



# Alimentação Escolar como Promotora de um Sistema Alimentar Sustentável

AMANDA DA SILVA FRANCO

Dr<sup>a</sup> Alimentação, Nutrição em Saúde

Docente UNIFESO/FABA

Nutricionista DVS/SMS - Duque de Caxias

Sócia-proprietária @conecta.nutricao

---

# A ESCOLA

Espaço de construção de conhecimentos, de igualdade, de convivência social e de experimentações, sendo este também um ambiente potencial para a promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS) e da saúde no seu conceito mais ampliado

# A ESCOLA E A ALIMENTAÇÃO

A escola representa um dos fatores de influência na formação de hábitos saudáveis e no desenvolvimento de habilidades para cuidar da saúde e prevenir práticas que a coloquem em risco.

## Potencialidades:

presença de diferentes atores, como educandos, famílias, profissionais de saúde e educação, manipuladores de alimentos, agricultores familiares, vendedores de alimentos e guloseimas da comunidade, hortas comunitárias, entre outros, para discutir a situação alimentar e nutricional e outros aspectos do território

# Ambiente alimentar da escola

Desempenha um importante papel nas escolhas alimentares dos escolares, sejam de escolas públicas ou privadas, e a depender do ambiente, estes podem ser mais protetores e promotores da alimentação adequada e saudável ou atuarem como barreira, com maior presença de alimentos ultraprocessados.

# Ambientes alimentares

Definidos como espaços físicos, econômico, político e sociocultural, oportunidades e condições que influenciam as escolhas de alimentos e bebidas e o estado nutricional das pessoas.

# Alimentação na escola

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é responsável pela alimentação de milhões de brasileiros, da educação infantil à Educação de Jovens e Adultos.

Para as unidades da rede privada não há uma regulamentação nacional que trate especificamente da temática da alimentação neste espaço, contudo cabe destacar que todas as escolas brasileiras devem seguir as diretrizes de Promoção da Alimentação Saudável (PAS) da Portaria Interministerial nº 1.010 de maio de 2006.

A alimentação escolar é fundamental para a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

**Alimentação sustentável:**

deve possuir um baixo impacto ambiental, proporcionar segurança alimentar e nutricional e fornecer qualidade de vida para gerações presentes e futuras, devendo proteger e respeitar a biodiversidade e os ecossistemas, ser culturalmente aceitável, economicamente justa e acessível; ser segura, saudável e otimizadora dos recursos naturais e humanos.

# Alimentação escolar e sustentável

Para garantir uma alimentação sustentável é necessário sua execução em todo o processo de elaboração da alimentação escolar, desde o planejamento do cardápio, escolha e avaliação de fornecedores, até a produção e a distribuição das refeições nas escolas.



# Escolha e avaliação dos fornecedores:



A Lei 11.947 de 2009 do PNAE define que 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para a alimentação escolar sejam aplicados na compra de produtos de agricultura familiar. O objetivo é respeitar os hábitos alimentares da região e, ao mesmo tempo, fomentar a economia local.

# Distribuição dos alimentos para as escolas



O trajeto até a escola depende do tamanho da cidade e da organização dos produtores.

Os municípios maiores costumam ter cooperativas que cuidam de agrupar os alimentos antes de levá-los ao consumidor final.

Já nas cidades menores, em que os agricultores não têm infraestrutura, a prefeitura pode assumir o transporte dos alimentos - os perecíveis exigem veículos refrigerados.

# As Unidades de Alimentação Escolar (UANE)

Devem prever equipamentos que sejam adequados à suas e que garantam o baixo consumo de energia e de água, controlar a temperatura para que esteja adequada às especificações, bem como prever a manutenção preventiva dos equipamentos e a utilização de refrigeradores que não liberem hidroclorofluorcarbonos.



Além disso, o ambiente da UANE pode prever estratégias para minimizar o uso de água e energia nas instalações, bem como prever um local adequado para armazenamento dos alimentos.

# Planejamento do Cardápio e produção das refeições



Nutricionista: profissional responsável técnico - generalista e promotor de saúde.

Aspectos fundamentais: adequação nutricional, hábitos e cultura alimentar local, respeito a biodiversidade e safra, adequação de equipamentos, mão de obra, padronização (ficha técnica), técnicas de preparo, qualidade dos alimentos.

Mais recentemente, alguns estudos têm empregado indicadores ambientais, tais como pegada hídrica, pegada de carbono e pegada ecológica na análise de cardápios (CORDEIRO, et al, 2021).

Teste de aceitabilidade: (previsto pela resolução nº 38, de 2009). Uma medida importante para evitar o desperdício de alimentos.

# Consumo



A escola deve prever no currículo a Educação alimentar e nutricional.

É importante não somente ofertar refeições sustentáveis, mas também estimular hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis no contexto das instituições públicas e privadas de ensino, para, dessa maneira, proporcionar maior adesão ao cardápio oferecido.

# Descarte



A quantidade de comida produzida deve atender ao consumo per capita de cada escola de forma a evitar o desperdício. Ainda assim, após as refeições, o lixo reciclável deve ser reaproveitado.

Já o lixo orgânico pode ir para uma composteira, virar adubo e ser utilizado na própria terra em que os alimentos são produzidos.

Além disso, é recomendável pensar na reuso do óleo, a partir de parcerias com empresas que fazem a fabricação de sabão.

# Cantinas escolares

É possível pensar em sustentabilidade?

Cantinas escolares: espaços de acesso à alimentação escolar devendo, portanto, estar inseridas dentro do planejamento das atividades relacionadas à promoção de práticas alimentares saudáveis.

O desafio é grande, mas alguns aspectos podem ser considerados:

- Termo de referência dos contratos de serviço: prevê a oferta de alimentos adequados, saudáveis.
- Oficinas de sensibilização e implementação de cantinas saudáveis: proprietários, fiscais de contrato, nutricionistas e representante pedagógico escolar.
- Manual para cantinas saudáveis e sustentáveis.



# De que forma as ações de sustentabilidade no ambiente escolar podem contribuir para o atual contexto em que coexistem fome, obesidade e destruição ambiental?

A sustentabilidade e a saudabilidade dos sistemas alimentares podem (e devem) ser foco de estudos e análises na ciência da nutrição não para perpetuar esse modelo que contamina (terra, águas, ar e alimentos), expropria (povos, culturas e natureza), destrói e mata (natureza e pessoas), mas sim transformá-lo.

Transformar relações sociais e econômicas, relação sociedade-natureza, bem como atitudes dos atos cotidianos do comer e nutrir em casa e na escola.





# Referências Bibliográficas



BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério da Educação. Caderno Temático SAN e PAAS, 2015.

BRASIL. Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional.

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; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm). Acesso em: 29 jan. 2021.

Camozzi, Aída Bruna Quilici et al. "Promoção da Alimentação Saudável na Escola: realidade ou utopia?". Cadernos de Saúde Coletiva, v. 23, p. 32-37, 2015.

Caminhos para alimentação saudável e sustentável na escola [livro eletrônico] / Maria Eduarda da Costa Andrade, Diôgo Vale (organizadores). - Natal : IFRN, 2022. 114 p. ; PDF : il.

Cordeiro, Ana Cristina de Macena Freita et al. "Qualidade nutricional e sustentabilidade ambiental em cardápio com diferentes fontes proteicas na alimentação escolar do município de Niterói (RJ)". Revista Brasileira de Educação Ambiental (RevBEA), v. 16, n. 3, p. 330-346, 2021.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Sustainable healthy diets: guiding principles. FAO/WHO: Rome, 2019. 44 p.

Instituto de Defesa do Consumidor. Alimentação saudável nas escolas. Guia para municípios. [acessado 2019 maio 15]. Disponível em: <http://www.idec.org.br>

SWINBURN, Boyd A. et al. The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change: The Lancet Commission report. The Lancet, v. 393, n. 10173, p. 791-846, 2019.

# OBRIGADA

WEBSITE

[conectanutricao.com](http://conectanutricao.com)

INSTAGRAM

[@conecta.nutricao](https://www.instagram.com/conecta.nutricao)

EMAIL

[conecta.nutricao@gmail.com](mailto:conecta.nutricao@gmail.com)