BRASIL. **Decreto nº 7.775, de 4 de julho de 2012**. Regulamenta o art. 19 da Lei nº 10.696, de 2 de julho de 2003, que institui o Programa de Aquisição de Alimentos, e o Capítulo III da Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7775.htm. Acesso em: 8 jul. 2017.

BRASIL. Resolução Nº 466, de 12 de dezembro de 2012. Pesquisas envolvendo seres humanos. Conselho Nacional de Saúde - CNS. **Diário Oficial da União**, n. 12, 2013, Seção 1, p. 59. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/2013/res0466_12_12_2012.html. Acesso em: 07 out. 2024.

BRASIL. **Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/L13666.htm. Acesso em: 28 nov. 2022.

CANESQUI, A. M.; DIEZ-GARCIA, R. W. D. Uma introdução à reflexão sobre abordagem sociocultural da alimentação. In: CANESQUI, A. M.; DIEZ-GARCIA, R. W. (Orgs). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 9-19.

CASTRO, F. T. de; ARAUJO, M. de A.; GOMES, F. de A. S.; BEZERRA, I. G. C.; BARBOSA, C. G.; TABAI, K. C. Consumo de alimentos e aceitação das preparações culinárias nas aulas de Alimentos & Bebidas do Colégio Técnico da UFRJ. In: LEITE, D. B.

G; FRASSON, A. C. (orgs.). **Desafios da ciência e tecnologia de alimentos**. Curitiba (PR): Atena, 2017. p. 57-76.

CASTRO, F. T.; NEVES, D. C. G. Relato de experiência sobre as ações de educação alimentar e nutricional no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. *In*: LIMA, E. C. S. (Org.). **Boletim Integrativo Alimentação, Saúde e Meio Ambiente**, ISSN: 2764-6475, v. 2, n. 3, 2022. Trabalho 2, p. 8-11. Disponível em: <https://www.unirio.br/ccbs/nutricao/boletim-integrativo/arquivos/boletim-integrativo-vegan-vol-2-no-3>. Acesso em: 20 mar. 2023.

CASTRO, F. T.; SOUZA, M. L. O. A.; SANTOS, M. M.; CARVALHO, N. P. N.; LIMA, E. C. S.; TABAI, K. Práticas Sustentáveis na Gestão da Disciplina de Alimentos e Bebidas: Estratégia de Educação Alimentar e Nutricional aos Alunos do Curso em Hospedagem do Colégio Técnico da UFRRJ - CTUR. *In*: SANTOS, R. O.; LÓPEZ, M. P. V.; D'ONOFRE, D. G.; SILVA, E. B.; SOUZA, J. B.; MARTINS, M. L. A. (Orgs.). **Anais do Encontro de Hospitalidade da UFRRJ – Check in aberto**: hotelaria na comunidade [recurso eletrônico]. Seropédica: Departamento de Economia Doméstica e Hotelaria - DEDH/UFRRJ, 2023. GT3: Gestão em Alimentos e Bebidas, p. 207-222. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1Dso5msSmLQH42noaGmP58qBB96hgZ3t6/view>. Acesso em: 22 fev. 2024.

COELHO, D. E. P.; BOGUS, C. M. Vivências de plantar e comer: a horta escolar como prática educativa, sob a perspectiva dos educadores. **Saúde Soc**, v. 25, n. 3, p. 761-770, 2016. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sausoc/a/98ZMQzcT497fM4Q85BCfDdG/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 07 out. 2024.

CTUR - COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO. **Apresentação do Curso Técnico em Hospedagem**. CTUR, 2021. Disponível em: <https://ctur.ufrj.br/curso-tecnico-em-hospedagem/hospedagem-apresentacao/>. Acesso em: 20 mar. 2022.

DIEZ GARCIA, R. W. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732003000400011>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/XBYLXK3XtmDgRfTbq7mKwYb/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 15 out. 2023.

FAO - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura. **The State of Food and Agriculture 2019**: Moving forward on food loss and waste reduction. Rome: FAO, 2019. Disponível em: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/11f9288f-dc78-4171-8d02-92235b8d7dc7/content>. Acesso em: 10 nov. 2023.

HOOYKAAS, M. J. D.; SCHILTHUIZEN, M.; ATEN, C.; HEMELAAR, E. M.; ALBERS, C. J.; SMEETS, I. Identification skills in biodiversity professionals and laypeople: A gap in species literacy. **Biological Conservation**, v. 238, n. 108202, 2019. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.biocon.2019.108202>. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0006320719302757?via%3Dihub>. Acesso em: 02 jan. 2024.

JACOB, M.; ALBUQUERQUE, U. Biodiverse food plants: Which gaps do we need to address to promote sustainable diets? **Ethnobiology and Conservation**, [S. l.], v. 9, 2020. Editorial. Disponível em: <https://ethnobiococonservation.com/index.php/ebc/article/view/371/247>. Acesso em: 02 jan. 2024.

LIMA, E. C. S.; LACAZ, L.; COUTINHO, L. B. G.; OLIVEIRA, T. I. S.; ANDRADE, A. O.; TABAI, K. C. Consumption and Responsibility: Sustainability of Brazilian Food Choices during the Covid-19 pandemic. *In: International Conference on Sustainable Development, 2022, Estados Unidos. Abstract Book International Conference on Sustainable Development 2022*, 2022.

LLEWELLYN, S.; NORTHCOTT, D. The “singular view” in management case studies. **Qualitative Research in Organizations and Management: An International Journal**, v. 2, n. 3, p. 194-207, 2007.

MDS - Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: MDS, 2012. 68 p. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf. Acesso em: 10 abr. 2023.

MDS - Ministério do Desenvolvimento Social. **Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional**. Brasília: MDS, 2018. 50 p.

MELGAÇO, M. B.; SOUZA, T. S. N.; BARROS, M. B.; CASTRO, S. F. F. Possibilidades e desafios da educação alimentar e nutricional no PNAE: uma análise de iniciativas da gestão federal. **Cadernos do FNDE**, 2. ed., v. 2, n. 3, 2021. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.6330839>. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/publicacoes/index.php/cadernosFNDE/article/view/17>. Acesso em: 08 set. 2023.

MENEZES, M. F. G.; MALDONADO, L. A. Do nutricionismo à comida: a culinária como estratégia metodológica de educação alimentar e nutricional. **Revista HUPE**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 2, p. 82-89, 2015. Disponível em: <https://www.epublicacoes.uerj.br/index.php/revistahupe/article/view/19950/19546>. Acesso em: 22 fev. 2024.

MINAYO, M. C. de S. (org.). **Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade**. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

MS - Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 1. ed., Brasília, DF: MS, 2012. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf. Acesso em: 22 jul. 2023.

NOGUEIRA, R. S.; MESIARA, G. M.; PEREIRA, A. S. Alimentação, nutrição e tecnologia por um mundo mais sustentável. *In: HIRATA, A. R.; PIO, J. C. J. PNAE nas instituições da rede Federal de educação profissional, científica e tecnológica*. Pouso Alegre: Editora IFSULDEMINAS, 2022. Parte II: Relato de Experiência, p. 105-110.

PEREIRA, A. S.; LIMA, E. C. S.; SANTOS, C. R. B.; SERRA, G. M. A. Qual o papel da Universidade na saúde das pessoas e do planeta? *In: ISTO NÃO É (APENAS) UM LIVRO DE RECEITAS... é um jeito de mudar o mundo.*; 1ed. Brasília, 2019, p. 18-21. Disponível em: <https://www.comidadoamanha.org/istonaoeumlivrodereceitas>. Acesso em: 15 ago. 2023.

PNP - **Plataforma Nilo Peçanha**. Disponível em: <https://www.plataformanilopecanha.org/>. Acesso em: 10 ago. 2023.

RODRIGUES, D. D.; BEZERRA, C. G. I.; TABAI, K. C. Desenvolvimento local e sustentável da agricultura orgânica no município de Queluz/SP, em prol da soberania e segurança alimentar e nutricional no PNAE. *In: DIAS, A.; ARAÚJO, F. C. D. (org.). Ensino, pesquisa e extensão em agroecologia e agricultura orgânica: dez anos do Programa de Pós-graduação em Agricultura Orgânica (PPGAO) [recurso eletrônico]*. Seropédica: PPGA, 2022. p. 276-287. Disponível em: <https://cursos.ufrj.br/posgraduacao/ppgao/files/2022/11/Ebook-PPGAO-dez-anos.pdf>. Acesso em: 13 jun 2023

SALATINO, A.; BUCKERIDGE, M. Mas de que te serve saber botânica? **Estudos Avançados**, v. 30, n. 87, p. 177–196, 2016. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0103-40142016.30870011>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ea/a/z86xt6ksbQbZfnzvFNnYwZH>. Acesso em: 10 ago. 2023.

UFRRJ - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. **Feira de Agroecologia**. 2022. Disponível em: <https://institucional.ufrj.br/agroecologia/feira/faf-rural/>. Acesso em: 07 out. 2024.

VALE, D. DANTAS, R. F.; FÉLIX, D. A.; OLIVEIRA, A.G.R.C. Hortas escolares: análise espacial e associações com práticas alimentares de adolescentes brasileiros. *In: JACOB, M. C.; MEDEIROS, D. F. S. A.; MADEIRA, P. M. R. (Orgs.) Caminhos para Nutrição Sustentável: reflexões do II Ciclo de Debates sobre Sistemas Alimentares Sustentáveis*. Manaus: Editora Elucidare, 2018. Eixo 3 - Dietas sustentáveis e os desafios que perpassam o consumo, p. 434-443.

VOGT, F.; TABAI, K. C. Alimentos orgânicos na percepção de diferentes atores sociais do município de Frederico Westphalen-RS. *In: BOSSOLANI, G. D; MARCHETTI, M. P; (Orgs.). Políticas Públicas e Práticas Sociais - Cidadania, Comunicação, Segurança Alimentar, Saúde e Educação*. 1. ed: Série Práxis, 2019. p. 228-249.

WITTMANN, E. B. B.; LACAZ, L. M.; CASTRO, F. T.; TABAI, K. C. Estratégias de educação alimentar e nutricional no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR). **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 30, n. 00, e023006, 2023. DOI: 10.20396/san.v30i00.8670809. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8670809>. Acesso em: 01 jun. 2023.

WEINTRAUB, K.; RODRIGUES, C. G. O.; TABAI, K. C. A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e a conservação dos ecossistemas: a intersetorialidade nas políticas públicas. **Faz. Ciência**, v. 23, n. 37, p. 56-78, 2021. Disponível em: <https://e-revista.unioeste.br/index.php/fazciencia/article/view/27010>. Acesso em: 07 out. 2024.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS (GERAL)

A análise da gestão das políticas alimentares voltadas aos discentes do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro revelou que, embora a instituição receba regularmente recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar, destinados à operacionalização da alimentação escolar, esses montantes não foram utilizados de acordo com as diretrizes e disposições pela Lei 11.947/2009 e pela Resolução nº 06/2020. Evidenciou-se que o custeio de alimentação oferecida no Restaurante Universitário não garantia o atendimento ao direito à alimentação escolar. O investimento dos valores do Programa de Assistência Estudantil exclusivamente na oferta de bolsas, mostrou-se insuficiente para apoiar a permanência estudantil por meio da alimentação escolar. As abordagens adotadas na gestão dessas políticas, que resultam na ausência de refeições no ambiente escolar, desconfiguram o papel da escola como parte de uma rede de proteção social, de desenvolvimento cognitivo e psicossocial, e de construtor de bons hábitos alimentares, transformando-a em um ambiente que não garante a Segurança Alimentar e Nutricional, mas sim de vulnerabilidade à Insegurança Alimentar e Nutricional.

Diante disso, observou-se que não houve a reserva de 30% dos valores para a compra de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar (AF). Essa ausência impactou significativamente o caráter do PNAE como uma ação governamental de fortalecimento da economia local, anulando a oportunidade desse mercado institucional para os agricultores familiares e suas organizações. Como resultado, essa situação impediu que os agricultores familiares fossem beneficiados pelas políticas públicas que deveriam fomentar sua inclusão no mercado de alimentos escolares.

No que diz respeito à análise das perspectivas práticas e estratégias adotadas pelos discentes diante do contexto alimentar do colégio, este estudo identificou que a não implementação do PNAE na escola implicou em uma série de dificuldades para os estudantes e seus familiares. Essa situação resultou em sobrecarga financeira e emocional, principalmente para aqueles em situação de vulnerabilidade social, gerando um estado de insegurança alimentar. Essa realidade intensifica os ciclos de injustiça social dos quais esse público está exposto, uma vez que a caracterização socioeconômica dos estudantes e seus familiares demonstrou que muitos tinham renda inferior a um salário-mínimo e meio e eram oriundos de territórios marcados por desigualdade social.

Essa situação inviabilizou o acesso a uma alimentação adequada e saudável, culturalmente referenciada, assim como ocorreu com muitos outros estudantes no Brasil, que buscam na alimentação escolar a refeição mais nutritiva do dia. Além disso, a comercialização de alimentos pouco nutritivos no ambiente escolar implicou na exposição dos estudantes a fatores e situações que estimulavam práticas não saudáveis, como o alto consumo de alimentos ultraprocessados.

Portanto, é urgente que a UFRRJ e o CTUR encarem a agenda de implementação do Programa de Alimentação Escolar (PNAE) no CTUR como prioritária. É necessário construir metas e estratégias que direcionem a gestão para a efetivação da alimentação escolar no CTUR. Um bom plano de ação deveria começar com a criação de um espaço de participação social, onde todos os atores sociais tenham voz. Compreender a alimentação escolar como parte da identidade escolar ajuda a questionar as identidades impostas e facilita o planejamento do PNAE, beneficiando toda a comunidade escolar.

A pesquisa alcançou seus objetivos ao serem analisadas as ações de educação alimentar e nutricional na disciplina de A&B1 do curso técnico em Hospedagem. Essas iniciativas promoveram hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis, estimulando o consumo de frutas e hortaliças. Através de uma parceria com uma ONG britânica, foi fortalecido um circuito curto de transações, que prioriza a aquisição de gêneros alimentícios produzidos localmente por

agricultores de base agroecológica. Essa experiência prática e tangível tem potencial para ser replicada em outras localidades e, além disso, as ações na instituição podem ser ampliadas por meio de parcerias com outras organizações.

Sugere-se, por fim, uma maior integração entre as ações de diferentes cursos e disciplinas do Colégio, envolvendo iniciativas articuladas relacionadas aos temas abordados nesta pesquisa. Essa integração deve ampliar a incidência da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), contribuindo para a minimização da Insegurança Alimentar e Nutricional (INSAN) entre um maior número de estudantes. Além disso, recomenda-se a formação de uma coalizão da comunidade escolar para impulsionar a viabilização do PNAE.

APÊNDICES

Apêndice A. Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)

Termo de Consentimento e pesquisa socioeconômica para o formulário de Hábitos alimentares dos estudantes do CTUR. (De acordo com a Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde do Brasil). Eu livremente participo e autorizo o uso da imagem e do som para os ns da pesquisa intitulada "Hábitos alimentares dos estudantes do CTUR", do trabalho de mestrado da Natália Carvalho, mestranda do Programa de Pós-graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável - PPGPDS e do Programa de Iniciação Científica (PIBIC) das bolsistas Milena Matteini e Marcia Luiza Souza da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ, que foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Rural, sob a responsabilidade da Profa. Dra. Fernanda Travassos de Castro do CTUR, da Profa. Elaine Lima da UNIRIO e da Profa. Katia Tabai da UFRRJ.

Estou ciente do que se segue:

Objetivo da pesquisa: Estudar sobre os hábitos alimentares de discentes do CTUR. Participação:

Responder às perguntas feitas pelos entrevistadores.

Riscos: Não há riscos previstos para à integridade física, mental ou moral dos entrevistados.

Benefícios: As informações obtidas neste estudo poderão ser utilizadas para a reformulação de políticas públicas, em especial as da área de alimentação e nutrição. Privacidade: Os nomes dos entrevistados, assim como os demais dados serão confidenciais. Os resultados coletivos serão codificados e divulgados em relatórios e publicações científicas. Declaro estar ciente das informações deste termo de consentimento. Em caso de dúvidas favor enviar email: fertcastro@ufrj.br

***Obrigatório**

Apêndice B. Convite e Divulgação do *link* de Acesso ao Formulário da Pesquisa *online* com os Estudantes do CTUR.

Você pode nos ajudar?

Olá, te convidamos a fazer parte da pesquisa coordenada pela **Profa. Fernanda Travassos** responsável pela matéria Alimentos e Bebidas¹ do CTUR.

HÁBITOS ALIMENTARES DOS ESTUDANTES DO COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE RURAL - CTUR



- 1 **Preencha o formulário**
- 2 **Você receberá um e-mail de confirmação**

Pronto! Você estará contribuindo com a pesquisa

Link do formulário:

<https://forms.gle/JeshjrvJVtY8xSdb6>

Apêndice C. Questionário da Pesquisa *online* com os Estudantes do CTUR (continua)

31/10/2023, 12:28

Alimentação Escolar CTUR

Alimentação Escolar CTUR

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

(De acordo com a Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde do Brasil)

Eu livremente participo e autorizo o uso da imagem e do som para os fins desta pesquisa intitulada "Hábitos alimentares dos estudantes do CTUR", do trabalho de mestrado da Natália Carvalho, mestranda do Programa de Pós-graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável - PPGPDS, da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ, que foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Rural, sob a responsabilidade da Profa. Dra. Fernanda Travassos de Castro do CTUR.

Estou ciente do que se segue:

Objetivo da pesquisa: Investigar o padrão alimentar de discentes do CTUR.

Participação: Responder às perguntas feitas pelos entrevistadores.

Riscos: Não há riscos previstos para a integridade física, mental ou moral dos entrevistados.

Benefícios: As informações obtidas neste estudo poderão ser utilizadas para a reformulação de políticas públicas, em especial as da área de alimentação e nutrição.

Privacidade: Os nomes dos entrevistados, assim como os demais dados serão confidenciais. Os resultados coletivos serão codificados e divulgados em relatórios e publicações científicas.

Declaro estar ciente das informações deste termo de consentimento.

Colocamo-nos a disposição para demais esclarecimentos pelos e-mails:

fertcastro@ufrj.br

natallapnc@outlook.com

* Indica uma pergunta obrigatória

Seção sem título

1. Concordo livremente em participar da pesquisa *

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim

☐ Não

Identificação

Apêndice C. Questionário da Pesquisa *online* com os Estudantes do CTUR (continua)

31/10/2023, 12:28 Alimentação Escolar CTUR

2. Nome *

3. Nº de matrícula/Nº da turma do aluno *

4. 1. Qual o curso que você faz no CTUR? (Especifique)

5. 2. Condição profissional *

Marcar apenas uma oval.

☐ Ocupado/Empregado

☐ Desocupado/Desempregado

☐ Estudante

☐ Dona de casa

☐ Aposentado

☐ Outra condição

6. 3. Idade em anos *

Marcar apenas uma oval.

☐ De 14 a 18 anos

☐ Acima de 18 anos a 20 anos

☐ Acima de 20 anos a 30 anos

☐ Acima de trinta anos a cinquenta anos

☐ Mais de cinquenta anos até setenta anos

☐ Mais de 70 anos

https://docs.google.com/forms/d/1YXMM_RN8HmB248EA4-kDxbS2nmRQNTDfYely8j/edit 2/13

Apêndice C. Questionário da Pesquisa *online* com os Estudantes do CTUR (continua)

31/10/2023, 12:28 Alimentação Escolar CTUR

7. **4. Gênero ***

Marcar apenas uma oval.

☐ Feminino

☐ Masculino

☐ Outros

8. **5. Nível de escolaridade ***

Marcar apenas uma oval.

☐ Ensino médio em andamento

☐ Ensino médio completo

☐ Ensino técnico em andamento

☐ Nível superior em andamento

☐ Nível superior completo

☐ Outro: _____

9. **6. Você mora no estado do Rio de Janeiro? ***

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim

☐ Não

https://docs.google.com/forms/d/1YMM_RN6ttnR244EAu4-kOtb5s2rFvAKONTOfyety8jU/edit 8/11

Apêndice C. Questionário da Pesquisa *Online* com os Estudantes do CTUR (continua)

31/10/2023, 12:28	Alimentação Escolar CTUR
10. 7. Em qual região/município você reside? *	
<i>Marcar apenas uma oval.</i>	
<input type="radio"/> Baixada Fluminense	
<input type="radio"/> Seropédica	
<input type="radio"/> Rio de Janeiro - Zona oeste	
<input type="radio"/> Rio de Janeiro - Zona norte	
<input type="radio"/> Rio de Janeiro - Zona Sul	
<input type="radio"/> Rio de Janeiro - Centro	
<input type="radio"/> Costa Verde	
<input type="radio"/> Região Serrana	
<input type="radio"/> Adjacências (Paracambi/ Japeri/Itaguaí)	
<input type="radio"/> Outro: _____	
11. 8. Número de filhos *	
<i>Marcar apenas uma oval.</i>	
<input type="radio"/> Sem filhos	
<input type="radio"/> Um filho	
<input type="radio"/> Dois filhos	
<input type="radio"/> Três filhos	
<input type="radio"/> Quatro filhos	
<input type="radio"/> Cinco filhos ou mais	
https://docs.google.com/forms/d/1Yk8M_RN6lhnB248EAn4-kOxb5s2nhMKQNTQFyetyBJU/edit	
4/13	

Apêndice C. Questionário da Pesquisa *Online* com os Estudantes do CTUR (continua)

01/10/2023, 12:38 Alimentaça Escolar CTUR

12. 9. Qual é o rendimento mensal da família? *

Marcar apenas uma oval.

☐ Até um salário mínimo (R\$ 1.212,00)

☐ De um de a três salários mínimos (R\$ 1.212,00 a R\$ 3.636,00)

☐ De três a cinco salários mínimos (R\$ 3.636,00 a R\$ 6.060,00)

☐ De cinco a dez salários mínimos (R\$ 6.060,00 a R\$ 12.120,00)

☐ Acima de dez salários mínimos (mais de R\$ 12.120,00)

13. 10. Estado civil *

Marcar apenas uma oval.

☐ Solteiro

☐ Casado

☐ Divorciado

☐ Viúvo

☐ Outros

14. 11. Você recebe algum tipo de bolsa ofertada pelo CTUR? *

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim

☐ Não

15. Em caso positivo, qual bolsa?

https://docs.google.com/forms/d/1YXMM_RN88mB248EA4-kDxb6s2mMRCNTQFyety8J/edit And

Apêndice C. Questionário da Pesquisa *Online* com os Estudantes do CTUR (continua)

31/10/2023, 12:28	Alimentação Escolar CTUR
16.	12. Considera o valor suficiente para te apoiar na compra de alimentos que supram suas necessidades *
<i>Marcar apenas uma oval.</i>	
<input type="radio"/> Sim	
<input type="radio"/> Não	
Alimentação escolar	
17.	13. Você conhece o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)? *
<i>Marcar apenas uma oval.</i>	
<input type="radio"/> SIM	
<input type="radio"/> NÃO	
18.	14. Em caso positivo, qual a sua opinião sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar?
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	
19.	15. Você acha difícil se alimentar no CTUR?
<i>Marcar apenas uma oval.</i>	
<input type="radio"/> Sim, sempre	
<input type="radio"/> Sim, as vezes	
<input type="radio"/> Quase nunca	
<input type="radio"/> Nunca	
https://docs.google.com/forms/d/1Yk8M_RN6lhnB248EAn4-kOxb5s2nhMKQNTQFyetyBjU/edit	
6/13	

Apêndice C. Questionário da Pesquisa *Online* com os Estudantes do CTUR (continua)

31/10/2023, 12:28	Alimentação Escolar CTUR
20.	Em caso afirmativo, porque você considera difícil? * <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
21.	16. Como você vê a questão de não receber a alimentação escolar no CTUR? <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
22.	17. Você consome refeições servidas no Restaurante Universitário? * <i>Marcar apenas uma oval.</i> <input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não <input type="radio"/> Às vezes
23.	17. a Em caso positivo, qual a sua opinião sobre a alimentação ofertada no Restaurante Universitário? <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
https://docs.google.com/forms/d/1Yk8M_RN6lhnB248EAn4-kOxb5s2nhMKQNTQFyetyBjU/edit 7/13	

Apêndice C. Questionário da Pesquisa *Online* com os Estudantes do CTUR (continua)

31/10/2023, 12:28	Alimentação Escolar CTUR
24. 17.b Em caso negativo ou às vezes, leva alguma refeição de casa para se alimentar no colégio?	
<i>Marcar apenas uma oval.</i>	
<input type="radio"/> Sim	
<input type="radio"/> Não	
<input type="radio"/> Outro: _____	
25. 18. Quais desses itens você leva com maior frequência para consumir na escola?	*
<i>Marcar apenas uma oval.</i>	
<input type="radio"/> Frutas	
<input type="radio"/> Sanduiches	
<input type="radio"/> Salgados (joelho , coxinha, bolinho de aipim, kibe)	
<input type="radio"/> Biscoitos	
<input type="radio"/> Refeição	
<input type="radio"/> Outro: _____	
26. 19.Quais alimentos/preparações você gostaria que tivesse na alimentação escolar do CTUR? Caso seja ofertada.	*
<div data-bbox="422 1435 1233 1603"><hr/><hr/><hr/><hr/><hr/></div>	
https://docs.google.com/forms/d/1Yk8M_RN6lhnB248EAn4-kOxb5s2nhMKQNTQFyetyBjU/edit	8/13

Apêndice C. Questionário da Pesquisa *Online* com os Estudantes do CTUR (continua)

31/10/2023, 12:28 Alimentação Escolar CTUR

27. **20. Você gosta da comida ofertada no Restaurante Universitário ? ***

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim

☐ Não

☐ Mais ou menos

☐ Outro: _____

28. **21.Quanto para você é relevante que a oferta de alimentação escolar seja no ambiente da escola? ***

Marcar apenas uma oval.

1 2 3 4 5

☐ ☐ ☐ ☐ ☐

29. **22.Você compra alimentos/bebidas perto do colégio? ***

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim

☐ Não

30. **Em caso positivo, quais ? ***

https://docs.google.com/forms/d/1Yk8M_RN6lhnB248EAn4-kOxb5s2nhMKQNTQFyetyBjU/edit 9/13

Apêndice C. Questionário da Pesquisa *Online* com os Estudantes do CTUR (continua)

31/10/2023, 12:28 Alimentação Escolar CTUR

31. **23. Se você tiver dúvidas sobre a alimentação escolar, sabe onde buscar informação?** *

Marcar apenas uma oval.

☐ Opção 1

32. **24. Você recebeu ou está recebendo cesta básica do CTUR?** *

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim

☐ Não

33. **25. O padrão de alimentos que leva de casa mudou depois do retorno as aulas? Se sim, como foi essa mudança?** *

34. **26. Você acha difícil encontrar produtos alimentares usados para cozinhar pratos brasileiros (temperos, frutas, legumes, farinha, etc.) onde você mora?** *

Marcar apenas uma oval.

☐ Sempre

☐ Às vezes

☐ Quase nunca

☐ Nunca

https://docs.google.com/forms/d/1Yk8M_RN6lhnB248EAn4-kOxb5s2nhMKQNTQFyetyBjU/edit 10/13

Apêndice C. Questionário da Pesquisa *Online* com os Estudantes do CTUR (continua)

31/10/2023, 12:28	Alimentação Escolar CTUR
35.	26.a Em caso afirmativo, qual alimento você está tendo dificuldade em encontrar? (Especifique)
	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
36.	27.Você e sua família cultivam horta na sua casa?
	<hr/>
37.	Tem alguma informação adicional sobre alimentação que considere importante fazer? Qual? *
	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
38.	Por favor, sugira ações para melhorar a qualidade da alimentação da população de um modo geral? Por exemplo, a nova regulamentação sobre a rotulagem nutricional dos alimentos, com o objetivo de facilitar o entendimento, colocando a lupa na frente da embalagem indicando quando tem alto teor de açúcar, sal e/ou gordura. *
	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
https://docs.google.com/forms/d/1Yk8M_RN6lhnB248EAn4-kOxb5s2nhMKQNTQFyetyBjU/edit	
11/13	

Apêndice C. Questionário da Pesquisa *Online* com os Estudantes do CTUR (conclusão)

31/10/2023, 12:28

Alimentação Escolar CTUR

39. Comentários. Sugestões. Críticas.

40. Muito obrigada por participar dessa pesquisa, sua participação é muito importante!

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google

Google Formulários

https://docs.google.com/forms/d/1Yk8M_RN6IhnB248EAn4-kOxb5s2nhMKQNTCFyetyBJU/edit

12/13

Apêndice D. Questionário da Pesquisa *Online* com os Responsáveis de Estudantes do CTUR
(continua)

16/02/2024 10:35

Termo de Consentimento e pesquisa socioeconômica para o formulário de Hábitos alimentares dos estudantes do CTUR

Termo de Consentimento e pesquisa socioeconômica para o formulário de Hábitos alimentares dos estudantes do CTUR.

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO
(De acordo com a Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde do Brasil)

Eu livremente participei e autorizo o uso da imagem e do som para os fins da pesquisa intitulada "Hábitos alimentares dos estudantes do CTUR", do trabalho de mestrado da Natália Carvalho, mestranda do Programa de Pós-graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável - PPGPDS e do Programa de Iniciação Científica (PIBIC) das bolsistas Milena Matteini e Marcia Luiza Souza da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ, que foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Rural, sob a responsabilidade da Profa. Dra. Fernanda Travassos de Castro do CTUR, da Profa. Elaine Lima da UNIRIO e da Profa. Katia Tabei da UFRRJ.

Estou ciente do que se segue:

Objetivo da pesquisa: Estudar sobre os hábitos alimentares de discentes do CTUR.
Participação: Responder às perguntas feitas pelos entrevistadores.
Riscos: Não há riscos previstos para a integridade física, mental ou moral dos entrevistados.
Benefícios: As informações obtidas neste estudo poderão ser utilizadas para a reformulação de políticas públicas, em especial as da área de alimentação e nutrição.
Privacidade: Os nomes dos entrevistados, assim como os demais dados serão confidenciais. Os resultados coletivos serão codificados e divulgados em relatórios e publicações científicas.

Declaro estar ciente das informações deste termo de consentimento.
Em caso de dúvidas favor enviar email:
fertcastro@ufrj.br

* indica uma pergunta obrigatória

1

E-mail *

https://docs.google.com/forms/d/1t2xw0HnIPzj4TWmVt8KYUJhHVSILp_K-Egn8Aidr

1/8

Apêndice D. Questionário da Pesquisa *Online* com os Responsáveis de Estudantes do CTUR
(continua)

16/02/2024, 10:35

Título de Consentimento e pesquisa socioeconômica para o formulário de Hábitos alimentares dos estudantes do CTUR.

6. B. Condição Profissional *

Marcar apenas uma oval.

☐ Ocupado/Empregado

☐ Desocupado/Desempregado

☐ Estudante

☐ Dona de Casa

☐ Aposentado

☐ Outro: _____

7. C. Quantas pessoas residem na casa? *

Marcar apenas uma oval.

☐ 1

☐ 2

☐ 3

☐ 4

☐ 5

☐ 6 ou mais

8. D. Qual é o rendimento mensal da família? *

Marcar apenas uma oval.

☐ Até um salário mínimo (R\$ 1.212,00)

☐ De um de a três salários mínimos (R\$ 1.212,00 a R\$ 3.636,00)

☐ De três a cinco salários mínimos (R\$ 3.636,00 a R\$ 6.060,00)

☐ De cinco a dez salários mínimos (R\$ 6.060,00 a R\$ 12.120,00)

☐ Acima de dez salários mínimos (mais de R\$ 12.120,00)

Apêndice D. Questionário da Pesquisa Online com os Responsáveis de Estudantes do CTUR
(continua)

16/02/2024, 10:26 Termo de Consentimento e pesquisa socioeconômica para a elaboração de Habitos alimentares dos estudantes do CTUR.

9. E. Algum membro que reside na casa é contemplado por alguma bolsa auxílio/programa social do governo? Exemplo: Auxílio Brasil, BPC, Auxílio Moradia, entre outros. *

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim

☐ Não

10. Em caso positivo, qual bolsa auxílio/programa social?

11. F. Quanto no total em reais você costuma gastar com a compra de alimentos para sua família? *

12. G. O estudante foi ou está sendo contemplado por cestas distribuídas pelo CTUR durante a pandemia da Covid-19? *

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim

☐ Não

☐ Outro: _____

https://docs.google.com/forms/d/1-Z6k8Hn1PzHTWmWt8KY0L9LHV50LzI_K-Egu8/edit 4/8

Apêndice D. Questionário da Pesquisa Online com os Responsáveis de Estudantes do CTUR
(continua)

16/02/2024, 10:26 Termo de Consentimento e pesquisa socioeconômica para a formulação de Habitos alimentares dos estudantes do CTUR.

9. E. Algum membro que reside na casa é contemplado por alguma bolsa auxílio/programa social do governo? Exemplo: Auxílio Brasil, BPC, Auxílio Moradia, entre outros. *

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim

☐ Não

10. Em caso positivo, qual bolsa auxílio/programa social?

11. F. Quanto no total em reais você costuma gastar com a compra de alimentos para sua família? *

12. G. O estudante foi ou está sendo contemplado por cestas distribuídas pelo CTUR durante a pandemia da Covid-19? *

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim

☐ Não

☐ Outro: _____

https://docs.google.com/forms/d/1-Z6kxHn1PzHTWmWt8KY0L9LHV5LzI_K-Egu8/edit 4/8

Apêndice D. Questionário da Pesquisa Online com os Responsáveis de Estudantes do CTUR
(continua)

16/02/2024, 10:25 Termo de Consentimento e pesquisa socioeconômica para o formulário de Hábitos alimentares dos estudantes do CTUR.

13. H. Onde você costuma comprar comida? *

Marque todas que se aplicam.

☐ Supermercado

☐ Merceria

☐ Feira/Varejões

☐ Outro: _____

14. I. O aluno pelo qual você é responsável realiza as refeições servidas no restaurante da Universidade Rural? *

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim

☐ Não

☐ Outro: _____

15. Em caso positivo, qual a sua opinião sobre a alimentação ofertada?

16. Em caso negativo, o aluno leva alguma refeição de casa para se alimentar no colégio?

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim

☐ Não

☐ Outro: _____

https://docs.google.com/forms/d/1c-2ekftHnhPzj4TWmwWb8KY0U9LHV5LjzL_K-Egu8/edit 5/8

Apêndice D. Questionário da Pesquisa Online com os Responsáveis de Estudantes do CTUR (conclusão)

16/02/2024, 10:25 Termo de Consentimento e pesquisa socioeconômica para o formulário de Hábitos alimentares dos estudantes do CTUR.

17. J. Como você vê a questão do aluno não receber a alimentação escolar no CTUR? *

18. K. Você conhece o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)? *

Marcar apenas uma oval.

☐ SIM

☐ NÃO

19. Em caso positivo, qual a sua opinião sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar?

20. L. Você e a sua família possuem uma alimentação saudável? *

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim

☐ Não

☐ Não sei responder

Apêndice D. Questionário da Pesquisa Online com os Responsáveis de Estudantes do CTUR (conclusão)

16/02/2024, 10:25 Termo de Consentimento a pesquisa epidemiológica para o levantamento de Hábitos alimentares dos estudantes do CTUR

21. M. O que significa comida de verdade para você? *

22. Muito obrigada por participar dessa pesquisa, sua participação é muito importante!

23. Deixe aqui a sua opinião, sugestão, crítica ou comentário sobre a alimentação *
do aluno do qual é responsável.

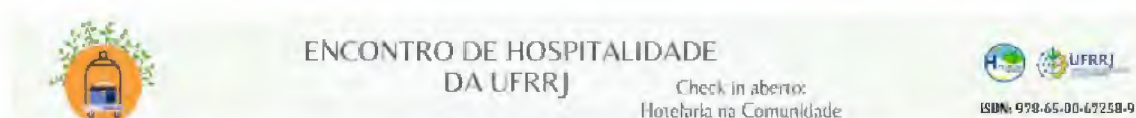
Apêndice E. Roteiro para Entrevista com os Gestores do CTUR

- 1.O CTUR não tem alimentação escolar no colégio, gostaríamos de saber o que impede de ter no local?
- 2.De acordo com informação do site do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação-FNDE, o CTUR recebe verba do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE, sabemos que o valor é simbólico, mas, gostaríamos de saber se de fato essa verba é repassada à Universidade?
- 3.Se sim, a verba referente aos anos de 2023 e 2024 foi depositada?
- 4.Se sim, você poderia informar como essa verba tem sido utilizada?
- 5.Se sim, foi utilizada na compra de insumos para as cestas básicas oferecidas pelo CTUR para os discentes que vivenciam uma vulnerabilidade social?
- 6.A entrega das cestas básicas, teve início em que ano?
- 7.Atende quantos alunos?
- 8.Sobre a nova composição dos alimentos da cesta básica, você teve conhecimento?
- 9.Há alguma preocupação quanto a adequação da composição da cesta básica, conforme, a PLP 68/2024, em relação a presença de alimentos in natura ou minimamente processados, compondo 40% dos itens?
- 10.É possível que o CTUR, tendo a produção agroecológica de hortaliças, pudesse, minimamente, melhorar a composição da cesta básica distribuída para os alunos?
- 11.Segundo ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, os estudantes de tempo integral devem consumir no mínimo três refeições diariamente durante o período escolar. Por que mesmo com a ausência de um refeitório nas instalações do colégio, ainda é necessário que os alunos do CTUR paguem um valor simbólico para se alimentarem no R.U da UFRRJ? Não deveria ser um direito dos estudantes o acesso gratuito conforme a lei de 11.947/2009?
- 12.Na sua opinião, o que seria necessário para de fato, viabilizar aos alunos alimentação no CTUR?
- 13.Com relação ao deslocamento até o restaurante universitário, você considera viável o novo percurso disponibilizado para os alunos, com relação a segurança e as condições em que ele se encontra?
- 14.No caso de não concordar com a pergunta anterior, qual seria a solução?

Apêndice F. Roteiro para Entrevista com os Gestores da UFRRJ

1. Segundo os dados do Portal da Transparência a instituição emprega os recursos do PNAE no pagamento de empresas contratadas que fornecem gêneros alimentícios. Poderia nos informar qual é a destinação desses alimentos adquiridos pela instituição?
2. Quais os critérios utilizados pela instituição para definir os gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do PNAE?
3. A instituição realiza chamada pública para aquisição de gêneros oriundos da agricultura familiar com os recursos do PNAE?
4. De que maneira ocorre a prestação de contas dos recursos recebidos e executados no âmbito do PNAE?
5. De que maneira a instituição assegura a gestão transparente da execução do PNAE?
6. A instituição possui algum mecanismo que garante a participação social no processo de execução do PNAE?
7. O acesso à alimentação gratuita no ambiente escolar é um direito de todos. Quais ações foram implementadas por esta gestão do CTUR para facilitar o acesso dos alunos a uma alimentação oferecida pela própria instituição?
8. A direção do colégio participa das decisões relacionadas ao uso dos recursos destinados à alimentação escolar?
9. Há algum planejamento em andamento entre a escola e a Universidade para abordar a questão da alimentação dos alunos do CTUR?
10. Acredita que a provisão de refeições no Restaurante Universitário cumpre o dever da escola de fornecer e o direito do aluno de receber alimentação escolar?
11. A instituição disponibiliza outras fontes orçamentárias para execução do PNAE?

Apêndice G. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS NA GESTÃO DA DISCIPLINA DE ALIMENTOS E BEBIDAS: ESTRATÉGIAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL AOS ALUNOS DO CURSO EM HOSPEDAGEM DO COLÉGIO TÉCNICO DA UFRRJ - CTUR

Fernanda Travassos de Castro¹
Docente do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ
E-mail: fertcastro@ufrj.br

Natália Pains Nunes de Carvalho²
Discente mestrado do Programa de Pós-graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável – PPGPDS/UFRRJ
E-mail: nataliapnc@outlook.com

Daniele Custódio Gonçalves das Neves³
Doutoranda Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, Universidade Estadual de Campinas/UNICAMP
E-mail: dani_custodio@hotmail.com

Marcia Luiza de Oliveira Albuquerque Souza⁴
Discente Curso Engenharia de Alimentos
E-mail: contatomaluiza@gmail.com

Milena Matteini dos Santos⁵
Discente Curso Serviço Social
E-mail: milenamatteini@gmail.com

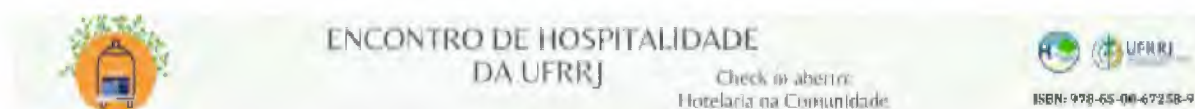
Elaine Cristina Souza Lima⁶
Docente da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO. Pós-doutoranda no PPGPDS/UFRRJ
E-mail: elaine.lima@unirio.br

Kátia Cilene Tabai⁷
Professora Titular da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ
E-mail: ktabai@ufrj.br

RESUMO

A alimentação escolar brasileira é um direito, previsto pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, que preconiza a oferta de alimentação saudável e sustentável. As Estratégias de Educação Alimentar e Nutricional são consideradas eficientes ferramentas para a promoção da segurança alimentar e nutricional e são promotoras da saúde e de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis. Avaliou-se as práticas sustentáveis na gestão da disciplina de alimentos e bebidas, como estratégias de educação alimentar e nutricional aos alunos do curso de hospedagem do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR/UFRRJ). Os alunos matriculados eram, em sua maioria, jovens e adolescentes. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa na UFRRJ (Protocolos nº705 e 797/2016). A pesquisa qualitativa com aspectos exploratórios e descritivos foi realizada de março a dezembro do ano de 2022, durante as aulas de Alimentos e Bebidas 1 - Cozinha do curso Técnico em Hospedagem. A coleta

Apêndice G. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



de dados empregou como técnicas a observação participante, durante as aulas práticas e teóricas da disciplina. Obteve-se apoio financeiro, que viabilizou a captação de recursos com uma Organização Não Governamental internacional, para aquisição de produtos da agricultura familiar local, para a realização das preparações culinárias funcionais dos cardápios regionais. Foram implementadas ações a fim de promover a educação alimentar e nutricional para esses alunos do colégio que vivem em situação de insegurança alimentar devido a falta de alimentação escolar no local.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional. Adolescentes e jovens. Alimentação escolar.

ABSTRACT

Brazilian school feeding is a right, provided for by the National School Feeding Program, which advocates the provision of healthy and sustainable food. The Food and Nutrition Education Strategies are considered efficient tools for promoting food and nutrition security and are promoters of health and healthy and sustainable eating habits. Sustainable practices in the management of the food and beverage discipline were evaluated, such as food and nutrition education strategies for students of the accommodation course at the Technical College of the Federal Rural University of Rio de Janeiro (CTUR/UFRRJ). The students enrolled were, for the most part, young people and teenagers. The project was approved by the Research Ethics Committee at UFRRJ (Protocols nº 705 and 797/2016). The qualitative research with exploratory and descriptive aspects was carried out from March to December of 2022, during the Food and Beverage 1 - Kitchen classes of the Technical Course in Accommodation. Data collection employed participant observation techniques during practical and theoretical classes. Financial support was obtained, which made it possible to raise funds with an international Non-Governmental Organization, for the acquisition of products from local family farming, to carry out the functional culinary preparations of the regional menus. Actions were implemented to promote food and nutrition education for these school students who live in a situation of food insecurity due to the lack of school meals in the area.

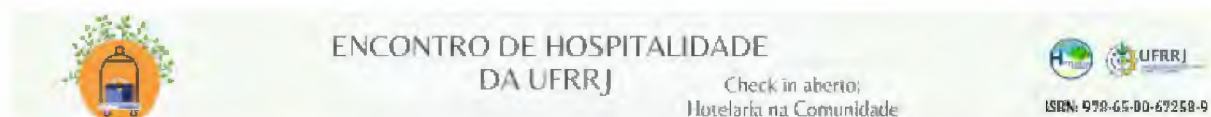
Key-words: Food and nutrition education. Teenagers and young people. School feeding.

1 INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), reconhecido internacionalmente por seu caráter intersetorial e seus impactos diretos na segurança alimentar, é referência para a criação de programas de alimentação escolar sustentável em outros países. As progressivas evoluções do PNAE, fazem dele um apoio ao cumprimento dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) (ONU, 2015).

No Brasil o PNAE é a mais antiga política de alimentação e proteção social, seus objetivos são colaborar com o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, melhorar o rendimento escolar e contribuir na formação de hábitos alimentares saudáveis.

Apêndice G. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



Institucionalizado em 2009, com a aprovação da Lei 11.947 que entre outras alterações, ampliou o atendimento a toda rede pública, foram incluídos alunos do ensino médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA). Assim as Instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica passaram a receber recursos do PNAE (BRASIL, 2009).

O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) encontra-se previsto na Declaração Universal de Direitos Humanos e na Constituição Federal Brasileira, o estado é responsável por garantir o DHAA, por meio de políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). No entanto, no Brasil vivenciou a omissão do governo federal no enfrentamento da fome, dentre outras violações ao DHAA. O país, desde 2016, tem enfrentado retrocessos nas orientações das políticas de enfrentamento à fome, combate à pobreza e garantia da SAN. O Brasil regrediu a um nível equivalente ao da década de 1990. A dura realidade da fome, é persistente na mesa da população brasileira, estando, no ano de 2022, 33,1 milhões de pessoas sem ter o que comer (REDEPENSSAN, 2022).

Dentre os fatores que afetam a insegurança alimentar estão o crescimento de conflitos, a instabilidade econômica e as mudanças climáticas, onde a crescente variabilidade do clima geram fenômenos extremos e impactam na produção de alimentos e nos recursos naturais (FAO, 2020).

De acordo com o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD), as desigualdades são muito significativas e limitam as tomadas de decisões, reduzem os potenciais de inovação e aumentam a vulnerabilidade das mudanças climáticas e as ameaças ecológicas (UNDP, 2022).

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) insurge como ferramenta estratégica no processo de formação e tomada de decisão, pois conforme o Marco de EAN para as Políticas Públicas, o conceito de educação alimentar e nutricional é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis (BRASIL, 2012a). Para tanto, o documento indica que a prática da EAN use abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar.

Apêndice G. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



Nesse contexto a EAN, que foi incluída como tema transversal, é um importante instrumento para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e uma estratégia das políticas públicas em alimentação e nutrição, e tem apresentado resultados significativos na redução do desperdício de alimentos, na promoção do consumo de alimentação saudável e sustentável, assim como no fortalecimento de hábitos regionais e na valorização das diferentes culturas alimentares. A EAN é considerada uma estratégia fundamental para a prevenção e controle dos problemas alimentares e nutricionais que acometem a sociedade atualmente (BRASIL, 2012a).

O consumo de alimentos saudáveis e sustentáveis, como preconizado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), promove relações justas de trabalho, tendo em vista que são alimentos orgânicos, saudáveis produzidos pela agricultura familiar a partir de práticas produtivas sustentáveis.

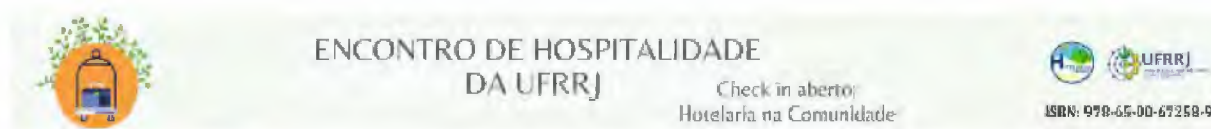
O Guia Alimentar Para a População Brasileira preconiza o consumo da comida de verdade, que são os alimentos *in natura* e minimamente processados, pois proporciona benefícios à saúde humana, respeitam a cultura local, o meio ambiente e a agricultura familiar (BRASIL, 2014).

A configuração do sistema alimentar, predominante, além de mercantilizar a comida, vem ofertando alimentos de baixa qualidade, contribuindo para a redução da biodiversidade e para a, conseqüente, simplificação das dietas e intensificação da insegurança alimentar, o que potencializa e fortalece as desigualdades sociais e os danos causados ao meio ambiente (MALUF *et al.*, 2015). Reconfigurar os sistemas agroalimentares, perpassa pela escolha de dietas que protegem e respeitam a sociobiodiversidade, garantindo Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), promovendo saúde e bem-estar, no presente e nas futuras gerações, potencializando recursos naturais e humanos (FAO, 2012).

Sendo assim, destaca-se o papel desempenhado pelo consumidor na mudança do panorama de saúde humana e ambiental e no modelo de desenvolvimento. Ambos são considerados cruciais na transformação ou manutenção desse cenário, pois, podem não apenas gerar novos modelos, como também serem adotados pelos modelos dominantes (PORTILHO, 2010).

A promoção de sistemas alimentares aumenta a diversidade de culturas e melhora o acesso a alimentos nutritivos, o que deveria ser também um alvo de políticas públicas. Sabe-se que a comida desempenha um papel importante na sociedade, que se

Apêndice G. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



constitui em operações universais, também marca estilos e delimitam territorialidades (BANINI e TABAI, 2022).

Estudos e debates sobre o desenvolvimento sustentável, cada vez mais explorados, revelam a importância do cuidado com o meio ambiente. A procura por dietas saudáveis por questões de saúde ou de sustentabilidade tem crescido mundialmente (ONU, 2015). Nesse contexto, a alimentação a base de vegetais está, fortemente, vinculada com o alcance dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentáveis (ODS) pretendidos até 2030 pela Organização das Nações Unidas (ONU, 2015).

A aquisição de insumos agroecológicos promove relações justas de trabalho, tendo em vista que são alimentos orgânicos, saudáveis produzidos pela agricultura familiar a partir de práticas produtivas sustentáveis. Por meio do resgate da comida de verdade e da cozinha afetiva, a gastronomia pode melhorar e fortalecer os hábitos alimentares saudáveis, produzindo de forma socialmente justa e ecologicamente adequada, corroborando com os objetivos promotores da justiça climática (BRASIL, 2014).

Ressalta-se que o uso irracional de alimentos produz uma parcela significativa dos resíduos sólidos das grandes cidades impactando, diretamente, na vida da população, pelas alterações do espaço físico ou pela poluição, gerada pela produção e pelo descarte incorreto, contribuindo de maneira expressiva, principalmente para as mudanças climáticas globais, trazendo a relevância de práticas sustentáveis que possam reduzir ou eliminar esses impactos ambientais. Devido a importância das mudanças climáticas que emergem no mundo todo e assolam a população mundial de um modo geral, faz-se necessário a realização de capacitações para melhorar a conscientização das futuras gerações sobre práticas saudáveis e sustentáveis no ambiente escolar, como gerador de impactos sociais e ambientais. O Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS 2 - Fome Zero e Agricultura Sustentável), preconizado pela Organização das Nações Unidas (ONU), ainda pode ser um desafio, por isso é necessário reduzir as desigualdades e aumentar o acesso a alternativas acessíveis (ONU, 2015).

Ações, como o fortalecimento do comércio de alimentos orgânicos e de base agroecológica, assim como o aproveitamento integral de alimentos, contribuem para a sobrevivência e expansão deste setor da economia. Comerciantes que vendem alimentos *in natura* ou minimamente processados como forma de fomentar a alimentação saudável e sustentável fortalecem a agricultura familiar local. Medidas de enfrentamento



como o direito à alimentação adequada, saudável e sustentável é uma alternativa eficiente para a redução do uso de combustíveis fósseis, combate ao desmatamento e à fome (BRASIL, 2006).

Os alunos do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR/UFRRJ), lamentavelmente, encontravam-se em situação de Insegurança Alimentar e Nutricional, tendo em vista, que o colégio não fornecia, no ambiente escolar, alimentação para os estudantes, que é garantida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sendo um direito preconizado ao estudante do ensino básico, desde 2009, quando foi sancionada a Lei n.º 11.947, que prevê o atendimento da alimentação escolar, garantindo a segurança alimentar e nutricional do discente durante a sua permanência na escola (BRASIL, 2009). O aluno do CTUR, para realizar suas refeições, precisa se deslocar até o restaurante universitário, que fica a 2 km do colégio.

Diante do exposto, o presente trabalho teve por objetivo contribuir para a promoção das estratégias de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) no Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR) por meio de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), adotadas durante as aulas práticas, da disciplina de Alimentos e Bebidas 1 – Cozinha (A&B1) do curso Técnico em Hospedagem, com a intenção de minimizar as dificuldades enfrentadas pelos estudantes do Colégio Técnico da Universidade Rural e promover hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis.

2 METODOLOGIA

2.1 Universo da pesquisa

O estudo foi realizado no Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR), que é vinculado à Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e pertence à Rede Federal de Educação Profissional Científica e Tecnológica. O CTUR está situado no campus sede da referida Universidade, a área total do colégio é de 60 hectares, onde se desenvolvem atividades voltadas para os cursos que são oferecidos.

O CTUR possui 780 discentes com matrículas ativas, sendo 530 matrículas no ensino parcial e 250 no ensino integral, distribuídos em diferentes cursos profissionalizantes de nível médio, ensino médio e pós-médio (FNDE, 2020; WITTMANN, 2021). Localizado no município de Seropédica, baixada fluminense,

Apêndice G. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



mesorregião metropolitana do Rio De Janeiro, está situado a 50 km da capital fluminense. O município de Seropédica possui uma área territorial de 265,189 km², desse total 6.701,82 hectares são área de proteção ambiental o que significa 25, 7% do território (IBGE, 2020). A cidade apresenta o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) de 0,713 considerado um IDHM alto, uma tendência nos municípios do estado do Rio de Janeiro. Sua população foi estimada em 83.092 pessoas, em 2021. Quanto à vulnerabilidade social possui um índice médio (0,366). O município no ano de 2022 possuía 24.463 famílias de baixa renda inscritas no cadastro único, destas, 17.765 famílias viviam em situação de extrema pobreza. E, inscritas no Programa Auxílio Brasil, constavam 16.994 famílias.

2.2 Aspectos éticos da pesquisa

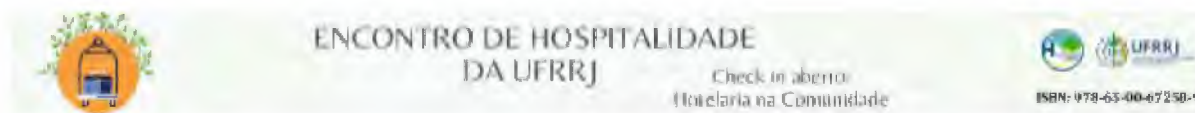
Essa pesquisa foi submetida à Comissão de Ética em Pesquisa na UFRRJ (COMEP/UFRRJ), seguindo os princípios éticos da Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde, ao qual regulamenta os procedimentos de pesquisa envolvendo humanos e obteve aprovação sob os protocolos nº 797/2016 nº 705/2016. Respeitando os aspectos éticos da pesquisa, os atores sociais somente poderão participar mediante a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido, como preconiza a legislação vigente (BRASIL, 2012b).

2.3 Coleta de dados

Os dados foram coletados no ano de 2022. Participaram as turmas 82a (módulo 1/2022), com total de 8 alunas e as turma 81, composta por 31 alunos, e a turma 82, contendo 17 alunos (módulo 2/2022). As técnicas de coletas de dados utilizadas foram observação participante e análise documental, que teve como foco a contextualização das aulas, preparações dos menus, receitas, lista de compras e padrão dos alimentos adquiridos.

Recursos advindos de uma Organização Não Governamental (ONG), face à potencialidade da transversalidade da EAN e da necessidade de transformação dos modelos agroalimentares hegemônicos, foi desenhado e executado o projeto intitulado “Educação alimentar e nutricional no CTUR”, tendo em vista a possibilidade, que o recurso promoveu de fortalecer o incentivo a alimentação saudável e adequada.

Apêndice G. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



Com o fomento, os alunos do curso Técnico em Hospedagem do CTUR-UFRRJ, pela primeira vez em 2022, tiveram a oferta de insumos da feira da agricultura familiar da UFRRJ e de pequenos produtores locais, para a composição das preparações dos pratos elaborados nas aulas práticas da disciplina de A&B 1. O recurso, viabilizado pela Fundação *Be the Earth*, uma ONG, fomentou o mercado institucional por meio do Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar da UFRRJ, através da aquisição de insumos ofertados pelos produtores locais para a disciplina no colégio técnico.

Quanto aos procedimentos técnicos para coleta de dados, foram empregados receituários, fichas técnicas de preparo, contextualização das aulas, preparação dos menus, receitas, lista de compras e padrão dos alimentos adquiridos.

Pelas características do estudo, foi utilizada a técnica observação participante na fase exploratória inicial, inserindo as pesquisadoras ao universo e aos sujeitos da pesquisa. Segundo Marconi e Lakatos (2010) a observação participante baseia-se na participação real do pesquisador com a comunidade, incorporando-se ao grupo, confundindo-se com ele, ficando tão próximo quanto um membro do grupo que está estudando e participando das atividades normais deste.

Para fins da investigação foram realizadas visitas periódicas ao CTUR, onde a equipe de pesquisa participou das aulas práticas e teóricas da disciplina de Alimentos e Bebidas 1 – Cozinha (A&B1) do curso Técnico em Hospedagem, esse espaço foi oportunizado pela professora da disciplina.

2.4 Estratégias de educação alimentar e nutricional

Foram adotadas estratégias de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) nas aulas, como a abordagem sobre a importância da memória afetiva, sempre presente na disciplina durante as aulas práticas e teóricas, por meio da reprodução de receitas de família, trazidas e compartilhadas pela professora e pelos alunos, o que estimulava o resgate de memória afetiva e cultural por meio da gastronomia. Também era incentivada a introdução de novos alimentos, por meio de análise sensorial, com o preparo e degustação de pratos, com a inclusão de alimentos incomuns ao paladar brasileiro e/ou regional, como a presença de Plantas Alimentícias Não Convencionais, polpa de jaca e cogumelos frescos em substituição de carne de origem animal, adoção, exclusiva, de temperos e ervas aromáticas *in natura* nas preparações dos pratos.



3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A introdução de Estratégias de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é considerada um eficiente método para a promoção da segurança alimentar e nutricional e por serem promotoras da saúde e de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis (WITTMANN, 2021).

A política pública de alimentação e nutrição mais importante e há mais tempo em andamento no Brasil, para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), é o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Importante ressaltar que a alimentação escolar também é um direito humano e social garantido pela Constituição Federal a toda criança e adolescente da educação básica. O PNAE tem como objetivo atender as necessidades nutricionais de escolares durante sua permanência na escola, fornecendo uma alimentação de qualidade e nutritiva, contribuir para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes e promover a formação de hábitos alimentares saudáveis por meio da EAN (BRASIL, 2009).

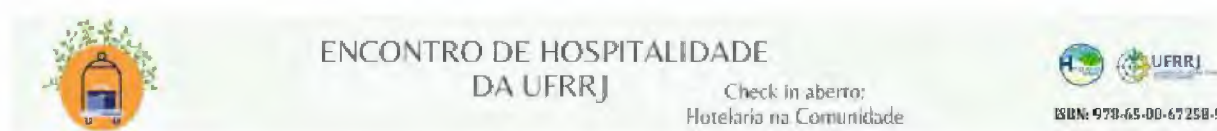
A oferta de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) nas preparações é capaz de possibilitar novas produções com cada novo ingrediente, e esse movimento vem acontecendo com diversos chefs nacionais que propõem a introdução dessas plantas não apenas por seu sabor único, mas também por suas propriedades medicinais e relevância histórica e cultural (MARQUES, 2020).

Portanto, incentivar e apresentar preparações com PANCs, estimula sua popularização, tornando-as parte do consumo da população em geral e mantendo a cultura alimentar popular própria, perpetuando a tradição e a memória que a acompanha (MARQUES, 2020). Além de estimular hábitos mais saudáveis e sustentáveis.

4 RESULTADOS

O estudo foi realizado no âmbito da disciplina de Alimentos e Bebidas 1 - Cozinha do curso Técnico em Hospedagem, que é oferecida no 4º módulo do curso e acontecia no

Apêndice G. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



ambiente escolar, no qual os alunos (Figura 1) estavam expostos no período que frequentavam a escola.

Figura 1 - Alunos da turma 81/2022 do Colégio Técnico da UFRRJ.



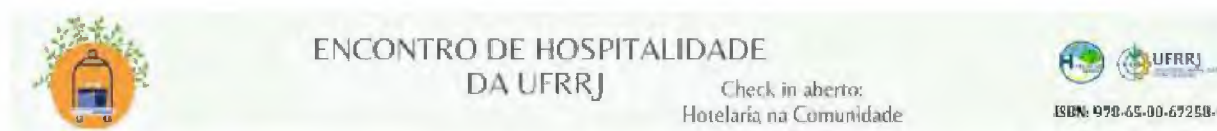
Fonte: As autoras (2022).

As aulas práticas da disciplina já promoviam ações de EAN, limitadas à produção de insumos agroecológicos do curso Técnico em Agroecologia no CTUR. Porém, a importância do fomento se deu pela possibilidade da inclusão e diversificação de ingredientes da produção agroecológica local, que anteriormente, era limitada apenas à produção agroecológica do colégio e as compras realizadas nos mercados locais, pelo cartão corporativo do CTUR.

O fomento melhorou, substancialmente, a oferta de alimentos saudáveis e sustentáveis para os alunos (Figura 2), e ainda aumentou a qualidade e o valor nutricional dos pratos ofertados nas aulas práticas.

Com o projeto EAN do CTUR, foi possível inserir novos alimentos, como PANCs e mudar a oferta de alimentos durante as aulas. As preparações dos cardápios das aulas práticas de A&B1 foram enriquecidas e aos alunos era oferecido um desjejum, que em sua composição, havia frutas e alimentos processados artesanalmente e café, todos adquiridos semanalmente na Feira da Agricultura Familiar (FAF) na UFRRJ ou pequenos produtores locais. Além de contribuir para o consumo de frutas e hortaliças

Apêndice G. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



agroecológicas, os alunos tiveram a oportunidade de ter contato com alimentos não comumente oferecidos no mercado tradicional.

A melhoria dos insumos ofertados, só foi possível devido ao apoio monetário recebido pela ONG ao longo do ano. Esta iniciativa aproxima produção e consumo, produtores de alimentos e consumidores dessa conexão que permite maior interatividade na construção mútua de relações de confiança (SCARABELOTTI e SCHNEIDER, 2012).

Figura 2 - Insumos adquiridos na Feira da Agricultura Familiar da UFRRJ.




Fonte: As autoras (2022).

A agricultura familiar é constituída de pequenos produtores rurais, povos e comunidades tradicionais, assentados da reforma agrária, silvicultores, aquicultores, extrativistas e pescadores, utilizam principalmente a mão de obra do núcleo familiar e tem na produtiva sua principal fonte geradora de renda (BRASIL, 2006). Considerada a que melhor proporciona a conservação, o uso sustentável e o manejo da biodiversidade, sendo compatível com a promoção de hábitos alimentares saudáveis por meio do estímulo ao consumo de alimentos frescos e da utilização de alimentos regionais que promovam a sociobiodiversidade (GIRARD *et al.*, 2018; PLOEG, 2014).


No início da aula o aluno prepara e consome o café da manhã e há sempre oferta de frutas e uma bebida, normalmente, um café com leite. Em seguida, a aula tem continuidade com o preparo do almoço. A elaboração das preparações em aula colabora no desenvolvimento técnico, compartilha o exercício de habilidades culinárias, estratégias apontadas pelo Guia Alimentar da População Brasileira (BRASIL, 2014) potencializadoras das escolhas alimentares saudáveis, para Hartmann *et al.*, 2013 o

Apêndice G. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



ENCONTRO DE HOSPITALIDADE
DA UFRRJ

Check in aberto:
Hotelaria na Comunidade



ISBN: 978-65-06-67258-9

desenvolvimento de habilidades culinárias permite que as escolhas alimentares das pessoas além de mais saudáveis estejam vinculadas às suas culturas.

A memória afetiva é uma das abordagens de EAN contínuas recorrentes em aula por meio da reprodução de receitas de família, trazidas e compartilhadas pela professora e pelos alunos, o que estimula o resgate da memória sensorial afetiva e cultural por meio da gastronomia.

As aulas enquanto práticas sustentáveis viabilizam a apresentação e introdução de alimentos nunca ou pouco degustados por parte dos estudantes, por meio de análise sensorial, com o preparo e degustação de pratos, são estes alimentos da sociobiodiversidade brasileira e/ou regionais.

As Plantas Alimentícias Não Convencionais integram o rol da diversidade de alimentos contidos nas receitas. Nas receitas preparadas foram utilizadas as PANCs Azedinha, Taioba, Ora-pro-nóbis, Jambú, João Gomes, Chaya e outras ofertadas pelo grupo de agricultores que forneceram seus itens.

Os menus contaram também com receitas estratégicas no apoio a redução do consumo de alimentos de origem animal, a exemplo da Figura 3 em que a polpa de jaca é usada em substituição de carne de origem animal, rico nutricionalmente igualmente utilizado em troca da proteína animal os cogumelos frescos compuseram receitas em três ocasiões. As substituições garantiram qualidade nutricional às preparações, os cogumelos possuem alto teor de proteínas e fibras alimentares como demonstrou uma avaliação da composição centesimal dos cogumelos mais cultivados no Brasil (FURLANI, 2007).

Como incremento no recheio foram adicionados temperos e ervas aromáticas *in natura* agregando sabor especial aos pratos, algumas hortaliças como alface e cenoura ralada.

A aceitação dessa preparação (Figura 3), o sanduíche recheado com proteína de origem vegetal e hortaliças, temperado com ervas aromáticas *in natura* e colorido, foi considerada muito boa. Tendo em vista que houve demanda para repetir e não teve sobra. Essa preparação, estrategicamente, planejada, tendo em vista que foi percebido pelos pesquisadores, que os alunos são atraídos por lanches rápidos e práticos. E a intenção da oferta desse menu, foi também para demonstrar que é possível preparar lanches rápidos e práticos no contexto das propostas preconizadas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), que preconiza a comida de verdade.

218

Apêndice G. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)

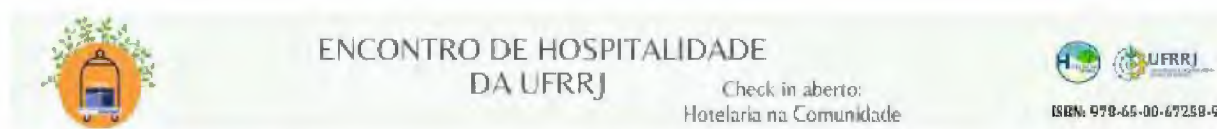


Figura 3 – Sanduíche recheado com polpa de jaca elaborados durante a aula prática de A&B1 com os insumos adquiridos na FAF- UFRRJ.




Fonte: As autoras (2022).

Um vídeo que ilustra a participação dos alunos nos preparos e pré-preparos das aulas práticas de A&B foi elaborado e encaminhado para a Fundação *Be The Hearth*, para registro da importância da aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, do preparo e consumo e das ações de EAN adotadas durante as aulas práticas, tendo em vista, a carência mencionada, em relação a ausência do fornecimento de alimentação escolar no colégio. Segue o link do vídeo de divulgação e propostas do projeto de Educação alimentar e nutricional no CTUR/UFRRJ que ainda está em andamento, a saber: <https://photos.app.goo.gl/Hpf7yLWsPpheeTUQ9>

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS


Acredita-se que iniciativas como essas realizadas nas aulas de A&B venham a minimizar a situação de insegurança alimentar vivenciada por alunos do CTUR e, ainda,

Apêndice G. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



ENCONTRO DE HOSPITALIDADE
DA UFRRJ

Check in aberto:
Hotelleria na Comunidade



ISBN: 978-65-00-67258-9

estimular e despertar neles a consciência sobre a importância de escolhas alimentares saudáveis. A preocupação é pertinente e latente, tendo em vista a situação de insegurança alimentar vivenciada, por causa da ausência de alimentação escolar *in loco* e em função do agravamento da fome em diversos locais no país.

Devido às condições apresentadas é de fundamental importância a promoção de ações de educação alimentar e nutricional no ambiente escolar. Suas transformações norteiam o consumo e comportamento alimentar impactando na saúde e no estilo de vida do estudante, o que é relevante, ainda mais em locais onde a maioria é adolescente ou jovem, como é o caso dos alunos do CTUR. Torna-se cada vez mais necessária a introdução de estratégias de EAN inclusive nas aulas de Alimentos e Bebidas, como ações saudáveis e sustentáveis, portanto promotoras da SAN e do DHAA.

Cabe destacar ainda, a importância de tratar sobre o assunto, a saber, práticas sustentáveis na gestão da disciplina de A&B, como estratégias de educação alimentar e nutricional, uma vez que a gestão de alimentos e bebidas deve iniciar na sala de aula, ao realizar o planejamento, a gestão na própria disciplina em questão, pois o futuro gestor em alimentos e bebidas deve obter os subsídios necessários na sala de aula, para alcançar excelência em produtos e serviços, resultando em gestão bem sucedida.

Espera-se que alternativas sejam viabilizadas aos escolares, como as que têm sido sugeridas, a saber, o transporte escolar dos alunos até o restaurante universitário da UFRRJ ou a entrega das refeições no local, para viabilizar a ingestão adequada da alimentação escolar e oportunizar a tão importante comensalidade entre os alunos do colégio.

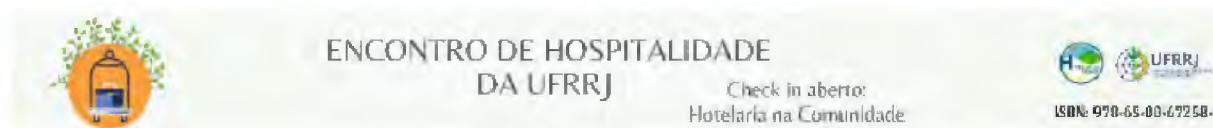
Sugere-se que, parcerias com outras organizações, inclusive não governamentais, como a *Be The Earth Foundation*, para fomentar a aquisição dos alimentos agroecológicos diretamente dos produtores locais, sejam viabilizadas a fim de potencializar as ações de educação alimentar e nutricional dos escolares deste colégio.

REFERÊNCIAS

BANINI, Tiziana; TABAI, Katia Cilene. Between salubridade and saudade. Food habits of Brazilians living in Italy. *Food Culture & Society*, p. 1-20, 2022. Disponível em: <https://www.sciencegate.app/source/58048>. Acesso em: 23 out 2022.
10.1080/15528014.2021.2012923

220

Apêndice G. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



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

BRASIL. **Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN**. 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 República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 18 set. 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm. Acesso em 26 fev 2023.

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 discentes da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2009.

BRASIL. Resolução Nº 466, de 12 de dezembro de 2012b. **Pesquisas envolvendo seres humanos**. 2012. Conselho Nacional de Saúde - CNS. DOU nº 12, 13 de junho de 2013 – Seção 1, p. 59.

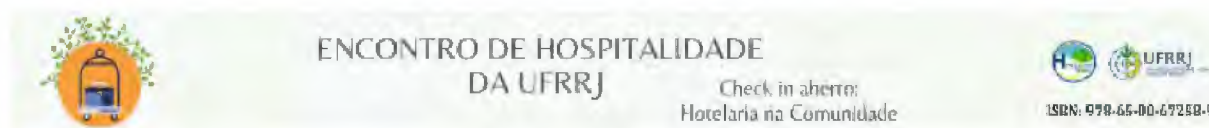
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

FAO. **Climate change: Unpacking the burden on food safety**. Food safety and quality series No. 8. 2020. Disponível em: <https://www.fao.org/3/ca8185en/ca8185en.pdf>. Acesso em 16 março 2023.

FAO. **FAO no Brasil**. Disponível em <https://www.fao.org/brasil/pt/> Acesso em: 28 nov. 2022.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE. Dispõe sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE durante o período de estado de calamidade pública, reconhecido pelo Decreto Legislativo no 6, de 20 de março de 2020, e da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do 28 novo coronavírus Covid-19. 2020c. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-n-2-de-9-de-abril-de-2020-252085843>. Acesso em: 16 março 2023.

Apêndice G. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



FURLANI, Regina Prado Zanes; GODOY, Helena Teixeira. Valor Nutricional de Cogumelos Comestíveis. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*. v. 27, n. 1, p. 156. Campinas, 2007.

GIRARDI, Mariana Werlang; FABRI, Rafaela Karen; BIANCHINI, Vitória Uliana; MARTINELLI, Suellen Sechi; CAVALLI, Suzi Barletto. Oferta de preparações culinárias e alimentos regionais e da sociobiodiversidade na alimentação escolar: um estudo na Região Sul do Brasil. *Alimentos regionais e da sociobiodiversidade na alimentação escolar. Revista de Segurança Alimentar Nutricional*, Campinas, v. 25, n. 3, p. 29-44, 2018. Disponível em: <https://nuppre.paginas.ufsc.br/files/2021/02/Girardi-2018-Oferta-de-preparacoes-culinarias-e-.pdf>. Acesso em: 16 março 2023.

IBGE. *Cidades e Estados - Seropédica*. 2020. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados.html>. Acesso em: 12 fev. 2023.

II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil [livro eletrônico]: II VIGISAN: relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar – PENSSAN. São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN, 2022. Disponível em: <https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf>. Acesso em 27 dez. 2022.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. *Fundamentos da metodologia científica*. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010, 310p.

MARQUES, Gabriel Lisboa. O processo de popularização e preservação das PANC na contemporaneidade e sua importância histórica e cultural. *Contextos da Alimentação. Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, v. 8, n. 1, p. 51, 2020.

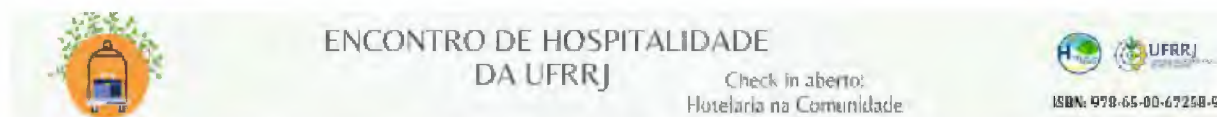
MALUF, Renato Sérgio; BURLANDY, Luciene; SANTARELLI, Mariana; SCHOTTZ, Vanessa; SPERANZA, Julia Simões. Nutrition-sensitive agriculture and the promotion of food and nutrition sovereignty and security in Brazil. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 20, n. 8, p.2303-2312, 2015.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). *Objetivo de desenvolvimento sustentável 2: Fome zero e agricultura sustentável*. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs/2>. Acesso em: 29 de out. 2022.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS – ONU. *17 Objetivos Para Transformar o Mundo*. 2015. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/> Acesso em: 21 jun. 2020.

PLOEG, Jan Douwe Van der. Dez qualidades da agricultura familiar. Rio de Janeiro: AS-PTA, *Agriculturas: experiências em agroecologia; Cadernos de Debate* ; n.1. 2014, 16p.

Apêndice G. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (conclusão)



Disponível em: http://aspta.org.br/files/2014/02/Agriculturas_Caderno_Debate-N01_Baixa.pdf. Acesso em: 16 março 2023.

PORTILHO, Fátima. Sustentabilidade ambiental, consumo e cidadania. São Paulo: Cortez, 2010, 129p.

SCARABELOT, Maristela; SCHNEIDER, Sergio. As cadeias agroalimentares curtas e desenvolvimento local - um estudo de caso no município de Nova Veneza/SC. *Faz Ciência*, Francisco Beltrão, PR, v. 14, n. 19, p. 101-130, 2012.

UNITED NATIONS DEVELOPMENT PROGRAMME (UNDP). Human Development Report 2021/2022. *Uncertain Times, Unsettled Lives: Shaping our Future in a Transforming World*. Disponível em: https://hdr.undp.org/system/files/documents/global-report-document/hdr2021-22pdf_1.pdf Acesso em: 26 de set. 2022.

WITTMANN, Ellen Bilheiro Bragança. Estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional: Análise do Programa Nacional de Alimentação Escolar e das Ações de Educação Alimentar e Nutricional no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - CTUR. 127p. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Programa de Pós Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável. Seropédica-RJ, 2021.

Apêndice H. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



IDENTIDADE CULTURAL ALIMENTAR, ALIMENTAÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR E PERFIL DAS FAMÍLIAS DOS ESCOLARES DO COLÉGIO TÉCNICO DA UFRRJ - CTUR

Fernanda Travassos de Castro 1
*Professora do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
CTUR/UFRRJ*
fertcastro@ufrj.br

Marcia Luiza de Oliveira Albuquerque Souza 2
Discente de Engenharia de Alimentos (UFRRJ)
contatomaluiza@gmail.com

Milena Matteini dos Santos 3
Discente de Serviço Social (UFRRJ)
milenamatteini@gmail.com

Natália Pains Nunes de Carvalho 4
*Mestranda pelo Programa de Pós-Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável
(PPGPDS/UFRRJ)*
nataliapnc@outlook.com

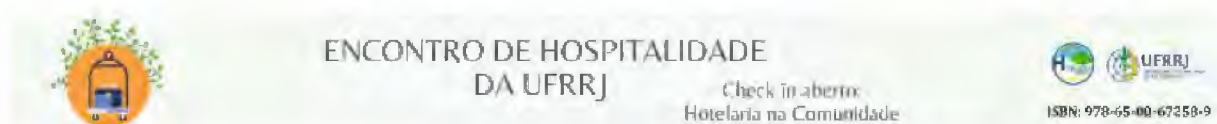
Elaine Cristina de Souza Lima 5
Docente da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)
elaine.lima@unirio.br

Katia Cilene Tabai 6
Professora Titular (UFRRJ)
ktabai@ufrj.br

Resumo

Atingir a segurança alimentar por meio de políticas públicas tem sido o objetivo nos últimos anos de alguns programas governamentais no Brasil, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Este trabalho analisou, como tem sido feito a alimentação dos escolares do Colégio Técnico da UFRRJ (CTUR), dentro e fora do colégio. Foram aplicados questionários, de novembro a dezembro de 2022, sob aprovação do Comitê de Ética da UFRRJ, alcançando 71 respondentes. Averiguou-se que 19,7% receberam algum tipo de auxílio emergencial e 14,1% receberam cesta básica ofertada pelo CTUR. Verificou-se que muitos alunos não realizavam refeição propriamente dita durante a permanência no CTUR, a saber, 83,1%. E 59,1% dos responsáveis respondeu que o aluno levava de casa algum tipo de refeição para ser consumida no colégio. E ainda, 66,2% dos respondentes afirmou que os membros da família tinham uma alimentação saudável e 74,6% respondeu que não conheciam o PNAE. Os responsáveis dos alunos adquiriram seus produtos alimentícios por meio de diferentes locais de aquisição, prevalecendo no supermercado (97,2%). Convém frisar que os alunos do CTUR não possuem

Apêndice H. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



agricultura familiar. Além de ser utilizado como ação de educação alimentar e nutricional, promovendo a segurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2014).

A alimentação como direito humano não estava sequer contemplada na Constituição Brasileira de 1988, foi incluída no artigo 6º. da Constituição Federal como direito social, na emenda constitucional n. 64 apenas em 2010, no entanto é importante frisar que embora esteja oficialmente na constituição, sabemos que ainda não está sendo garantida para todos, infelizmente. A alimentação escolar, por exemplo, é defendida como o direito dos alunos a terem uma alimentação nutritiva e sustentável, incentivando o uso de produtos regionais, respeitando desta forma a cultura alimentar local e ao uso de produtos *in natura*, típicos da agricultura familiar (TABAI, 2018).

Silva (2020) alerta sobre o elevado número de pessoas acometidas pela pandemia da COVID-19 com a má nutrição, que vai desde a fome até, muitas vezes, o sobrepeso e a obesidade, bem como o maior alcance aos mais pobres, que vivem em condições de maior vulnerabilidade, por isso estão sendo mais contaminadas devido ao maior risco de contágio.

No Brasil, através de uma pesquisa recente, constatou que apenas 10% da população tem ingerido frutas e hortaliças de acordo com a recomendação de consumo da Organização Mundial da Saúde - OMS (RICHES, 2020). É notório o impacto que isso pode causar na alimentação de cada indivíduo. Torna-se preocupante que essa porcentagem possa sofrer um declínio ainda maior, principalmente devido ao quadro atual de insegurança alimentar que o País se encontra.

Algumas medidas como a Lei 14.016 de 23 de junho de 2020, publicada durante a pandemia da Covid-19, por exemplo, que dispõe sobre o desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano, possam ser mecanismos que sirvam como uma das ações estratégicas de segurança alimentar, em especial durante a pandemia da COVID-19, onde pessoas podem ser beneficiadas com a doação de alimentos que outrora seriam jogados fora, por precaução jurídica (BRASIL, 2020a).

A promoção de sistemas alimentares aumenta a diversidade de culturas e melhora o acesso a alimentos nutritivos, considerando que se constitui em uma grande prioridade política. A importância da alimentação escolar é discutida vastamente pela literatura brasileira, principalmente para estudantes da rede pública de ensino, pois geralmente são escolares mais vulneráveis socioeconomicamente. Justifica-se a



realização dessa pesquisa, por ser fundamental analisar o perfil, a alimentação escolar, e a identidade cultural alimentar dos escolares do Colégio Técnico da Universidade Rural, inclusive sob o ponto de vista dos responsáveis pelos alunos.

2 METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada no Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR), que é vinculado à Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e pertence à Rede Federal de Educação Profissional Científica e Tecnológica. O colégio está localizado no *campus* sede da Universidade, no município de Seropédica, no Estado do Rio de Janeiro, no Brasil. O município de Seropédica possui uma área territorial de 265,189 km², população estimada de 83.841 pessoas e o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) de 0,713 (IBGE, 2020b).

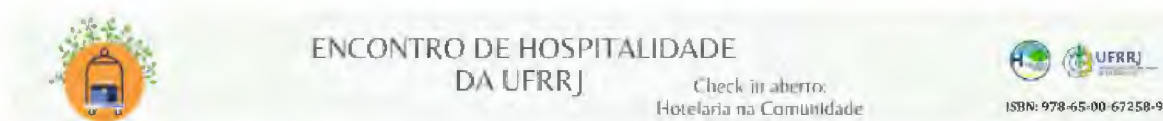
2.1 Aspectos éticos da pesquisa e método de obtenção de dados

Em relação aos aspectos éticos da pesquisa, esse estudo foi submetido à Comissão de Ética em Pesquisa na UFRRJ (CEP/UFRRJ) e obteve aprovação sob os protocolos nº 705/2016 e nº 797/2016. Após a sua aprovação, os questionários para preenchimento foram disponibilizados aos escolares, com a concordância da participação, por meio do termo de consentimento livre e esclarecido disponibilizado logo no início do inquérito, como preconiza a legislação vigente (BRASIL, 2012).

A pesquisa foi quali-quantitativa, onde os dados foram coletados por meio de questionário padronizado. O estudo foi de caráter exploratório-descritivo. A escolha deste método foi devido a possibilidade de maior coleta de dados, a facilidade para os entrevistados e melhor análise dos dados. Através de instrumentos padronizados foram mantidas as características substanciais da análise qualitativa (GERHARDT e SILVEIRA, 2009).

Para os fins desta publicação destacou-se a análise do perfil das famílias dos alunos, a identidade cultural alimentar regional e a alimentação escolar dos alunos do CTUR, sob a ótica dos responsáveis, por meio da amostra de conveniência. Entende-se por amostra de conveniência aquela que destina-se à seleção de unidades amostrais feitas arbitrariamente, de acordo com a conveniência da pesquisa (CALLEGARI-

Apêndice H. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



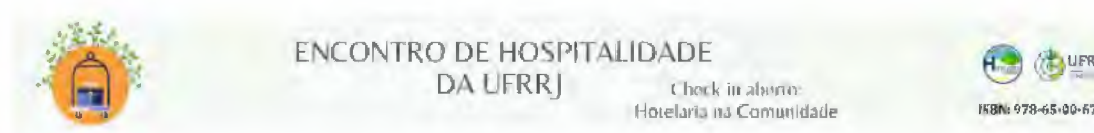
JACQUES, 2003). Os questionários foram aplicados utilizando-se como ferramenta a plataforma *Google Forms*, de novembro a dezembro de 2022, contemplando questões socioeconômicas e demográficas, sobre a alimentação de uma forma geral, sobre alimentação escolar, entre outros aspectos, e alcançou 71 respondentes, responsáveis pelos alunos do colégio.

2.2 Perfil das famílias dos alunos do CTUR

O público alcançado na pesquisa, a saber, os responsáveis pelos escolares, eram em sua maioria solteiro (50,7%), estavam empregados (39,4%), a maior parte tinha de 3 ou 4 membros da família residentes na casa, com 28,2% cada, a renda média familiar que prevaleceu foi de até um salário mínimo vigente na época, ou seja, R\$ 1.212,00 (Um mil, duzentos e doze reais), 19,7% recebiam algum tipo de auxílio emergencial e 14,1% receberam cesta básica ofertada pelo CTUR, conforme segue na tabela 1.

Tabela 1 – Perfil socioeconômico das famílias dos alunos do Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR), Seropédica, 2022.

Apêndice H. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



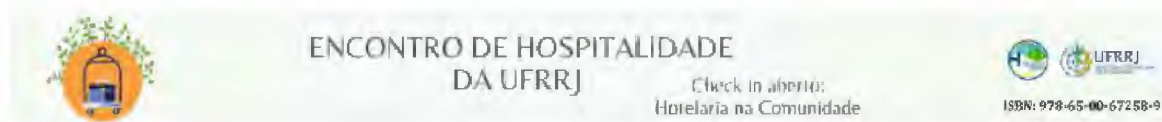
PERFIL SOCIOECONÔMICO DAS FAMÍLIAS DOS ALUNOS			
Categoria	Variável	Nº	%
Estado civil	Solteiro	36	50,7
	Casado	28	39,4
	Outros	7	9,8
Total:		71	99,9
Condição profissional	Desempregado/Desocupado	10	14,1
	Dona de casa	5	7
	Empregado/Ocupado	28	39,4
	Estudante	22	31
	Outros	6	8,4
Total:		71	99,9
Quantidade de membros residentes na casa	1	2	2,8
	2	10	14,1
	3	20	28,2
	4	20	28,2
	5	15	21,1
	6 ou mais	4	5,6
Total:		71	100
Rendimento mensal da família (baseado no salário-mínimo de 2022)	Até R\$1.212,00	25	35,2
	R\$1.212,00 a R\$3.636,00	23	32,4
	R\$3.636,00 a R\$6.060,00	13	18,3
	R\$6.060,00 a R\$12.120,00	8	11,3
	Acima de R\$12.120,00	2	2,8
Total:		71	100
Recabe alguma bolsa auxílio	Sim	14	19,7
	Não	57	80,3
Total:		71	100
Estudantes contemplados por cestas básicas distribuídas pelo CTUR durante a pandemia da Covid-19	Sim	10	14,1
	Não	60	84,5
	Ainda não escludava no CTUR	1	1,4
Total		71	71

Fonte: As autoras (2022).

Sabe-se que com a suspensão das aulas presenciais em virtude da pandemia da COVID-19, o CTUR adotou estratégias para atender os discentes, visando minimizar a fome e promover a garantia da segurança alimentar. Uma das ações do CTUR foi disponibilizar cestas básicas, compostas de ovos e hortaliças da produção agroecológica do colégio; de frutas e hortaliças do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA; de carnes; e de alimentos do banco de alimentos da Central de Abastecimento do Estado do Rio de Janeiro - CEASA/RJ (WITTMANN, 2021).

Em relação ao perfil alimentar dos alunos do Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR), a grande maioria dos responsáveis respondeu que os alunos não realizavam refeições no Restaurante Universitário, a saber, 83,1% e 59,1% alegaram que

Apêndice H. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



o aluno levava de casa algum tipo de refeição para ser consumida no colégio. Quanto aos membros da família terem uma alimentação saudável, 66,2% consideraram que sim e 74,6% respondeu que não conheciam o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme destacado na tabela 2.

Tabela 2 – Perfil alimentar das famílias dos alunos do Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR), Seropédica, 2022.

PERFIL ALIMENTAR DAS FAMÍLIAS DOS ALUNOS			
Categoria	Variável	Nº	%
O aluno realiza as refeições servidas pelo restaurante da Universidade Rural	Sim	4	5,6
	Não	59	83,1
	Às vezes	2	2,8
	Outros	5	8,4
Total:	—	71	99,9
O aluno leva alguma refeição de casa para se alimentar no colégio (em caso negativo a pergunta anterior)	Sim	39	59,1
	Não	18	27,8
	Às vezes	2	3
	Outros	7	10,5
Total:	—	66	99,9
Os membros da família possuem uma alimentação saudável	Sim	47	66,2
	Não	9	12,7
	Não sei responder	15	21,1
Total:	—	71	100
Tem conhecimento sobre o que é o PNAE	Sim	13	25,4
	Não	53	74,6
Total:	—	71	100

Fonte: As autoras (2022).

Em relação à opinião dos pais dos alunos que fazem as refeições no Restaurante Universitário da Rural, alguns relataram que é importante, pois em suas residências não há uma refeição completa como a universidade oferece, ou não possuem tempo para fazer marmitas e assim as refeições no restaurante universitário são mais práticas. Outros relataram que a comida não é tão saborosa, mas a quantidade é satisfatória. E ainda, algumas considerações que foram feitas por eles foram elencadas adiante.

"Acho de extrema importância, e particularmente falando, muitas vezes na minha casa, não tem uma refeição completa como é oferecida no bandeirão" (Responsável 1)

Apêndice H. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



"Uma ótima opção para os alunos que não tem tempo para arrumar marmita ou não podem levar." (Responsável 2)

"Conforme relato do aluno, a comida não é saborosa porém não é ruim. A quantidade é satisfatória, porém, para o aluno em questão que está em fase de crescimento, é pouca comida." (Responsável 3)

Quanto a falta de alimentação adequada no CTUR, a maioria das respostas estava relacionada a como isso é prejudicial para os alunos, que não concordam com essa problemática, que é preocupante já que muitos desses alunos não possuem condições de levar comida de casa, passam muito tempo no ambiente escolar, precisam se deslocar até o bandeirão e o percurso não é de fácil acesso e seguro. Além disso, muitos percorrem uma grande distância até o colégio e não dispõem de utensílios apropriados para o armazenamento dos alimentos trazidos de suas residências e recursos para pagar pela alimentação no restaurante universitário.

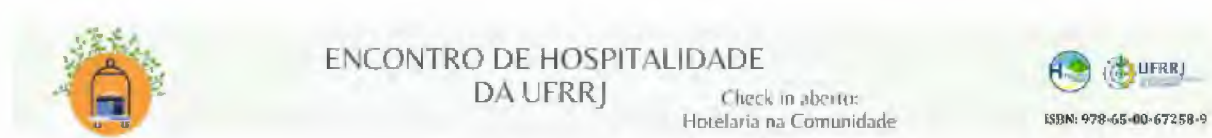
É importante ressaltar, que a alimentação escolar adequada é um direito previsto pela Constituição Federal e pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, e a falta desses mantimentos afetam o rendimento escolar (BRASIL, 2009). Além do mais, para terem acesso ao restaurante universitário da Universidade Rural, precisam percorrer cerca de 2km de distância do colégio até o restaurante, e nem sempre os alunos possuem tempo de ir até lá e voltar para assistirem as aulas a tempo, fazendo com que muitos desanimem de se alimentar de forma correta (WITTMANN, 2021). Cabe destaque algumas respostas dos responsáveis, a saber:

"Totalmente errado. Uma escola de nível federal não ofertar alimentação para estudantes e oferecer alimentação onde os estudantes têm que andar a uma longa distância sofrendo riscos. Totalmente desrespeitável." (Responsável 1)

"O fato dos alunos necessitarem se deslocar para almoçar, no bandeirão da Rural, desmotiva-os pela distância, e em restaurantes próximos, aumenta riscos alimentares desnecessários em relação ao tipo de alimento consumido pelos mesmos." (Responsável 2)

"Preocupante. Muitos alunos não têm condições de levar de casa e acabam passando o dia com fome, ou se alimentando de alimentos que não são saudáveis, prejudicando a saúde, levando em consideração que a má alimentação também interfere no aprendizado. Sobre a ida ao bandeirão, considero a ida difícil, percurso muito longo, caminho deserto, buracos pelo caminho, não é aconselhável um aluno ir no sol de 12h ou debaixo de chuva andando um percurso tão grande para ter que se alimentar." (Responsável 3)

Apêndice H. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



Sobre a opinião dos pais que tinham conhecimento a respeito do PNAE, muitos relataram que é de grande importância, pois incentiva a alimentação saudável nas escolas, a oferta de alimentos variados nas refeições, melhora o rendimento escolar, além de ser muito importante para os alunos que se encontram em situação de vulnerabilidade social. Porém, foi argumentado também, que mesmo com esses pontos positivos sobre o programa, ele possui pontos negativos como não ser implementado de forma correta no CTUR, estar desvalorizado e pouco divulgado na instituição. Algumas considerações feitas pelos responsáveis, estão descritas abaixo.

“Muito importante para a garantia dos estudantes nos meios de ensino, mas ainda muito sucateado pelo sistema e pouco falado pelas instituições.” (Responsável 1)

“Extremamente importante, com o que se oferta para as crianças, alimentação saudável, balanceada e ter um cardápio semanal, mostra a preocupação de ofertar refeições diferentes e saudáveis a cada dia da semana.” (Responsável 2)

“De excelente qualidade podendo ser mais reconhecida e ter mais participação da agricultura familiar nas redes de ensino públicas.” (Responsável 3)

No que diz respeito ao ponto de vista do que é comida de verdade, a grande maioria relatou que consideram comida de verdade aquelas que são menos processadas, produtos *in natura*, alimentos que são básicos para o dia a dia como o arroz, feijão, carne, verdura e legumes. Em suma, produtos nutritivos, saudáveis, minimamente processados que possam possibilitar uma vida melhor, conforme relatos de narrativas a seguir.

Os responsáveis dos alunos adquiriram seus produtos alimentícios por meio de diferentes locais de aquisição, prevalecendo no supermercado (97,2%), mas também realizavam suas compras em feiras/varejões (14,1%), mercearias (8,5%) e qualquer um dos demais lugares que estivessem na promoção (1,4%).

Gráfico 1 - Locais em que são realizadas as compras referentes à alimentação das famílias dos alunos do Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR), Seropédica,

Apêndice H. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)

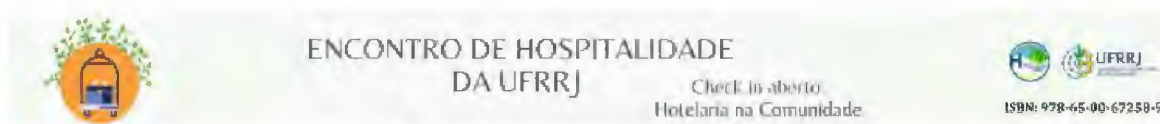


3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

De acordo com a pesquisa divulgada pela Rede PENSSAN (2022) sobre a insegurança alimentar e nutricional no Brasil, constatou-se que mais de 33,1 milhões de brasileiros estavam lamentavelmente em situação de insegurança alimentar, ou seja, em cada 10 brasileiros 3 estavam passando fome, essa condição foi agravada ainda mais pela pandemia da Covid-19, tendo em vista que no final de 2020, no primeiro inquérito de Segurança Alimentar e Nutricional realizado pela Rede PENSSAN, averiguou-se que eram 19,1 milhões de cidadãos que estavam com alguma restrição alimentar, resultando novamente no quadro de fome no País, o que não fazia parte há alguns anos, pois não apresentava mais índices tão alarmantes e preocupantes, inclusive havia saído do patamar do mapa da fome.

A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), nº 11.346, sancionada em 2006, foi regulamentada no Brasil pelo Decreto nº 7272 de 2010, essa Lei determina que, é direito de todos o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem que isso comprometa 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, 2010). De acordo com o artigo 4º. da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), a segurança alimentar pode ser definida como a

Apêndice H. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica e racial e cultural da população (BRASIL, 2006). A LOSAN é um marco para a segurança alimentar, no entanto, lamentavelmente o Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA) ficou suspenso na gestão anterior do governo federal, ou seja, de 2019 a 2022, representando, no mínimo, uma descontinuidade nas políticas públicas na área de SAN.

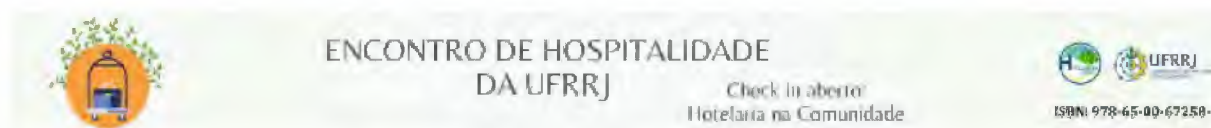
A Segurança Alimentar e Nutricional é essencialmente interdisciplinar, face às políticas necessárias para serem priorizados os sistemas alimentares sustentáveis. É importante entender que a soberania alimentar dos povos deve ser vista como a produção dos alimentos que respeita a cultura e hábitos de consumo da população, sendo crucial para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), pois garante que os indivíduos tenham autonomia para produzir e definir para quem irão produzir. O conceito de soberania alimentar, sob a ótica da segurança alimentar, frisa que para o povo ser soberano, essa soberania refere-se à condição de alimentar do seu povo, precisamos ter plena condição de se alimentar, ter renda suficiente para adquirir os alimentos (BRASIL, 2006).

A soberania e segurança alimentar são extremamente importantes, ainda mais nos dias atuais, onde, sabe-se que, milhões de trabalhadores estão lamentavelmente desempregados, aproximadamente 9,3% de taxa de desocupação dos brasileiros, que corresponde a 10,1 milhões de pessoas do Brasil (IBGE, 2022). O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), apontou dados extremamente preocupantes e que devem ser levados em consideração, especificamente no que diz respeito à renda, por ter relação direta com a compra de alimentos e consequentemente com a segurança alimentar.

O fator mais determinante da insegurança alimentar é a baixa renda domiciliar *per capita*, que releva a importância de programas governamentais para populações carentes como, por exemplo, o programa de transferência de renda vigente no Brasil. Além disso, sabe-se que a alta dos preços dos alimentos acaba sendo uma ameaça à sobrevivência de famílias consideradas realmente pobres (TABAI, 2018).

A Segurança Alimentar e Nutricional não se restringe ao combate à fome e à pobreza, embora a fome e a desnutrição sejam as manifestações mais graves, outras

Apêndice H. Trabalho Publicado no Encontro De Hospitalidade Da UFRRJ, 2023 (continua)



Os órgãos governamentais demonstram controvérsias e revelam diferentes graus de autonomia no processo de definição de agendas e problemas prioritários, por isso, é fundamental reconhecer que a conformação de políticas de segurança alimentar e nutricional é um processo complexo e afetado por diferentes forças. No entanto, é necessário focar na alimentação como direito humano, por ser um dos principais desafios políticos e sociais da atualidade, a viabilidade e o impacto das iniciativas. Concomitantemente, a avaliação das experiências em cada contexto social possibilita a compreensão da natureza e da complexidade da questão alimentar e nutricional e o avanço de novas estratégias políticas (MAGALHÃES, 2014).

A Organização das Nações Unidas, baseando-se nos indicadores econômicos, sociais e ambientais dos últimos anos, propôs aos seus países membros a Agenda 2030, um plano global composto por 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) e 169 metas para que esses países alcancem o desenvolvimento sustentável em todos os âmbitos até 2030. Para os fins dessa abordagem, destaca-se o objetivo número 2, a saber, o fome zero e agricultura sustentável, no entanto é importante lembrar que tanto o objetivo número 1, que diz respeito a erradicação da pobreza, bem como o ODS 10, a redução das desigualdades e o ODS 17 que retrata a importância das parcerias, são extremamente importantes para alcançar a segurança alimentar, bem como os demais ODS (ONU, 2015).

Faz-se necessário a construção de compromissos capazes de equacionar disputas e conflitos de interesse. Espera-se que a adoção de estratégias possa minimizar opiniões discrepantes e explorar novas possibilidades para o alcance de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis (CASTRO et al, 2014).

A alimentação é um direito humano e a alimentação escolar no Brasil é um direito garantido e oportunizado por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), previsto na Lei nº 11.947/09 (GUILHERME et al, 2021 e BRASIL, 2009). O PNAE teve a sua legislação alterada para o período da Pandemia da Covid-19. Em abril de 2020, o governo federal publicou a Lei nº 13.987, que alterou a Lei nº 11.947/2009, autorizou, em virtude do caráter excepcional, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com recursos do PNAE para que fossem destinados aos responsáveis dos alunos das escolas públicas da educação básica, ou seja, da educação infantil até o ensino médio (BRASIL, 2020b).

Apêndice H. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



4 RESULTADOS

Espera-se com os resultados alcançados nesta pesquisa sensibilizar os gestores para a necessidade da alimentação no local, no CTUR, para contribuir inclusive com a prática das comensalidade entre os alunos.

Sabe-se que, os territórios são espaços de construção e de funcionamentos de redes que cercam a comunidade que ali vivem e são fundamentais para a sociabilização e a identidade dos seus habitantes, uma vez que o meio ambiente, incluindo o meio alimentar, promovem sistemas alimentares sustentáveis.

É importante ressaltar ainda que dentre outros aspectos, há necessidade do trabalho participativo, intersetorial e o exercício da ciência cidadã, para alcançar a participação social na formulação e implementação e monitoramentos das políticas públicas, pois para proteger o futuro as escolas precisam que haja resiliência e sustentabilidade.

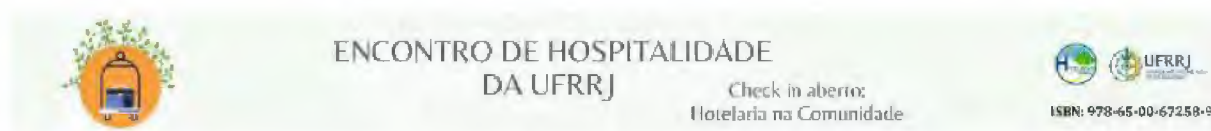
A concretização de parcerias para viabilizar a coordenação de ações poderia melhorar algumas estratégias a serem desencadeadas nessa área para o melhor controle e para a implantação de uma política com ênfase na alimentação saudável e sustentável.

4.1 Alimentação escolar no Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR)

Mediante os resultados apresentados averiguou-se que grande parte dos alunos vivem em situação de insegurança alimentar pois, a maioria não utiliza o restaurante universitário da UFRRJ, devido a dificuldade de acesso ao restaurante. O Colégio Técnico da Rural é vinculado à instituição, e possui estudantes de ensino médio e técnico, o que justifica o direito ao recurso do PNAE, que é repassado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Educacional para a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, conforme consta no portal da transparência, a saber: <http://www.portaltransparencia.gov.br> (WITTMANN, 2021).

4.2 A realidade dos alunos de insegurança alimentar e nutricional no colégio

Apêndice H. Trabalho Publicado no Encontro De Hospitalidade Da UFRRJ, 2023 (continua)



O Restaurante Universitário fica distante, em torno de 1,5km, conforme demonstrado na figura 1, e o fornecimento da alimentação tem sido realizado por empresa terceirizada (WITTMANN, 2021). As refeições servidas têm sido alvo de várias reclamações pelos comensais, do Colégio Técnico e da UFRRJ, por não atenderem adequadamente às condições nutricionais e higiênico-sanitárias. O CTUR divulgou recentemente o horário que serão servidos o café da manhã, o almoço e o jantar; avisou que para realizar as refeições no Restaurante Universitário, devem levar seus próprios talheres (almoço e jantar), e informou sobre a aquisição de tíquetes (CTUR, 2023).

Figura 1 - Distância entre o CTUR e o Restaurante Universitário da UFRRJ.

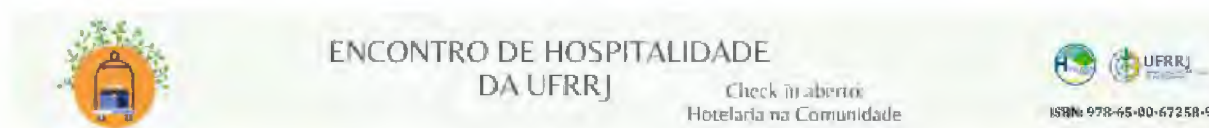


Fonte: WITTMANN (2021).

A pesquisa aponta as situações críticas dos alunos, devido principalmente a falta de alimentação escolar no colégio. Sendo assim, o ideal era o fornecimento de alimentação na escola, como não há, ao estudante cabe somente a injusta escolha de: realizar as refeições no Restaurante Universitário, trazer comida de casa, ir a restaurantes privados, consumir comida de rua, realizar lanches rápidos ou ainda a pior das hipóteses, que é ficar sem se alimentar durante o período em que se encontram no colégio.

A disponibilidade de alimentos inadequados nas escolas está associada ao consumo alimentar dos alunos no ambiente escolar. Considerando que a escola é um local de educação, é fundamental que a oferta de alimentos seja norteada pelo que é preconizado pelo Guia Alimentar da População Brasileira, ou seja, promover alimentação adequada e saudável. Por isso é extremamente importante a regulamentação do comércio de alimentos nesses ambientes, de modo a diminuir a

Apêndice H. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



oferta de alimentos ultraprocessados, fomentar a ingestão de alimentos regionais, locais, respeitando a cultura alimentar dos indivíduos e ainda valorizar a agricultura familiar (NUPENS, 2022).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os dados dessa pesquisa servem de alerta aos gestores do CTUR, visando elucidar as dificuldades das famílias dos alunos e esclarecer sobre a indignação com a ausência de uma alimentação escolar saudável no local, o que poderia ser minimizado por meio do transporte escolar até o restaurante universitário da UFRRJ ou ainda pelo transporte das refeições até o colégio, conforme tem sido sugerido ao longo desse projeto, para alcançar também a tão desejada hospitalidade que a maioria dos alunos aprende nas aulas do curso de hospedagem do colégio.

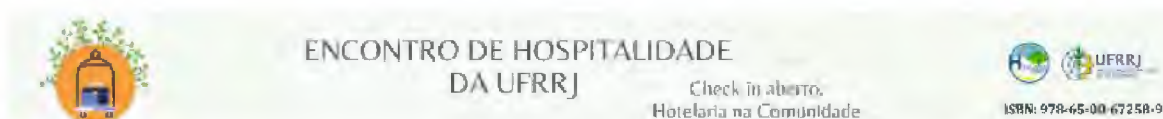
A preocupação com a falta de alimentação escolar no local é pertinente devido às condições apresentadas, ou seja, a ausência da disponibilidade de alimentos no CTUR. É notório a importância de se obter alimentos de qualidade e com acesso a todos, cada aluno tem o direito de se alimentar adequadamente, principalmente quando isso afeta diretamente suas condições psicofísicas e aspectos econômicos e sociais.

O fomento de ações de educação alimentar também é um princípio para a melhoria da qualidade alimentar dos alunos e para o alcance de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis. Torna-se cada vez mais necessário estratégias como essas para a redução da insegurança alimentar, pois quanto mais ações promotoras da SAN, como as estratégias de EAN, mais chances de redução do impacto na carência nutricional desses alunos.

Por meio das aulas práticas de Alimentos e Bebidas 1 - Cozinha, estratégias de educação alimentar e nutricional são disponibilizadas, oportunizando a interação social enquanto realizam atividades relacionadas aos alimentos e à comensalidade. Ao final das aulas, os comensais têm a possibilidade de compartilhar a degustação viabilizada pelas preparações realizadas por meio inclusive da elaboração de cardápios baseados em cozinhas regionais, fortalecendo ainda mais os laços sociais e culturais.

Sugere-se, entre outros aspectos, que sejam prioridades governamentais proteger populações mais vulneráveis do ponto de vista econômico e social, para alcançar a

Apêndice H. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



segurança alimentar e nutricional, preservar a cultura alimentar de produtos regionais dos comensais e valorizar a produção local.

Espera-se que as estratégias avaliadas possam ser aplicadas e reproduzidas em outros locais, considerando as suas diferentes realidades e potencialidades.

REFERÊNCIAS

BANINI, Tiziana; TABAI, Katia Cilene. Between salubridade and saudade. Food habits of Brazilians living in Italy. Food Culture & Society, p. 1-20, 2022. Disponível em: <https://www.sciencegate.app/source/58048> Acesso em: 28 nov 2022
[10.1080/15528014.2021.2012923](https://doi.org/10.1080/15528014.2021.2012923)

BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN. 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 República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 18 set. 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm. Acesso em 26 fev 2011.

BRASIL. Resolução Nº 466, de 12 de dezembro de 2012. Pesquisas envolvendo seres humanos. 2012. Conselho Nacional de Saúde - CNS. DOU nº 12, 13 de junho de 2013 – Seção 1, p. 59.

BRASIL. Lei nº 14.016, de 16 de junho de 2020. Dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano. 2020a. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/lei-n-14.016-de-23-de-junho-de-2020-263187111>. Acesso em: 02 out 2020.

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 discentes da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2009.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Orientações para a execução do PNAE durante a situação de emergência decorrente da pandemia do coronavírus (COVID 19). 2020b. Disponível em: <http://www.fnade.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/13454-orientações-para-a-execução-do-pnae-pandemia-do-coronavírus-covid-19> Acesso em 14 out 2020.

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

Apêndice H. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (continua)



ENCONTRO DE HOSPITALIDADE DA UFRRJ

Check in aberto:
Hotelaria na Comunidade



ISBN: 978-65-00-67258-9

CALLEGARI-JACQUES, Sídia M. Bioestatística. Princípios e aplicações. Porto Alegre: Artmed, 2003. 255 p.

CASTRO, Fernanda Travassos; OLIVEIRA, Silvana Pedroso; TABAI, Katia Cilene. Consumo de frutas e hortaliças e seus fatores determinantes *In*: KUROZAWA L E, COSTA S R R (Org.). Tendências e Inovações em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2014.

COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO, 2023. Acesso ao Restaurante Universitário liberado para todos os estudantes do CTUR. Disponível: <http://ctur.ufrj.br/acesso-ao-restaurante-universitario-liberado-para-todos-os-estudantes-do-ctur/>. Acesso em: 12 jan. 2023.

GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo. Métodos de Pesquisa. Porto Alegre: Editora da UFRGS. 2009. 120p.

GUILHERME, Regina Aparecida Messias; CARVALHO, Emmanuel Pereira de; TABAI, Katia Cilene. O impacto da pandemia da COVID-19 na (in)segurança alimentar da população brasileira sob a ótica intercultural e interdisciplinar. Revista Faz Ciência, v.13, n.37, p. 165-182, 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE, Brasil/Rio de Janeiro. 2020a. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/panorama>. Acesso em: 18 jun. 2020

IBGE. Desemprego. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/desemprego.php>. Acesso em: 13 de jun. de 2022.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Brasil, 2017. Disponível em: <https://teen.ibge.gov.br/sobre-obra/teen-territorio.html>. Acesso em: 09 dez 2017.

IBGE. Cidades e Estados - Seropédica. 2020b. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados.html>. Acesso em: 12 fev. 2023.

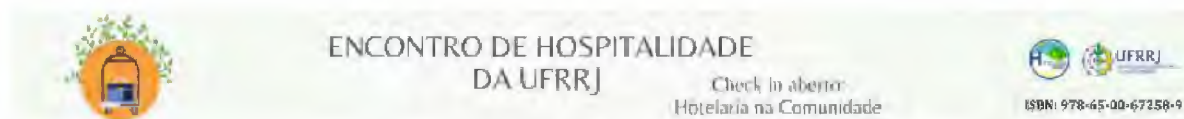
MAGALHÃES, Rosana. Avaliação de políticas e iniciativas públicas de segurança alimentar e nutricional: dilemas e perspectivas metodológicas. Ciência e Saúde Coletiva, v. 19, n. 5, p.1339-1346, 2014.

MALUF, Renato Sérgio Jamil. Tempos sombrios de pandemia e fome: responsabilidades da pesquisa em soberania e segurança alimentar e nutricional. Segurança Alimentar e Nutricional. v. 27, p. 1-5, 2020.

NUPENS, USP. Disponibilidade e consumo de ultraprocessados em escolas do Município de São Paulo, Brasil: resultados do SP-Proso. Anuário NUPENS, p. 28-30, 2022.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS – ONU. 17 Objetivos Para Transformar o Mundo. 2015. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/>. Acesso em: 21 jun 2019.

Apêndice H. Trabalho Publicado no Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023 (conclusão)



REDE PENSSAN VIGISAN. Insegurança Alimentar e Covid-19 no Brasil (II VIGISAN). [relatório eletrônico]. Disponível em: <http://olheparaafome.com.br/>. Acesso em: 15 jun 2022.

RICHERS, Rozane Marcia. Dietas saudáveis e sustentáveis no âmbito do sistema alimentar no século XXI. *Saúde em Debate*. v. 44, n. 126, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sdeb/a/gvXnR5Zlv6YLsBdRYKZTsLp/?lang=pt>. Acesso em: 31 jan 2023.

SILVA, José Graziano da. Agora, defender-se do vírus...E depois? *Segurança Alimentar e Nutricional*. v. 27, p. 1-4, 2020.

TABAI, Katia Cilene. Políticas de segurança alimentar e saúde pública. In: SARTORIO, Lúcia Aparecida Valadares. (Org.). *Sustentabilidade: qualidade de vida, economia solidária e educação*. 1ed. Nova Iguaçu: Editora Entorno, 2018, v.1, p. 137-156.

WITTMANN, Ellen Bilheiro Bragança. *Estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional: Análise do Programa Nacional de Alimentação Escolar e das Ações de Educação Alimentar e Nutricional no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – CTUR*. 127p. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Programa de Pós Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável. Seropédica-RJ, 2021.

* Justificativa-se o número de autorias, em função da equipe multidisciplinar, a saber :

1. Coordenadora do projeto no local e coidealizadora. Coorientadora do projeto de pesquisa.
2. Bolsista Pibic/CNPq. Responsável pela logística do trabalho e pela construção do formulário. Elaboradora de tabelas e analista de dados quantitativos dos resultados.
3. Ex-bolsista Pibic/CNPq, iniciação científica voluntária. Responsável pela construção do questionário. Analista de dados qualitativos dos resultados.
4. Responsável pelo projeto na pós-graduação.
5. Coorientadora do projeto de pesquisa da pós-graduação.
6. Orientadora e idealizadora do projeto.

Apêndice I. Trabalho Publicado na *International Conference On Sustainable Development, 2023 (ICSD, 2023)* (continua)

International Conference on Sustainable Development 2023

Search conference

CHALLENGES OF SCHOOL FEEDING AT THE TECHNICAL COLLEGE OF THE FEDERAL RURAL UNIVERSITY, SEROPÉDICA, RIO DE JANEIRO, BRAZIL

Natália Pains de Carvalho¹, Marcia Albuquerque Souza², Milena Matteini dos Santos², Dr. Fernanda Travassos de Castro^{3,4}, Dr. Elaine de Souza Lima⁵, Dr. DANIELE Custódio Das Neves⁶, Dr. Katia Cilene Tabai⁷

¹ UFRRJ, MASTER STUDENT, Brazil. ² UFRRJ, STUDENT, Brazil. ³ UFRRJ, PHD, Brazil. ⁴ CTUR, FULL PROFESSOR, Brazil. ⁵ UNIRIO, PHD PROFESSOR, Brazil. ⁶ UNICAMP, PHD STUDENT, Brazil. ⁷ UFRRJ, PHD PROFESSOR, Brazil

Natália Pains de Carvalho

Marcia Albuquerque Souza

Milena Matteini dos Santos

Dr. Fernanda Travassos de Castro

Dr. Elaine de Souza Lima

Dr. DANIELE Custódio Das Neves

Dr. Katia Cilene Tabai

Theme

3. Multidisciplinary Approaches to Development: 3C. Transformation of food systems considering the SDGs nexus and spillover effects

Abstract

The transformation of healthy and sustainable food systems is fundamental to achieving the Sustainable Development Goals. A study was carried out at the Technical College of the Federal Rural University of Rio de Janeiro located in the municipality of Seropédica, in the state of Rio de Janeiro, Brazil, with the objective of identifying the perspective of students on the reality of school feeding. And he sought to understand the challenges faced by students to feed themselves during the time of stay in school, the pattern of the food they take and/or acquire around the school. The research project was approved by the Ethics Committee of the Rural University, under protocol No.705/2016. Data were collected from September 2022 to May 2023, through participant observation and application of a structured questionnaire, with socioeconomic, demographic and food profile questions. The observational analysis occurred from technical visits to the school, while the questionnaire was sent to the students in the format of an electronic form, all the social actors involved consented to participate in the research. Of the 206 students responding, 87% were between 14 and 18 years old, all resided in the state of Rio de Janeiro, although of different origins, 35% resided in Seropédica, 24% were from the west zone of the city of Rio de Janeiro and 19% were from the cities adjacent to Seropédica, so that they hold their main meals in the school environment. As for

Apêndice I. Trabalho Publicado na *International Conference On Sustainable Development*, 2023 (ICSD, 2023) (conclusão)

income, 50% of the families of the respondents survived with \$241.30 dollars, 66% received some scholarship or aid offered by the college, however 64.5% of those who received, did not consider the amount sufficient to support in the purchase of food that met their needs. The students of the college were in a situation of food and nutritional insecurity, given that the school did not provide food. That's why 77% of respondents found it difficult to eat at school, as a strategy, 80% reported taking food from home. As for the food profile, only 4% claimed to take fruit, the meal composed of basic foods was the choice of 57% of the respondents. And 74.8% of the students bought food ready for consumption at the points of sale of the school or in the vicinity, among these students, opted for the consumption of snacks and other ultra-processed products, in contrast to what is recommended by the food guide for the Brazilian population. As strategies to minimize the lack of school feeding at school, as long as there is no availability on site, it is suggested that the meals served at the university restaurant be delivered, due to the long distance or that school buses be made possible for safe locomotion. For the reconfiguration of food systems, governments should foster public policies aimed at expanding food and nutrition security, such as the National School Feeding Program, one of the largest food programs in the world, which supports the achievement of the goals of several Sustainable Development Goals.

Apêndice J. Trabalho Publicado no 12º Congresso Brasileiro de Agroecologia, 2023 (12ºCBA)
(continua)



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.

Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável - PPGPDS/UFRRJ¹; Docente do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - CTUR/UFRRJ²; Discente de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro³; Egressa Serviço Social UFRRJ⁴; Doutoranda em Alimentos e Nutrição pela Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas - FEA/UNICAMP⁵; Docente da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO⁶; Docente Instituto de Ciências Sociais Aplicadas - ICSA/UFRRJ⁷.

Eixo Temático: Sistemas Agroalimentares e Economia Solidária

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

Keywords: healthy and sustainable food, food education, school meals, agroecology, fair trade.

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 os 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 4ºmódulo 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 (OAE, 2023).



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 (OAE, 2023).



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 (OAE, 2023).

Apêndice J. Trabalho Publicado no 12º Congresso Brasileiro de Agroecologia, 2023 (12ºCBA)
(continua)



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>.

Apêndice J. Trabalho Publicado no 12º Congresso Brasileiro de Agroecologia, 2023 (12ºCBA)
(conclusão)



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.

Title	Dietary Practices of Students at the Technical College of the Federal Rural University of Rio de Janeiro (CTUR): A Look at the Absence of School Meals and Its Implications.	05/03/2024
	by Natália de Carvalho in ICSD 2024 Abstract Submission	id. 46422961
	nataliapnc@outlook.com	

Original Submission	05/03/2024
----------------------------	------------

Title	Miss
First (Given) Name	Natália
Last (Family) Name	Carvalho
Position (Ex. Associate Professor)	MASTER STUDENT
Institution (Ex. Oxford University)	UFRRJ
Email Address	nataliapnc@outlook.com
Please list all other authors/presenters, their titles/positions, and institutions	Marcia Albuquerque Souza, UFRRJ, STUDENT Milena Matteini dos Santos, SOCIAL WORKER, GRADUATED FROM UFRRJ Dr. Fernanda Travassos de Castro UFRRJ, PHD, Brazil; CTUR, FULL PROFESSOR Dr. Elaine de Souza Lima, UNIRIO, PHD PROFESSOR Dr. Adriana Oliveira Andrade UFRRJ, PHD PROFESSOR Dr. Katia Cilene Tabai UFRRJ, PHD PROFESSOR
Secondary Email (only if needed, a second email for yourself, a second author, or an assistant)	nataliadecarvalho@ufrj.br
Thematic Area	5C Assessing Agriculture and Food Systems Transformation

School feeding is a fundamental right for students. Many children in the public education system in Brazil rely on school meals as their main daily meal. In this context, the National School Feeding Program (PNAE) plays a crucial role in providing nutritious meals, supporting sustainable development, and strengthening fair trade. The study aimed to identify the eating habits and strategies of students at the Technical College of the Federal Rural University of Rio de Janeiro (CTUR) during their school hours, as well as the impacts of the lack of food provision in the school environment. Data collection took place between December 2022 and March 2023, using a mixed-method, descriptive, and exploratory case study approach. Socioeconomic characteristics and students' perspectives and strategies were investigated through a structured questionnaire administered via Google Forms. The convenience sample expedited both the survey dissemination and response collection. Inclusion criteria required enrollment in any course at CTUR and voluntary participation by signing an Informed Consent Form. The research projects underwent ethical review by the Ethics Committee for Research Involving Human Subjects at the Federal Rural University of Rio de Janeiro - UFRRJ (Protocols No. 705 and 797/2016). The study included 203 students. It was found that there was no school meal provision at CTUR. Strategies for eating during school hours included bringing food from home, chosen by 80.9% of students, with meals being the most popular choice (61.1%), followed by savory snacks (12.3%) and cookies (8.9%). Additionally, 74.9% of students opted to buy food and beverages at school, with most purchasing fried snacks (78%), sugary drinks (51%), and sweet cookies (16%). Only 7% bought meals for consumption at or near the school. The proportion of girls who bought food at school was 10% higher than that of boys. Furthermore, both genders tended to bring meals from home; however, the percentage of males not bringing food was 4.4% higher than that of females. Among students over 18, 11.2% more purchased food compared to those under 18, and 12.4% more of the older students did not bring food from home. The burden of providing meals sometimes exceeded families' available resources, leading to emotional and financial strain. Students indicated purchasing food and drinks from the CTUR canteen or nearby snack bars due to the lack of free meal options on campus, rather than personal preference. Many cited high prices and the absence of places offering complete meals or healthy snacks as obstacles to maintaining proper nutrition during the school day. Despite 88% of students being unaware of the PNAE as a public policy and 69.3% not knowing where to find information about school meals, there was a clear lack of communication regarding this fundamental right. For 73.3% of students, it is crucial to receive free and healthy meals at school. Therefore, ensuring the provision of nutritious meals and creating a safe school food environment that promotes access to and choice of healthy food items, as well as strengthening the PNAE, should be priorities for the management of CTUR and UFRRJ to address current high levels of food insecurity and nutritional disorders among the population, and to promote healthy eating habits among students through real food.

them but also learned to prepare them, an effective strategy to introduce new flavors and promote the consumption of fruits and vegetables, thus expanding the students' food repertoire and countering taste standardization. The discipline also provided opportunities for visits to sites of production and commercialization of agroecological foods, such as the CTUR School Garden and the Integrated Agroecological Production System, as well as the UFRRJ Family Agriculture Fair. During these visits, they sampled some foods and interacted with family farmers, strengthening ties with these important social actors. According to student reports through the project, they had the opportunity to recognize the role of family farming in producing healthy and sustainable foods, as well as to discover new foods. The students highlighted the importance of these fresh foods compared to ultra-processed foods. The project funding enabled direct purchases from the family agriculture fair, supporting local producers who were agroecological or transitioning. These nutritionally valuable foods strengthen fair trade, local agroecological family production, and promote the consumption of real food in the school environment.

Apêndice M. Trabalho Publicado na *International Conference On Sustainable Development*, 2024 (ICSD, 2024) (continua)

Sustainable Development Solutions Network

Powered by Submittable 

Title	Promotion of Food and Nutritional Education: Integration of Sustainable Practices for Food Security and Fair Trade of Food at the Technical College of the Federal Rural University of Rio de Janeiro (CTUR).	05/03/2024
	by Natália de Carvalho in ICSD 2024 Abstract Submission	id. 46422762
	nataliapnc@outlook.com	

Original Submission	05/03/2024
----------------------------	------------

Title	Miss
First (Given) Name	Natália
Last (Family) Name	Carvalho
Position (Ex. Associate Professor)	Master's student
Institution (Ex. Oxford University)	UFRRJ
Email Address	nataliapnc@outlook.com
Please list all other authors/presenters, their titles/positions, and institutions	Marcia Albuquerque Souza, UFRRJ, STUDENT Milena Matteini dos Santos, SOCIAL WORKER, GRADUATED FROM UFRRJ Dr. Fernanda Travassos de Castro UFRRJ, PHD, Brazil; CTUR, FULL PROFESSOR Dr. Elaine de Souza Lima, UNIRIO, PHD PROFESSOR Daniele Custódio Das Neves UNICAMP, PHD STUDENT Dr. Katia Cilene Tabai UFRRJ, PHD PROFESSOR
Secondary Email (only if needed, a second email for yourself, a second author, or an assistant)	nataliadecarvalho@ufrj.br

Apêndice M. Trabalho Publicado na *International Conference On Sustainable Development*, 2024 (ICSD, 2024) (conclusão)

Thematic Area	5C Assessing Agriculture and Food Systems Transformation
Preferred Presentation Format	Poster (printed poster displayed during the poster session)
Abstract Title	Promotion of Food and Nutritional Education: Integration of Sustainable Practices for Food Security and Fair Trade of Food at the Technical College of the Federal Rural University of Rio de Janeiro (CTUR).
Abstract	<p>In Brazil, the National School Feeding Program (PNAE) aims to contribute to the biopsychosocial development of students, their academic performance, and the formation of healthy eating habits, serving as a key pillar for ensuring food security and nutrition. The school environment plays a crucial role in shaping individual and social food identities and promoting healthy and sustainable eating patterns. It is essential to emphasize the importance of Food and Nutrition Education as a tool to disseminate information about nutrition amidst global and national food challenges. Agroecology serves as a tool for strengthening social movements, driven by the democratic practices and experiences of groups advocating for food sovereignty. This work constitutes a case study that qualitatively analyzed actions of Food and Nutrition Education (FNE) in the Food and Beverages 1 - Kitchen (F&B1) discipline of the Hospitality Technical Course at the Technical College of the Federal Rural University of Rio de Janeiro (CTUR) in Seropédica, Rio de Janeiro, Brazil. The objective was to analyze the teaching-learning process of healthy and sustainable eating practices, support food security among students, and strengthen the market for organic and agroecological foods from family farmers. The study, conducted from September 2022 to May 2023, was approved by the University Rural Ethics Committee (Protocol No. 705/2016), with field research consented by participants, using techniques such as participant observation and audiovisual and textual document analysis focused on practical classes and field experiences of the F&B1 discipline. Among these actions, a project titled "Food education actions at CTUR/UFRRJ" stood out, where resources from a program by the British Foundation Be The Earth were used to purchase food from local agroecological producers. These foods were bought weekly to create thematic menus featuring Brazilian and international cuisines, considering food availability, seasonality, and special occasions. Innovative recipes were developed combining local ingredients, traditional culinary techniques, and new gastronomic approaches to provide unique and memorable tasting experiences, while promoting the appreciation of local food culture, food production sustainability, and diner health. These preparations incorporated at least 8 varieties of Non-Conventional Food Plants (NCFPs): chaya, João Gomes, ora pro nobis, taioba, jambu, vinagreira, physalis, bertalha, along with various fruits, vegetables, and grains such as banana, tangerine, purple-skinned avocado, persimmon, cassava, red rice, black rice, glutinous rice, purple sweet potato, okra, peppermint, quinoa, palm oil, chia, flaxseed, banana biomass, peach palm, wild coriander, chicory, among others. In this context, the innovative recipes from the F&B1 discipline emphasized a varied diet rich in colors, highlighting the presence of bioactive compounds. By encouraging variety as a key principle in choosing foods for a healthy diet, students in the hospitality technical course had their first experience with these foods. They not only tasted</p>

Apêndice N. Trabalho Publicado no VI Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (6º ENPSSAN) (continua)

(IN)SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO – CTUR/UFRRJ

Insegurança Alimentar, Alimentação Escolar, Políticas Públicas
<https://proceedings.science/p/189786?lang=pt-br>

CARVALHO, Natália Palms Nunes e ¹; CASTRO, Fernanda Travassos de ²; LIMA, Elaine Cristina de Souza ³; SOUZA, Marcia Luíza de Oliveira Albuquerque ⁴; SANTOS, Milena Matteini dos ⁵; ROCHA, Amanda Spacca Rodela de ⁶; NASCIMENTO, Davi Carlos ⁶; TABAI, Katia Cilene ⁴

¹ (Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável - PPGPDS/UFRRJ); ² (Docente Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - CTUR/UFRRJ); ³ (Docente da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO); ⁴ Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro; ⁵ (Egressa Serviço Social UFRRJ); ⁶ (Discente CTUR/UFRRJ)



INTRODUÇÃO

Lamentavelmente, em 2023, 27,6% dos lares brasileiros vivenciaram algum nível de insegurança alimentar (IA) IBGE, 2024). Essa triste realidade atingiu um número ainda maior de pessoas na cidade do Rio de Janeiro, entre novembro de 2023 e fevereiro de 2024, 2 milhões de pessoas cerca de 32,9 % da população do município conviviam infelizmente com algum nível de IA. As mulheres e pessoas de raça/cor preta e parda, com baixa escolaridade e renda, foram as mais afetadas, refletindo as desigualdades sociais que permeiam a cidade e o país (FPCFM-RJ, 2024).

A IA compromete a identidade alimentar da população, sublinhando a necessidade de uma análise mais aprofundada das desigualdades no sistema alimentar. Os problemas estruturais de desigualdade, informalidade do trabalho e pobreza se aprofundaram com a pandemia e consequentemente agravou o acesso à alimentação, tornando urgente a adoção de abordagens interdisciplinares que promovam a intersetorialidade em prol da soberania alimentar (Guilherme, Carvalho, Tabai, 2021).

No Brasil, o Direito Humano à Alimentação Adequada, está previsto na Constituição Federal, na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), e tem como um dos principais objetivos lutar contra a insegurança alimentar. A Alimentação Escolar (AE), que no Brasil é um direito gratuito e universal dos educandos da rede pública de ensino, tem um papel fundamental na garantia de uma alimentação adequada e na promoção de bons hábitos alimentares (FNDE, 2024). O Guia Alimentar para a População Brasileira, que serve como instrumento de apoio às ações de alimentação e nutrição em diversos setores, por levar em consideração os fatores determinantes das práticas alimentares e a complexidade dos sistemas alimentares atuais, contribui para a promoção da comida de verdade e do desenvolvimento sustentável (Brasil, 2014).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) possui um arcabouço legal reconhecido (Brasil, 2009), mas é necessário aprimorar as normas infralegais e sua implementação. A efetividade do PNAE está intimamente ligada à atuação intersetorial (Tabai, 2018) dependendo da colaboração entre diversos atores sociais e da integração com políticas complementares, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). O

Apêndice N. Trabalho Publicado no VI Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (6º ENPSSAN) (continua)



engajamento e a proatividade dos gestores públicos locais são fundamentais para o sucesso dessas iniciativas (Monteiro, Tabai, 2021; Neves, Tabai, 2020).

Especificamente no contexto das instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (Rede EPCT), o cumprimento das diretrizes do PNAE enfrenta desafios significativos. Um exemplo é o Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR), que ainda não oferece alimentação no ambiente escolar devido às limitações como a falta de infraestrutura adequada e um conhecimento raso sobre o programa (Wirtmann; Castro; Tabai, 2019).

A INSAN está intimamente relacionada a fatores socioeconômicos, como renda familiar e nível educacional dos responsáveis, que influenciam diretamente a capacidade das famílias de garantir uma alimentação adequada (Bezerra; Olinda; Pedraza; 2017). No contexto escolar, a falta de refeições nutritivas pode agravar as disparidades sociais, uma vez que alunos de famílias de baixa renda frequentemente enfrentam maiores dificuldades para suprir suas necessidades alimentares (Neves, Tabai, 2017). Essa situação é corroborada por pesquisas que mostram que a alimentação inadequada está associada a problemas de saúde, incluindo obesidade, diabetes e deficiências nutricionais, que, por sua vez, afetam o desempenho acadêmico e a qualidade de vida dos estudantes (UNICEF, 2019).

Devido a importância do tema e aos poucos trabalhos sobre a oferta de alimentação nas instituições da Rede EPCT, este trabalho tem por objetivo apresentar a realidade da alimentação escolar no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, o CTUR.

MÉTODOS

Este estudo foi realizado no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR), uma instituição de ensino técnico que integra a Rede EPCT. Localizado às margens da BR-465, na zona rural de Seropédica, na Baixada Fluminense, o CTUR faz parte da região metropolitana do Rio de Janeiro e está situado no campus da UFRRJ. A instituição oferece cursos técnicos em Agrimensura, Agroecologia, Meio Ambiente e Hospedagem, além do Ensino Médio.

Apêndice N. Trabalho Publicado no VI Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (6º ENPSSAN) (continua)



A pesquisa adotou um delineamento transversal, descritivo e de abordagem mista. Os projetos que fundamentaram essa investigação foram submetidos ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFRRJ, sob os Protocolos nº 705 e 797/2016. A fase qualitativa envolveu a realização de um estudo de caso, permitindo uma análise aprofundada da complexidade do comportamento humano e revelando tendências sobre os aspectos investigados. A etapa quantitativa, por sua vez, foi conduzida por meio de uma coleta de dados entre dezembro de 2022 e março de 2023, utilizando um questionário elaborado na ferramenta *Google Forms*, direcionado aos estudantes matriculados no CTUR.

Para garantir a conformidade ética da pesquisa, foi obtida a permissão dos participantes por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) eletrônico. Nos casos de participantes menores de 18 anos, o consentimento foi previamente obtido dos responsáveis legais. A amostragem realizada foi do tipo não probabilística, adotando o critério de acessibilidade ou conveniência, no qual os indivíduos foram selecionados com base na facilidade de acesso.

O público-alvo da pesquisa consistiu em 203 estudantes. O questionário eletrônico englobou perguntas relacionadas a dados socioeconômicos e às percepções sobre a alimentação na escola. As variáveis socioeconômicas coletadas incluíram: idade, gênero, renda familiar e curso frequentado no CTUR. Os participantes também foram questionados sobre sua adesão às refeições servidas no Restaurante Universitário da UFRRJ, sobre dificuldades enfrentadas para se alimentar no ambiente escolar e as estratégias utilizadas para se alimentar durante o período de permanência na instituição.

Ademais, realizou-se no primeiro semestre de 2024 entrevistas voltadas a execução do PNAE, participaram representantes da instituição responsáveis pela gestão dos recursos da alimentação escolar, com objetivo de compreender melhor a gestão dos recursos do PNAE destinados ao CTUR.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O FNDE repassa anualmente recursos financeiros à UFRRJ/CTUR para execução do PNAE. No entanto, no ambiente do CTUR não havia oferta de alimentação escolar.

Apêndice N. Trabalho Publicado no VI Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (6º ENPSSAN) (continua)



Segundo relato do setor financeiro da UFRRJ a instituição recebe a verba do PNAE desde o ano de 2013, o quantitativo transferido em 2024 pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar (FNDE) foi de R\$ 123.090,00 reais (Cento e vinte e três mil e noventa reais).

Contudo os representantes institucionais acreditavam que os recursos do FNDE beneficiavam os alunos do inativo Centro de Atendimento Infantil Paulo Dacorso Silva - CAIC, colégio que funcionava ao lado do campus da UFRRJ. Assim, entre 2013 e 2019, os valores foram usados atender os estudantes do CAIC. Em 2020, o estudo de Wittmann et al. (2023), revelou que os beneficiários eram, na verdade, os alunos do CTUR. Após essa descoberta, a gestão institucional decidiu direcionar os recursos para a compra de alimentos destinados à distribuição de cestas básicas aos alunos em situação de hipossuficiência econômica, devido à falta de infraestrutura para o preparo e distribuição de alimentos.

Importante ressaltar, que a distribuição de cestas diverge das finalidades do PNAE, que visa oferecer alimentação saudável e adequada aos alunos dentro do ambiente escolar (Brasil, 2009). A ausência de refeições escolares compromete a nutrição dos educandos e também o ambiente de aprendizado, dificultando a promoção de hábitos alimentares saudáveis e contribuindo para a INSAN (Witmann et al., 2023).

Referente à garantia do direito à alimentação escolar, os representantes da gestão relataram, que o atendimento a esse direito era realizado por meio do subsídio das refeições servidas no Restaurante Universitário (RU). Além disso, eles argumentaram que, para considerar a implementação de novas estratégias de atendimento aos discentes do CTUR, seria essencial confirmar que, no cenário atual, os estudantes não estão sendo atendidos de forma adequada.

A falta de estrutura para fornecimento de alimentação escolar no CTUR da UFRRJ foi abordada, por Wittmann, Castro e Tabai (2019), além disso as autoras apontaram que os estudantes enfrentavam dificuldades para chegar ao RU da UFRRJ, que fica a 1,4 km do CTUR, o que corresponde a aproximadamente 40 minutos ida e volta de deslocamento. Na época da pesquisa, o caminho até o RU era feito pela rodovia BR-465, uma rodovia de grande circulação de veículos. Somado a isso, elucidou-se a necessidade

Apêndice N. Trabalho Publicado no VI Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (6º ENPSSAN) (continua)



informaram que sua renda era inferior a um salário-mínimo vigente na época. No que diz respeito às bolsas, 65,5% dos participantes recebiam algum tipo de bolsa de assistência estudantil, 72,1% dos beneficiários de bolsas eram do gênero feminino. Quanto à questão das cestas básicas, 94,1% dos participantes não as recebiam. Em relação à adesão às refeições oferecidas no RU, mais da metade dos alunos (51,7%) declarou que não consumia essas refeições. No que diz respeito às estratégias alimentares durante o período de permanência na escola, 87,7% dos estudantes adotavam a prática de levar comida de casa. Além disso, 74,9% relataram comprar alimentos e bebidas para se alimentar na escola. Concernente a dificuldade enfrentada, 77% dos estudantes afirmaram que se alimentar no CTUR era difícil.

De acordo com as respostas obtidas por meio de perguntas abertas, evidencia-se que a falta de alimentação escolar no CTUR tem um impacto profundo e multifacetado na vida dos alunos, muitos estudantes enfrentam dificuldades para acessar o RU. Ademais, a prática de levar refeições de casa ou adquirir alimentos na escola ou em seu entorno, em diversas ocasiões, não se ajusta aos recursos disponíveis das famílias, gerando uma sobrecarga emocional e financeira. A seguir, algumas das respostas que ilustram essa realidade:

*“...às vezes não tenho o que trazer e fico sem comer.”
(Estudante 1)*

“O nosso único recurso caso não trouxermos marmita, é ir ao “bandejão” que fica a 2km do CTUR, ou então passar fome.” (Estudante 2)

“...muitas vezes, as pessoas não conseguem comprar lanche na cantina por não caber no orçamento. Além disso, o deslocamento para a UFRRJ pode ser perigoso, e seria ideal termos um local de alimentação aqui no CTUR.” (Estudante 3)

“A maioria das pessoas de baixa renda em casa não tem dinheiro para se alimentar o mês inteiro” (Estudante 4)

*“Todo final de semana faço marmita pra trazer pra Seropédica, mesmo cansada, eu preciso fazer, ou passo fome.”
(Estudante 5)*

Apêndice N. Trabalho Publicado no VI Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (6º ENPSSAN) (continua)



“Estudo em tempo integral e levo apenas marmita para o almoço, que não supre minhas necessidades.” (Estudante 6)

“Nem todos os dias eu posso levar marmita, então alguns colegas levam para mim.” (Estudante 7)

“Se esquecermos de levar comida, simplesmente não nos alimentamos.” (Estudante 8)

“... quando chove tem que pisar na lama, e para chegar até o local um cadeirante não consegue, fica impossível o acesso.” (Estudante 9)

Esses dados destacaram os desafios enfrentados pelos estudantes em relação à alimentação, no ambiente escolar, corroborando com o estudo de Wittmann et al. (2023), no qual foram coletados dados por meio de um questionário *online* aplicado em 2020 aos alunos do CTUR. Dos 79 participantes, 60,8% traziam refeições de casa, enquanto apenas 6,3% utilizavam o RU da UFRJ. Estes achados evidenciam que, apesar de os alunos do CTUR terem a opção de consumir as refeições oferecidas no RU, há um histórico de baixa adesão a essa alternativa, além disso apontam que alguns jovens passam fome no ambiente da escola, e que essa situação de insegurança alimentar, leva os estudantes a consumirem alimentos pouco nutritivos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O cenário da alimentação escolar neste colégio da rede federal de ensino demonstrou que a situação de insegurança alimentar vivenciada pelos estudantes exige uma solução urgente e eficaz para combater essa injustiça social. Para isso é fundamental que os gestores das instituições reconheçam a alimentação como um direito humano, pois suas decisões têm um impacto significativo na vida dos alunos, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade social.

Sugere-se a disponibilização das refeições preparadas no Restaurante Universitário diretamente no ambiente escolar como uma estratégia que pode facilitar o acesso a alimentação. Isso não apenas tornaria a alimentação mais acessível, especialmente para estudantes que, por razões financeiras ou logísticas, podem ter

Apêndice N. Trabalho Publicado no VI Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (6º ENPSSAN) (continua)



dificuldade em frequentar o RU, mas também promove um ambiente onde a alimentação saudável é parte da rotina escolar. A presença de refeições de qualidade na escola pode, ainda, incentivar hábitos alimentares saudáveis entre os alunos, contribuindo para a formação de uma cultura de saúde e bem-estar. Importante destacar que essa disposição não está contemplada no contrato de prestação de serviços atualmente, seria necessário negociar novos acordos com a concessionária que opera o RU para viabilizá-la.

Ademais é fundamental e urgente superar as dificuldades existentes e garantir a implementação integral, justa e equitativa do PNAE no CTUR. A efetivação do PNAE é crucial para assegurar que os recursos destinados a esse programa sejam utilizados de forma adequada e transparente. A atual realidade, na qual esses recursos não estão sendo aplicados para oferecer alimentação no ambiente escolar, gera preocupações quanto à priorização das necessidades dos alunos. Uma gestão inadequada desses recursos pode criar um descompasso entre as políticas públicas e a vivência dos estudantes, comprometendo o objetivo central do programa: garantir a SAN de todos os alunos.

REFERÊNCIAS

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 discentes da educação básica; altera as Leis nº 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília, DF, 2009. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm>. Acesso em: 24 out. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed., 1. reimpressão. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>. Acesso em: 10 abr. 2022.

BEZERRA, T. A.; OLINDA, R. A.; PEDRAZA, D. F. Insegurança Alimentar No Brasil Segundo Diferentes Cenários Sociodemográficos. *Ciência Saúde Coletiva*, v.22, n.2, p.637-651, 2017.

Apêndice N. Trabalho Publicado no VI Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (6º ENPSSAN) (conclusão)



FUNDO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A INFÂNCIA (UNICEF). **Guia programática de UNICEF: Prevenção del sobrepeso y la obesidad en niños, niñas y adolescentes**. New York: UNICEF, 2019. 48 p.

FRENTE PARLAMENTAR CONTRA A FOME E A MISÉRIA NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO – FPCFM-RJ; Câmara Municipal Do Rio De Janeiro; Instituto de Nutrição Josué De Castro – Universidade Federal do Rio De Janeiro; Grupo Interdisciplinar de Estudos Sobre Segurança Alimentar e Nutricional (GISAN); Centro De Referência em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (CERESAN) – UFF; Instituto de Nutrição – UERJ. **Inquérito sobre a Insegurança Alimentar no Município do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro, FPCFM-RJ, 2024. Disponível em: <https://injc.uff.br/wp-content/uploads/2024/05/IA-Rio-rev-V5.pdf>. Acesso em: 12 jul 2024.

GUILHERME, R. A. M.; CARVALHO, E. P.; TABAI, K. C. O impacto da pandemia da Covid-19 na (in)segurança alimentar da população brasileira sob a ótica intercultural e interdisciplinar. *Faz. Ciência*, v. 23, p. 165-182, 2021. Disponível em: <<https://e-revista.unioeste.br/index.php/fazciencia/article/view/27024>>. Acesso em: 12 mar. 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua: segurança alimentar, 2023; PNAD contínua: segurança alimentar, 2023**. Rio de Janeiro: IBGE, 2024. 26 p.

MONTEIRO, B.L.; TABAI, K. C. Políticas Públicas Intersetoriais De Fortalecimento Da Agricultura Familiar: Segurança Alimentar E Nutricional Na Região Do Cariri, No Município De Juazeiro Do Norte- Ceará. *Faz Ciência*, v. 23, v. 38, p. 78 – 95, 2021.

NEVES, D. C. G.; D. C.G.; TABAI, K. C. Analysis of the National School Food Program (NSFP) like Public Policy on Food and Nutrition Security in Brazil. *In: International Conference on Childhood Obesity – Conference Book*. Lisboa, Portugal, 2017, p.84-85.

TABAI, K. C. Políticas de segurança alimentar e saúde pública. In: SARTORIO, L. A. V. (org.). **Sustentabilidade: qualidade de vida, economia alternativa e educação**. 1. ed. Nova Iguaçu: Editora Entorno, 2018, v. 1, p. 137-156.

WITTMANN, E. B. B.; CASTRO, F. T.; TABAI, K. C. Alimentação escolar no Colégio Técnico da Universidade Rural-CTUR, Seropédica/RJ/Brasil. *Higiene Alimentar*, v. 33, n.288/289, p. 62-66, 2019.

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 jun. 2023.

ANEXOS

Anexo A. Parecer do Comitê de Ética sobre o Projeto de Pesquisa Intitulado “Segurança alimentar: a intersetorialidade no Brasil”



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
COMISSÃO DE ÉTICA NA PESQUISA DA UFRRJ / COMEP

Protocolo Nº 797/2016

PARECER

O Projeto de Pesquisa intitulado “*Segurança alimentar: a intersetorialidade no Brasil*” sob a responsabilidade da Profa. Kátia Cilenê Tabai, do Departamento de Economia Doméstica e Hotelaria, Instituto de Ciências Sociais Aplicadas, processo 23083.0066555/2016-63, atende os princípios éticos e está de acordo com a Resolução 466/12 que regulamenta os procedimentos de pesquisa envolvendo seres humanos.

UFRRJ, 12/09/2016.


Jairo Pinheiro da Silva
Pro-Reitor Adjunto de
Pesquisa e Pós-Graduação
UFRRJ

Prof. Dr. Jairo Pinheiro da Silva
Pró-Reitor Adjunto de Pesquisa e Pós-Graduação

Anexo B. Parecer do Comitê de Ética sobre o Projeto de Pesquisa Intitulado “Análise da relação entre hábitos alimentares de alunos do CTUR e preparação das aulas de A & B fatores socioeconômicos”



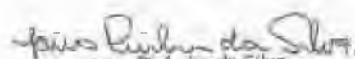
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
COMISSÃO DE ÉTICA NA PESQUISA DA UFRRJ / COMEP

Protocolo Nº 705/2016

PARECER

O Projeto de Pesquisa intitulado “*Análise da relação entre hábitos alimentares de alunos do CTUR e preparações das aulas de A & B e fatores socioeconômicos*” sob a responsabilidade da Profa. Kátia Cilene Tabai, do Departamento de Economia Doméstica e Hotelaria, Instituto de Ciências Sociais Aplicadas, processo 23083,009802/2015-01, atende os princípios éticos e está de acordo com a Resolução 466/12 que regulamenta os procedimentos de pesquisa envolvendo seres humanos.

UFRRJ, 07/06/2016.


Jairo Pinheiro da Silva
Pró-Reitor Adjunto de
Pesquisa e Pós-Graduação
Matr. 34496 4100555 UFRRJ

Prof. Dr. Jairo Pinheiro da Silva
Pró-Reitor Adjunto de Pesquisa e Pós-Graduação

Anexo C. Registro Fotográfico Durante a Entrevista com o Reitor da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), 2024



Entrevista com o Reitor da UFRRJ, parte da fase 2 da coleta de dados deste estudo. Realizada em 2024, em conjunto com os discentes do CTUR, Amanda Spacca Rodella e Davi Carlos Nascimento, como parte do Projeto de Iniciação Científica PIBIC-EM-CNPq (IC) intitulado “Viabilidade da implementação do PNAE no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR)”.

Anexo D. Premiação de Trabalho Durante a XI Reunião Anual de Iniciação Científica, 2024

