



UNIVERSIDADE RURAL DERAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL
BACHARELADO EM GASTRONOMIA

Cecília Morena Silva da Rocha

Estratégias de educação alimentar em escolas particulares que oferecem lanche coletivo na cidade do Recife

Recife, 2024

CECÍLIA MORENA SILVA DA ROCHA

Estratégias de educação alimentar em escolas particulares que oferecem lanche coletivo na cidade de Recife

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório
apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado
em Gastronomia como requisito parcial à obtenção do
título de Bacharelado em Gastronomia.

Recife, 2024

CECÍLIA MORENA SILVA DA ROCHA

Estratégias de educação alimentar em escolas particulares que oferecem lanche coletivo na cidade de Recife - Pernambuco

Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia

Dedico à minha mãe, Josilda Pereira, por acreditar e incentivar os sonhos de sua filha.

RESUMO

O ato de comer contemporâneo se caracteriza pela escassez de tempo para o preparo e consumo de alimentos; pela presença de produtos gerados a partir das novas técnicas de conservação e de preparo, que agregam tempo e trabalho. A escolha alimentar, principalmente na infância, deve ser difundida como uma prática saudável, pois é dessa maneira que se contribui orientando a população no consumo de alimentos. O papel dos educadores está em promover pensamento crítico através de uma aprendizagem lúdica, que favoreça a fixação sem gerar estresses. Visto as ações governamentais implantadas até hoje no campo da EAN, pode-se afirmar a relevância do tema e a necessidade de desenvolvimento de trabalhos que contribuam na concepção de práticas educativas de educação alimentar. Portanto, o objetivo desse trabalho é desenvolver um conjunto de estratégias para educação alimentar em escolas que trabalhem o lanche coletivo. A metodologia é composta por uma revisão da literatura sobre as políticas públicas de educação alimentar no Brasil e nas escolas. Além disso, foi realizado um levantamento das escolas particulares que trabalham com lanche coletivo na cidade do Recife. A segunda parte do trabalho se destinou à obtenção de dados. Para isso a pesquisa se fundamentou na metodologia qualitativa descritiva através da elaboração de entrevistas semiestruturadas para averiguar quais estratégias de educação alimentar além do lanche coletivo eram desenvolvidas nas escolas. O roteiro da entrevista se baseou nos princípios para ações de educação alimentar, capítulo 6, do Marco de Referência de Educação Alimentar para as Políticas Públicas. Os resultados mostraram que dos cinco eixos propostos, apenas a promoção de hábitos alimentares culturais regionais e nacionais é seguida por todas as escolas entrevistadas, seguido pela produção de hortas escolares para a realização de atividades (7 escolas) e o monitoramento nutricional é o apresentou o maior número de não conformidade. Por último, verificamos as demandas que cada escola tem em relação a melhorias da educação alimentar, as demandas encontradas foram diferentes, evidenciando a particularidade em que cada uma estava envolvida.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Cargos exercidos pelas entrevistadas dentro da escola	17
Quadro 2: Check-list de conformidade com o artigo 3 da portaria Interministerial nº 1010, de 8 de maio de 2006.	18
Quadro 3: Necessidades alegadas pelas escolas que poderiam fortalecer a Educação Alimentar	24

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	9
2. OBJETIVOS	13
2.1 Geral	13
2.2 Específicos	13
3. METODOLOGIA	14
3.1 População do Estudo e Amostragem	14
3.2 Técnicas de utilizadas na pesquisa	14
3.3 Variáveis pesquisadas	15
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO	17
4.1 Percepção das Entrevistadas em Relação À Implementação do Lanche Coletivo	22
4.2 Compra Dos Insumos Para o Lanche Coletivo	24
4.3 Necessidade Específicas Dentro de Cada Instituição Levando Em Conta O Contexto Da Educação Alimentar	26
5. CONCLUSÃO	28
6. ANEXOS	29
6.1 Roteiro Da Entrevista	29
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	31

1. INTRODUÇÃO

O ato de comer contemporâneo se caracteriza pela escassez de tempo para o preparo e consumo de alimentos; pela presença de produtos gerados com novas técnicas de conservação e de preparo, que agregam tempo e trabalho (Garcia, 2003).

As mudanças nos padrões alimentares têm favorecido a substituição de alimentos *in natura* ou minimamente processados para o consumo cada vez maior de alimentos processados e ultraprocessados. Dessa maneira, o aumento na maioria dos países - em especial nos que são economicamente emergentes - de comorbidades como a obesidade, diabetes e outras doenças crônicas, associadas ao consumo de calorias e oferta desequilibradas de nutrientes como a hipertensão, doenças cardiovasculares e certos tipos de câncer.

A suscetibilidade a tais problemas antes atingia apenas a população de idade mais avançada, porém, atualmente, até jovens adultos, adolescentes e crianças podem ser acometidos. (BRASIL, 2014). Tanto a saúde como a alimentação dos indivíduos são influenciadas pelo ambiente em que vivem.

Os hábitos alimentares são incorporados na infância e acentuados na adolescência, portanto, nesses períodos se estabelece o padrão alimentar levado para toda a vida (TRAEBERT et al., 2004). Tais hábitos sofrem influência da família, de fatores sociais, culturais, ambientais, econômicos e psicológicos. (DEMINICE; et al, 20017; PACHECO, 2008).

A escolha alimentar, principalmente na infância, deve ser difundida como uma prática saudável, pois é dessa maneira que se contribui orientando a população no consumo de alimentos. O papel dos educadores está em promover pensamento crítico através de uma aprendizagem lúdica, que favoreça a fixação sem gerar estresses. Estudos apontam que há uma expressiva quantidade de nutrientes consumidos atualmente por crianças que advém de produtos processados e ultraprocessados (Wagner; et al, 2017; Barcelos; et al, 2014). Por vezes, a maioria desses produtos estão muito próximos do perímetro escolar (Leite; et al, 2012).

Tendo em vista a mudança do processo de transição nutricional na alimentação e a reverberação na população infantil, diversos países têm implantado políticas alimentares

alimentar, que beneficiem crianças e adolescentes, levando em conta a alimentação saudável e a prática de atividades físicas.

No Brasil, as políticas de educação alimentar remontam às décadas de 1930, com os trabalhos de Josué de Castro nos quais aponta a situação de fome no país. A partir da década de 1940, as cestas básicas foram implantadas com base no trabalho do autor. As ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) dessa época se baseavam na mudança do comportamento alimentar, eram informativas com caráter educacional. (BOOG, 1997). Algumas ações aconteciam através de visitadoras nas casas dos trabalhadores que fiscalizavam o consumo do que era ingerido, porém esse método se mostrou ineficaz, uma vez que o consumo de alimentos ditos saudáveis era descontextualizado dos aspectos culturais da região (BRASIL, 2012).

Nas décadas de 1970 e 1980 novas iniciativas foram implementadas no âmbito da EAN. Primeiramente desconstruiu-se o mito de que má alimentação era fruto da falta de educação, voltando-se para o binômio alimentação-renda, no qual reconhece que a renda é o principal obstáculo para a implementação de uma alimentação saudável. A natureza do conhecimento de EAN era estritamente técnico. As iniciativas realizadas promoviam o consumo de soja devido à expansão do cultivo do grão. Os resultados foram mínimos ou opostos ao pretendido, evidenciando a intervenção de interesses econômicos suprimindo as ações de EAN, levando em conta que na época havia um excedente de produção (BRASIL, 2012).

Até década de 1990 é perceptível a desvalorização da EAN tanto como disciplina quanto política pública, contudo, a multiplicação de dados apontaram que a alimentação estava vinculada ao crescimento de doenças crônicas fez com que a relevância da EAN no âmbito das políticas públicas e alimentação voltasse a ser foco (RAMOS; et al, 2013). Cada vez mais o termo “promoção de práticas alimentares saudáveis” passou a constar em documentos oficiais Brasileiros (BRASIL, 2012).

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) é implantada em 1999 e em 2000 nasce o Programa Fome Zero (PFZ), contemplando a EAN através de campanhas publicitárias e palestras sobre educação alimentar para o consumo, juntamente com a inserção dos temas no currículo escolar do primeiro grau. A criação de uma proposição da Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos Industrializados funcionaria como a norma similar já existente para alimentos para lactentes, além disso houve o crescimento do controle da publicidade e do aprimoramento da rotulagem de alimentos . (BRASIL, 2012 apud. PROJETO FOME ZERO, 2001).

Em 2003, a administração pública, via governo federal continuou a investir nas políticas de EAN. Foram criados restaurantes de populares, bancos de alimentos, equipes de atenção básica de saúde, e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foram requalificados. (BRASIL, 2012). Nessa nova fase de atuação de EAN, os indivíduos passam a ser tratados como portadores de direitos e são convocados a ampliar seu poder de escolha e decisão (RAMOS; et all, 2013).

Abordagens similares acontecem na Política Nacional de Promoção da Saúde, publicada em 2006, que prioriza as ações de promoção da alimentação saudável e a EAN é definida como estratégia para o seu campo de atuação. Da mesma maneira, a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), lançada em 2010 com o objetivo de assegurar o direito humano à alimentação adequada (DHAA), tinha como pilar práticas alimentares promotoras de saúde.

Em 2011 ocorreu o 1º Encontro Nacional de Educação Alimentar e Nutricional- Discutindo Diretrizes, que foi realizado pelo Ministério de Desenvolvimento Social juntamente com o Ministério da Educação e Ministério da Saúde, em que se procurou discutir uma política Intersectorial para a formação de bons hábitos alimentares.

Em 2012 foi publicado o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas, fruto de uma série de documentos e tendo como finalidade a promoção de iniciativas na qual a EAN se construía a partir das ações públicas, e contemplava a produção, distribuição, abastecimento e o consumo de alimentos.

No que tange especificamente à EAN nas escolas, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a mais antiga política de segurança alimentar do Brasil. Em vigor desde 1955 foi reformulada ao longo dos anos. Financiado pelo Fundo Nacional da Educação (FNDE), várias ações foram desenvolvidas com o objetivo de promover a alimentação saudável no ambiente escolar.

Em 2017, o PNAE se pautou na intenção de levar a experiência do programa para além das esferas de gestão, procurando envolver alunos, pais, professores e outros atores menos reconhecidos, como é o caso das merendeiras.

Em 2018 foi lançada a primeira edição do caderno da Jornada de Educação Alimentar e nutricional, neste mesmo ano aconteceu a segunda edição do evento, tendo como tema norteador a promoção da alimentação saudável e a prevenção da obesidade infantil no ambiente escolar (BRASIL, 2018).

A Portaria Interministerial nº 1,010 de 8 de maio de 2006 institui as diretrizes para a promoção saudável nas escolas públicas e privadas abrangendo desde a educação infantil até o ensino médio, que são abordadas através de 5 eixos prioritários. Ações de EAN que respeitem as manifestações culturais regionais e nacionais; estímulo à produção de horta; estímulo à implantação de boas práticas de manipulação de alimentos nos locais de produção de e o fornecimento de serviços para alimentação do ambiente escolar; restrição ao comércio e a promoção de alimentos ultraprocessados e incentivo ao consumo de frutas e hortaliças; além do monitoramento da situação nutricional dos escolares. Destaca-se também a criação do Programa Saúde na Escola (PSE) via Decreto nº 6.286/2007 com o objetivo de contribuir para formação integral dos estudantes por meio de ações de promoção, prevenção e atenção à saúde.

Visto as ações governamentais implantadas até hoje no campo da EAN, pode-se afirmar a relevância do tema e a necessidade de desenvolvimento de trabalhos contribuir na concepção de práticas educativas de educação alimentar. Portanto, o objetivo deste trabalho é desenhar quais são os conjuntos de estratégias para educação alimentar em escolas particulares que trabalham o lanche coletivo.

1. OBJETIVOS

2.1 Geral

Compreender de maneira global as estratégias de Educação alimentar desenvolvidas em escolas particulares que oferecem lanche coletivo na cidade do Recife

2.2 Específicos

- Fazer um levantamento das escolas que trabalham com lanche coletivo
- Elaborar uma entrevista semiestruturada para averiguar quais são as estratégias de educação alimentar utilizadas para além do lanche coletivo utilizando como base os 5 eixos prioritários da Portaria Interministerial nº 1010, de 8 de maio de 2006;

- Compreender como é realizada a compra dos insumos para o lanche coletivo e se existe aproximação dos alunos com a cadeia produtiva dos alimentos;
- Averiguar quais são as necessidades específicas das instituições avaliadas no contexto da educação alimentar

2. METODOLOGIA

3.1 População do Estudo e Amostragem

Foi realizada uma revisão da literatura sobre as políticas públicas de educação alimentar no Brasil e nas escolas, buscando traçar um panorama do tema e como vem sendo tratado a fim de alicerçar o estudo e permitir uma discussão com os dados obtidos na pesquisa. Além disso, o trabalho foi realizado através de um levantamento das escolas particulares que trabalham com lanche coletivo na cidade do Recife, através do site de busca Google. Foram encontradas 14 escolas dessa maneira.

Após levantamento, realizou-se contato com as 13 escolas via ligação e e-mail. Não foi possível fazer contato com 1 dessas escolas por nenhuma das vias utilizadas. A amostragem se deu através da adesão das escolas após ser feito o contato.

3.2 Técnicas de utilizadas na pesquisa

A pesquisa se fundamentou na metodologia qualitativa descritiva. A ferramenta empregada para obtenção de dados foi entrevista semiestruturada, para averiguar quais as estratégias de educação alimentar eram executadas na escola além do lanche coletivo. Foi feita uma análise de conteúdo posteriormente a fim de realizar a interpretação dos dados. As entrevistas aconteceram no período de maio a julho de 2019.

A pesquisa qualitativa não é generalizável, e facilita a descoberta das dimensões não conhecidas do problema e permite também formular e comprovar novas hipóteses (SERAPIONI, 2000).

A preparação da entrevista seguiu-se como define LAKATOS (1996), levando em conta o objetivo a ser alcançado; a escolha do entrevistado, nesse caso optou-se por entrevistar o responsável pelo lanche coletivo e dessa maneira garantiu-se que deveria existir uma

familiaridade prévia do entrevistado com o tema pesquisado; a oportunidade da entrevista, ou seja, a disponibilidade do entrevistado em fornecer a entrevista que foi marcada com antecedência para que o pesquisador se assegure de que será recebido; as condições favoráveis que possam garantir ao entrevistado o segredo de suas confidências e de sua identidade de maneira, que decodificamos o nome das entrevistadas de acordo com a ordem em que foram entrevistadas. Sendo, a primeira entrevista foi codificada como E1, a segunda como E2 e assim por diante. E, por fim, a preparação específica que consiste em organizar o roteiro ou formulário com as questões importantes.

O discurso dos entrevistados foi posteriormente subdividido de acordo com a categoria da pergunta; em seguida por uma subcategoria que especificava qual era o objetivo da pergunta. Posteriormente, a seção de análise de registro, abordava as percepções que a pesquisadora fez sobre o que a entrevistada falou. Por último, nas unidades de contexto foram transcritas a fim de embasar as percepções acerca do tema que estava sendo abordado no momento.

3.3 Variáveis pesquisadas

Para a construção do roteiro, foram definidos os núcleos de interesse da pesquisa, vinculados a pressuposições teóricas baseadas no Decreto nº 6.286/2007, além do Marco de Educação Alimentar e Nutricional (2012) e o Guia alimentar para a população Brasileira (2014). Levando em conta a literatura, as questões foram formuladas de maneira que tivessem um encadeamento lógico, porém a sequência algumas vezes foi mudada, dependendo da dinâmica de como a entrevista se encaminha entre a entrevistadora e as entrevistadas. As perguntas foram divididas em eixos temáticos.

O primeiro eixo abordou perguntas exploratórias nas quais procuravam dar abertura para que as entrevistadas abordassem seu ponto de vista acerca do tema; segundo eixo procurou compreender como era realizada a compra dos insumos para o lanche coletivo e se havia a aproximação dos alunos com a cadeia produtiva dos alimentos; e o terceiro eixo buscou entender como a culinária poderia ser trabalhada como via emancipatória; por último o quarto eixo buscou entender se as práticas de educação alimentar nas escolas eram saudáveis.

As entrevistas semiestruturadas combinam perguntas abertas e fechadas, onde o informante tem a possibilidade de discorrer sobre o tema proposto. O pesquisador deve

seguir um conjunto de questões previamente definidas, mas ele o faz em um contexto muito semelhante ao de uma conversa informal. (BONI; QUARESMA, 2005)

O entrevistador deve ficar atento para dirigir, no momento que achar oportuno, a discussão para o assunto que o interessa fazendo perguntas adicionais para elucidar questões que não ficaram claras ou ajudar a recompor o contexto da entrevista, caso o informante tenha “fugido” ao tema ou tenha dificuldades com ele.

Esse tipo de entrevista é muito utilizado quando se deseja delimitar o volume das informações, obtendo assim um direcionamento maior para o tema, intervindo a fim de que os objetivos sejam alcançados. A principal vantagem da entrevista aberta e também da semiestruturada é que essas duas técnicas quase sempre produzem uma melhor amostra da população de interesse.

As técnicas de entrevista aberta e semiestruturada também têm como vantagem a sua elasticidade quanto à duração, permitindo uma cobertura mais profunda sobre determinados assuntos. Além disso, a interação entre o entrevistador e o entrevistado favorece as respostas espontâneas. Elas também podem possibilitar uma maior abertura e proximidade maior entre entrevistador e entrevistado, o que permite ao entrevistador tocar em assuntos mais complexos e delicados, ou seja, quanto menos estruturada a entrevista maior será o favorecimento de uma troca mais afetiva entre as duas partes.

Desse modo, estes tipos de entrevista colaboram muito na investigação dos aspectos afetivos e valorativos dos informantes que determinam significados pessoais de suas atitudes e comportamentos. As respostas espontâneas dos entrevistados e a maior liberdade que estes têm podem fazer surgir questões inesperadas ao entrevistador que poderão ser de grande utilidade em sua pesquisa.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram averiguadas 13 escolas particulares que ofereciam o lanche coletivo no site de busca Google. Ao todo, foram entrevistadas 8 escolas das 13 pesquisadas. Dessas, duas declinaram o convite e três não foi possível estabelecer contato até o prazo máximo para obtenção das entrevistas. O tempo médio das entrevistas foi de 19 minutos. Sendo o menor tempo de 6 minutos e o maior tempo de 34 minutos. O menor tempo da entrevista se deu pelo conhecimento da entrevistada acerca das questões, uma vez que ela já tinha respondido o mesmo questionário levando em conta do outro colégio no qual ela trabalhava.

Três escolas entrevistadas, tinham a mesma metodologia de ensino. Em relação a pessoas entrevistadas, todas eram mulheres e seus cargos variavam de acordo com a escola em que trabalhavam como pode ser visto no quadro 1.

Quadro 1. Cargos exercidos pelas entrevistadas dentro das escolas

CARGO EXERCIDO NA ESCOLA			
Coordenadora pedagógica	Nutricionista	Professora	Coordenadora da Empresa terceirizada que fornece o lanche
1	4	1	1

Fonte: Autoria Própria

Das escolas analisadas, todas ofertavam o lanche coletivo para o ensino infantil, que compreende o grupo de crianças com os 6 anos de idade (MEC, 2013). Três escolas (37,5%) atendiam a primeira etapa do ensino fundamental até o 5º ano que segue até a idade dos 10 anos. As escolas afirmaram trabalhar com ensino fundamental II e médio o tema educação alimentar. Porém não forneciam o lanche coletivo de maneira sistemática para esse público.

Em relação ao cumprimento dos 5 eixos prioritários dispostos no artigo 3 da Portaria Interministerial nº 1010 de 8 de maio de 2006, foi realizado um quadro a fim de resumir se as escolas estavam de acordo ou não com a lei, como podemos ver a seguir.

Quadro 2: Check-list de conformidade com o artigo 3 da Portaria Interministerial nº 1010, de 8 de maio de 2006

Entrevistadas	I Promoção de hábitos alimentares culturais regionais e nacionais	II Produção de hortas escolares para a realização de atividades com os alunos e a utilização dos alimentos produzidos na alimentação ofertada na escola;	III Implantação de boas práticas de manipulação de alimentos nos locais de produção e fornecimento de serviços de alimentação do ambiente escolar	IV Restrição ao comércio e à promoção comercial no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada e trans, açúcar livre e sal e incentivo ao consumo de frutas e legumes	V Monitoramento nutricional dos escolares
E1	Conforme	Conforme parcialmente	Conforme	Conforme	Não conforme
E2	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Não Conforme
E3	Conforme	Conforme	Não respondeu	Conforme	Não Respondeu
E4	Conforme	Conforme	Em processo de Implementação	Conforme	Em processo de implementação
E5	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Não respondeu
E6	Conforme	Conforme	Conforme	Não Conforme	Conforme
E7	Conforme	Conforme	Conforme	Não Conforme	Conforme
E8	Conforme	Não conforme	Conforme	Conforme	Não conforme

Os dados para a construção dessa tabela foram feitos a partir das perguntas 4 a 8 do roteiro da entrevista, além das anotações posteriores realizadas pela pesquisadora após o término da conversa na parte de observações (VER ANEXO 10.1). A leitura do quadro 2 nos permite compreender todas as entrevistadas afirmaram ter em algum momento do calendário escolar abordasse o uso de pratos da culinária local. O evento mais citado foi o São João, evidenciando o uso do milho na preparação de receitas para os escolares. A entrevistada E5 pontuou ainda a abordagem de receitas tradicionais no carnaval e na semana do índio “[...] como eu falei nas datas comemorativas. Então carnaval, na páscoa também a gente faz, a semana do índio. Então consome aqueles alimentos consumidos pelos índios então, por exemplo” (Entrevistada E5).

Em relação ao uso de hortas escolares todas as escolas em algum momento já se utilizaram desse recurso, porém a E8 afirma que não está mais em uso na escola devido à falta de manutenção como podemos observar no trecho:

“Rapaz, teve um trabalho que foi feito, que é até agora outubro e novembro... que eles fazem. É tipo uma feira de ciências, sabe? E aí teve um ano que até eles fizeram até uma horta, deixaram lá... sendo que terminou, não sei se tava levando sol, terminou morrendo. Mas eu até dei a ideia ontem de fazer uma mini hortinha, sabe?” (Entrevistada E8)

A manutenção de hortas parece ser uma dificuldade recorrente. Outras entrevistadas pontuaram que em algum momento já tiveram problemas com cultivo de maneira que plantas morreram. Porém, dentro dos discursos uma escola havia conseguido estabelecer.

As boas práticas de fabricação, item III do artigo 3 e expresso na Resolução RDC 216, de setembro de 2004 observou-se que a maioria das escolas entrevistadas está em conformidade ou em processo de implementação, como é o caso da E3, que afirma que por ter entrado há pouco tempo na escola ainda está implementando alguns processos.

“Como eu te falei até bem pouco tempo atrás, esse ano, ainda não tinha nutricionista na escola. Então a gente ainda implementando todos os treinamentos, que a cozinha ainda ‘tá’ passando por reformas na verdade, a escola, se mudou”. (Entrevistada E3)

Duas entrevistadas não tinham respondido essa questão até o término da pesquisa. A frequência de reciclagem do curso de boas práticas citada pelas entrevistadas foi de 1 ano (E1, E6 e E7) e de seis meses (E8). A E2 disse que a cozinheira da escola apenas fez o curso de Boas Práticas de Fabricação para começar a trabalhar na cozinha, mas desde então não passou por um processo de reciclagem.

Em relação ao item IV do artigo 3, que se refere à Restrição ao comércio e à promoção comercial no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada e trans, açúcar livre e sal e incentivo ao consumo de frutas e legumes, conseguimos verificar que 4 (50%) das escolas não possuem cantina, sendo que dessas 3 correspondem as escolas de pedagogia Waldorf (E2, E3, E4), de maneira que a entrada de insumos processados e ultraprocessados é mínima como podemos observar nas narrativas:

“De jeito nenhum. Até o suco ele não é de polpa, ele é da fruta mesmo. Pra que a crianças conheça a fruta e porque a gente entende que a polpa. não sabemos como foi feita, né? Então pra que a coisa fique mais puro, mais natural.” (Entrevistada E2)

“Isso não entra aqui [produtos processados e ultraprocessados]. É proibido. E se alguma família traz alguma coisa dessa natureza, mas dependendo do nível assim toddynho não entra, suco de caixinha não entra. Se a criança trazer a professora vai dizer “olhe esse lanche não vai fazer bem a você, vou precisar guardar, tem outra coisa aqui pra você” (Entrevistada E3)

“Não entra. Tudo que é servido ‘pra’ os alunos tem que tá nesse cardápio. O que a gente sugere é que se não houver uma fruta da estação, substitua por outra da feira orgânica. Mas não entra nada industrializado. Já entrou geleia de fruta orgânica que você compra pronta, né? Mas hoje em dia a gente prefere fazer mesmo.” (Entrevistada E4)

As outras 4 escolas possuem cantina, 2 afirmaram que controlam os lanches recebidos priorizando por colocar salgadinhos assados, a fim de diminuir o teor de gordura presentes nas preparações, mas não especificaram o uso do sal ou açúcar. Outras duas disseram não fazer esse tipo de controle acerca do lanche.

Em pesquisa acerca dos tipos de lanche oferecidos em cantinas, Travassos (2012), aponta que existe uma maior quantidade de lanches industrializados oferecidos em relação aos alimentos in natura nas escolas particulares do Distrito Federal. Além disso, afirma que o índice de propaganda nas cantinas está relacionado com a existência de um nutricionista atuando na escola.

Em relação ao item V, apenas duas escolas (25%) afirmaram fazer o monitoramento nutricional dos escolares. Os argumentos para a não implementação foram dispostos como sendo uma prática invasiva para com os alunos (E1), e que o acompanhamento com nutricional não é feito de maneira individual e sistemática (E2), ou que é um trabalho muito grande a se realizar quando a escola possui muitos alunos (E8). Duas entrevistadas não responderam à questão até o fim da pesquisa (E3 e E5).

4.1 Percepção das Entrevistadas em Relação À Implementação do Lanche Coletivo

Acerca da percepção das entrevistadas sobre objetivo ao se implementar o lanche coletivo, conseguimos observar duas linhas de pensamento perpassando por seus discursos. O primeiro trata do lanche coletivo como um serviço que pode ser adicionado ao pacote da mensalidade da escola, no qual vai oferecer aos pais a segurança de uma alimentação balanceada aos filhos, de maneira que fosse anexada à mensalidade dos alunos.

“Primeiro que é uma facilidade para os pais. Então muitos procuram esse serviço por conta da demanda diária por muitas faltas de opções para trazer de casa. A escola já oferece esse serviço, [é...] eles já optam por esse tipo de serviço mesmo da alimentação. Até porque a alimentação é bem variada, e mais equilibrada e acompanhada pelo profissional.” (Entrevistada E5)

“Vê, foi uma questão até – ela [se referindo à diretora da escola] me contou – foi uma mãe que queria que o lanche fosse mais natural, porque assim, ela não tinha tempo de preparar. A cantina, querendo ou não, não consegue ser tão saudável, porque não tem saída. Por mim seria todo, assim, super natural, mas não tem saída” (Entrevistada E8)

“E também uma demanda dos próprios pais, é... dos próprios pais, de apoio, de suporte na escola já que as crianças fazem essas refeições, né, uma proposta saudável. Muitos pais não tem tempo nem... é... muitas vezes não sabem nem o que colocar na lancheira das crianças por mais que a gente faça, tenha esse trabalho de orientação de como montar a lancheira, eles acabam optando por... é... pagar na escola esse tipo de serviço.” (Entrevistada E6)

É importante perceber que, especialmente nessas escolas, só participam do lanche coletivo as crianças que estão dentro do pacote do mesmo. Caso não esteja, continua sendo obrigação dos pais fazerem o lanche das crianças. Porém, de maneira geral, esse é um item muito absorvido pela escola no ensino infantil como todo, dada a comodidade.

A segunda linha do discurso põe a prática como algo inerente a pedagogia com o qual a escola trabalha, sendo assim ele é vivido diariamente, simulando o lar em que as próprias crianças vivem. Como podemos observar no trecho retirado da entrevistada E4, na escola que segue a metodologia Waldorf:

“Sim porque o lanche coletivo aqui ele tem a ver com a nossa proposta pedagógica, que é uma proposta onde as crianças estão ‘juntos’ com as professoras na sala de aula vivenciando uma rotina. E esse lanche ele é um lanche que ele é, por exemplo, em cada sala tem uma pequena cozinha” (Entrevistada E3)

As entrevistadas E2 e E3 também pontuaram de maneira parecida:

“Sempre teve lanche coletivo nessa escola. É uma escola pequena. Vai fazer oito anos esse ano e nova também, né? Se a gente for olhar assim o tempo total. E sempre teve o lanche coletivo. A ideia da pedagogia waldorf, né?” (Entrevistada E4)

“Veja bem, o lanche coletivo é uma tradição de todas as escolas Waldorf que trabalham com a pedagogia infantil. Não é apenas essa escola. Todos os jardins, maternais e jardins trabalham dessa forma.” (Entrevistada E2)

Nesses casos não existe a compra do lanche, ele já está incluso na mensalidade. Além disso, há o envolvimento efetivo dos pais no que condiz participação extracurricular em atividades relacionadas às atividades extracurriculares relacionadas a alimentação, pois são os mesmos que fazem a compra dos insumos com uma rotatividade semanal de qual família será responsável pela aquisição do lanche.

A pedagogia Waldorf fundamenta que o desenvolvimento do intelecto da criança seja desenvolvido primordialmente no campo das artes, para que em seguida haja um fortalecimento de uma vontade. Esta pedagogia se diferencia de metodologias mais convencionais no sentido de não alfabetizar a criança até seus 7 anos de idade. (MORENO, 2010)

4.2 Compra Dos Insumos Para o Lanche Coletivo

Ao abordar essas questões novamente vimos uma dicotomia em relação as respostas das entrevistadas. Todas acreditavam estar comprando um alimento seguro dentro do ponto de vista da segurança alimentar, ou seja, um alimento de qualidade nutricional, livre de contaminação e disponível em quantidade suficiente para toda a população escolar. Porém o tipo de fornecedor a quem estavam vinculadas mudava no quesito sobre a compra de orgânicos de produção local e alimentos não orgânicos de grandes fornecedores. As escolas E2, E3 e E4 apresentaram uma cultura organizacional a compra de alimentos orgânicos de frutas e vegetais. A entrevistada E3 afirma que a escola se organizava para fazer compra coletiva junto aos pais da em grande quantidade de certos alimentos como o cuscuz pelo fato de serem orgânicos. Como podemos observar

“A gente sabe que o milho, hoje em dia, tem essa coisa do transgênico. Então por exemplo, a gente consegue um cuscuz que é de um milho crioulo que vem de Sergipe, que é orgânico. Então tem assim, toda uma, olhe, uma rede de procurar o alimento mais natural possível. Ai a gente faz compra coletiva, compra, um monte, estoca” (Entrevistada E4)

Enquanto a outra forma que se procurava fazer a aquisição do lanche foi de maneira a comprar em grandes fornecedores e hipermercados que garantissem a quantidade que a escola tinha de acordo com a sua demanda

“Mas as frutas e as verduras elas são pedidas pra uma moça que tem uma vendinha do lado de fora. Então assim, pela praticidade ela traz e a gente faz pedido e ela traz. Questão de proteínas mesmo, frango, carne, a gente pede a Masterboi. Então o que a gente pode pedir de fora pra chegar na escola pra chegar no caminhão, tudo organizado a gente faz. Agora assim, tem coisas, assim que no cardápio o RM não entrega, um exemplo, a Masterboi. E as vezes a quantidade, pra gente não pedir em grande quantidade, termina que compra no Hiper, que é pertinho, sabe?” (Entrevistada E8)

Pôde-se perceber a tentativa de abordar essa compra de orgânicos em menor escala na escola E1. A mesma afirmou que fazia a compra dos insumos na Ceasa, pois precisava garantir que as preparações fossem feitas na quantidade determinada, mas que uma vez por semana na escola havia um vendedor de hortifruti orgânico para que as famílias fizessem a compra, caso quisessem.

Quando havia sobra, em decorrência da comunidade familiar não comprar, a escola absorvia, isso ocorria principalmente com folhosos.

“A gente tem um cardápio que a gente precisa pregar. Então eu preciso ter, por exemplo, cará, 25 quilos toda semana. E o pequeno produtor não tem como garantir, né? [...] Mas só um adendo, a gente tem aqui um fornecedor de orgânicos que atende aqui toda quarta de manhã aqui na nossa área externa. A gente acolhe esse fornecedor e as famílias fazem a compra e muito pouco a gente absorve dele. Tipo coentro, porque folhosos não é um manejo muito difícil, então ele tem em abundância e tem com frequência...” (Entrevistada E1)

4.3 Necessidade Específicas Dentro de Cada Instituição Levando Em Conta O Contexto Da Educação Alimentar

Quando questionadas acerca do que a escola precisava para desenvolver melhor a educação alimentar, nos deparamos com respostas muito heterogêneas. O quadro 3 procura sumarizar as demandas da escola vinculadas com a unidade de contexto que observamos:

Quadro 3: Necessidades alegadas pelas escolas que poderiam fortalecer a educação alimentar.

Categoria	Subcategoria	Unidade de registro	Unidade de contexto
1. Percepção sobre o lanche coletivo	Vocês sentem alguma dificuldade em implementar alguma coisa relacionada a educação alimentar de maneira geral?	Jogos educativos que envolvam culinária	"A parte de culinária propriamente dita. Se existisse um recurso onde a gente pudesse usar, ter jogos, sei lá, que fosse voltado para culinária. Eu acho que teria mais efeito culinária infantil"
		Implementação da Horta escolar suspensa	"Seriam as hortas. Plantar, ver o crescimento. Isso aí é o ideal. A gente busca isso, né? A tentativa de fazer uma horta suspensa. A gente tá buscando isso"
		Ampliação e dos itens a serem adquiridos através da compra coletiva	"Sim, eu acho que a gente tem é melhorar nessa questão a gente pode ampliar as compras coletivas, né?"
		Reforçar a implementação da horta e fazer uma composteira	"O que eu acho que a gente tem que dar continuidade é aqui é a horta. [...] E a compostagem. Eu quero muito dar esse destino aos resíduos da escola."
		realização das atividades do calendário anual de educação alimentar dentro da grade curricular	"É isso, eu tenho que colocar isso em prática, com colaboração da coordenação, vendo o espaço que dá pra eu trabalhar. Porque as vezes a grade deles já são bem completas. Aí, pra eu entrar com minha parte nutricional., as vezes fica difícil"
		Construção de uma cozinha experimental	"Eu sinto falta de uma cozinha experimental. Um espaço não só pra mim nutricionista, mas um espaço que seja desenvolvido de forma multiprofissional é, abordando outras temáticas de aprendizado tipo, gênero textual e aplicação numa receita"
		Construção de uma cozinha experimental	"Cozinha experimental. Poucas escolas de Recife tem."
		Reformas estruturais da cozinha e da cantina	"Eu acho que ainda ou é uma questão da reforma, que pensam em fazer uma outra cozinha... Então assim, né, precisa melhorar cantina, mas aos poucos a gente vai fazendo isso."

Isso se deve a pluralidade das escolas, cada uma atua de acordo com sua cultura organizacional e é natural que as demandas sejam diferentes. As demandas perpassam o âmbito pedagógico através da necessidade de jogos educativos que envolvam a culinária (E1) e implementação de um calendário anual que tenha as atividades de educação alimentar bem estabelecidas (E5).

Foi observada a questão logística de ampliação das compras coletivas de insumos orgânicos a fim de aumentar a variedade de produtos adquiridos pela escola (E3). Implementações estruturais que podem ser de pequeno porte, passando pela melhoria da horta escolar (E2 e E4) e produção de uma composteira para a destinação de resíduos orgânicos (E4), até de médio e grande porte como é caso da construção de uma cozinha experimental (E6 e E7) e reformas da cozinha atual e da cantina (E8).

5. CONCLUSÃO

1. Nenhuma das escolas se mostrou completamente de acordo com Check-list de conformidade com o artigo 3 da Portaria Interministerial nº 1010, de 8 de maio de 2006.
2. Só a entrevistada E4 disse que estava em processo de implementação para os itens de não conformidade
3. Pode-se observar uma variedade em relação às necessidades alegadas pelas escolas que poderiam fortalecer a educação alimentar, passando pelo âmbito pedagógico, logístico e estrutural.

6. ANEXOS

6.1 Roteiro Da Entrevista

Escola:

Entrevistado:

Obs: Apresentação da entrevistadora: Bom dia/ boa tarde, me chamo Cecília, sou aluna do bacharelado em gastronomia da UFRPE. Conforme dito anteriormente, no contato por telefone, estou desenvolvendo uma pesquisa sobre Educação Alimentar nas escolas.

1. Em sua opinião, havia algum objetivo a ser alcançado quando o lanche coletivo foi implementado?

2. Para você, de que maneira como o lanche o promove a autonomia dos alunos em relação a suas escolhas alimentares?

3. Na sua opinião, os alimentos que são adquiridos para o lanche coletivo são produzidos de maneira sustentável, ou seja, a produção, as formas de processamento, de abastecimento, de comercialização e de distribuição; a escolha e consumo dos alimentos, incluindo as práticas alimentares individuais e coletivas, até a geração e a destinação de resíduos não implicam no sacrifício dos recursos naturais renováveis? Agora irei citar alguns tipos de atividades. Gostaria que você me dissesse se elas são desenvolvidas na escola.

4. Em sua concepção existe uma abordagem completa da alimentação em forma integral passando pelos meios de produção, as formas de processamento, de abastecimento, de comercialização e de distribuição; a escolha e consumo dos alimentos, incluindo as práticas alimentares individuais e coletivas, até a geração e a destinação de resíduos?

5. Os estudantes participam de alguma atividade que envolva a manipulação de alimentos? 6. Insumos industrializados, (como sucos de caixinha, pipocas, barrinha de cereal, salgadinhos) são ofertados pela escola no lanche coletivo?

7. Os estudantes realizam atividades envolvendo a criação de uma horta escolar? 8. É desenvolvido trabalhos que envolvam de receitas tradicionais locais da culinária nordestina? 9. Os pais ou parentes próximos são envolvidos em projetos extracurriculares que incluem alimentação?

10. São realizadas atividades que trabalhem com a rotulagem dos alimentos? Ex: uso da tabela nutricional?

11. São abordados em sala de aula debates sobre desequilíbrio alimentares e fome?

12. São abordados em sala de aula debates sobre doenças alimentares como diabetes, doenças cardiovasculares e obesidade? E Transtorno como anorexia e bulimia?

13. Você acredita que abordagem do lanche coletivo busca promover a autonomia dos alunos em suas escolhas alimentares
14. Dentro das atividades citadas, você acredita que alguma poderia ser assimilada pela escola para ajudar a desenvolver a educação alimentar

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira.** Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014
Disponível em <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>

BRASIL. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas.** Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 68 p. ISBN: 978-85-60700-59-2

BRASIL. **Política Nacional de Segurança alimentar e nutricional.** CONSEA, agosto de 2009 Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7272.htm>

BRASIL. **Programa Nacional de Alimentação Escolar completa 63 anos.** Ministério da Educação- FNDE. Março, 2018. Disponível em < <http://portal.mec.gov.br/ultimas-noticias/33501-educacao-no-ar/62461-programa-de-alimentacao-escolar-completa->

63-anos-em-2018-atendendo-a-mais-de-42-milhoes-de-alunos > Acesso em 22/02/2018

BRASIL. Em recife FNDE lança a 2a edição da Jornada de Educação Alimentar e Nutricional.

Disponível em <<http://portal.mec.gov.br/component/tags/tag/35407-educacao-alimentar>
21/02 ARTIGO> Acesso em 22/02/2018

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria Interministerial no 1.010, de 08 de maio de 2006. Disponível em
<http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2006/pri1010_08_05_2006.html> Acesso em 22/02/2018

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Política Nacional de Promoção da Saúde. 3a ed. Brasília, 2010. Disponível em
<http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_promocao_saude_3ed.pdf>

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. **Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana.** Rev. Nutr. [online]. 2003, vol.16, n.4, pp.483-492. ISSN 1415-5273. Disponível em
<<http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732003000400011>>

DEMINICE, R; et all, **Impacto de um programa de educação alimentar sobre conhecimentos, práticas alimentares e estado nutricional de escolares.** Alimentos e Nutrição 2007; 18:35-40.11. Disponível em
<https://www.researchgate.net/publication/49599727_Impacto_de_um_programa_de_educacao_alimentar_sobre_conhecimentos_praticas_alimentares_e_estado_nutricional_de_escolares_Impact_of_a_nutritional_education_program_on_knowledge_eating_behavior_and_nutri>

LEITE, Fernanda Helena Marrocos; et all. **Availability of processed foods in the perimeter of public schools in urban areas.** J. Pediatr. (Rio J.) vol.88 no.4 Porto Alegre July/Aug. 2012 Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?frbrVersion=5&script=sci_arttext&pid=S0021-75572012000400009&lng=en&tlng=en>

MANZINI, E.J. **Entrevista semiestruturada: análise de objetivos e de roteiros.** In: **Seminário internacional sobre pesquisa e estudos qualitativos, 2004, Bauru. A pesquisa qualitativa em debate.** Anais... Bauru: USC, 2004. ISBN 85-98623-01-6. Disponível em <https://www.marilia.unesp.br/Home/Instituicao/Docentes/EduardoManzini/Manzini_2004_entrevista_semi-estruturada.pdf>

PACHECO, Sandra Simone Morais. **O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido.** In: Freitas MCS, Fontes GAV, Oliveira N, organizado-res. Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura. Salvador: Edufba; 2008. p. 217-38 Disponível em <<http://books.scielo.org/id/9q/pdf/freitas-9788523209148-13.pdf>>

TRAVASSOS, Fernanda Ribas. **Avaliação da qualidade nutricional dos alimentos oferecidos em cantinas das escolas particulares do Distrito Federal.** Centro Universitário De Brasília- UNICEUB. Brasília. 2012. Disponível em <<http://books.scielo.org/id/9q/pdf/freitas-9788523209148-13.pdf>> <https://repositorio.uniceub.br/jspui/bitstream/235/7264/1/TCC.pdf> >

MORENO, Macarena Moreno. **Pedagogia Waldorf. Arteterapia: Papeles de arteterapia y educación artística para la inclusión social** Vol. 5 (2010) 203-209. ISSN: 1886-6190 Disponível em < <https://core.ac.uk/download/pdf/38828111.pdf>>