

Evento: XXV Jornada de Pesquisa  
ODS: 2 - Fome zero e agricultura sustentável

## PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ? PNAE: POLÍTICA PÚBLICA PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL<sup>1</sup>

### NATIONAL SCHOOL FOOD PROGRAM - PNAE: PUBLIC POLICY FOR FOOD AND NUTRITIONAL SECURITY

Eilamaria Libardoni Vieira<sup>2</sup>, David Basso<sup>3</sup>, Nathalia Rosa Krüger<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Trabalho desenvolvido no Curso de Doutorado em Desenvolvimento Regional UNIJUÍ

<sup>2</sup> Mestre em Ciências dos Alimentos e Doutoranda em Desenvolvimento Regional pela Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul (Unijuí). Professora da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul (Unijuí).

<sup>3</sup> Doutor em Desenvolvimento, Sociedade e Agricultura, professor do Programa de Desenvolvimento Regional da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul (Unijuí). Ijuí. Rio Grande do Sul.

<sup>4</sup> Nathalia Rosa Krüger

## RESUMO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma estratégia do governo federal que tem por objetivo garantir alimentação escolar a todos os estudantes dos ensinos infantil, fundamental e médio das escolas públicas e filantrópicas. O programa tem como princípio o desenvolvimento sustentável e o fortalecendo a compra de alimentos variados, produzidos no município de origem da escola ou municípios próximos e preferencialmente da agricultura familiar, com atenção especial para assentamentos, comunidades indígenas e quilombolas. Atividades de educação nutricional fazem parte das diretrizes do programa garantindo a Segurança Alimentar e Nutricional dos Escolares . A SAN tem relação direta com a segurança do alimento e os aspectos de qualidade nutricional dos alimentos e das refeições. A qualidade dos alimentos ofertados na alimentação escolar deve levar em consideração variados aspectos importantes, como a segurança alimentar (livre de contaminantes), frescor, valor nutricional, textura, cor, aroma e sabor. O PNAE desde sua implementação apresenta importantes avanços que contribuem para a consolidação dos objetivos da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional promovendo a SAN e garantindo o Direito Humano a Alimentação Adequada. As estratégias estabelecidas pelo PNAE possibilitam o acesso dos escolares a uma alimentação saudável, de modo descentralizado, valorizando os alimentos da agricultura familiar e com participação da sociedade. Além disso, atende os alunos com vulnerabilidade social e alimentar colaborando para o combate à miséria e a fome.

## Abstract:

The National School Feeding Program (PNAE) is a strategy of the federal government that aims to guarantee school meals for all students in kindergarten, elementary and high school in public and philanthropic schools. The program has the principle of sustainable development and strengthening the purchase of varied foods, produced in the municipality

**Evento:** XXV Jornada de Pesquisa

**ODS:** 2 - Fome zero e agricultura sustentável

of origin of the school or nearby municipalities and preferably family farming, with special attention to settlements, indigenous and quilombola communities. Nutritional education activities are part of the program guidelines guaranteeing the Food and Nutrition Security of Schoolchildren. SAN is directly related to food safety and the nutritional quality aspects of food and meals. The quality of the food offered in school meals must take into account several important aspects, such as food security (free from contaminants), freshness, nutritional value, texture, color, aroma and flavor. PNAE since its implementation presents important advances that contribute to the consolidation of the objectives of the National Policy on Food and Nutrition Security, promoting SAN and guaranteeing the Human Right to Adequate Food. The strategies established by the PNAE make it possible for schoolchildren to access healthy food in a decentralized way, valuing food from family farming and with the participation of society. In addition, it assists students with social and food vulnerabilities, collaborating to combat poverty and hunger.

**Palavras-chave:** Programa Nacional de Alimentação Escolar, Alimentação Saudável, Segurança Alimentar e Nutricional

**Keywords:** National School Feeding Program, Healthy Eating, Food and Nutrition Security

## O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma estratégia do governo federal que objetiva a garantia da alimentação escolar a todos os estudantes dos ensinos infantil, fundamental e médio das escolas públicas e filantrópicas. Esse recurso é repassado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento para a Educação (FNDE), para todos os estados e municípios (BRASIL, 2016).

O PNAE tem como princípio o desenvolvimento sustentável e o fortalecendo a compra de alimentos variados, produzidos no município onde fica a escola ou bem próximo a ele e de preferência da agricultura familiar, com atenção especial para assentamentos, comunidades indígenas e quilombolas (BRASIL, 2009a)

O número de refeições oferecidas nas escolas é organizado conforme o tempo de permanência do escolar na instituição de ensino. Nas escolas de tempo parcial o aluno faz, pelo menos, uma refeição; nas escolas que aderem ao Programa Mais Educação, o mínimo é de três refeições por dia; e nas creches e pré-escolas a criança chega a consumir a maioria das refeições diárias nesse local (BRASIL, 2009b). A Lei 11.947/2009 do FNDE dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica estabelece que o cardápio da alimentação escolar deva ser elaborado respeitando as recomendações nutricionais (BRASIL,

**Evento:** XXV Jornada de Pesquisa  
**ODS:** 2 - Fome zero e agricultura sustentável

2009a).

De acordo com a Resolução nº 38/2009 do FNDE que regulamenta a lei referida determina as recomendações nutricionais para energia, macronutrientes (carboidratos, lipídios e proteínas) e micronutrientes (vitamina A, vitamina C, cálcio, ferro, magnésio e zinco). Essas recomendações variam de acordo com a categoria de atendimento (creche, pré-escola, ensino fundamental e EJA), o grupo etário (entre 7 - 11 meses e 31 - 60 anos), a presença de necessidades nutricionais específicas (patologias específicas, alergias e intolerâncias), o tempo de permanência na escola (parcial ou integral). O número de refeições oferecidas e o tipo de instituição de ensino (regular, indígena ou quilombola) também é determinado pela resolução (BRASIL, 2009b).

O cardápio oferecido deve ser elaborado com alimentos variados e seguros, respeitando a cultura, tradições e hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento e a melhoria do rendimento escolar e da qualidade de vida (BRASIL, 2009b).

Na elaboração do cardápio devem ser seguidas as recomendações de nutrientes de acordo com o PNAE e de segurança alimentar e nutricional a partir do Guia Alimentar para a População Brasileira observando-se os requisitos para a prevenção, manutenção e promoção da saúde. É também necessário prever a disponibilidade de alimentos saudáveis e controle de alimentos ricos em açúcar simples, sódio, gorduras (total, saturada e trans) e colesterol, pois quando consumidos em excesso podem acarretar prejuízos à saúde (BRASIL, 2008; WHO, 2004; BRASIL, 2014).

Na alimentação oferecida no ambiente escolar, a refeição pode ser em alguns grupos escolares a mais importante do dia, contribuindo com 20 a 70% das necessidades diárias dos estudantes, conforme o tempo de permanência na escola e os níveis de carência de alimentos. A Resolução nº 38/2009 do FNDE limita a oferta média diária de energia proveniente de açúcar simples adicionado (10%), gorduras totais (15 a 30%), gordura saturada (10%) e gordura trans (1%) e restringe a quantidade média de sal a 1g (um grama) por semana. Os cardápios deverão oferecer, pelo menos, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas (BRASIL, 2009b).

O artigo 17 da resolução citada proíbe a aquisição de bebidas com baixo teor nutricional tais como refrigerantes, refrescos artificiais e outras bebidas similares e restringe a compra de

“alimentos - enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais

**Evento:** XXV Jornada de Pesquisa

**ODS:** 2 - Fome zero e agricultura sustentável

alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas (ou prontas) para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição) - com quantidade elevada de sódio (aqueles que possuem em sua composição uma quantidade igual ou superior a 500 mg de sódio por 100 g ou ml) ou de gordura saturada (quantidade igual ou superior a 5,5 g de gordura saturada por 100 g, ou 2,75 g de gordura saturada por 100 ml)”.

“A aquisição dos gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista e será realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, observando os princípios e as diretrizes desta Resolução (p. 8).

A “segurança alimentar é o direito de acesso que todos têm a alimentos de qualidade, de forma regular e permanente, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades básicas. Também significa práticas alimentares saudáveis, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis” (BRASIL, 2016)

Com o propósito de garantir a segurança alimentar dos alunos das escolas públicas beneficiados pela alimentação escolar foi aprovada a Lei da Alimentação Escolar nº 11.947/2009 que determina a aplicação de no mínimo 30% dos recursos repassados pelo FNDE para a alimentação escolar sejam utilizados na compra de produtos da agricultura familiar ou do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas (BRASIL, 2009).

## ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

O conceito de alimentação não se caracteriza como uma receita pronta e concreta pois os princípios básicos entre as práticas alimentares e a promoção da saúde e a prevenção de doenças fazem parte desse processo. De acordo com Pinheiro, Recine e Carvalho (2005, p.2):

“Uma alimentação saudável deve ser baseada em práticas alimentares assumindo a significação social e cultural dos alimentos

**Evento:** XXV Jornada de Pesquisa

**ODS:** 2 - Fome zero e agricultura sustentável

como fundamento básico conceitual. A alimentação se dá em função do consumo de alimentos (e não de nutrientes). Os alimentos têm gosto, cor, forma, aroma e textura e todos estes componentes precisam ser considerados na abordagem nutricional. Os nutrientes são importantes contudo, os alimentos não podem ser resumidos a veículos destes. Os alimentos trazem significações culturais, comportamentais e afetivas singulares que jamais podem ser desprezadas. O alimento como fonte de prazer também é uma abordagem necessária para promoção da saúde.”

Observando a identidade cultural e alimentar de grupos dos populacionais, a alimentação saudável deve basear-se nas trocas de alimentos não ou pouco saudáveis por alimentos saudáveis. Entre as características de uma alimentação saudável é importante destacar a valorização e o respeito pelas práticas alimentares culturalmente identificadas pelos grupos ou comunidades, pois o alimento é recheado de significações culturais variadas e as vezes particulares. O resgate das culturas alimentares contribuem para o fortalecimento da soberania alimentar. Também a garantia de acesso, o flavor e o valor dos alimentos é fator que contribui para uma alimentação saudável. Atualmente percebe-se uma construção social que comer de forma saudável é caro. Porém o contrário é o verdadeiro: uma alimentação saudável baseada em alimentos *in natura* e minimamente processados, de produção local e regional não tem alto custo, pois se baseia em alimentos *in natura* e produzidos regionalmente (PINHEIRO, RECINE, CARVALHO, 2005; DUTRA, 2007).

Uma alimentação saudável deve ser planejada com os diversos tipos alimentos, pois cada grupo alimentar é composto de diferentes nutrientes indispensáveis para o organismo humano. A alimentação deve ter também como princípios a variação de cores e ser harmoniosa em termos de quantidade e qualidade dos alimentos consumidos. Os alimentos devem também garantir a segurança alimentar no ponto de vista da contaminação físico-química e biológica para não provocarem as doenças veiculadas pelos alimentos (PINHEIRO, RECINE, CARVALHO, 2005; DUTRA, 2007; BRASIL, 2013).

Para a alimentação ser saudável deve atender adequadamente as necessidades nutricionais do organismo humano. A dieta além de fonte dos nutrientes deve estar imbricada com os valores culturais, sociais, afetivos e sensoriais. Diferentemente dos outros seres animais, os seres humanos não se nutrem apenas para suprir as

**Evento:** XXV Jornada de Pesquisa

**ODS:** 2 - Fome zero e agricultura sustentável

necessidades fisiológicas, pois buscam também na alimentação fontes de prazer, identidade cultural, familiar e social (DUTRA, 2007; BRASIL, 2013).

De acordo com CONSEA (Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional) o conceito de alimentação adequada e saudável, vai

“além dos aspectos biológicos e sanitários, ao articulá-los com as dimensões sociais, econômicas, ambientais e culturais. Alimentação adequada e saudável é a realização de um direito humano básico, com a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais dos indivíduos, de acordo com o ciclo de vida e as necessidades alimentares especiais, considerando e adequando quando necessário o referencial tradicional local. Deve atender aos princípios da variedade, qualidade, equilíbrio, moderação e prazer (sabor), às dimensões de gênero, raça e etnia e às formas de produção ambientalmente sustentáveis, livres de contaminantes físicos, químicos e biológicos e de organismos geneticamente modificados (CONSEA, 2007, p. 26)”.

No Brasil, as primeiras ações governamentais voltadas à alimentação escolar foram criadas na década de 1930, quando as doenças nutricionais relacionadas à fome e à miséria (desnutrição, anemia ferropriva, deficiência de iodo, de vitamina A, entre outras) constituíam graves problemas de saúde pública. O embrião do atual Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) foi instituído em 1955, com a criação da Campanha Nacional da Merenda Escolar (CNME), vinculada ao Ministério da Educação e Cultura (VASCONCELOS, 2005).

O Guia Alimentar para a População Brasileira traz diretrizes que fornecem informações para a promoção do consumo de alimentos saudáveis com o objetivo de reduzir a ocorrência de doenças na população brasileira maior de dois anos. O Guia enuncia recomendações gerais sobre a escolha de alimentos: propõe que alimentos in natura ou minimamente processados, em grande variedade e predominantemente de origem vegetal, sejam a base da alimentação. Traz orientações sobre como combinar alimentos na forma de refeições. É desejável que este guia seja utilizado nas casas das pessoas, nas unidades

**Evento:** XXV Jornada de Pesquisa

**ODS:** 2 - Fome zero e agricultura sustentável

de saúde, nas escolas e em todo e qualquer espaço onde tenha atividades de promoção da saúde, permitindo que todos estejam juntos pelo mesmo propósito: despertar para o consumo de uma alimentação saudável de qualidade (BRASIL, 2014).

As discussões sobre os alimentos e a alimentação saudável estão em destaque no debate mundial. Essas discussões tem contribuído para que as maiores empresas multinacionais desse setor a renovar suas estratégias a fim de produzir produtos com menos impacto ao meio ambiente e com melhores índices de “saudabilidade” (diminuição nas quantidades de lipídeos/gordura, sal, açúcar e outros). Em contraponto a essas mudanças da indústria alimentícia tem-se discutido cada vez mais sobre os impactos da cadeia de produção, preparo, distribuição e comercialização de alimentos no consumo de energia. Esse contexto está contribuindo para a consolidação do movimento de valorização da “comida local”, incentivando o consumo de alimentos de cadeia produtiva curta, sendo produzidos com insumos da região onde vivem os consumidores e que tenham curto deslocamento entre a produção e a mesa do consumidor. A compra de produtos locais desenvolve o estímulo aos produtores locais, o menor uso de energia para produção, transporte e comercialização e melhor qualidade destes alimentos (NITZKE et al., 2012).

## SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) tem relação direta com a segurança do alimento e os aspectos de qualidade nutricional dos alimentos e das refeições. No trabalho de Cervato-Mancusso, et al (2013) com atores vinculados com a alimentação escolar observou-se que a segurança alimentar está relacionada com a produção, a qualidade do alimento, o consumo e os efeitos fisiológicos da alimentação no processo saúde doença.

O conceito ampliado de segurança alimentar e nutricional

“consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis” (BRASIL, 2006 p. 4).

Para o fortalecimento do Sistema Nacional de Segurança Alimentar as prioridades destacadas são a

**Evento:** XXV Jornada de Pesquisa

**ODS:** 2 - Fome zero e agricultura sustentável

criação ou ampliação de ambientes favoráveis à alimentação saudável nas escolas; o fortalecimento das compras públicas da agricultura familiar, fortalecendo o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o fomento dos sistemas alimentares baseados na transição agroecológica (BRASIL, 2016b).

A segurança dos alimentos também é contemplada na definição de segurança alimentar e aborda a qualidade nutricional e higiênica sanitária dos alimentos. Para que uma alimentação seja segura esta deve ser livre ou apresentar níveis aceitáveis dos contaminantes físicos, químicos e biológicos causadores de doenças alimentares (BRASIL, 2013).

Os profissionais da área da alimentação escolar precisam estar atentos a qualidade dos alimentos oferecidos nas escolas. Portanto é indispensável conhecer as condições higiênico-sanitárias das matérias primas, nas etapas de produção, aquisição, produção das refeições e distribuição. O ato de alimentar adequadamente um escolar permite a ele se desenvolver com saúde intelectual e física, contribuindo para prevenção ou tratamento de distúrbios e deficiências nutricionais (OLIVEIRA et al., 2008).

O controle de qualidade tanto na compra, como na preparação e distribuição da alimentação escolar é essencial para minimizar surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Desse modo, os alimentos adquiridos precisam atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Ministério da Saúde (MS), e pelo Ministério da Saúde, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Devem também atender as exigências do controle de qualidade do setor da Vigilância Sanitária ao qual a escola pertence (MELÃO, 2012).

Os conhecimentos sobre segurança alimentar é amplo e abrange todos os segmentos que produzem, embalam ou transportam alimentos, agricultura, indústria, agroindústria, serviço e comércio. De acordo com Almeida e Paulillo (2005) a segurança alimentar é norteada por cinco eixos:

1. Noções de saúde, com dimensões dietéticas e farmacêuticas, estando associadas à composição nutricional (valor calórico, macro e micronutrientes) dos alimentos. Sendo a educação nutricional importante para a consumo de alimentos seguros.
2. Higiene dos alimentos, com ausência de componentes tóxicos e nocivos à saúde das pessoas, sendo indispensável informação, garantia e controle sobre o processo desde a produção até o consumo dos alimentos. O seguimento das normas, fiscalizações e certificações dos alimentos é indispensável para o processo de aquisição e consumo.
3. Ecológico que corresponde à produção de alimentos sem riscos tóxicos, e a observação do

**Evento:** XXV Jornada de Pesquisa

**ODS:** 2 - Fome zero e agricultura sustentável

respeito ao meio ambiente. Atualmente, a produção que preserva o meio ambiente um fator de apoio e de escolhas dos consumidores.

4. Autenticidade que se refere a valorização da cultura tradicional na produção agroalimentar e da origem dos produtos. Além disso, as especificações nos processos produtivos tanto da agricultura quanto da indústria alimentar. Está embutido nesse eixo a valorização do saber fazer.
5. Solidariedade, baseada em valores morais e ideológicos que proporcionam a participação da população com acesso aos alimentos e dos governantes em ações humanitárias no processo de consumo, por meio da aquisição de um alimento socialmente correto ao invés de outro. O valor pago, mesmo que superior aos outros alimentos, deve privilegiar a produção agrícola da agricultura familiar, assentamentos rurais, indígenas, quilombolas e outros. A compra da agricultura familiar na alimentação escolar ou outros programas dos municípios tem sido um exemplo na incorporação da solidariedade no processo de segurança alimentar no mundo capitalista.

“O termo “Segurança Alimentar” tem sido usado com o sentido de “Food Safety”, do inglês, significando alimento seguro quanto à inocuidade, bem como com o sentido de “Food Security”, ao tratar de soberania alimentar e da garantia de acesso a uma alimentação adequada (NITZKE, 2010 p. 6). Na compreensão do significado de segurança alimentar está associada a qualidade substancial ou física dos alimentos que envolve a composição nutricional, grau de toxicidade, calorias, propriedades sensoriais e outros; e a qualidade externa que considera os impactos do processo produtivo ao meio ambiente e ao contexto social (THIÉDAUT, 1992 apud PAULILLO, PESANHA, 2009).

A qualidade dos alimentos leva em consideração variados aspectos importantes, como a segurança alimentar (livre de contaminantes), frescor, valor nutricional, textura, cor, aroma e sabor. A esses atributos importantes da qualidade de alimentos pode ser acrescentado a valorização e conhecimento do processo de produção, marca, ambiente de compras, preço e a origem (AZMAN; SAHAK, 2014).

De acordo com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição

“o monitoramento da qualidade dos alimentos deve considerar aspectos sanitários, como o microbiológico e o toxicológico, e aspectos do seu perfil nutricional, como teores de macro e micronutrientes, articulando-se com as estratégias de fortificação

**Evento:** XXV Jornada de Pesquisa

**ODS:** 2 - Fome zero e agricultura sustentável

obrigatória de alimentos e de reformulação do perfil nutricional de alimentos processados com vistas à redução de gorduras, açúcares e sódio.

Especificamente a ação de monitoramento da publicidade e propaganda de alimentos deve buscar aperfeiçoar o direito à informação, de forma clara e precisa, com intuito de proteger o consumidor das práticas potencialmente abusivas e enganosas e promover autonomia individual para escolha alimentar saudável. Essa estratégia deve limitar a promoção comercial de alimentos não-saudáveis para as crianças e aperfeiçoar a normatização da publicidade de alimentos, por meio do monitoramento e fiscalização das normas que regulamentam a promoção comercial de alimentos (BRASIL, 2013, p.49).

O conceito de qualidade nutricional refere-se à capacidade do alimento satisfazer às necessidades fisiológicas do ser humano, considerando a adequação às necessidades nutricionais possuindo aspectos quantitativos (quilocalorias) e qualitativos (composição) (PHILIPPI, 2014; PROENÇA *et al.*, 2008).

A qualidade nutricional de um alimento, dieta ou cardápio está relacionada com os nutrientes que o/a compõem. Além disso, estão imbricados outros fatores, tais como, o modo de produção, de preparo, armazenamento e transporte. Alimentos *in natura* ou minimamente processados mantém os nutrientes necessários para uma alimentação saudável (BRASIL, 2014). A segurança alimentar depende do modo de produção, pois alimentos produzidos com agroquímicos trazem prejuízos à saúde humana e acarretam riscos ao meio ambiente devido a contaminação das nascentes de água, degradação da qualidade do solo, aumento da resistência de pragas e comprometimento da biodiversidade.

Segundo Costa et al (2017) um dos princípios do PNAE é assegurar a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) sendo que a alimentação escolar está inserida no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Nos princípios da SAN estão presente as políticas que estimulam o crescimento da produção agroalimentar associados à valorização das culturas alimentares, aquisição de alimentos da agricultura familiar e

**Evento:** XXV Jornada de Pesquisa

**ODS:** 2 - Fome zero e agricultura sustentável

local. Essas estratégias de compra direta do agricultor contribuem para a geração de renda, diminuindo a pobreza rural e propulsionando o desenvolvimento local e regional.

A partir da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil (LOSAN) criou-se o marco legal para a difusão de práticas alimentares promotoras de saúde. Nessa lei é implementado o respeito à diversidade cultural, estruturado na sustentabilidade ambiental, cultural, econômica e social. Para a ampliação das condições de acesso aos alimentos saudáveis e seguros, a LOSAN prioriza a agricultura tradicional e familiar, bem como a geração de emprego, a redistribuição da renda (BRASIL, 2006).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) também provocou avanços quanto à incorporação da sustentabilidade e do fornecimento de uma alimentação saudável e adequada aos escolares durante a jornada de aula a partir da Lei nº 11.947/09. De acordo com essa lei, os cardápios devem valorizar e respeitar os hábitos alimentares, a cultura e a tradição da local, pautados na diversificação agrícola da região, instituindo a compra de alimentos da agricultura familiar de no mínimo de 30% do repasse financeiro do programa BRASIL, 2009).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O programa Nacional de Alimentação Escolar a partir das estratégias de educação alimentar e nutricional e inserção dos alimentos da agricultura familiar nos cardápios escolares fortalece as ações de Segurança Alimentar e Nutricional, a partir da possibilidade de acesso aos alimentos, referencialmente saudáveis e da compra da agricultura familiar.

A política nacional de alimentação escolar, na medida em que oferta alimentos locais, in natura e minimamente processados, tende a modificar o paladar dos estudantes, dessa forma contribuindo para a garantia de consumo de alimentos saudáveis.

Para o fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional por meio do PNAE, é necessário a incorporação de uma abordagem intersetorial com impacto sobre os diversos atores do sistema alimentar, que objetive a organização de políticas públicas que valorizem cadeias curtas de produção, comercialização e consumo, produzindo e alimentos baseados na agroecológica, sustentabilidade social, econômica, ambiental e cultural.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

**Evento:** XXV Jornada de Pesquisa

**ODS:** 2 - Fome zero e agricultura sustentável

ALMEIDA, L. M.; PAULILLO, L. F. Redes de segurança Alimentar e Agricultura Familiar: a Merenda Escolar como Instrumento de Desenvolvimento Local. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 12, n. 1, p. 26-44, 2005. Disponível em: <file:///C:/Users/Acer/Downloads/1837-2239-1-PB.pdf> Acesso em: 09 out 2018.

AZMAN, N.; SAHAK, S. Nutritional Label and Consumer Buying Decision: A Preliminary Review. **Procedia – Social and Behavioral Sciences**, vol. 130, p. 490 -498, 2014. Disponível em:<<https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.04.057>>. Acesso em 15 maio 2018.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.** Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União. 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Secretaria de Atenção à Saúde. **Glossário temático:** alimentação e nutrição. 1. ed., 2. reimp. Brasília: Editora do Ministério da Saúde; 2008. 60 p. Disponível em: <[http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/glossario\\_alimenta.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/glossario_alimenta.pdf)>. Acessado em: 26 nov 2018.

BRASIL. **Lei n. 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 2009a.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. **Resolução/CD/FNDE n. 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. Brasília, DF, 17 jul 2009b.

BRASIL. Guia de Instruções das Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar. BRASÍLIA, 2013. Disponível em: <file:///C:/Users/Acer/Downloads/Guia%20de%20Instrues%20Ferramentas%20BP%20na%20alimentao%20escolar.PDF> Acesso em: 09 out 2018.

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

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional CAISAN. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN 2016-2019). Brasília maio 2016. Disponível em: <<http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2016/05/PLANSAN-2016.pdf>> Data de acesso: 23 nov 2018.

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria et al. O papel da alimentação escolar na formação dos hábitos alimentares. **Revista Paulista de Pediatria**, n. 31(3), p. 324-30, 2013. Disponível em: <[http://www.scielo.br/pdf/rpp/v31n3/pt\\_0103-0582-rpp-31-03-00324.pdf](http://www.scielo.br/pdf/rpp/v31n3/pt_0103-0582-rpp-31-03-00324.pdf)> Acesso em:

Evento: XXV Jornada de Pesquisa  
ODS: 2 - Fome zero e agricultura sustentável

06 fev 2019.

CONSEA. Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional. **III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Relatório Final. Brasília: CONSEA, 2007. Disponível em: < <http://www.ibfan.org.br/documentos/outras/doc-25>> Acesso em: 18 mai 2018.

COSTA, Carlyanne do Nascimento et al. Disponibilidade de alimentos na alimentação escolar de estudantes do ensino fundamental no âmbito do PNAE, na cidade de Codó. Cadernos de Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 25, n. 3, p. 348-354, 2017. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cadsc/v25n3/1414-462X-cadsc-1414-462X201700030249.pdf>> Acesso em 22 fev 2019.

MELÃO, I. B. Produtos Sustentáveis na Alimentação Escolar: O PNAE no Paraná. **Caderno IPARDES**, v. 2, n. 2, p. 87-105, 2012. Disponível em: < <http://www.organicsnet.com.br/wp-content/uploads/Artigo-Final-533-2301-1-PB.pdf>> Acesso em: 09 out 2018.

NITZKE, Julio Alberto Braz et al. Segurança alimentar: rompendo barreiras. **Journal Food Technology**, 3 SSA, novembro 2010. Disponível em: <[http://bjft.ital.sp.gov.br/artigos/especiais/2010/artigos\\_bjb\\_v70ne/02\\_bjft\\_v13ne\\_13e0115.pdf](http://bjft.ital.sp.gov.br/artigos/especiais/2010/artigos_bjb_v70ne/02_bjft_v13ne_13e0115.pdf)> Acesso em: 10 out 2018.

NITZKE, Julio Alberto Braz et al. Segurança alimentar: retorno às origens? **Journal Food Technology**, 4 SSA, maio, p. 2-10, 2012. Disponível em: < [http://www.scielo.br/pdf/bjft/v15nspe/aop\\_bjft\\_15e0102.pdf](http://www.scielo.br/pdf/bjft/v15nspe/aop_bjft_15e0102.pdf)> Acesso em: 25 out 2018.

OLIVEIRA, M. N.; BRASIL, A. L. D.; TADDEI, J. A. A. C. Avaliação das condições higiênico sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. **Ciência e Saúde Coletiva**, v.13, n.3, p.1051-1060, 2008. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/csc/v13n3/28.pdf>> Acesso em: 09 out 2018.

PAULILLO, Luiz Fernando; PESSANHA, Lavínia. Segurança Alimentar e Políticas Públicas: conexões, implicações e regionalização. In: PAULILLO, Luiz Fernando; ALVES, Francisco. **Reestruturação agroindustrial: políticas e segurança alimentar regional**. São Carlos: EdUFSCar, 2009.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. Barueri, 3. ed. São Paulo: Manole, 2014.

PINHEIRO, Anelise Rizzolo de Oliveira; RECINE, Elisabetta; CARVALHO, Maria de Fátima. **O que é uma alimentação saudável?** Considerações sobre o conceito, princípios e características: uma abordagem ampliada. Ministério da Saúde. Secretaria de Assistência à Saúde Departamento de Atenção Básica. Coordenação-Geral da Política

**Evento:** XXV Jornada de Pesquisa

**ODS:** 2 - Fome zero e agricultura sustentável

de Alimentação e Nutrição Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição, 2005. Disponível em: <<http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/oQueEAlimentacaoSaudavel.pdf>> Acesso em: 15 maio 2018.

PROENÇA, R. P. D. C. *et al.* **Qualidade Nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2008.

VASCONCELOS FAG. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. Revista de Nutrição, n. 18, v. 4, p. 439-457, 2005.

WHO. WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Global strategy on diet, physical activity and health**. Geneva, Switzerland: WHO Press, 2004. Disponível em: < [http://www.who.int/dietphysicalactivity/strategy/eb11344/strategy\\_english\\_web.pdf](http://www.who.int/dietphysicalactivity/strategy/eb11344/strategy_english_web.pdf) >. Acesso em: 15 fev 2019.

**Parecer CEUA:** 3.621.173