



revista

# sustentarea

ISSN 2675-858X | SETEMBRO 2024 | VOLUME 7 | NÚMERO 1

**Hortas pedagógicas: espaços de aprendizagem transdisciplinar e de promoção da alimentação saudável e sustentável | p. 5**

**Hora do lanche: opções práticas, sustentáveis e saborosas para incluir na rotina | p. 11**

**Programa Nacional de Alimentação Escolar: a história do PNAE, sua relevância nacional e referência mundial | p. 14**

**Curso de Educação Alimentar e Nutricional para a Saúde Planetária | p.24**

**ÓAÊ - Observatório da Alimentação Escolar | p.29**

ISSN 2675-858X

Publicação quadrimestral do  
Sustentarea

### AUTOR CORPORATIVO

Núcleo de Pesquisa e Extensão  
Sustentarea  
Faculdade de Saúde Pública da  
Universidade de São Paulo

### ENDEREÇO

Faculdade de Saúde Pública da USP  
Departamento de Nutrição  
Avenida Dr. Arnaldo, 715  
Pacaembu, São Paulo-SP  
CEP 01246-904

### CONTATO

sustentarea@usp.br  
www.fsp.usp.br/revistasustentarea  
@sustentarea



**sustentarea**

SETEMBRO 2024 | VOLUME 7 | NÚMERO 1

### EDITORES

Alisson Diego Machado  
Alicia Sei

### COORDENAÇÃO

Aline Martins de Carvalho

### REVISÃO FINAL

Aline Martins de Carvalho  
Alisson Diego Machado  
Alicia Sei

### PROJETO GRÁFICO

Alisson Diego Machado

### DIAGRAMAÇÃO

Alicia Sei

### COLABORADORES DESTE NÚMERO

Alicia Sei • Gabriella Manzini Prado •  
Laura Ferreira • Letícia Gonçalves  
Mateus Henrique Amaral • Poliana Espíndola •  
Samantha Marques Vasconcelos Bonfim

Foto de capa: Hilario Junior/Schutterstock

Licenciamento de conteúdo: o material pode ser reproduzido,  
desde que citada a fonte

# Como anda a alimentação escolar no Brasil?

A alimentação tem um papel importante no processo de aprendizagem, principalmente quando se trata dos ciclos básicos, por viabilizar condições alimentares adequadas para que os estudantes tenham um bom desenvolvimento cognitivo, motor e psíquico, além de reduzir as taxas de evasão escolar. Mas, você já se perguntou sobre o que é servido na alimentação escolar e como essas escolhas são feitas? Se há políticas públicas, fiscalização e participação da sociedade? Manter nossos estudantes alimentados e nutridos durante o período letivo envolve mais atores do que podemos imaginar.

Nesta edição, vamos destrinchar a alimentação escolar e proporcionar a você, leitor, um maior entendimento sobre este tema, dando repertório para que você fique atento aos acontecimentos relacionados a ele e possa participar de forma ativa para que este Direito Humano à Alimentação Adequada seja garantido.

A matéria de capa apresenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar, o PNAE, um projeto de alcance nacional e referência mundial na garantia de segurança alimentar e nutricional dos estudantes. Também te contamos como o Observatório da Alimentação Escolar (ÓAÊ) acompanha e defende o andamento do PNAE, como as hortas pedagógicas podem ser uma ferramenta para aprendizagem transdisciplinar e incentivo para uma alimentação saudável, como os professores podem ser capacitados para o ensino sobre alimentação sustentável e como o lanche pode ser composto por opções práticas e gostosas com as sugestões do que a equipe do Sustentarea mais gosta de comer por aqui.

Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 2 e 4 da Agenda 2030 (Fome Zero e Agricultura Sustentável e Educação de Qualidade) são os mais abordados nessa edição, mostrando a importância de uma articulação entre diversos setores para a construção de estratégias que atinjam os ODS e melhorem o contexto de segurança alimentar e nutricional no Brasil, que anda bastante fragilizado.

Esperamos que você perceba a importância de estarmos todos engajados na garantia de uma alimentação escolar adequada, que faz da educação uma aliada às boas escolhas alimentares em escala individual e coletiva.

Boa leitura e até a próxima edição!

Alisson Diego Machado  
Editor







# sumário

---

- 5 ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL  
Hortas pedagógicas: espaços de aprendizagem transdisciplinar e de promoção da alimentação saudável e sustentável
- 9 AGENDA 2030  
Alimentação escolar para o desenvolvimento
- 11 ADOTE ESTE HÁBITO  
Hora do lanche: opções práticas, sustentáveis e saborosas para incluir na rotina
- 14 CAPA  
Programa Nacional de Alimentação Escolar: a história do PNAE, sua relevância nacional e referência mundial
- 24 HISTÓRIA DE SUCESSO  
Curso de Educação Alimentar e Nutricional para a Saúde Planetária: uma experiência com os professores de Águas de Lindoia
- 28 PARA CONHECER  
4 perfis com dicas sobre alimentação infantil e como montar lancheiras saudáveis
- 29 ENTREVISTA  
ÓAÊ - Observatório da Alimentação Escolar: a sociedade civil e os movimentos sociais em prol do PNAE
- 34 PARA LER  
Educação Alimentar e Nutricional para a Saúde Planetária
- 35 CALENDÁRIO
- 36 BIBLIOGRAFIA

# Hortas pedagógicas:

## espaços de aprendizagem transdisciplinar e de promoção da alimentação saudável e sustentável

ALICIA SEI E LETÍCIA GONÇALVES

Você sabe o que são hortas pedagógicas? Geralmente localizadas em escolas e universidades, as hortas constituem espaços para o cultivo de plantas alimentícias com o intuito de fomentar a aprendizagem teórico-prática. No Brasil, elas são uma das estratégias mais utilizadas para falar sobre sustentabilidade e ecologia nas escolas, pois permitem que os estudantes participem do processo desde o plantio até a colheita, facilitando a conscientização quanto às questões ambientais.

Diversos estudos já demonstraram os benefícios das hortas no ambiente escolar, principalmente em relação à alimentação, tais como o aumento do consumo voluntário de frutas, verduras e legumes (indicadores de uma alimentação saudável) e a valorização da cultura alimentar local. Além disso, sabe-se que as hortas são espaços que possibilitam a socialização e a troca de saberes, interligando-se à educação e promoção da saúde. Outro fator importante é que elas conseguem dialogar com as diferentes áreas do conhecimento que constituem a Base Nacional Comum Curricular (BNCC) do Sistema Educacional Brasileiro, podendo ser utilizada pelos educadores desde a pré-escola até o Ensino Médio, assim como no programa de Educação de Jovens e Adultos (EJA).

Disciplinas como Biologia, Química, Física, Geografia e Língua Portuguesa encontram ponto de contato com as hortas, podendo utilizá-las como espaço para aplicação prática de conteúdos teóricos. O livro *Aprendizagem Baseada em Horta – Um guia introdutório para quem quer ensinar e aprender*, organizado por Michelle Jacob e Sandro Cordeiro, traz exemplos que demonstram as potencialidades das hortas no ambiente escolar, incluindo como alunos tiveram maior desempenho em Matemática e Literatura, por exemplo, após a intersecção dos conteúdos com as atividades da horta, sendo uma ótima oportunidade para promover a aprendizagem transdisciplinar.

Além de melhorar o desempenho acadêmico, alguns estudos afirmam que a inserção das hortas pode reduzir a evasão escolar por gerar um sentimento de pertencimento entre os estudantes envolvidos – até mesmo os mais introvertidos encontram ali um espaço para se expressarem –, uma vez que os cuidados demandam que os grupos se mobilizem, interajam e criem conexões que vão além do cuidado prático com as plantas.

Do ponto de vista ambiental, as hortas ajudam no estudo e manutenção da biodiversidade local com a preservação de animais



polinizadores e de algumas plantas, como as Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANC), especialmente nas grandes cidades, onde também promovem maior resiliência ambiental. Soma-se a isso o fato do cultivo ser sem agrotóxicos, garantindo um acesso seguro aos alimentos, que podem ser incluídos no cardápio da alimentação escolar.

As hortas também promovem a construção de espaços verdes que beneficiam o bem-estar, melhorando a qualidade do ar e a paisagem, uma vez que podem ressignificar espaços abandonados ou subutilizados – evitando o acúmulo de entulhos, lixo e a proliferação de pragas e insetos. A criação de áreas verdes de convivência, com bancos e estrutura para leitura e descanso, convida à ocupação dos espaços, tornando-os mais seguros, pertencentes ao coletivo e melhorando a relação aluno-escola.

Além de fortalecer a saúde física e mental individual, as hortas impactam na saúde coletiva e planetária. Os participantes voltam a se perceber como parte da natureza, como agentes de transformação necessários para a conservação da vida na Terra a partir de um trabalho colaborativo e cooperativo, integrando a natureza humana com a não-humana.

A decisão de implementar uma horta no ambiente escolar exige um comprometimento mútuo entre alunos, educadores, gestores e possíveis colaboradores da instituição. Nesse sentido, o livro de Jacob e Cordeiro discute algumas dificuldades que podem surgir durante a implementação e dá dicas de como prosseguir diante dessas dificuldades de acordo com as experiências no Laboratório Horta Comunitária Nutrir (LabNutrir), no Departamento de Nutrição (DNUT) da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN).



Imagem: Alicia Sci

Vista frontal da horta do LabNutrir





Imagem: Alicia Sei

Vista de canteiro do LabNutrir

De forma objetiva, em um dos capítulos, os autores do livro explicam como iniciar uma horta pedagógica em doze passos. O primeiro passo é buscar parcerias dentro e fora da instituição, que podem ser pessoas, empresas e instituições públicas ou privadas. Em seguida, é necessário definir os papéis de liderança e traçar os objetivos do projeto, etapa fundamental e norteadora para as decisões que serão tomadas. As próximas etapas incluem a escolha do local e a garantia da autorização pelo uso do espaço. Também é preciso planejar a organização do espaço físico (o desenho da horta), buscar recursos materiais e financeiros, organizar um mutirão para a implementação da horta, dividir as principais tarefas e planejar mutirões periódicos para manutenção. Por último, orienta-se a importância de registrar as experiências, com vídeos ou fotos, e celebrar as colheitas, mesmo que a quantidade seja pequena.

É válido ressaltar que a horta escolar é um local de experimentação, um laboratório a céu aberto e, por conseguinte, é normal ter falhas no processo de implementação, como sementes que não germinam ou plantas que morrem. É importante que as lideranças estejam aptas a gerir os sentimentos de descontentamento e fracasso que possam impedir o andamento das atividades. Uma das dicas valiosas presentes no livro é enxergar os erros como uma oportunidade de aprendizado coletivo.

Nesse sentido das falhas, um dos pontos mais delicados é a ausência de cuidados aos finais de semana, feriados e férias. As lideranças precisam estar atentas às distribuições de responsabilidades e engajamento para que o espaço mantenha condições mínimas de permanência nesses períodos. O tamanho geralmente reduzido e esse fator limitante de cuidados fora dos dias letivos torna difícil a consolidação da



horta pedagógica como uma plantação produtiva que dê conta do consumo escolar total – e raramente essa é a proposta. Sendo assim, os autores reconhecem a importância de traçar os objetivos do projeto com antecedência, até mesmo prevendo a sazonalidade e impermanência da horta, mas cuidando para que o projeto tenha continuidade com o passar dos semestres e mantenha os cuidados básicos para que o solo continue rico e o espaço habitável.

Mas afinal, em meio a tantas possibilidades, quais atividades podem ser desenvolvidas nas hortas? Se você é um(a) educador(a), o capítulo três do livro – “Como desenvolver atividades pedagógicas no contexto da horta?” – pode te ajudar nisso. Ele traz exemplos e reflexões interessantes que podem servir de base ou inspiração para a realidade em que você está inserido(a), motivando que públicos variados desenvolvam atividades no espaço. Eles estão separados por faixa etária e foram construídos a partir de vivências no LabNutrir e em projetos desenvolvidos em escolas parceiras. O livro também possui um capítulo com informações de

algumas espécies de plantas alimentícias, tais como as formas de cultivo, o uso alimentício e os aspectos nutricionais, além de sugestões de atividades pedagógicas com base nas características de cada planta.

Se você é um(a) estudante ou responsável legal e gostou da ideia de ter uma horta no ambiente escolar, não deixe de ler e recomendar a leitura para a gestão da instituição em que você possui um vínculo. Você pode baixar o livro gratuitamente no *site* do LabNutrir e compartilhar com a comunidade escolar, multiplicando as hortas pedagógicas no seu entorno e beneficiando toda a região.

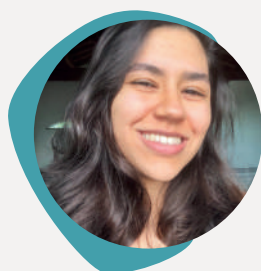


Livro digital disponível para *download* no *site* do LabNutrir ([link](#) completo em “Bibliografia”).

### SOBRE AS AUTORAS

ALICIA SEI é comunicadora social, especialista em Gastronomia Funcional e mestranda em Gastronomia Social e Sustentabilidade pela UFC

@bemcomerviver



LETÍCIA GONÇALVES é graduanda em Nutrição na FSP-USP  
@le1ticia



# Alimentação escolar para o desenvolvimento

MATEUS AMARAL E POLIANA ESPÍNDOLA

A alimentação de um indivíduo em idade escolar pode ter repercussões para toda a vida, pois a qualidade da dieta é um dos vários determinantes para o desenvolvimento de importantes habilidades e capacidades biológicas, psicológicas e sociais. Por exemplo, um estudo publicado no *Jornal Americano de Epidemiologia* comparou mais de mil famílias britânicas e mostrou que menores pontuações de quociente de inteligência (QI) e problemas emocionais foram mais notados entre as crianças que viviam em situação de insegurança alimentar.

Diante do atual contexto brasileiro, em que muitas famílias também estão privadas do direito de acessar alimentos em quantidade e qualidade adequadas para a vida, podemos admitir que a oferta da alimentação nas escolas é uma ação estratégica, capaz de proporcionar um desenvolvimento infantil mais saudável, um melhor desempenho acadêmico e redução das taxas de abandono escolar.

A partir do reconhecimento dessa relação, a alimentação nas escolas se tornou um assunto contemplado pela agenda política de diferentes governos em todo o mundo, inclusive do Brasil. A prova disso é de que, entre 2013 e 2020, o número de crianças que receberam a alimentação es-

colar cresceu 36% somente entre os países de baixa renda. Ainda de acordo com a Organização das Nações Unidas, duas a cada três crianças do mundo, ou seja, 388 milhões, recebem algum tipo de alimentação diariamente. No Brasil, o principal programa de alimentação escolar, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), ainda gera empregos e renda, pois prevê que os municípios usem 30% dos recursos federais para adquirir alimentos de agricultores familiares.

No entanto, em anos mais recentes, o PNAE tem enfrentado certas dificuldades para garantir o direito à alimentação dos escolares e geração de renda para o pequeno produtor. Com a pandemia de COVID-19, houve a suspensão das aulas presenciais nas escolas, interferindo diretamente no escoamento e comercialização dos produtos agrícolas. Para se ter uma noção desse impacto, em uma amostra de 4,5 mil pequenos produtores rurais de 108 cidades do país, foi estimado um prejuízo de quase 90%.

Durante a pandemia, mesmo o governo federal reduzindo o orçamento e promovendo mudanças institucionais para o PNAE e outras importantes políticas de apoio à agricultura familiar, houve relatos na mídia de intervenções de abrangência

municipal que demonstraram compromisso com as questões da agricultura de pequena escala e a situação de vulnerabilidade de muitas famílias de crianças em idade escolar: a prefeitura de João Pessoa (PB), por exemplo, adquiriu 200 toneladas de alimentos da agricultura familiar, o que beneficiou mais de 126 mil famílias agricultoras do estado e pessoas em situação de vulnerabilidade social.

Essas dificuldades e fragilidades do PNAE, que emergiram a partir de um cenário de crise e foram agravadas pela intervenção tardia e precária do governo federal, fazem questionar se o Brasil, de fato, está preparado para cumprir algumas das metas estabelecidas pelos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 2 e 4 da Agenda 2030 – Fome Zero e Agricultura Sustentável e Educação de Qualidade, respectivamente.

De um modo geral, as metas propostas para os ODS 2 e 4 tratam da sustentabilidade ambiental na produção de alimentos, da geração de renda para o pequeno produtor, da equidade na educação

e do desenvolvimento saudável da primeira infância. Apesar da complexidade e interdisciplinaridade das mudanças requeridas para tratar dessas questões, a existência dessas metas e objetivos nos convida a refletir sobre quais setores da sociedade são mobilizados para tal e como vivemos em uma sociedade desigual, com diversos entraves para alcançarmos a sustentabilidade do desenvolvimento de um indivíduo ou do coletivo.

A alimentação em ambiente escolar, contudo, não deve ser percebida como a única solução para o país atingir bons desfechos em termos de saúde, educação e sustentabilidade da cadeia de produção, distribuição e consumo de alimentos saudáveis da agricultura de pequena escala. Outras intervenções de essência intersetorial, coordenadas por atores de diferentes níveis de governo também precisam ser pensadas, otimizadas e combinadas para pensar as estratégias em momentos de crise, a fim de corresponder às expectativas do Brasil atual e objetivos da Agenda 2030 que são relacionados à fome e à educação.

### **SOBRE OS AUTORES**

MATEUS AMARAL é biólogo, mestre e doutorando do Programa de Pós-Graduação em Saúde Pública da FSP-USP  
@mateush.amaral



POLIANA ESPÍNDOLA é nutricionista, mestre e doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Ciências Médicas (Endocrinologia) da UFRGS  
@nutripoliana



# Hora do lanche:

## opções práticas, sustentáveis e saborosas para incluir na rotina

LAURA FERREIRA E ALICIA SEI

Além das três refeições principais (café da manhã, almoço e jantar), pequenos lanches fazem parte do dia a dia de boa parte da população, inclusive nas escolas. O tão aguardado intervalo é utilizado para arejar a cabeça dos conteúdos (dando tempo e espaço para assimilação), relacionar-se com os colegas e comer. Mas, comer o quê? Muitas vezes as opções ultraprocessadas de lanches, como bolos, biscoitos, salgadinhos, sucos e achocolatados industrializados, ainda aparecem como as mais práticas de consumir. Contudo, existem versões saudáveis e sustentáveis que também são práticas e saborosas.

Os lanches são uma oportunidade para aumentar a variedade alimentar. Buscar opções nutritivas traz mais consciência sobre o que se come, favorecendo o desenvolvimento e a manutenção da boa saúde física e mental e de hábitos alimentares saudáveis que serão levados para a vida toda.

As sugestões desta matéria vão além da escola e funcionam bem para acompanhar a rotina de quem passa boa parte do dia fora de casa, seja na escola, no cursinho, na faculdade ou no trabalho. As opções são tão boas que caem bem até em um piquenique! Que tal experimentar?

Muitos produtos encontrados nos supermercados já prontos para consumo podem

ser preparados em casa. É necessário organização para comprar os ingredientes e cozinhar, mas as vantagens são inúmeras: uma receita rende muitas porções, o custo é menor, alguns preparos podem ser congelados e consumidos a longo prazo, você tem certeza do que está comendo e pode adaptar para as suas preferências.

Além disso, essa estratégia de cozinhar pode se desdobrar em um livro de receitas da casa, com as opções mais apreciadas por todos. Com o tempo, seu repertório aumenta, fica mais fácil de preparar e todos da casa podem participar, sendo um ótimo momento de partilha e entretenimento.

No cenário da educação pública, é possível destacar ações voltadas para a alimentação escolar da Rede Municipal de Educação de São Paulo na promoção da Educação para o Desenvolvimento Sustentável (EDS). No documento *Currículo da Cidade – Educação Infantil* (2019), ressalta-se a priorização da compra de alimentos orgânicos e de produção familiar para a alimentação escolar, além de propostas educativas como hortas pedagógicas, compostagem e outros compromissos assumidos pela Rede Municipal no Currículo da Educação Infantil. Essas ações estimulam que opções mais saudáveis e sustentáveis de lanches sejam viabilizadas aos estudan-

tes da rede pública. Alternativas como bata-ta-doce, milho e mandioca cozidos, salada de frutas e sucos feitos apenas de frutas são boas substituições para os biscoitos e sucos industrializados, além de demanda-rem pouco tempo e equipamento de prepa-ro, aproveitando integralmente os ingredientes fornecidos pela agricultura familiar.

O QUE ESCOLHER?

Cansou dos mesmos lanches e não sabe como quebrar a monotonia? A seguir sugerimos algumas opções deliciosas e práticas que podem ser preparadas em casa e que são as preferidas da equipe do Sustentarea. Que tal experimentar algumas?

OPÇÕES DOCES	OPÇÕES SALGADAS	BEBIDAS
<b>Bolos e mini bolos</b> De cenoura, de banana, de chocolate, de mandioca, de coco e de fubá com goiabada	<b>Tapioca com patê ou <i>homus</i></b> (conheça a receita do <i>homus</i> na página seguinte)	<b>Suco de fruta natural</b> Quanto mais madura a fruta, menor a necessidade de acrescentar açúcar para adoçar
<b>Frutas frescas e secas</b> Um exemplo é cortar uma tâmara ao meio, inserir um morango e fechar, fazendo um sanduichinho. É um bom equilíbrio entre o doce e o azedo	<b>Sanduíche com pão integral</b> Recheado com patê, <i>homus</i> , carne de jaca ou carne de coração de bananeira	<b>Chás frescos</b> Erva-cidreira com limão, hortelã, capim-santo, hibisco com laranja
<b>Frutas picadas com granola doce</b> Se elas escurecem depois de picadas, como a banana e a maçã, esprema um pouco de limão para reduzir a oxidação e preservar o frescor por mais tempo	<b>Salgados assados</b> Como pão de queijo, pão de beijo, falafel e kibe de forno	<b>Leite com cacau</b> Se precisar, adoce com açúcar demerara ou mascavo ou bata no liquidificador com uma tâmara sem caroço. Aproveite para experimentar extratos vegetais no lugar do leite de vaca
<b>Panqueca de banana</b> Com geleia de frutas vermelhas ou mel	<b>Torta de legumes</b>	
<b><i>Cookies</i> caseiros</b>	<b>Muffin de legumes</b>	

Algumas opções podem ser porcionadas e armazenadas para consumo no decorrer das semanas. A granola e os *cookies*, que são mais secos e crocantes, podem ser acondicionados em pote hermético em temperatura ambiente e consumidos no decorrer

de uma ou duas semanas. Já bolos e tortas podem ser fatiados em porções individuais e congelados, retirando um pedaço por vez para consumo. O mesmo vale para o muffin de legumes, o falafel e o pão de queijo (ou de beijo). Patês e *homus* têm

têm durabilidade de uma semana na geladeira, dispensando o preparo diário. Já para os sucos, as frutas podem ser picadas e congeladas, facilitando o preparo e reduzindo o desperdício ao aproveitar frutas que já estão muito maduras. Contudo, depois de prontos, devem ser consumidos no mesmo período.

### COMER COM O QUÊ?

A maioria dos lanches sugeridos pode ser comida com as mãos. Utilizar guardanapos de papel é super prático, mas se você quiser dar um passo além, que tal optar por guardanapos de tecido? Eles podem ser lavados

e reutilizados, reduzindo a produção de resíduos – além de serem charmosos! Eles também servem para embrulhar frutas inteiras, fatias de bolo e torta.

Se algum lanche demandar talheres, como as frutas com granola, há muitas opções que substituem o uso dos descartáveis de plástico: os de inox na versão sobremesa são compactos (e comuns de ter em casa) e os de madeira (geralmente bambu) são facilmente encontrados.

Para transportar, os potes de vidro são mais pesados e vulneráveis à quebra. Opte pelos de plástico rígido e livres de BPA, evitando a produção de resíduo com sacos plásticos ou potes descartáveis.

### HOMUS DE BETERRABA

#### Ingredientes:

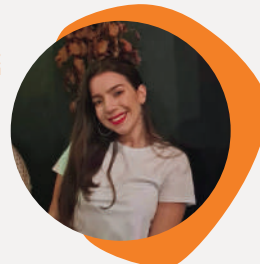
- 1 xícara de chá de grão-de-bico cozido
- 1/2 beterraba picada em cubos (cozida e com casca)
- 1/4 xícara de chá de tahine
- 2 dentes de alho descascados
- suco de 1 limão
- 2 colheres de sopa de azeite extravirgem
- 1 colher de chá de sal

#### Modo de preparo:

Coloque os ingredientes em um processador e bata até obter um creme uniforme. Armazene em um pote limpo e bem fechado em geladeira por até 7 dias. Esta receita pode ser variada com outras leguminosas de grãos grandes e suculentos, como o feijão branco e o vermelho. Também funciona com outro vegetal no lugar da beterraba (como a cenoura) e outros temperos (como manjeriço, hortelã e coentro). As variações favorecem um consumo biodiverso e evitam que a alimentação caia na monotonia.

### SOBRE AS AUTORAS

LAURA FERREIRA é graduanda em Nutrição na UFU  
@llaferreira



ALICIA SEI é comunicadora social, especialista em Gastronomia Funcional e mestranda em Gastronomia Social e Sustentabilidade pela UFC  
@bemcomerviver





## **Programa Nacional de Alimentação Escolar: a história do PNAE, sua relevância nacional e referência mundial**

ALICIA SEI

Imagem: Reprodução/Canva

A alimentação escolar é de grande importância há várias décadas no Brasil por viabilizar refeições adequadas aos escolares durante o período letivo. Atualmente, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é sua maior representação no

país e ele vem ganhando espaço ao abranger diversos setores, como Economia, Saúde, Educação, Pesquisa, Cultura Alimentar, Nutrição, Gastronomia e Produção Alimentar, apesar de todas as dificuldades e desafios enfrentados.

O PNAE é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e se compromete a suprir parcialmente as necessidades nutricionais dos alunos, dando conta de uma alimentação adequada no período em que os alunos estão em aula. Para isso, oferece alimentação escolar e ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) a estudantes de todas as etapas da educação básica (Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos) matriculados em escolas públicas, filantrópicas, confessionais sem fins lucrativos ou comunitárias (conveniadas com o poder público e que atendam aos critérios estabelecidos na Resolução FNDE nº 26/2013). Em torno de 40 milhões de estudantes são atendidos anualmente com o programa.

Porém, diversas pesquisas sobre o PNAE já comprovaram que as refeições realizadas nas escolas são muitas vezes as principais, ou as únicas, de boa parte dos escolares, especialmente os que se encontram em situação de vulnerabilidade alimentar, que infelizmente vem crescendo no Brasil, como mostraram os dados divulgados em 2022 pela Rede PENSSAN. Isso torna o Programa um ponto relevante para a garantia da frequência escolar dos alunos.

Com abrangência nacional, o PNAE tem um papel importante no combate à fome ao garantir refeições aos estudantes. Ele tem caráter complementar à educação, auxiliando também no bom desempenho e rendimento escolar, uma vez que uma alimentação adequada é fundamental para

o aprendizado e desenvolvimento – acadêmico e geral –, especialmente de crianças e adolescentes. Além disso, as ações de EAN corroboram na construção de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis.

Levando em conta a importância e o tamanho do PNAE, ele é considerado um dos maiores programas na área de alimentação escolar no mundo, sendo utilizado como referência em diversas pesquisas, e é o único com atendimento universalizado, atendendo todos os alunos matriculados nas escolas. Ele é uma ferramenta importante para que o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e o direito à alimentação previsto em Constituição sejam assegurados aos estudantes, principalmente aos que vivem em situação de vulnerabilidade social.

## COMO FUNCIONA O PNAE

O Programa é executado através de repasses financeiros de caráter complementar em até 8 parcelas anuais (de fevereiro a setembro) com base no Censo Escolar do ano anterior, cobrindo 200 dias letivos, conforme o número de matriculados em cada rede de ensino.

O orçamento destinado ao PNAE passou por um congelamento desde 2017, acumulando uma defasagem de mais de 30% e impactando no atendimento adequado dos escolares ao ameaçar a garantia do DHAA dos estudantes.

Em abril de 2023, quebrou-se o congelamento e o Programa recebeu um ajuste

em torno de 28% e 39%, dependendo da faixa considerada. Atualmente, o valor repassado por dia letivo para cada aluno é definido de acordo com a etapa e modalidade de ensino:

Creches	R\$ 1,37
Pré-escola	R\$ 0,72
Escolas indígenas e quilombolas	R\$ 0,86
Ensinos Fundamental e Médio	R\$ 0,50
Educação de Jovens e Adultos	R\$ 0,41
Ensino Integral	R\$ 1,37
Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral	R\$ 2,56
Alunos que frequentam o Atendimento Educacional Especializado no contraturno	R\$ 0,68

Pode-se perceber que o PNAE transfere valores diferenciados para atender as diversidades étnicas e as necessidades nutricionais por faixa etária e condição de vulnerabilidade social. Para receber o repasse, a escola beneficiária precisa estar cadastrada no Censo Escolar realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep/MEC).

Além dos repasses financeiros, o PNAE também atua no desenvolvimento de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) de forma transversal no projeto pedagógico das escolas. Dessa forma, a educação sobre

alimentação, nutrição e saúde perpassa todas as disciplinas e todos os anos de ensino, contribuindo para a formação de hábitos saudáveis de vida.

Outra iniciativa do Programa é o incentivo à participação de agricultores familiares como fornecedores de alimentos para as escolas por meio da obrigatoriedade de que pelo menos 30% dos recursos federais da alimentação escolar sejam investidos na compra de produtos diretamente da agricultura familiar, promovendo a inclusão de alimentos produzidos perto das escolas, estimulando circuitos curtos de comercialização e o desenvolvimento local e sustentável das comunidades. Falaremos detalhadamente sobre isso mais adiante.

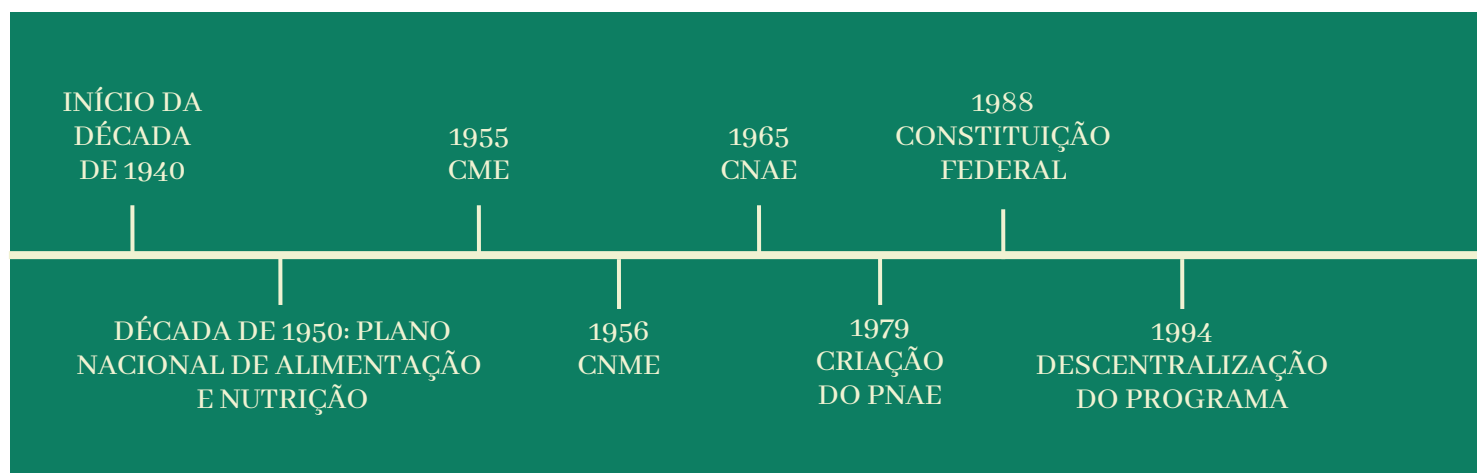
## HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO BRASIL

O PNAE já tem mais de 60 anos de existência (não com este nome) e passou por muitas fases e transformações durante esse período. Na linha do tempo a seguir, pontuamos os principais marcos da sua história.

No início da década de 1940, o Instituto de Nutrição defendia a proposta de o Governo Federal oferecer alimentação escolar. Entretanto, não foi possível concretizá-la por indisponibilidade de recursos financeiros.

Já na década de 1950, houve a elaboração do Plano Nacional de Alimentação e Nutrição, sendo a primeira estrutu-





CME: Campanha de Merenda Escolar; CNME: Campanha Nacional de Merenda Escolar; CNAE: Campanha Nacional de Alimentação Escolar

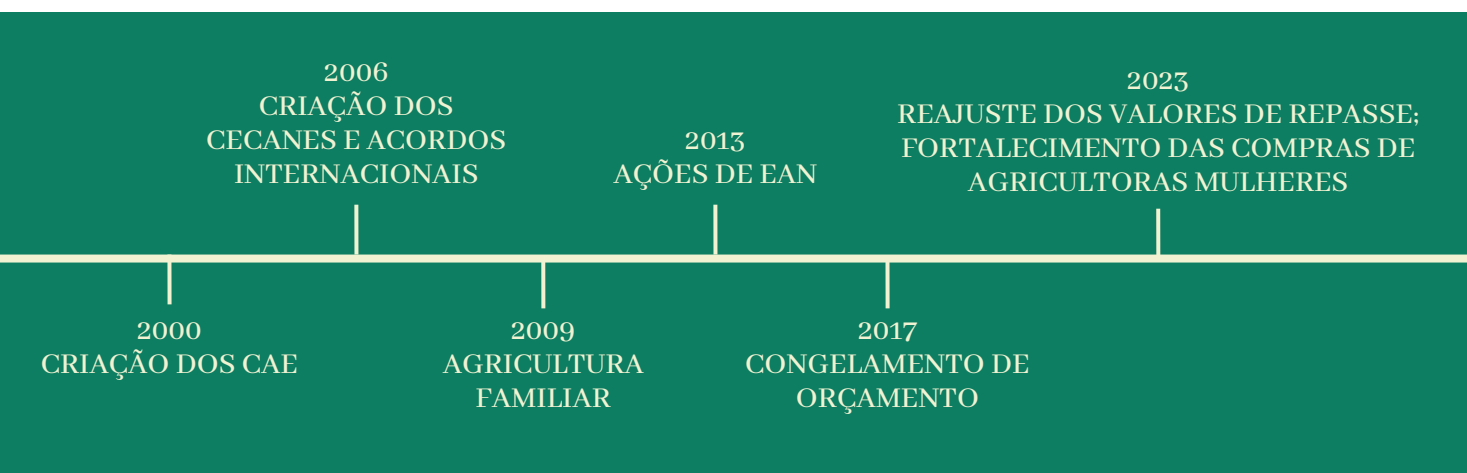
ração de um programa de alimentação escolar em âmbito nacional, sob responsabilidade pública. Tratava-se de um grande plano, do qual apenas o Programa de Alimentação Escolar sobreviveu, contando com o financiamento do Fundo Internacional de Socorro à Infância, atualmente Unicef, que permitiu a distribuição do excedente de leite em pó destinado, inicialmente, à campanha de nutrição materno-infantil.

Em março de 1955 houve a assinatura do Decreto nº 37.106, que instituiu a Campanha de Merenda Escolar (CME), subordinada ao Ministério da Educação. Em abril de 1956, com a publicação do Decreto nº 39.007, de 11 de abril de 1956, a CME passou a se denominar Campanha Nacional de Merenda Escolar (CNME), com a intenção de promover o atendimento no âmbito nacional. Já em 1965, o nome da CNME foi alterado para Campanha Nacional de Alimentação Escolar (CNAE) pelo Decreto nº 56.886 e surgiu um elenco de programas de ajuda norte-americana.

Em 1979, cria-se o PNAE para oferecer aos alunos matriculados nas redes pública e filantrópica de Ensino Fundamental uma refeição diária durante o período letivo. Já em 1988, com a Constituição Federal, tornou-se obrigação do Estado assegurar o direito à alimentação escolar a todos os alunos do Ensino Fundamental por meio de programa suplementar de alimentação escolar a ser oferecido pelos governos federal, estadual e municipal.

Em 1994, a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994 instituiu a descentralização dos recursos para execução do Programa, mediante convênio com os municípios e com as Secretarias de Educação dos estados e do Distrito Federal, delegando a competência para atendimento aos alunos de suas redes e das redes municipais das prefeituras que não haviam aderido à descentralização.

Nos anos 2000, em cada município foi instituído um Conselho de Alimentação Escolar (CAE) como órgão deliberativo, fiscalizador e de assessoria para a execução do Programa. Isso se deu a partir de



CAE: Conselho de Alimentação Escolar; Cecane: Centros Colaboradores de Alimentação e Nutrição Escolar.

outra reedição da Medida Provisória nº 1.784/98, em 2 de junho de 2000, sob o número 1979-19. Atualmente, os CAE são formados por representantes de entidades civis organizadas, dos trabalhadores da educação, dos discentes, dos pais de alunos e representantes do poder Executivo.

Em 2006, houve o estabelecimento de parceria do FNDE com as Instituições Federais de Ensino Superior (IFES), culminando na criação dos Centros Colaboradores de Alimentação e Nutrição Escolar (Cecanes), que 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.

Já em 2009, a sanção da Lei nº 11.947 trouxe novos avanços para o Programa, com sua extensão para toda a rede pública de educação básica, inclusive aos alunos participantes do Programa Mais Educação e de Jovens e Adultos. Além disso, foi estabelecido que no mínimo 30% dos repasses do FNDE deveriam ser investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar.

Em 2013, a EAN ganhou uma seção especial no PNAE, aumentando as possibilidades de ações e estabelecendo que fossem classificadas de acordo com a faixa etária, etapas e modalidades de ensino. Isso favoreceu a construção de políticas públicas relacionadas à segurança alimentar e nutricional e à prevenção e controle de Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Foi nessa mesma resolução de 2013 que determinou-se que especificidades alimentares culturais de comunidades indígenas e quilombolas deveriam ser levadas em conta na montagem dos cardápios.

Em 2017, houve o congelamento dos investimentos no PNAE, prejudicando consideravelmente o acesso alimentar adequado dos escolares. Novos investimentos só foram retomados no início de 2023.

A Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023, acrescenta à lei vigente (de 2009) que no mínimo 50% do valor adquirido deverá ser feito em nome da mulher, colocando os grupos formais e informais de agricultoras no grupo prioritário para a aquisição de alimentos da agricultura familiar.

## O QUE SE COME NAS ESCOLAS?

O PNAE determina que os cardápios escolares devem ser elaborados por nutricionistas, respeitando hábitos alimentares locais e culturais e atendendo necessidades nutricionais específicas.

Desde 2013, especificidades de comunidades tradicionais indígenas e quilombolas devem ser consideradas na montagem dos cardápios. Essa característica também se estende ao respeito da cultura alimentar local, uma vez que o Programa tem abrangência nacional e os hábitos alimentares são variados em todo o país.

A incorporação da cultura alimentar local nos cardápios torna-se mais viável com a aquisição de produtos da agricultura familiar local, sendo uma forma de acesso a alimentos saudáveis e sustentáveis.

Além disso, em maio de 2020 a Resolução nº 6/2020 determinou o maior fornecimento de produtos *in natura* ou minimamente processados, a oferta de alimentos fonte de ferro heme (carnes, vísceras, aves e peixes) no mínimo quatro vezes por semana, restringiu produtos cárneos (como embutidos e empanados), conservas, bebidas lácteas com aditivos ou adoçadas e outros produtos ultraprocessados, como pães, bolos, bolachas e margarina. Neste sentido, o PNAE se alinha com o *Guia*

*Alimentar para a População Brasileira*, ao estipular porções semanais de frutas, verduras e outros alimentos *in natura* ou minimamente processados para que os escolares tenham o aporte adequado de vitaminas e minerais, além dos macronutrientes (carboidratos, proteínas e gorduras).

A mesma Resolução afirma que os cardápios devem ser ajustados para atender escolares diagnosticados com necessidades alimentares especiais (como doença celíaca, diabetes, hipertensão, alergias e intolerâncias alimentares). Também proíbe a oferta de gordura *trans* industrializada em todos os cardápios, proíbe alimentos ultraprocessados e adições de açúcar para crianças menores de 3 anos e reforça o atendimento às especificidades culturais alimentares.

Essas práticas alimentares, associadas a ações de EAN, criam ambientes favoráveis à alimentação adequada e saudável, estimulando que os escolares tenham práticas saudáveis de vida, segurança alimentar e nutricional e bons hábitos alimentares.

Para essa atuação atenta e inclusiva, os nutricionistas do Programa são capacitados para atenderem com mais excelência os escolares, proporcionando alimentações completas, equilibradas e que respeitem a cultura alimentar e as necessidades alimentares especiais dos escolares.

**"A incorporação da cultura alimentar local nos cardápios torna-se mais viável com a aquisição de produtos da agricultura familiar local".**



## AGRICULTURA FAMILIAR NO PNAE

Em 2009, o artigo 14 da Lei nº 11.947 estabeleceu que no mínimo 30% dos recursos federais do PNAE repassados pelo FNDE deveriam ser investidos na compra direta de produtos da agricultura familiar. Essa medida estimula o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades através do incentivo à alimentação saudável e adequada nas escolas. Além de agricultores familiares, os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as remanescentes quilombolas também são prioritárias nas aquisições.

Em 2023, a Lei nº 14.660 alterou o artigo 14 da Lei nº 11.947, incluindo a prerrogativa de que pelo menos 50% do valor adquirido de alimentos da agricultura familiar deverá ser feito em nome da mulher, incluindo os grupos formais e informais de mulheres na categoria de prioritários nas aquisições.

Para que isso aconteça de forma prática e viável, o contrato com os agricultores familiares acontece através de chamadas públicas (ao invés de licitações), tendo regras específicas para manter a ética e, ao mesmo tempo, facilitar as parcerias com os produtores locais e garantir alimentos seguros e de qualidade aos escolares.

Além dessa iniciativa encurtar o trajeto do alimento até as escolas e fomentar o comércio local, ela corrobora para que cada região tenha seus hábitos alimentares representados, respeitados e atendidos na alimentação escolar. Outro fato importante a ser apontado é que muitas vezes as

famílias se aproximam ainda mais do ambiente escolar, uma vez que esses produtores locais geralmente têm ou tiveram seus filhos matriculados nas escolas abastecidas, fortalecendo os laços comunitários.

O congelamento de verba que aconteceu em 2017, quebrado só no início de 2023, também afetou esses fornecedores, uma vez que as compras ficaram mais restritas e os agricultores reduziram sua produção, perdendo parte da renda. Assim, aumentar o investimento no PNAE reverbera também na agricultura familiar e no desenvolvimento comunitário de cada região.



Imagem: Reprodução/Canva

## O PNAE DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

No período de suspensão das aulas presenciais durante a pandemia de COVID-19, os alunos foram gravemente afetados, especialmente os que vivem em situação de maior vulnerabilidade social, uma vez que para muitos as refeições realizadas nas escolas eram as principais, quando não as únicas. Essa ausência de oferta regular dos alimentos prejudicou o desempenho acadêmico e o desenvolvimento geral dos escolares e reverberou em outras esferas, tais como: ausência das compras da agricultura familiar, perda de alimentos já adquiridos e congelamento da verba adquirida.

Tendo em vista esses fatores, em abril de 2020 a Lei nº 13.987 alterou a anterior (Lei nº 11.947/2009) autorizando a distribuição de gêneros alimentícios aos responsáveis dos escolares atendidos pelo Programa, garantindo o direito à alimentação previsto na Constituição Federal.

A distribuição dos alimentos se deu na forma de *kits* montados sob supervisão de nutricionistas, de acordo com a faixa etária

e o período em que o estudante estaria na escola, além de respeitar os hábitos alimentares, a cultura local e a qualidade nutricional e sanitária. Os *kits* eram entregues com orientações sobre higienização dos alimentos e a distribuição foi feita solicitando que apenas um responsável fosse retirar o *kit* na unidade de ensino, evitando aglomerações, ou entregando na residência dos estudantes. Mas é importante ressaltar que só o recebimento dos *kits* não garante a alimentação adequada. É preciso de água limpa, saneamento básico, energia elétrica e gás para o preparo das refeições, algo que nem sempre faz parte da realidade dos escolares em vulnerabilidade social.

Com essa iniciativa, a aquisição de produtos da agricultura familiar permaneceu, evitando que o trabalho dos agricultores fosse totalmente interrompido, apesar de terem sofrido considerável queda. Esforços para que a situação fosse contornada foram feitos, mas se sabe que os resultados ficaram muito aquém no que diz respeito ao acesso alimentar adequado em qualidade e quantidade para os escolares.

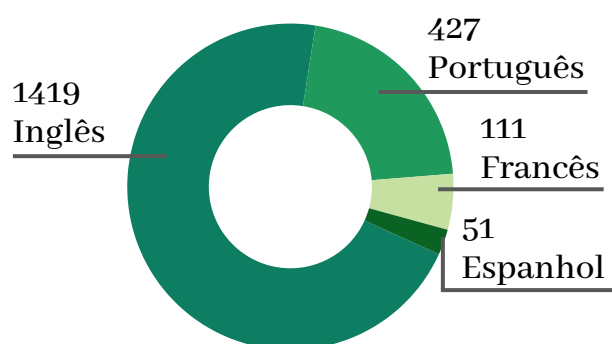


Imagem: Reprodução/Canva

## TODOS DE OLHO NO PNAE

O PNAE é um programa de grande abrangência, relevância e impacto. Isso se reflete também nos campos de pesquisa relacionados a ele. Um levantamento de dados realizado na plataforma dos periódicos Capes em agosto de 2023 identificou 1.679 resultados de publicações nos últimos dez anos relacionadas ao tema. Sua relevância internacional é tão grande que foram encontrados artigos escritos em diversos idiomas, sendo inglês o principal, como mostra o gráfico.

1679 Resultados “PNAE”  
Periódicos CAPES | Entre 2013-23



Os temas encontrados vão além da alimentação escolar e da nutrição, abrangendo biodiversidade, agricultura, ciência, tecnologia e políticas públicas. Dentro do que já tem sido apresentado e pode ser ainda mais explorado, encontra-se: a relação entre o PNAE e a pandemia de COVID-19, o fortalecimento do Programa com a retomada do Consea nacional, estudos de casos nas escolas com realidades diversas, EAN e cultura alimentar, fortalecimento da agricultura familiar e sustentabilidade.

## ODS ATINGIDOS PELO PNAE

O PNAE é uma excelente ferramenta para auxiliar no alcance dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). Por ter uma abordagem transdisciplinar, ele corrobora para o alcance de vários ODS, em diversas camadas. O principal deles é, sem dúvidas, o ODS 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável), pois o Programa provê alimentação para os escolares, levando também aos ODS 1 (Erradicação da Pobreza), 3 (Saúde e Bem-Estar) e 4 (Educação de Qualidade). Como o atendimento pelo PNAE é universal, o ODS 5 (Igualdade de Gênero) também entra na lista de alcançados. Todos esses ODS citados encontram-se na camada “Sociedade”.

O ODS 10 (Redução das Desigualdades) também se faz presente, uma vez que todos os escolares têm direito igual à alimentação adequada, respeitando suas fases de aprendizagem e demandas individuais específicas, proporcionando o desenvolvimento cognitivo igualitário, levando a melhores oportunidades de vida e chegando ao ODS 8 (Trabalho Decente e Crescimento Econômico). Ao fomentar a compra de produtos da agricultura familiar local – especialmente a orgânica, agroecológica e biodiversa –, reduz-se a cadeia de produção dos alimentos e atinge-se os ODS 12 (Consumo e Produção Responsáveis) e 11 (Cidades e Comunidades Sustentáveis). Assim, quase todos os ODS da camada “Economia” perpassam pelo PNAE.



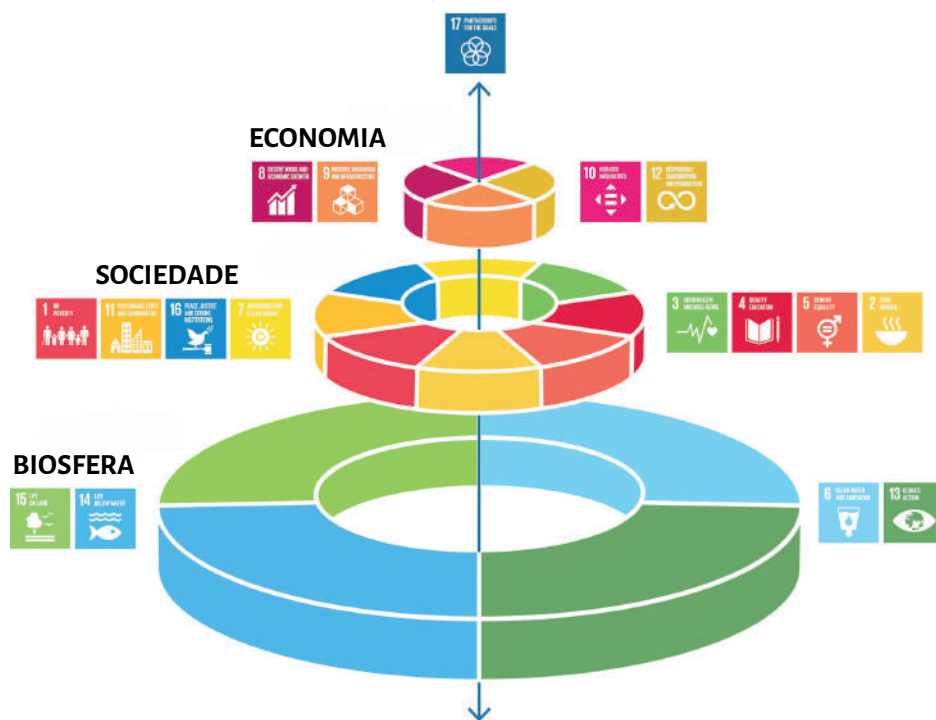


Imagem: Jerker Lokrantz/Azote

Com um olhar integrativo, sabemos que os ODS relacionados à camada “Biosfera” (6, 13, 14 e 15) se entrelaçam com os anteriores, sendo de alguma forma afetados quando os demais ODS chegam mais perto de ser alcançados.

Todos eles levam ao ODS do topo, o 17 (Parcerias em Prol das Metas) porque, afinal de contas, é necessário que toda a sociedade esteja mobilizada e articulada para que o PNAE seja executado com excelência e atinja seu potencial máximo.

Percebe-se que o PNAE vai muito além de ser um programa de alimentação escolar. Ele é um instrumento para o desenvolvimento social, educacional, econômico e

ambiental. É fundamental que políticas públicas direcionadas a ele sejam criadas, fortalecidas e mantidas, garantindo a promoção da educação, da saúde, da segurança alimentar e nutricional e do desenvolvimento local.

O mundo está de olho no Programa e todos – políticos, especialistas, educadores, gestores e a sociedade civil – devem atentar para que ele seja ampliado e garantido com qualidade a todos os escolares. Assim, o PNAE se consolida não só como referência internacional em alimentação escolar, mas, especialmente, como garantidor de alimentação adequada e promotor de desenvolvimento nacional.

### SOBRE A AUTORA

ALICIA SEI é comunicadora social, especialista em Gastronomia Funcional e mestranda em Gastronomia Social e Sustentabilidade pela UFC

@bemcomerviver



# Curso de Educação Alimentar e Nutricional para a Saúde Planetária

## Uma experiência com os professores de Águas de Lindoia

GABRIELLA MANZINI PRADO



Imagem: Larissa Lazari

Na sua época de escola, você se lembra de alguma disciplina que falava sobre alimentação saudável e meios de produção mais sustentáveis? Apesar de serem temáticas que podem ter abordagem nas disciplinas biológicas e, por vezes, ciências humanas, não são temas muito aprofundados. Foi pensando nessa lacuna na grade curricular escolar que surgiu a ideia do curso sobre alimentação saudável e sustentável para professores, formulado por membros do Sustentarea.

O projeto está inserido no grupo de trabalho do Sustentarea chamado de “Educação Alimentar e Nutricional para a Saúde Planetária”, que teve como objetivo o desenvolvimento de um curso híbrido com duração de três meses sobre Educação Alimentar e Nutricional (EAN), trabalhando com sustentabilidade e saúde planetária e tendo como público-alvo os professores do ensino básico de escolas públicas do município de Águas de Lindoia (SP).

“O curso surgiu com o objetivo de suprir uma demanda existente no nosso sistema educacional em relação aos conhecimentos sobre alimentação, no contexto das escolas. Essa demanda entra em evidência quando analisamos os objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar

[PNAE], que é uma das políticas mais exitosas quando pensamos em segurança alimentar no Brasil”, explica Beatriz Martins, graduada em Nutrição e pesquisadora membra do grupo de trabalho.

Além da oferta de refeições para os alunos, com o intuito de suprir suas necessidades nutricionais durante o período letivo, um dos objetivos do PNAE é desenvolver a EAN dentro das escolas, sendo esta uma vertente pouco divulgada. Contudo, em 2018 ocorreu um marco importante para a promoção da EAN, que foi sua inclusão como um tema transversal no currículo escolar na Lei das Diretrizes Básicas da Educação Nacional nº 13.666/2018, tornando a EAN um tema obrigatório na grade curricular.

Sendo a EAN uma prática interdisciplinar, ela deve ser trabalhada de forma contínua e multiprofissional, tendo os professores como atores fundamentais nesse processo didático, devido à convivência diária com os alunos. Entretanto, apesar da existência desse instrumento legal, há uma grande dificuldade de promover a EAN dentro das escolas, principalmente em relação ao currículo que, conforme relatos dos professores, é muito engessado, faltando tempo e apoio da gestão.

O município de Águas de Lindoia surgiu como local de formulação deste curso em

virtude da aproximação das nutricionistas da Secretaria da Educação, que ainda na pandemia de COVID-19 se identificaram com os objetivos e valores do Sustentarea e propuseram a realização de atividades conjuntas, trabalhando com as demandas do município.

Assim, o curso foi cocriado com um grupo de professores do município, o que ajudou no formato, na linguagem e no estilo do curso. Após os educadores terem respondido a um questionário inicial, o grupo de trabalho teve uma noção do nível de conhecimento deles sobre EAN, além de entender a realidade local e seus recursos. Segundo Beatriz, “o questionário foi uma ferramenta de muita valia, pois nivelou o conhecimento dos educadores, sendo um ponto de partida para elaboração do curso, que foi criado para ser adaptado para as demandas do público-alvo”.

Quando questionados sobre os principais problemas identificados no contexto escolar, os educadores relataram a influência que os alimentos trazidos de casa podem causar – impactando na qualidade da alimentação – e a resistência dos alunos à alimentação escolar.

Já em relação aos desafios enfrentados diretamente, os professores revelaram que os principais entraves são a falta de capacitação em relação ao tema de alimentação

**“Os principais entraves são a falta de capacitação em relação ao tema de alimentação e nutrição e as limitações físicas e metodológicas para trabalhar com EAN nas escolas.”**



e nutrição e as limitações físicas e metodológicas para trabalhar com EAN nas escolas. Esses relatos impulsionaram o grupo a formular o curso de forma híbrida e com uma abordagem transversal, colocando alimentação dentro do conteúdo de todas as disciplinas e fornecendo ferramentas aos professores para que se sintam mais seguros em ministrar o tema e superem essas limitações de uma forma mais acessível e coerente.

Assim, a proposta do curso foi viabilizar que professores de todas as áreas e disciplinas incluam a EAN em seus planos de aula através de metodologias participativas que podem ser aplicadas em atividades instrutivas aos alunos. O curso teve apostilas exclusivas para o conteúdo de leitura, desenvolvidas pelo grupo de trabalho

do Sustentarea. Além disso, para esta turma foram oferecidas discussões em fórum *online* e discussões quinzenais presenciais para o desenvolvimento de um projeto de EAN para Saúde Planetária para cada escola.

Ao longo do curso, a alimentação foi trabalhada de uma forma mais abrangente, desafiando olhar a nutrição para além dos nutrientes e compreendendo o processo alimentar de forma mais crítica e ampla, levando em consideração aspectos socioeconômicos, ambientais e políticos que permeiam o tema. Cada apostila foi elaborada buscando instigar o educador a ampliar sua visão sobre alimentação e nutrição, oferecendo uma base mais aprofundada sobre o tema enquanto aborda assuntos contextualizados no cenário



Cartaz de alunos de Águas de Lindoia.

### “O curso visou auxiliar os professores a reconhecerem o impacto da má alimentação na população e no meio ambiente”

atual, como a mudança abrupta dos hábitos alimentares da humanidade, os sistemas de produção atuais e a tendência do aumento da incidência de doenças crônicas. O curso também visou auxiliar os professores a reconhecerem o impacto dessa má alimentação na população e no meio ambiente, os danos da produção alimentar dominante atual e a urgência de se falar sobre uma alimentação saudável e sustentável.

Em uma visita do grupo de trabalho do Sustentarea às escolas de Águas de Lindoia, os gestores afirmaram que o curso foi incluído no projeto curricular de 2023 de todo o município, tendo um *feedback* muito positivo. “Como os professores têm um HTPC, que é o Horário de Trabalho Pedagógico Coletivo, destinado para que trabalhem juntos ou façam cursos de capacitação, esse horário foi direcionado para que os educadores pudessem realizar o curso”, afirma Beatriz.

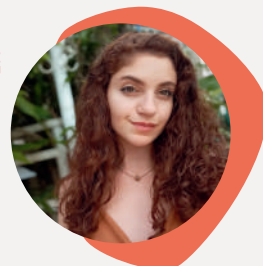
O curso foi finalizado em junho de 2023, com a certificação de 191 professores do Ensino Infantil e Fundamental de instituições públicas das redes municipal e

estadual de ensino de Águas de Lindoia. Do total de professores elegíveis para o curso (n = 276), 69,2% concluíram. Além do estudo dos conteúdos teóricos disponibilizados, os docentes, organizados em grupos, apresentaram projetos de ação em EAN direcionados a crianças e adolescentes atendidos na instituição em que lecionavam. Estes projetos tiveram a orientação de membros do Sustentarea ao longo de todo o curso. As propostas contemplavam temas que relacionavam sustentabilidade ambiental, social e econômica com alimentação saudável, como desperdício de alimentos, implantação de hortas escolares e incentivo ao consumo de frutas, verduras e legumes produzidos localmente. Algumas das escolas conseguiram inserir a ação no projeto pedagógico ainda em 2023.

Os conteúdos do curso foram adaptados para um livro digital (para conhecer mais, veja a sessão “Para Ler” desta edição). Além disso, pretende-se no futuro adaptar o curso disponibilizando para escolas e educadores de outros municípios que tiverem interesse em implantá-lo.

#### SOBRE A AUTORA

GABRIELLA MANZINI PRADO é técnica em Nutrição e Dietética e graduanda em Nutrição na FSP-USP  
@gabi\_pman



# 4 perfis com dicas sobre alimentação infantil e como montar lancheiras saudáveis

(também vale para adolescentes e adultos)



**MATERNIDADE SEM NEURA** | @maternidadesemneura

Viviane Vieira é nutricionista materno-infantil e mãe da Manu. Em seu perfil, compartilha informações sobre alimentação infantil e introdução alimentar e traz reflexões sobre a infância, a maternidade e a posição de mãe e mulher.

**PALOMA BOFF** | @palomaboff\_

Paloma Boff é mãe da Valentina e sabe como pode ser estressante alimentar os pequenos. Por isso, ajuda pais e cuidadores com ideias simples e saudáveis para descomplicar a rotina, compartilhando desde lanches rápidos até refeições completas.



**LANCHEIRA DE 3** | @lancheirade3

Erika Toassa é nutricionista e mãe da Helena. É apaixonada pela boa relação com a alimentação e acredita que preparar lancheiras pode ser mais fácil e menos estressante. Por isso, divulga conteúdos sobre alimentação infantil e como preparar lancheiras práticas.



**SANTO LANCHINHO** | @santolanchinho

Patrícia Almeida é dentista e mãe da Bruna e da Carol. Para ela, uma alimentação saudável está entre os principais pilares para um bom desenvolvimento geral e de dentes fortes. Divulga receitas e ideias de como montar uma lancheira gostosa e saudável.



## SOBRE A AUTORA



SAMANTHA MARQUES VASCONCELOS BONFIM é técnica em Nutrição e Dietética e graduanda em Nutrição na FSP-USP  
@samantha.mvb



# ÓAÊ - Observatório da Alimentação Escolar: a sociedade civil e os movimentos sociais em prol do PNAE

LETÍCIA GONÇALVES E GABRIELLA MANZINI PRADO

Nesta edição você conhecerá o Observatório da Alimentação Escolar (ÓAÊ) por meio da entrevista feita com Mariana Santarelli, pesquisadora associada do Centro de Referência de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CERESSAN/UFRRJ), membra do núcleo executivo do Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN) e relatora Nacional de Direitos Humanos da Plataforma Dhesca Brasil – Direitos Humanos Econômicos, Sociais, Culturais e Ambientais.

O ÓAÊ surgiu em fevereiro de 2021, no contexto da pandemia de COVID-19, com o objetivo de monitorar e mobilizar a sociedade sobre a importância do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Mariana atua no Observatório como representante do FBSSAN desde 2021 e possui um histórico de quase 20 anos de experiência em atividades relacionadas à agenda pública de Segurança Alimentar e Nutricional, tendo trabalhado no Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome de 2008 a 2011 com a implementação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN).



Imagem: Reprodução/Canva

### Como o Observatório surgiu?

O PNAE é um dos programas mais importantes que temos para a garantia do direito humano à alimentação e nutrição adequada. Por conta desse entendimento, no contexto da pandemia de COVID-19, e observando os processos de desmonte de políticas públicas nos últimos anos, entendemos que era importante formar uma rede de proteção para essa política pública.

Começamos a atuar ainda durante a pandemia com o olhar sobre a lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020 que autorizou, em caráter excepcional, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com os recursos do PNAE aos pais ou responsáveis dos estudantes. A distribuição de cestas era fundamental para o enfrentamento da fome naquele momento, então passamos a incidir sobre esse marco legal. Realizamos alguns estudos junto aos alunos, às famílias e aos agricultores familiares para entender quais estavam sendo os impactos da pandemia e como o Programa era de fato implementado dentro desses moldes. Daí surgiu o Observatório, uma coalizão de organizações e movimentos.

### Como funciona a gestão do Observatório e quais têm sido as suas principais ações?

O núcleo executivo do Observatório é composto pela FIAN Brasil e pelo FBSSAN. As outras 14 organizações que fazem parte do ÓA compõem o comitê consultivo. Nós queríamos criar uma ampla rede de defesa ao direito da alimentação escolar e desde o primeiro ano [2021] o nosso objetivo é ampliar a voz dos sujeitos de direito do PNAE,

os estudantes e agricultores. Para isso, realizamos duas campanhas: “Conta pra gente! Estudante” e “Conta pra gente! Agricultor”, que geraram dados quantitativos para termos uma leitura de contexto.

Além disso, em 2021 iniciamos uma campanha permanente pelo aumento do *per capita* do programa, isto é, um aumento do valor repassado pelo FNDE [Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação] por aluno aos estados e municípios, pois atualmente o principal problema do PNAE é o subfinanciamento.

Desde 2020 estávamos atentos à série de ameaças no Congresso Nacional em relação à Lei do PNAE. A Lei de 2009 é um marco de referência que veio avançando com as resoluções, principalmente a nº 06, a mais completa e que alinha o programa com o *Guia Alimentar da População Brasileira*. Essas ameaças surgiram no Congresso, sobretudo, na tentativa de criar reservas de mercado em relação às compras – um fato preocupante, pois trata-se de uma reserva de mercado bilionário, que além do orçamento federal tem o orçamento dos estados e municípios, o que interessa muito aos grandes setores da indústria e do agro.

Se olharmos o histórico do PNAE, veremos que em seus anos iniciais as compras eram muito concentradas. A lei de 2009 foi muito ousada em possibilitar a compra direta de agricultores familiares, caminhando para uma democratização das compras públicas de alimentos, na perspectiva de promoção de sistemas alimentares saudáveis mais sustentáveis.

Os grandes agentes do mercado estão o tempo todo tentando reverter essa trajetória, que já vinha fragilizada por conta da ausência da assistência técnica à extensão rural e pelo próprio abandono do Governo Federal em relação ao PNAE. Vimos projetos de leis tramitando no Congresso Nacional, como o de nº 3292/20, que direcionava um percentual mínimo dos recursos do PNAE para a compra de leite. Essa proposta exemplifica um *lobby* do setor de laticínios tentando criar um mercado para seus produtos. Nós somos completamente contra esse tipo de reserva de mercado, por isso seguimos monitorando.

Como vocês organizaram a campanha em prol do reajuste do PNAE?

O valor repassado pelo FNDE não acompanhou a inflação dos alimentos. Nós fizemos um estudo junto com a FINEDUCA (Associação Nacional de Pesquisa em Financiamento da Educação) que demonstrou que desde 2010 o Programa não estava sendo devidamente reajustado com o IPCA [Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo] – índice mais adequado na nossa visão para fazer o ajuste. O último ajuste oficial tinha acontecido em 2017, mas ele foi feito de forma insuficiente.

Em 2022 nós publicamos algumas notas técnicas que serviram de base para a cam-

panha e no final do ano nós conseguimos derrubar o veto. Primeiro a gente teve uma conquista na lei de diretrizes orçamentárias que o ex-presidente Jair Bolsonaro vetou, agora nós conseguimos derrubar o veto e, após muitas articulações feitas dentro do Congresso Nacional e com o governo de transição, conseguimos assegurar que no relatório geral do orçamento fossem previstos R\$1,5 bilhões a mais, além dos R\$4 bilhões que nós já temos, resultando em um orçamento de R\$ 5,5 bilhões.

Para você, quais são os principais desafios associados à garantia de uma alimentação escolar saudável e adequada, com base nesses anos de atuação do Observatório?

Nos nossos diagnósticos, o principal problema envolvendo a alimentação escolar sobre os quais deveríamos incidir era o subfinanciamento, e as

nossas ações resultaram na elaboração de uma nota técnica com referências muito bem consolidadas, combinada com uma estratégia de comunicação muito forte – nós conquistamos a atenção dos grandes meios de comunicação.

Uma das nossas metas era fazer com que a sociedade estivesse mais atenta e engajada ao tema da alimentação escolar, e percebemos que isso “entrou na boca das pessoas”. Esse assunto ganhou mais espaço por causa da sensibilização em relação à



Logotipo do ÓAÊ

Imagem: Reprodução/site ÓAÊ

fome, muito disso devido aos indicadores do VIGISAN [Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil] e da aplicação da EBIA [Escala Brasileira de Insegurança Alimentar].

Foi muito importante perceber que os meios de comunicação compraram a pauta do PNAE, assim como a sociedade de uma forma geral, pois nossa percepção é que ainda se propaga a narrativa de que por meio da filantropia individual ou empresarial se garante o Direito Humano à Alimentação Adequada [DHAA].

No entanto, nós, a FIAN e as outras organizações que compõem o Observatório, acreditamos que o DHAA deve ser garantido com políticas públicas, sem deixar de reconhecer o valor dessas iniciativas, mas o importante é ter políticas públicas.

### **Durante o congelamento de verbas do PNAE, quais foram os maiores enfrentamentos na alimentação escolar, de acordo com os estudantes e os agricultores?**

Nós observamos uma redução na quantidade e qualidade dos alimentos. Algumas escolas passaram a oferecer apenas o lanche, ou o arroz e feijão, tirando principalmente frutas, legumes, verduras e a carne, itens mais caros e que saciam menos, apenas para manter a criança “de barriga cheia” enquanto está na escola.

Através da FIAN, acompanhamos a alimentação escolar indígena, principalmente no contexto amazônico, em que o custo logístico é muito alto e usam barco para o transporte. Geralmente o recurso é baixo,

pois a prefeitura não consegue complementar o valor repassado pelo FNDE.

Por exemplo, na aldeia indígena Belém do Solimões (Tabatinga-AM), nós presenciávamos a falta de alimentos. Eram feitas apenas quatro entregas de barco. Quando acabava e as cozinheiras não tinham o que fazer, às vezes contavam com doações da comunidade, mas frequentemente os alunos ficavam sem comida, obrigando as escolas a liberarem as crianças mais cedo.

Na porta da escola, ocorre a venda de geladinho, pastel frito, coisas baratas que o aluno pode pagar. Às vezes, a merenda é muito ruim, principalmente quando está mais escassa, e isso obviamente impacta na qualidade da alimentação.

Como consequência para os agricultores, por fornecerem as frutas, legumes e verduras, isto é, justamente os alimentos que vão sendo cortados, eles são prejudicados, pois o gestor deixa de comprar produtos da agricultura familiar e direciona os recursos para comprar arroz, macarrão e biscoitos para complementar.

Outra consequência que observamos em relação à agricultura familiar, segundo alguns relatos, é a concentração das compras de grandes cooperativas. Sem assistência técnica e extensão rural, os agricultores menores (os grupos de mulheres, os informais, associações indígenas) acabam não entrando, pois não enviam propostas. A tendência é que a gente reverta esse processo numa tentativa de redemocratizar cada vez mais as compras. Sem uma política de assistência técnica e extensão rural de apoio, os assentados pela reforma



agrária, povos indígenas e comunidades tradicionais não acessam esses espaços.

Agora tem um problema adicional: para que os agricultores sejam fornecedores do PNAE é necessário ter a DAP [Declaração de Aptidão ao Pronaf]. Em 2022, a DAP começou a ser substituída de forma gradativa pelo CAF [Cadastro Único do Agricultor Familiar], uma mudança feita pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Os relatos indicam que essa troca dificulta as coisas, exigindo um recadastramento e outras normas. Novo empecilho para aqueles com menores condições de acessar política pública.

**Como ocorre a aproximação do Observatório com os CAE (Conselho de Alimentação Escolar)?**

Existe o fórum nacional dos CAE, que é justamente um fórum de sociedade civil e de conselheiros, organizado nacionalmente. Em 2022 lançaram uma carta com as demandas desses fóruns. Uma delas consideramos muito importante, que é a criação de um espaço de participação social a nível federal para o PNAE.

É fundamental que exista um espaço nacional de atuação para além dos CAE a nível estadual e municipal, pois existem situações precárias, falta de apoio, de formação e de capacitação desses conselheiros.

**O que você deixaria como mensagem final, pensando nessa conquista da derrubada do veto, em 2022?**

Como mensagem final, falo para a militância e gestores: que o aumento de quase 35% seja feito no orçamento dos municípios e estados na verba complementar do repassado pela União. É um gigante desafio assegurar, com esse recurso do FNDE, o que está determinado como alimentação adequada e saudável.

Superando a questão do financiamento, seguimos no desafio de implementar as diretrizes do *Guia Alimentar*, e encerro com a mensagem: que a gente possa ter escolas, públicas e privadas, livres de ultraprocessados.

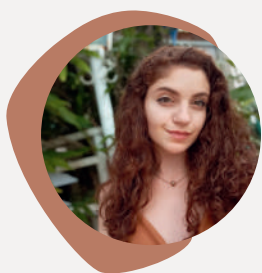
**\*\*Em 2023, por meio da Resolução CD/FNDE nº 2/2023, foi aprovado o aumento dos valores *per capita* do PNAE. Ver mais informações na matéria de capa.**

#### SOBRE AS AUTORAS

LETÍCIA GONÇALVES é graduanda em Nutrição na FSP-USP  
@le1ticia



GABRIELLA MANZINI PRADO é técnica em Nutrição e Dietética e graduanda em Nutrição na FSP-USP  
@gabi\_pman



# Educação Alimentar e Nutricional para a Saúde Planetária

ALICIA SEI

O livro digital *Educação Alimentar e Nutricional para a Saúde Planetária* é um desdobramento do curso de mesmo nome, oferecido pelo Sustentarea a educadores da rede pública de ensino do município de Águas de Lindoia, em São Paulo (apresentado no “História de sucesso” desta edição). A intenção é que o conteúdo chegue a mais profissionais interessados na temática.

O material é dividido em 6 capítulos bastante didáticos, trazendo primeiro um nivelamento sobre a importância da alimentação na formação dos indivíduos e o impacto na saúde humana e do planeta. Depois, apresenta formas para planejar ações e projetos em Educação Alimentar e Nutricional (EAN), traçando objetivos e metas. Na sequência, traz formas de inserir a EAN para a saúde planetária no contexto escolar, como relacioná-la aos Temas Contemporâneos Transversais e como está interligada ao Direito Humano à Alimentação Adequada, à Segurança Alimentar e Nutri-

cional e aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. O livro termina apresentando o Programa Nacional de Alimentação Escolar, a matéria de capa desta edição da revista, trazendo projetos inspiradores de EAN como exemplos práticos de implementação.

O conteúdo é fluido e aprofundado, com linguagem acessível e convidativa sobre este tema tão relevante quando se trata de alimentação escolar, saúde humana e planetária e o desenvolvimento de cidadãos críticos em um sistema alimentar saudável e sustentável.



Imagem: Reprodução/site Sustentarea

Livro digital disponível para *download* no site do Sustentarea (*link* completo em “Bibliografia”).

## SOBRE A AUTORA

ALICIA SEI é comunicadora social, especialista em Gastronomia Funcional e mestranda em Gastronomia Social e Sustentabilidade pela UFC @bemcomerviver



ALIMENTOS DA ÉPOCA

ALIMENTO		SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO
Frutas	Acerola				
	Amora				
	Banana prata				
	Caju				
	Coco verde				
	Graviola				
	Jaboticaba				
	Jaca				
	Maçã Fuji				
	Manga Haden				
	Maracujá azedo				
	Nectarina nacional				
	Tamarindo				
Legumes	Abóbora japonesa				
	Abobrinha italiana				
	Alcachofra				
	Berinjela japonesa				
	Chuchu				
	Maxixe				
	Pepino japonês				
	Pimentão amarelo				
	Tomate Caqui				
Verduras	Agrião				
	Almeirão				
	Brócolis				
	Couve-flor				
	Espinafre				
	Mostarda				
	Rabanete				
	Rúcula				
Legenda:					

Fonte: CEAGESP

## Hortas pedagógicas: espaços de aprendizagem transdisciplinar e de promoção da alimentação saudável e sustentável

OLIVEIRA, S. dos R. M. L; *et al.* *Implantação de hortas pedagógicas em escolas municipais de São Paulo*. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/34062/26463>. Acesso em: 21 ago. 2024.

JACOB, M.; CORDEIRO, S. (org.). *Aprendizagem Baseada em Hortas: um guia introdutório para quem quer ensinar e aprender*. Natal: Insecta Editora, 2022.

## Alimentação escolar para o desenvolvimento

BELSKY, D. W.; *et al.* Context and sequelae of food insecurity in children's development. *Am J Epidemiol.* v. 172, n. 7, p. 809-18, 2010. Disponível em: <https://academic.oup.com/aje/article/172/7/809/87037>. Acesso em: 15 jan. 2023.

REDE PENSSAN. *II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil*. São Paulo, 2022.

WORLD FOOD PROGRAME. *Estado da Alimentação Escolar no Mundo 2020*. Roma: Programa Mundial de Alimentos. 2020.

PÉTRIN, A. *Agricultura familiar tem prejuízo de quase 90% na pandemia*. Disponível em: <https://www.canalrural.com.br/programas/informacao/rural-noticias/agricultura-familiar-tem-prejuizo-de-quase-90-na-pandemia/>. Acesso em: 15 jan. 2023.

## Hora do lanche: opções práticas, sustentáveis e saborosas para incluir na rotina

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. *Diário Oficial da União*: Brasília, DF, 17 jun. 2009. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm). Acesso em: 12 jan. 2023.

SÃO PAULO (SP). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. *Currículo da cidade: Educação Infantil*. – São Paulo: SME / COPED, 2019. Disponível em: <https://educacao.sme.prefeitura.sp.gov.br/wp-content/uploads/2019/07/51927.pdf>. Acesso em: 26 ago. 2024.

SUSTENTAREA. *Livro de chás*. Disponível em: <https://www.fsp.usp.br/sustentarea/wp-content/uploads/2019/06/Livro-de-CH%C3%81s-Sustentarea.pdf>. Acesso em: 26 ago. 2024.

SUSTENTAREA. *Receitas Sustentarea: Da nossa cozinha para a sua mesa*. Disponível em: <https://www.fsp.usp.br/sustentarea/wp-content/uploads/2021/01/E-book-Sustentarea-2020.pdf>. Acesso em: 26 ago. 2024.



SUSTENTAREA. *Receita: Panqueca de banana coberta com frutas e mel.* Disponível em: <https://www.fsp.usp.br/sustentarea/2019/05/31/panqueca-de-banana-coberta-com-frutas-e-mel/>. Acesso em: 26 ago. 2024.

SUSTENTAREA. *Receita: Granola Caseira.* Disponível em: <https://www.fsp.usp.br/sustentarea/2020/02/26/receita-granola-caseira/>. Acesso em: 26 ago. 2024.

SUSTENTAREA. *Receita: Torta Salgada.* Disponível em: <https://www.fsp.usp.br/sustentarea/2019/10/13/receita-torta-salgada/>. Acesso em: 26 ago. 2024.

### Programa Nacional de Alimentação Escolar: a história do PNAE, sua relevância nacional e referência mundial

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. *Programa Nacional de Alimentação Escolar*. Brasília, DF: Ministério da Educação [s.d.]. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae>. Acesso em: 14 ago. 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 alunos da educação básica. *Diário Oficial da União*: Brasília, DF, 17 jun. 2009. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm). Acesso em: 12 jan. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. *PNAE do Brasil é referência em Programa de Cooperação Internacional*. Brasília, DF: Ministério da Educação, 27 jul. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/mec/pt-br/assuntos/noticias/2022/pnae-do-brasil-e-referencia-em-programa-de-cooperacao-internacional>. Acesso em: 14 ago. 2023.

BRASIL. Presidência da República. *Repasse federais para merenda escolar têm reajuste após anos congelados*. Brasília, DF: Presidência da República, 13 abr. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/secom/pt-br/assuntos/obrasilvoltou/cuidado/repasse-federais-para-merenda-escolar-tem-reajuste-apos-anos-congelados>. Acesso em 14 ago. 2023.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. *Diário Oficial da União*: Brasília, DF, 25 ago. 2010. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_465\\_2010.htm#:~:text=Disp%C3%B5e%20sobre%20as%20atribui%C3%A7%C3%B5es%20do,PAE](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_465_2010.htm#:~:text=Disp%C3%B5e%20sobre%20as%20atribui%C3%A7%C3%B5es%20do,PAE)). Acesso em: 12 jan. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução 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. *Diário Oficial*

da União: Brasília, DF, 12 mai. 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-6-de-8-de-maio-de-2020-256309972>. Acesso em: 12 jan. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 2, de 10 de março de 2023. Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. *Diário Oficial da União*: Brasília, DF, 12 mai. 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-2-de-10-de-marco-de-2023-469394679>. Acesso em: 14 ago. 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. *Diário Oficial da União*: Brasília, DF, 24 ago. 2023. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2023-2026/2023/lei/l14660.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2023/lei/l14660.htm). Acesso em: 16 ago. 2024.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. *Diário Oficial da União*: Brasília, DF, 18 jun. 2013.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 38, de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. *Diário Oficial da União*: Brasília, DF, 17 jul. 2009.

REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. *Inquérito Alimentar sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil*. Brasil, 2021. Disponível em: <http://olheparaafome.com.br/>. Acesso em: 8 abr. 2022.

REZENDE, L. T. de; *et al.* Avanços da legislação do programa nacional da alimentação escolar. *Cadernos do FNDE*, v. 3, n. 6, p. 11-33, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.29327/2138137.3.6-2>. Acesso em: 16 ago. 2024.

ÓAÊ - Observatório da Alimentação Escolar: a sociedade civil e os movimentos sociais em prol do PNAE

Fórum Nacional dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE). Disponível em: <https://forumnacionalcae.com.br/>. Acesso em: 20 ago. 2024

Educação Alimentar e Nutricional para a Saúde Planetária

CARVALHO, A. M. de; *et al.* (org.). *Educação Alimentar e Nutricional para a Saúde Planetária*. Disponível em: <https://www.livrosabertos.abcd.usp.br/portaldelivrosUSP/catalog/book/1341>. Acesso em: 21 ago. 2024.



**sustentarea**

[www.fsp.usp.br/revistasustentarea](http://www.fsp.usp.br/revistasustentarea)

[facebook.com/sustentarea](https://facebook.com/sustentarea)

[@sustentarea](https://twitter.com/sustentarea)