

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM SERVIÇO SOCIAL

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

**(IN)SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: SITUAÇÃO DOS
ALUNOS DO COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE FEDERAL
RURAL DO RIO DE JANEIRO - CTUR**

MILENA MATTEINI DOS SANTOS

2023



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM SERVIÇO SOCIAL

**(IN)SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: SITUAÇÃO DOS
ALUNOS DO COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE FEDERAL
RURAL DO RIO DE JANEIRO - CTUR**

MILENA MATTEINI DOS SANTOS

Sob a Orientação da Professora Dra.

Katia Cilene Tabai

e Co-orientação da Professora

Fernanda Travassos de Castro

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Serviço Social da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, como parte das exigências para obtenção do título de bacharel em Serviço Social.

Seropédica, RJ

Dezembro de 2023

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

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

S(SANTOS, Milena Matteini dos , 2000-
(IN)SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: SITUAÇÃO
DOS ALUNOS DO COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE FEDERAL
RURAL DO RIO DE JANEIRO - CTUR / Milena Matteini
dos SANTOS. - Seropédica, 2023.
152 f.: il.

Orientadora: Katia Tabai .
Coorientadora: Fernanda Travassos .
Trabalho de conclusão de curso(Graduação). --
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Serviço
Social , 2023.

1. Alimentação escolar . 2. PNAE. 3. Políticas
Públicas de Segurança Alimentar e Nutricional . 4.
CTUR . 5. Segurança Alimentar e Nutricional . I. Tabai
, Katia , 1970 -, orient. II. Travassos , Fernanda ,
1979 -, coorient. III Universidade Federal Rural do
Rio de Janeiro. Serviço Social . IV. Título.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
DEPARTAMENTO DE ECONOMIA DOMÉSTICA E HOTELARIA



ATA DE DEFESA DE TESE Nº 344 / 2023 - DepthHOT (12.28.01.00.00.00.10)

Nº do Protocolo: 23083,082982/2023-77

Seropédica-RJ, 15 de dezembro de 2023.

Milena Matteini dos Santos

**(IN)SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: SITUAÇÃO DOS
ALUNOS DO COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE FEDERAL
RURAL DO RIO DE JANEIRO - CTUR**

Trabalho de Conclusão de Curso submetido como requisito parcial para obtenção do título de **Bacharel em Serviço Social**, pelo Curso de Graduação em Serviço Social do Instituto de Ciências Sociais Aplicadas da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

Data de aprovação: 07 de Dezembro de 2023.

Prof. Dra. Katia Cilene Tabai
Orientadora - presidente (DepthHOT/UFRRJ)

Esp. Cristianne Pereira Mendonça
Membro externo (EMATER/RJ)

Ms. Ellen Bilheiro Bragança Wittmann
Membro interno (IGEO/UFRRJ)

Seropédica, RJ.
2023

(Assinado digitalmente em 15/12/2023 16:21)
ELLEN BILHEIRO BRAGANÇA WITTMANN
ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
IGEO (11.39.00.34)
Matrícula: 1398407

(Assinado digitalmente em 15/12/2023 14:13)
KATIA CILENE TABAI
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR
DepthHOT (12.28.01.00.00.00.10)
Matrícula: 2333157

(Assinado digitalmente em 15/12/2023 19:56)
CRISTIANNE PEREIRA MENDONÇA
ASSINANTE EXTERNO
CPF: 866.500.177-87

Visualize o documento original em <https://sipac.ufrj.br/public/documentos/index.jsp>
informando seu número: **344**, ano: **2023**, tipo: **ATA DE DEFESA DE TESE**, data de emissão:
15/12/2023 e o código de verificação: **4158890e92**

AGRADECIMENTOS

Cursar Serviço Social em uma Universidade Pública, foi uma realização de vida, principalmente por ser na Rural, a universidade que acolhe, e por ser onde a minha mãe cursou a sua primeira graduação. Fico imensamente grata de estar concluindo mais uma etapa, não foi fácil a caminhada até aqui, principalmente a escrita deste trabalho, mas graças a ajuda de algumas pessoas, foi possível concluir mais essa etapa.

A minha família, a minha mãe, o meu irmão, a minha avó e a minha tia. Obrigada por todo apoio, incentivo, por sempre permanecerem ao meu lado, por acreditarem em mim e me ajudaram a traçar esse caminho até aqui.

Aos meus amigos, por torcerem por mim, por me animarem durante dias caóticos, por entenderem minhas ausências, pelas distrações em dias ruins, pelos treinos cheios de risadas e por me apoiarem sempre.

As amigas da Universidade, Ariane, Brenda, Gabriella, Isabelle, Jéssica, Nathalia, Yasmim Castro e Yasmim Silva, vocês tornaram essa caminhada mais leve, mais feliz, carregada de momentos bons, sou muito grata por ter partilhado essa fase com vocês.

Às minhas orientadoras Katia Tabai e Fernanda Travassos de Castro por toda ajuda, pelo convite para entrar nessa pesquisa, por todo aprendizado, por me direcionar e me orientar sempre que precisei.

A bolsista e voluntária da pesquisa de Iniciação Científica (PIBIC/CNPq), a Malu e a Natália Carvalho do Programa de Pós-Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável (PPGPDS) que dedicaram seu tempo e esforços para que essa pesquisa fosse realizada.

A Cristianne Mendonça (Assistente Social/EMATER-RJ) e Ellen Wittmann (PPGEO/UFRRJ) por aceitarem o convite de compor a banca e apreciar e contribuir para a melhoria deste trabalho.

Aos alunos do Colégio Técnico da Universidade Rural e seus responsáveis que concordaram em participar e contribuir para esta pesquisa, bem como os demais colaboradores, como os gestores locais, sem os quais esse trabalho não teria sido possível ser realizado.

A oportunidade que eu tive de fazer parte de um projeto incrível graças a pesquisa de iniciação científica (PIBIC/CNPq), como bolsista voluntária durante um ano, onde eu pude obter muito aprendizado.

A Elaine Lima da Unirio que colaborou e se dedicou para a construção dos instrumentos da pesquisa, a Daniele Custódio que apoiou e financiou o café da manhã que foi oferecido para os discentes no período da pesquisa, e a Adriana Andrade por criar e compartilhar os dados estatísticos, que inclusive foi contemplado neste trabalho.

RESUMO

A alimentação escolar desempenha um papel importante na promoção de bons hábitos alimentares, desenvolvimento humano, bom rendimento escolar, acesso a alimentos nutritivos e saudáveis e diminuindo a evasão escolar. Porém, no Colégio Técnico da Universidade Rural, os alunos não possuem oferta de alimentação escolar dentro da própria instituição, expondo os escolares a situação de insegurança alimentar. Diante disto, este trabalho tem como intuito analisar os dados relacionados à alimentação escolar, as políticas de segurança alimentar, fazendo um recorte sobre a vivência e a opinião dos alunos e de seus responsáveis diante da privação da alimentação no ambiente escolar. A pesquisa é de caráter quanti-qualitativo, pautado em um estudo de caso, e foi submetido ao Comitê de Ética na Pesquisa com Seres Humanos da UFRRJ, sob os protocolos nº 705/2016 e nº 797/2016, seguindo os princípios éticos da Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde – CNS. A pesquisa foi realizada durante setembro de 2022 até abril de 2023, através da plataforma *google forms*. Foram alcançados 72 responsáveis e 206 alunos ao todo. O trabalho pontuou o descaso com os escolares, o longo trajeto que precisavam percorrer até o Restaurante Universitário, onde os discentes realizavam suas refeições e o que consumiam durante o período na escola. Apenas 5,6% dos alunos frequentavam sempre o Restaurante, 41% às vezes consideravam difícil se alimentarem no colégio, 64% dos escolares que recebiam bolsas do CTUR, pontuaram que o valor não é suficiente para arcar com custos alimentares, alegando que os preços dos alimentos não são muito acessíveis, principalmente no entorno da escola. Dos alunos respondentes, a maioria, alegou ser relevante ter alimentação no colégio. A escala (1 considerado menos relevante e 5 mais relevante) adotada para a pesquisa revelou que, 72,8% dos alunos responderam que consideravam muito relevante (nota 5), 10,2% atribuíram nota 4 (relevante), 8,7% apontaram a nota 3, 5,3% marcaram a nota 2 e 2,9% pontuaram que é menos relevante ter alimentação no colégio. Com isso, foi possível avaliar através dos dados desta pesquisa, que a alimentação escolar é de extrema relevância, e é fundamental que haja uma maior atenção dos gestores para a implementação de medidas que sejam efetivas na garantia de alimentação adequada para esses escolares.

Palavras-chave: Insegurança Alimentar; CTUR; Alimentação Escolar.

ABSTRACT

School feeding plays an important role in promoting good eating habits, human development, good school performance, access to nutritious and healthy food and reducing school dropout rates. However, at the Technical College of the Rural University, students do not have school meals available within the institution itself, exposing students to a situation of food insecurity. In view of this, this work aims to analyze data related to school meals and food security policies, analyzing the experiences and opinions of students and their guardians regarding food deprivation in the school environment. The research is of a quantitative and qualitative nature, based on a case study, and was submitted to the Ethics Committee for Research with Human Beings at UFRRJ, under protocols No. 705/2016 and No. 797/2016, following the ethical principles of Resolution 466/12 of the National Health Council – CNS. The research was carried out from September 2022 to April 2023, using the Google Forms platform. A total of 72 guardians and 206 students were reached. The work highlighted the disregard for the students, the long journey they needed to travel to the University Restaurant, where the students ate their meals and what they consumed during their time at school. Only 5.6% of students always frequented the restaurant, 41% sometimes found it difficult to eat at school, 64% of students who received scholarships from CTUR stated that the amount was not enough to cover food costs, claiming that the prices of food is not very accessible, especially around the school. Of the responding students, the majority claimed that it was important to have food at school. The scale (1 considered least relevant and 5 most relevant) adopted for the research revealed that 72.8% of students responded that they considered it very relevant (grade 5), 10.2% gave it a score of 4 (relevant), 8.7% scored 3, 5.3% scored 2 and 2.9% said it is less relevant to have food at school. With this, it was possible to evaluate, through the data from this research, that school feeding is extremely important, and it is essential that there is greater attention from managers to implement measures that are effective in guaranteeing adequate nutrition for these students.

Keywords: Food Insecurity; CTUR; School Feeding.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURAS

Figura 1 – Renda familiar dos responsáveis	26
Figura 2 – Gastos com alimentação.....	27
Figura 3 – Localidade dos alunos do CTUR.....	37
Figura 4 – Alimentação dentro do CTUR pela visão dos alunos.....	38
Figura 5 – Quiosque de convivência no CTUR	40
Figura 6 – Quiosque de convivência no CTUR.....	40
Figura 7 – Quiosque de convivência no CTUR.....	41
Figura 8 – Distância do CTUR para o Restaurante Universitário.....	42
Figura 9 – Consumo de refeições dentro do CTUR.....	45
Figura 10 – Alunos que não realizavam as refeições no restaurante universitário...46	
Figura 11 – Alimentos que os alunos levavam para as refeições no CTUR.....	47
Figura 12 – Relevância da alimentação dentro do CTUR pela visão dos alunos	50
Figura 13 – Nuvem de palavras.....	51

TABELAS

Tabela 1 – Perfil Socioeconômico dos estudantes do CTUR, Seropédica, 2023.....	35
--	----

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ASBRAN - Associação Brasileira de Nutrição

BPC - Benefício de Prestação Continuada

CAE - Conselho de Alimentação Escolar

CAIC - Centro de Atenção Integral à Criança e ao Adolescente

CEASA - Centro de Abastecimento

CEP - Comitê de Ética em Pesquisa da UFRRJ

CONSEA - Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

CNPq - Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

CNS - Conselho Nacional de Saúde

CRE - Conselho Regional de Educação

CTUR - Colégio Técnico da Universidade Rural

DAP - Declaração de Aptidão ao Pronaf

DHANA - Direito Humano à Alimentação e a Nutrição Adequadas

DHAA - Direito Humano à Alimentação Adequada

ECA - Estatuto da Criança e do Adolescente

ECE - Estudo Continuoado Emergencial

EAN - Educação Alimentar e Nutricional

FAO - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura

FNDE - Fundação Nacional de Desenvolvimento da Educação

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IPEA - Pesquisa Econômica Aplicada

LOSAN - Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional

MDSA - Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário

MS- Ministério da Saúde

ONG - Organização Não Governamental

ONU - Organização das Nações Unidas

PAA - Programa de Aquisição de Alimentos

PAT - Programa de Alimentação do Trabalhador

PBF - Programa Bolsa Família

PENSSAN - Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional

PIBIC - Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica

PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar

PNAPO - Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica

PPGPDS - Programa de Pós-Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável

PRONAN - Programa Nacional de Alimentação e Nutrição

SAN - Segurança Alimentar e Nutricional

SISAN - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

SSAN - Soberania, Segurança Alimentar e Nutricional

UFRRJ - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

VIGISAN - Vigilância da Segurança Alimentar e Nutricional

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	1
CAPÍTULO 1	
1. SOBERANIA, SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL.....	4
1.1 Política de Segurança Alimentar e Nutricional.....	4
1.2 Direito Humano à Alimentação Adequada.....	11
1.3 Programa Nacional de Alimentação Escolar.....	15
CAPÍTULO 2	
2. PERCEPÇÃO DOS ALUNOS E RESPONSÁVEIS SOBRE A FALTA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.....	20
2.1 Objetivo Geral.....	21
2.1.1 Objetivos Específicos.....	21
2.2 Metodologia.....	21
2.2.1 Universo da Pesquisa.....	24
2.3 Aspectos Éticos da Pesquisa.....	24
2.4 Resultados e discussão.....	24
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	52
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	54
ANEXOS.....	61

INTRODUÇÃO

A política de Segurança Alimentar deve promover o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) para as famílias e para as pessoas em situação de insegurança alimentar, estabelecer ações estáveis de Educação Alimentar e Nutricional, viabilizar a universalização das atividades de Soberania, Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) voltadas para indígenas, quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais, além de trazer o acesso universal à água para famílias em situação de vulnerabilidade social. Ademais, também articula com políticas de saneamento ambiental e assistência social, já que as condições de saúde da população estão diretamente ligadas à habitação (TABAI, 2018).

A Segurança Alimentar e Nutricional é um direito de todos a ter acesso a alimentação de qualidade. Em 2014, o Brasil saiu do mapa da fome, reduzindo em mais de 80% os casos de brasileiros que se encontravam em situação de insegurança alimentar. Isso só foi possível, por meio da implementação de ações intersetoriais na promoção da diminuição da fome e pobreza. Porém, por mais que tenha ações para reduzir a insegurança alimentar, ainda há grande número de brasileiros nessas condições (NEVES e TABAI, 2020).

O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), é um programa que estimula o desenvolvimento territorial em relação a políticas públicas que são apoiadoras da agricultura familiar e viabiliza o acesso à alimentação mais saudável. A gestão desse programa é formada por ministros do desenvolvimento social e combate à fome, desenvolvimento agrário, da agricultura, pecuária e abastecimento do planejamento, orçamento e gestão da fazenda e da educação (Neves e Tabai, 2020). Em 2016, mesmo com o agravamento da insegurança alimentar, os recursos do programa foram diminuídos. No ano de 2019 com a suspensão do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA, com o desmonte das políticas públicas, afetou diretamente o programa e contribui para o agravamento da insegurança alimentar no país. Além disso, afeta também o PNAE, visto que, o PAA é referência no fortalecimento da agricultura familiar e acesso à alimentação, e a agricultura familiar fornece insumos para as escolas, com isso podendo afetar diretamente a alimentação dos escolares (Leite et al., 2023).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é o primeiro programa nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, de início, durante a década de 1940, tinha caráter assistencialista e não possuía recursos suficientes para atender todos os escolares. Então, somente nos anos 1950 com o decreto 37.106 de 55, que deu início ao programa que vem sendo implementado até os dias atuais, com foco em alimentação nas escolas públicas ou filantrópicas conveniadas, oportunizando aos estudantes o acesso a alimentos nutritivos e saudáveis, de forma permanente e fazendo com que os alunos possuam um bom rendimento escolar e evitando a evasão (Neves e Tabai, 2020).

O PNAE é o responsável pela alimentação dos escolares durante todo o período letivo do ensino infantil ao ensino médio da rede pública. Além da alimentação saudável e adequada, o programa também possui princípios como a equidade, participação social, universalidade, respeito aos hábitos alimentares de acordo com cada região e cultura. E está ligado diretamente ao estado de saúde nutricional e saudável da criança e adolescente, sendo a escola um lugar para promoção de hábitos alimentares saudáveis, visando prevenção de doenças crônicas (Neves e Tabai, 2020).

O PNAE é considerado como uma das mais relevantes políticas voltadas à garantia do Direito Humano à Alimentação e a Nutrição Adequadas (DHANA), atende cerca de 41 milhões de estudantes, com repasse anual de R\$ 4 bilhões aos 27 estados e 5.570 municípios, esse valor é utilizado com o orçamento dos estados e municípios. A alimentação escolar, para muitos desses escolares, é a única ou principal refeição do dia, por isso, a importância da implementação deste programa (BRASIL, 2023).

Tendo em vista a importância do tema e os poucos estudos neste local, objeto de estudo, o objetivo deste trabalho, foi trazer de forma mais ampla o cenário de insegurança alimentar vivenciado pelos alunos do Colégio Técnico da Universidade Rural. A experiência desses discentes em relação a falta de oferta de alimentação dentro do colégio, fazendo um recorte relacionado às estratégias utilizadas para realizarem as suas refeições, a importância da alimentação escolar para esses escolares, como toda essa problemática impacta na vida acadêmica e possibilitar aos

responsáveis locais e gestores sobre o efeito da situação, para que possam tomar medidas efetivas e necessárias.

Esse trabalho de conclusão de curso foi dividido em duas partes, a saber, primeira parte foi contemplada revisão bibliográfica, abordando as principais políticas de segurança alimentar e nutricional no Brasil, a intersetorialidade dessas políticas, a insegurança alimentar no país o direito humano à alimentação adequada, previsto na Constituição e na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), o PNAE, A segunda parte deste trabalho trouxe a temática relacionada à alimentação escolar, direito humano à alimentação adequada e as políticas de segurança alimentar, com um recorte especificamente sobre o Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR), que fica localizado no município de Seropédica, pertence a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Os escolares do CTUR, se encontram em situação de insegurança alimentar, pois o colégio não fornece alimentação diretamente dentro da instituição, somente no restaurante universitário da Rural que fica localizado a 1,5 km de distância da escola. Dessa forma, precisam se deslocar até o restaurante ou criar estratégias para realizar suas refeições durante o dia, já que muitos permanecem em tempo integral no colégio.

Vale destacar, como foi mencionado anteriormente, muitos discentes das redes públicas de ensino, possuem a alimentação escolar como principal ou única refeição do dia e consta na Constituição Federal, no PNAE e no Estatuto da Criança e do Adolescente, que é dever do estado assegurar alimentação adequada para esses escolares do ensino básico (ECA, 2023; PNAE, 2009). No entanto, essa realidade não se aplica aos estudantes do Colégio Técnico da Universidade Rural do Rio de Janeiro, onde a alimentação adequada dentro da instituição não é garantida, mesmo sendo a universidade um polo agroecológico com vínculos estabelecidos com a agricultura familiar e recebendo recursos do PNAE. É um contexto a ser relatado, com a finalidade de apresentar essa situação vivenciada por esses estudantes, a fim de que os gestores do colégio possam tomar iniciativas e criar mecanismos e estratégias efetivas para resolver este problema.

CAPÍTULO 1

1. SOBERANIA, SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Soberania Alimentar e Segurança Alimentar Nutricional são entendidas como propostas que possuem a intenção de garantir o direito à alimentação para todos. Sendo o Estado o único que possui mecanismos políticos e jurídicos para implementar ações que são de proteção da fome e promoção da SAN. Ademais, acreditam que a fome pode ser erradicada e apontam como medidas orientadoras de suas ações a proteção do meio ambiente, a importância e o papel relevante da mulher na produção e a capacidade produtiva dos camponeses. Sendo assim, compartilham princípios políticos que orientam suas ações (Hoyos e D'Agostini, 2017).

1.1 Política de Segurança Alimentar e Nutricional

A Política de Segurança Alimentar e Nutricional tem o intuito de garantir a todos condições de ter acesso a uma alimentação adequada, nutritiva, digna e está diretamente relacionada a aspectos sociais, econômicos, culturais e políticos. Ademais, além dos programas voltados para a segurança alimentar, também tivemos a elaboração de leis, como a Lei Federal 11.346 que é conhecida como a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), essa lei originou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), que tem como objetivo coordenar e integrar as políticas públicas relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional em todo país, promovendo a alimentação adequada e saudável para toda a população (Custódio; Yuba; Cyrilo, 2013). Também é de grande relevância pontuar que, em 2010, a alimentação entrou por meio de emenda constitucional na constituição federal como um direito social. E segundo a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN (Brasil, 2006), a saber:

A 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 (Artigo 3º, Lei 11.346/2006 - LOSAN).

Após a criação da LOSAN, foi que a alimentação se tornou atenção prioritária, reforçando a atenção para o sistema alimentar a sua integralidade, práticas

emancipatórias. A Segurança Alimentar e Nutricional, também será entendida como ter alimentos disponíveis, acesso constante a insumos de qualidade, boas condições sanitárias e nutricional dos alimentos, e ter acesso às políticas de SAN (Mattos; Guerin; Cate, 2023).

Porém, no início, ainda na primeira guerra mundial (1914-1918), esse conceito era utilizado para mostrar a capacidade de cada país na produção dos seus próprios insumos, sendo uma forma de não parecer vulnerável a alguns embargos em relação a questões políticas. Ademais, na segunda guerra mundial (1939-1945), o debate sobre a segurança alimentar e nutricional começou a se tornar algo relacionado aos direitos humanos, juntamente com a Organização das Nações Unidas (ONU). Dessa maneira, se tornou uma temática de grande importância, colocando em pauta assuntos como a escassez de alimentos. E a partir disso, foram criadas iniciativas de assistência alimentar que aproveitavam recursos de países ricos. Vale ressaltar, que já nessa época, a questão da insegurança alimentar não estava relacionada à falta de produção de alimentos, mas sim resultado de uma injustiça social, pela falta de renda suficiente para obter insumos (Brasil, 2013).

Diante disso, foi criada a Revolução Verde que utilizava sementes de alto rendimento, fertilizantes, mecanização, irrigação, meios mais avançados para cultivar os alimentos. No entanto, na Índia, um dos primeiros lugares que adotaram essa medida de produção, foi possível identificar problemas no solo, problemas ambientais, econômicos e até sociais, em virtude dessa técnica. E por mais que fosse uma estratégia que aumentou a produção de alimentos, ela não se sustentou a longo prazo. Portanto, nos anos seguintes, foi realizada a primeira Conferência Mundial de Alimentação, trazendo debates a respeito a segurança alimentar e nutricional, e desde então, iniciaram um entendimento sobre o assunto, onde foi possível identificar a importância de fazer com que essa população tivesse acesso aos alimentos, mas também que esse acesso fosse fisicamente e economicamente em quantidades suficientes a longo prazo (Brasil, 2013).

Em vista disso, no Brasil, uma das principais iniciativas no âmbito da SAN, foi a criação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), criado em 1954, que busca ofertar alimentação e ações de educação alimentar nas redes públicas de

ensino. Além do PNAE, em 1970, foram criados programas como o Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN) e o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) (Custódio; Yuba; Cyrillo, 2013).

Com a Constituição Federal de 1988, iniciou a caracterização de permeabilidade do estado às demandas sociais, porém, havia contradições. Por mais que houvesse participação social, formulação de políticas públicas em várias áreas, o Brasil pós constituinte, se encontrava em meio a dois projetos um que visava a democratização, os direitos sociais e outro projeto com propostas neoliberais, de estado mínimo e distanciando o poder público na garantia de direitos. Uma trajetória de um estado social que visava a implementação de políticas sociais, e uma de estado patrimonialista, que tem relações clientelistas e apropriação de recursos públicos por atores privados. As mudanças no regime político, como regimes autoritários, são capazes de influenciar as condições de desmonte das políticas (Leite et al., 2023).

Na década de 1990, o país se encontrava em meio a muitos problemas sociais, e a partir disso, surgiu o movimento ética na política, que lutou contra a corrupção e os escândalos políticos, além de promover ações contra a fome e a miséria. Neste momento, também surgiu o movimento da ação de cidadania contra a fome, a miséria e pela vida, que buscava começar uma sensibilização em relação ao problema da fome, colocando em pauta a realidade da população brasileira. Além disso, no governo de 1993 a 1994 houve a elaboração do mapa da fome, no qual foi identificado que mais de 30 milhões de pessoas se encontravam em situação de insegurança alimentar no Brasil, de acordo com o Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA) (Amaral e Basso, 2016).

Além do mapa da fome, em 1994, teve a Conferência Nacional de Segurança Alimentar, com o intuito de mostrar que o país tem a necessidade de ter uma política nacional de segurança alimentar e o tema da conferência foi “Fome: uma questão nacional”. Foi um movimento importante, pois trouxe o debate sobre a necessidade de mudanças estruturais, buscando discutir meios para garantir que a população consiga ter acesso à alimentação adequada (Amaral e Basso, 2016).

Nos anos 2000, houve um forte diálogo no que diz respeito a importância do combate à fome e a pobreza no país. Com isso, em 2001, no governo do presidente

Luís Inácio Lula da Silva, juntamente com o Instituto Cidadania que é uma Organização Não – Governamental (ONG) foi implementado o “Projeto Fome Zero: uma proposta de Política de Segurança Alimentar para o Brasil” com o intuito de garantir que todos os brasileiros tivessem acesso a alimentos suficientes e de qualidade (Amaral e Basso, 2016).

Em 2003, a segurança alimentar se reorganizou, e com isso, houveram mais investimentos relacionados a alimentação, também foram criados programas e projetos com o intuito de combater questões de insegurança alimentar, foram realizadas conferências a fim de trazer o debate sobre a construção dessa política e foi possível observar que de fato acontecia uma movimentação a fim de melhorar a problemática da fome no país (Amaral; Basso, 2016). Ainda nesse mesmo ano, foi aprovado o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que tem como objetivo fortalecer a agricultura familiar e garantir o acesso à alimentação para pessoas em situação de vulnerabilidade social. Por meio desse programa, o governo compra alimentos produzidos por agricultores familiares e os distribui para instituições públicas, como escolas, creches, hospitais e presídios. Ele também tem o intuito de incentivar hábitos alimentares saudáveis e incentivar a produção orgânica e agroecológica, já que os insumos são comprados de agricultores familiares pelo preço do mercado local (Hespanhol, 2013).

A implementação das políticas públicas para a agricultura familiar, em articulação com os programas de ações de combate à fome e promoção da SAN, são referências internacionais. O PAA passou por fases, primeiro os movimentos sociais, organizações não governamentais e partidos políticos conseguiram fazer com que o Estado interviesse no fortalecimento da agricultura familiar e na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional o que permitiu o avanço do programa. Posteriormente, houve a diminuição da intensidade e densidade do programa que foi ocasionado pela Operação Agrofantasma, onde parte das associações e cooperativas de agricultores familiares estavam desviando recursos públicos. Foram absolvidos logo após não serem encontradas provas (Leite et al., 2023).

Até 2016 havia processos que visavam a implementação de políticas públicas voltadas para a agricultura familiar. Porém, com o *Impeachment*, o desmonte que

estava presente apenas em discursos, ganhou forma a favor do pró-agronegócio. Além disso, em 2019 com a medida provisória nº 870, destinada a reorganização das estruturas do governo federal, extinguiu o CONSEA. Apesar das movimentações, mobilizações sociais, o presidente permaneceu com a decisão. O desmonte das políticas sociais, a extinção do CONSEA, afeta diretamente as políticas de SAN, contribuindo para o agravamento da Insegurança Alimentar (Leite et al., 2023).

A extinção dos conselhos federais, não afetou necessariamente os conselhos estaduais e municipais, por isso o PAA e o PNAE continuam sendo implementados, o desmonte não necessariamente vai extinguir uma política, mas vai ter cortes orçamentários, a fragilização institucional e não vai alcançar de forma efetiva a população. Somente em 2020, que o governo federal priorizou a execução do PAA em municípios que se encontravam em situação de insegurança alimentar, e foi criado o Programa Alimenta Brasil (Leite et al., 2023).

Outros marcos importantes para o âmbito da agricultura familiar, foi em 2006 com a aprovação da lei 11.326, que tem como objetivo reconhecer legalmente a agricultura familiar e a população que pertence a essa categoria social. Além disso, em 2009 foi aprovada uma nova legislação para o programa nacional de alimentação escolar, onde pontua que as instituições de ensino precisam usar 30% dos recursos recebidos pela Fundação Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para a compra de insumos da agricultura familiar. Isso é importante pois aproxima a agricultura familiar da alimentação escolar e da segurança alimentar e nutricional (Amaral e Basso, 2016).

Com todos os investimentos e elaborações de programas e projetos relacionados à SAN no Brasil, em 2014 o país saiu do mapa da fome, segundo dados do relatório (FAO). E isso aconteceu devido ao aumento da oferta de alimentos, o trabalho visando o combate à insegurança alimentar, o investimento nas políticas voltadas para essa área, debates voltados para a promoção da SAN, aumento no salário mínimo, projetos e programas voltados para pessoas em situação de vulnerabilidade social, fortalecimento do programa de alimentação escolar, entre outros fatores. (Amaral e Basso, 2016). De fato, é um marco muito importante, principalmente quando paramos para comparar com o atual cenário do país.

Por isso, é relevante pontuar alguns aspectos sobre a SAN, como a questão de que o país precisa ter uma estrutura e condições de assegurar o acesso a alimentação de qualidade para a sua população. Além disso, entender que a SAN é um direito da população que deve ser posto como uma atribuição do Estado e que não deve ser visto como um movimento assistencialista. (Amaral e Basso, 2016).

Há também iniciativas governamentais que são em prol do desenvolvimento intersetorial de políticas sociais, por exemplo, o governo federal por meio do Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário (MDSA), investindo na renovação da política de assistência social pautadas no desenvolvimento de programas intersetoriais. Sendo assim, a intersectorialidade se fará vigente em programas do MDSA, no ponto de vista do Sistema Único de Assistência Social (SUAS), e também, no programa Bolsa Família (Bezerra e Tabai, 2018).

As políticas públicas intersetoriais, surgem como meios de compreender os problemas da sociedade, ultrapassando os limites setoriais que são administrados por uma estrutura não flexível regida pelo Estado e pelas condições de uma implementação que visa identificar precisamente o indivíduo (Neves; Tabai, 2020). No meio da Segurança Alimentar e Nutricional essas políticas intersetoriais vão promover seguridade alimentar e nutricional, com a participação da sociedade civil, com o intuito de romper com dificuldades de comunicação entre setores. Além disso, implementando processos sociais, que buscam o desenvolvimento da sociedade emancipatório e transformador. Com o intuito de confrontar expressões da questão social, como a desigualdade, a vulnerabilidade e a insegurança alimentar, criando por meio dos Estados ações efetivas. As políticas intersetoriais também possuem uma visão de saúde coletiva, pensando em combater transtornos alimentares, carências de micronutrientes e doenças crônicas (Neves e Tabai, 2020).

Segundo o Ministério da Saúde, a implementação da alimentação adequada no SUS, deve ter como fundamento o apoio, a proteção à saúde e o incentivo, com ações focalizadas em políticas públicas saudáveis, na elaboração de capacidades próprias e serviços de saúde na perspectiva da promoção da saúde. É fundamental, para ir contra o cenário de insegurança, a implementação de atividades intersetoriais, no âmbito da saúde e nutrição. Segundo o Ministério da Saúde (MS), a saúde possui

um forte influência em relação à alimentação adequada e saudável, sendo uma responsabilidade evidente na Política Nacional de Alimentação e Nutrição e na Política Nacional de Promoção da Saúde (Tabai, 2018).

O crescimento econômico não acompanhou as medidas impostas pela Organização das Nações Unidas (ONU), que tem como foco a erradicação da pobreza e a garantia da SAN. A insegurança alimentar ainda é um problema até os dias atuais e para a resolução deste problema, não basta só medidas pontuais, até porque são violações dos direitos humanos básicos, mas sim medidas como ações de políticas permanentes (Mattos; Guerin; Cate, 2023).

Segundo a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), a população que vive em segurança alimentar tem acesso a alimentos suficientes todos os dias sem ter a preocupação com o futuro próximo. Já os indivíduos que vivem em insegurança alimentar leve possuem incerteza se vão conseguir ter alimentos suficientes e de qualidade todos os dias. Os que vivem em insegurança alimentar moderada, sofrem com a redução de consumo de alimentos ou falta de qualquer insumo em alguns momentos, principalmente para pessoas adultas. As pessoas em situação de insegurança alimentar grave são expostas a redução de alimentos tanto para adultos quanto para crianças, privação de alimentos e situação de fome (Mattos; Guerin; Cate, 2023).

Mesmo com os índices de insegurança alimentar diminuindo, é importante considerar o cenário de vulnerabilidade dos brasileiros e as desigualdades sociais, reforçando a importância de uma intervenção estatal para a manutenção dos índices positivos sobre a política de SAN. No Brasil a insegurança alimentar não acontece só por falta de disponibilidade alimentar ou produção insuficiente, mas sim, por falta de renda para comprar alimentos, por falta de terra para a produção. Sendo ocasionada também por ações de políticas, em uma estrutura social que visa mercado, pela lógica do capital. A alimentação também está ligada a problemas de saúde pública, pois, a qualidade da comida e alimentação em si, são fatores fundamentais para a promoção da saúde, sendo uma forma importante no enfrentamento de doenças crônicas não transmissíveis (Mattos; Guerin; Cate, 2023).

Em resumo, a política de segurança alimentar no Brasil é uma iniciativa essencial do governo para garantir o direito à alimentação adequada e saudável para toda a população. Pois, segundo Bôas e Soares (2020, p. 29), "as políticas públicas devem corroborar a concretização do direito humano à alimentação adequada, melhorando as condições de insegurança alimentar enfrentadas por todos os indivíduos." No entanto, ainda há muito a ser feito para superar os desafios e garantir que todos tenham acesso a alimentos de qualidade. Sendo assim, romper com a barreira da comunicação, se torna uma ação importante, para implementar essas políticas intersetoriais, viabilizando a comunicação entre gestores (Tabai, 2018).

1.2 Direito Humano à Alimentação Adequada

O Direito Humano à Alimentação Adequada, está previsto nos Artigos 6º e 227º da Constituição Federal, na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional e no artigo 11 do Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais, juntamente com outros instrumentos jurídicos internacionais que tem como um dos principais objetivos lutar contra a fome e a má nutrição (CONSEA, 2011). Ademais, ele não vai se restringir somente a questões relacionadas à nutrição e alimentação saudável, mas também englobar assuntos como agroecologia, agricultura familiar, saneamento básico, alimentação escolar, questões relacionadas ao social, as particularidades locais dos diversos povos e culturas. É importante ressaltar, que a disponibilidade de alimentos, preparo, consumo, acesso a alimentos saudáveis, questões socioeconômicas, irão influenciar na implementação desse direito (Brasil, 2013).

Segundo Fontolan e Lima (2021) um fator muito importante é a cultura em relação ao direito a uma alimentação adequada. Pensar nos aspectos culturais, desde o plantio até o preparo dos alimentos, a forma que são consumidos e manuseados. Pois, a alimentação vai além de um ato de comer, o alimento remete costumes, tradições, desde quando ele é preparado, como é utilizado em diferentes culturas, os utensílios utilizados para o preparo, as técnicas alimentares e a forma que são servidos. A dimensão cultural é sobre dar espaço de plantio para as pessoas cultivarem, a garantia do espaço de terra, como por exemplo, para os grupos tradicionais obterem a reprodução socioeconômica e cultural deles. Para mais, é fazer

com que a sociedade possa escolher o que vai consumir de acordo com a sua cultura e que preparem de acordo com os seus costumes.

Porém, há lugares que são basicamente limitados ou restritos de alimentos saudáveis, como mais de 3 bilhões de pessoas no mundo, não possuem acesso a esses alimentos. Pois o custo desses produtos saudáveis são maiores que os custos dos alimentos ultraprocessados e isso contribui com o aumento de peso e obesidade. Além disso, muitas pessoas não possuem o conhecimento de que esses alimentos ultraprocessados são poucos nutritivos, não fazem bem à saúde e também não possuem conhecimento sobre o Guia Alimentar elaborado em 2014 que vai retratar a importância do consumo de alimentos saudáveis e nutritivos (Fontolan e Lima, 2021). Vale pontuar que, a realização do DHAA ainda está distante de ser uma realidade para uma boa parte da população, e por isso é importante entender hábitos alimentares das diferentes regiões do país.

Portanto, assim como em algumas localidades as pessoas não possuem acesso a alimentos saudáveis, há também grande parte da população brasileira que se encontra em situação de fome, e isso é um fator que não permite que o ser humano viva e se desenvolva. Pois, a fome não está somente ligada a vontade de comer, mas sim presente na problemática, onde uma pessoa precisar catar comida do lixo para se alimentar, comer restos de alimentos, passar dias sem comer ou se alimentar uma vez ao dia, se humilhar, perder a dignidade para ter o que consumir, não ter alimentos nutritivos para sua saúde e isso está claramente ligado a exclusão social (Fontolan e Lima, 2021).

Com a pandemia de Covid-19 o quadro de desigualdade social e socioeconômica se intensificou e com isso a porcentagem de domicílios brasileiros afetados pela Insegurança Alimentar também aumentaram. Segundo o I VIGISAN (2020) cerca de mais de 50% dos domicílios estavam em situação de Insegurança Alimentar e 9,0% se encontravam em situação de fome, e essa problemática é proveniente do desemprego elevado, da precarização do trabalho, da perda de direitos sociais, entre outros.

De acordo com a pesquisa divulgada pela Rede PENSSAN (2022) sobre a insegurança alimentar e nutricional no Brasil, constatou-se que mais de 33,1 milhões

de brasileiros estavam lamentavelmente em situação de insegurança alimentar, ou seja, em cada 10 brasileiros 3 estavam passando fome, essa condição foi agravada ainda mais pela pandemia da Covid-19, tendo em vista que no final de 2020, no primeiro inquérito de Segurança Alimentar e Nutricional realizado pela Rede PENSSAN, averiguou-se que eram 19,1 milhões de cidadãos que estavam com alguma restrição alimentar, resultando novamente no quadro de fome no país, o que não fazia parte há alguns anos, pois não apresentava mais índices tão alarmantes e preocupantes, inclusive havia saído do patamar do mapa da fome.

Destaca-se, que em 2021 teve uma alteração no Programa Bolsa Família (PBF) e no Programa de Aquisição de Alimentos, que passaram a ser chamar de Auxílio Brasil e Alimenta Brasil, e foi levantado que somente metade da população continuou tendo acesso aos auxílios depois dessa alteração feita nos programas (Rede PENSSAN, 2022).

De acordo com os dados coletados pelo II VIGISAN (2021/2022), 6,1% da população morreu devido a contaminação pela Covid-19 e 42% dessas pessoas eram contribuintes para o atendimento às despesas do domicílio. Além disso, segundo a pesquisa, 40% da população viviam em Segurança Alimentar, 28% possuíam experiência leve em Insegurança Alimentar, 30% possuíam Insegurança Alimentar moderada ou grave e 15% conviviam com a fome. Para mais, as consequências são piores nas regiões Norte e Nordeste e nas áreas rurais do país, assim como em domicílios de pessoas autodeclaradas de cor preta ou parda ou que são mulheres como chefes de família (Rede PENSSAN, 2022).

De acordo com a Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018 (IBGE, 2020), o acesso aos alimentos está relacionado com o sexo da pessoa que é denominada chefe de família nos domicílios. Nas residências que as pessoas se encontram em situação de segurança alimentar, 61% possuem homens como chefes de família, e apenas 38,6% tinham mulheres como referências desses lares. Já em residências em situação de insegurança alimentar e nutricional, 51,9% tinham a mulher como chefe de família. Por isso, a questão do feminismo, das lutas femininas, devem estar em articulação com o DHAA, e a falta disso é o que ocasiona a insegurança alimentar para essas mulheres, o afastamento dos direitos das mulheres

com o DHAA também é um fator que impulsiona essa problemática (Fontolan e Lima, 2021).

Dessa forma, a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica – PNAPO (Decreto nº 7.794/2012), por exemplo, traz como diretriz a redução das desigualdades de gênero, por meio de programas e ações que promovam a autonomia econômica das mulheres. No Brasil, confirmando com o conceito de que a equidade de gênero é importante para a evolução e garantia do DHAA, o Decreto nº 7.272/2010 que regulamenta a LOSAN, estabeleceu como um dos objetivos da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, que prevê também que esse Plano tem como dever analisar as demandas da população com cautela em relação às especificidades dos grupos em situação de vulnerabilidade e insegurança alimentar e nutricional, considerando a equidade de gênero e que a PENSSAN tenha o dever de verificar os grupos mais vulneráveis à violação do DHAA, estabelecendo materiais sobre desigualdades de gênero (Brasil, 2010).

Ter direitos voltados para a população como promoção de uma alimentação adequada, é de extrema importância, mas vale destacar também, que é de grande relevância que a população esteja com saúde, e por isso o DHAA deve articular juntamente com as políticas públicas de saúde. Uma vez que, *“uma nutrição adequada é fundamental para a melhora dos indicadores de saúde e sociais”* (Bôas e Soares, 2020, p. 26), já que as pessoas que estão doentes não conseguem exercer seu papel na sociedade.

Além da articulação com as políticas públicas de saúde, o direito humano à alimentação também deve articular com a política pública de alimentação escolar. Já que a alimentação adequada nas escolas não apenas satisfaz uma necessidade básica dos alunos, mas também contribui para a promoção da saúde, a igualdade de oportunidades e o desenvolvimento humano. Como Brasil (2013) pontua:

É por meio da Política de SAN e da soberania alimentar, articulada a outros programas e políticas públicas, que o Estado deve respeitar, proteger, promover e prover o DHAA. Portanto, a Segurança Alimentar e Nutricional refere-se à forma como uma sociedade organizada, por meio de políticas públicas, pode e deve garantir o DHAA a todos os cidadãos. (Brasil, 2013, p. 39).

1.3 Programa Nacional de Alimentação Escolar

O primeiro contato da criança com a alimentação se inicia dentro de casa, sob a influência dos familiares. Posteriormente, ao ingressarem na escola, as crianças são expostas a um novo ambiente que também exerce influência sobre seus hábitos alimentares. Nesse contexto, vale ressaltar a importância da alimentação escolar, pois ela desempenha um papel fundamental ao promover uma alimentação saudável para os alunos e auxiliar na construção de bons hábitos alimentares. Além disso, a alimentação escolar contribui para a segurança alimentar e nutricional dos estudantes da instituição de ensino (Dias e Escouto, 2016).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma política pública com o maior tempo de duração na área de segurança alimentar e nutricional presente no país, ele possui uma articulação com a agricultura familiar, é um programa de referência mundial em alimentação escolar, viabiliza o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), tem como intuito melhorar o rendimento escolar e promover a formação de hábitos alimentares saudáveis nas escolas (Bicalho e Lima, 2020).

No início da implementação da alimentação nas escolas, o governo enfrentava desafios significativos devido à falta de estrutura e recursos financeiros para fornecer refeições adequadas nas instituições. Além disso, não havia vínculos estabelecidos com iniciativas de alimentação escolar. No entanto, à medida que se percebeu a forte influência da alimentação nas escolas, na redução da má nutrição infantil e na garantia da presença dos alunos, as escolas começaram a oferecer refeições. Inicialmente, a oferta de alimentação não alcançava todos os estudantes do país, e os alimentos utilizados para as refeições não eram fornecidos pelo governo, mas sim através de doações. Devido a essa limitação, o governo precisou adotar uma estratégia para identificar e atender as crianças que estavam em situação de desnutrição. Para isso, foi realizado um levantamento de dados com o objetivo de avaliar a condição nutricional das crianças e garantir que aquelas mais vulneráveis fossem contempladas com esses recursos (Dias e Escouto, 2016).

Vale destacar que o PNAE foi implantado em 1954, e de primeiro momento tinha um caráter assistencialista, com o intuito de combater a desnutrição e era um programa voltado para a suplementação alimentar dos estudantes de baixa renda. De

início a implementação do PNAE era de interesse das indústrias alimentícias e somente depois, em 1990 que foi descentralizado e o governo transferiu verbas para os estados e os municípios para fins alimentícios nas escolas (Ferreira; Alves; Mello, 2019).

A lei nº 8.913 de 12/07/94 deixou como responsabilidades das secretarias de educação do município a efetivação do programa e com isso tiveram vantagens. Pois, havia uma cultura do consumo de alimentos poucos saudáveis, como alimentos pré-processados, ultraprocessados, que não possuíam um grande esforço para o seu preparo, e por isso eram escolhidos para compor o cardápio das escolas. Porém, eles eram poucos nutritivos (Saraiva et al., 2013).

Através da lei de 1994, a Lei nº 11.947/2009 - realização do PNAE foi determinada. Ela teve uma grande importância pois fez com que as escolas adotassem uma alimentação mais saudável para os estudantes, o incentivo de bons hábitos alimentares, o estímulo para a produção local e de agricultores familiares, também melhora o rendimento escolar, consumo de alimentos saudáveis e in natura, a introdução da educação alimentar e nutricional durante o processo de aprendizagem. Além disso, reduziu o consumo de alimentos processados e pouco nutritivos (Saraiva et al., 2013).

Ademais, em 2010 o país adotou a alimentação como um direito para a sociedade estabelecido na Constituição Federal. Logo, a participação do Estado é importante para dar apoio nas políticas públicas voltadas para essas pessoas que se encontram em insegurança alimentar, e por isso a alimentação escolar é um dos focos das políticas públicas, pois promove a Segurança Alimentar e Nutricional colaborando para o combate à fome e à miséria (Ferreira; Alves; Mello, 2019).

Como forma de fiscalizar a implementação do PNAE, há um Conselho de Alimentação Escolar (CAE), formado por professores, responsáveis e representantes do poder executivo e legislativo, que irá fiscalizar a execução do programa, desde o recebimento dos insumos até a distribuição das refeições. Além disso, também fica responsável pelo preenchimento do censo escolar, que tem o intuito de levantar dados sobre os estudantes do colégio e os recursos que foram utilizados.

Repassando essas informações para o FNDE, e somente as escolas que declararam esses dados, são contemplados com os recursos do PNAE (Dias e Escoto, 2016).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) possui uma articulação com a agricultura familiar, e as instituições educacionais recebem recursos e desses recursos, 30% são exclusivamente para a alimentação escolar, dando preferência para compra de produtos de origem orgânica e que são cultivados por agricultores familiares. Com isso, o programa se tornou um grande apoiador para a agricultura familiar. Além disso, o PNAE, a partir das diretrizes, tornou-se um importante segmento institucional para aquisição de alimentos da agricultura familiar, incentivando também o desenvolvimento local e visando promover a DHAA. A obrigatoriedade da compra de insumos básicos, o planejamento e a forma de aquisição dos alimentos, foi um fator importante para o desenvolvimento e crescimento do programa. (Saraiva et al., 2013).

Há uma preservação da agricultura familiar, pois, o PNAE incentiva os agricultores, estimula a produção sustentável de alimentos, não apenas mantendo as práticas locais, mas também ampliando a diversidade e variedade de produtos e alimentos de qualidade (Saraiva et al., 2013). A porcentagem mínima (30%) que precisa ser adquirida de agricultores familiares, também faz com que abra possibilidades para o aumento da renda desses agricultores e a garantia da sustentabilidade, trazendo uma reaproximação entre a produção e consumo de alimentos. E isso também é uma forma de reduzir o êxodo rural, já que gera emprego e renda, além de reforçar a identidade cultural (Rosseti; Winnie; Silva, 2016).

Além da articulação com a agricultura familiar, o programa também utiliza o Guia Alimentar para a População Brasileira na produção dos cardápios escolares. O objetivo é promover a conscientização e autonomia na escolha dos alimentos, além de fornecer recomendações para uma alimentação adequada e saudável para toda a população brasileira. Tem o intuito de enfatizar a importância do consumo de alimentos in natura ou minimamente processados. Também, destaca a relevância da educação alimentar e nutricional como forma de conscientizar e capacitar a população para tomar decisões alimentares mais saudáveis (Brasil, 2014).

Vale destacar, que a alimentação escolar é um fator fundamental para o rendimento dos alunos nas instituições, pois isso influencia no desenvolvimento da identidade desses alunos, tornando-os mais participativos e ativos nas atividades escolares. Então, os alunos que não possuem alimentação na escola ou se encontram em situação de subnutrição podem ter seu desempenho afetado por falta de alimentação adequada (Bicalho e Lima, 2020).

A implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, por exemplo, no município de Passo Fundo, localizado no estado do Rio Grande do Sul, possuía uma nutricionista encarregada de realizar visitas regulares às instituições locais. Seu papel era fiscalizar as cozinhas, refeitórios e garantir a adequada implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Essa função é de extrema importância para assegurar que a alimentação dos alunos esteja ocorrendo de maneira correta e eficaz (Basso; Lopes; Amaral, 2019).

E quanto à agricultura familiar da região e articulação com a alimentação escolar, a compra de insumos em 2014, eram a partir de chamadas públicas individuais, o que acaba dificultando no momento de identificar as demandas total das escolas, os agricultores possuíam dificuldade, pois cada escola tinha um prazo diferente de entregas, além de dificultar a localização dos fornecedores e produtores da agricultura familiar. A partir disso, começaram a adotar as chamadas públicas unificadas, organizada pelo 7ª Conselho Regional de Educação (CRE), que consistia em divulgar os alimentos necessários para os cardápios escolares e assim os agricultores tinham acesso. Isso ocasionou uma troca maior entre as escolas e aos agricultores, além de facilitar e garantir melhorias a fim de atender e cumprir com a legislação (Basso; Lopes; Amaral, 2019).

Os avanços sociais podem se dar por meio da participação da comunidade no controle social com a ajuda do CAE. Como o PNAE passou de um programa assistencialista para ser um programa que garante os direitos, o controle social é o que faz com que esse direito seja cumprido. Nos dados de 2019, segundo a nutricionista Lívia Ribeiro Responsável pelo PNAE na secretaria do Estado e da Educação no Rio de Janeiro, o Estado atende 1186 escolas, mais de 650 mil alunos que são majoritariamente do Ensino Médio, possuíam um cardápio variado, com as

necessidades referente a cada escola, cardápios específicos para as escolas em comunidades tradicionais indígenas. A compra de alimentos da Agricultura Familiar, registrou que subiu de 1,8% em 2012, para 18,16% em 2019. Porém, houve uma redução de investimentos em políticas públicas para a agricultura familiar (ASBRAN, 2019).

O PNAE é um programa que oferece alimentação escolar para o país inteiro, em diferentes escolas, sendo de grande relevância para diversos estudantes, na promoção de bons hábitos alimentares, evitando a evasão escolar, combatendo à fome e melhorando o rendimento dos escolares. Sua implementação de forma correta, como foi colocado na escola de Passo Fundo, com uma articulação efetiva com a agricultura familiar, fiscalização e atuação das nutricionista nos cardápios, faz com que o programa contemple os alunos de forma efetiva, assim como no Rio de Janeiro como citado acima, que abrange mais de 1000 escolas, 650 mil alunos, sendo a maioria de ensino médio. Porém, essa não é a realidade dos alunos do Colégio Técnico da Universidade Rural, localizado no município de Seropédica no Rio de Janeiro, alunos do ensino médio, da rede pública federal de ensino, que permanecem em período integral na escola e não são contemplados por refeições na própria instituição. Sendo assim, o próximo capítulo irá discutir e apresentar de forma mais ampla essa problemática.

CAPÍTULO 2

2. PERCEPÇÃO DOS ALUNOS E RESPONSÁVEIS SOBRE A FALTA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A oferta de alimentação escolar é uma forma de incentivar o desenvolvimento da criança e do adolescente através de uma nutrição adequada e de avanços nas habilidades cognitivas e redução da evasão escolar. Além disso, é referência em diferentes países por promover proteção social e desenvolvimento local (Cesar et al., 2018). Incentiva a ida à escola, além de retirar uma parte do peso financeiro que as famílias carregam, no que diz respeito, a fornecer refeições nutritivas, além de apoiar aqueles que não possuem condições de oferecer essa alimentação completa (ONU, 2022).

A alimentação nas escolas representa uma medida importante de combate à fome e à má nutrição, e quando oferecida pelo PNAE acompanhando todas as diretrizes do programa, fornecendo alimentos saudáveis como legumes, frutas, verduras, faz um papel importante na formação de hábitos alimentares saudáveis (Abe, 2023). Durante a pandemia, a alimentação escolar foi distribuída para os alunos tanto em forma de *kits*, ou em forma de repasse de recursos, e foi a principal fonte de alimentação para muitas crianças e adolescentes. Vale destacar, que a alimentação escolar é até hoje a principal ou a única refeição do dia para muitos alunos (ONU, 2022). Muitas crianças não possuem acesso a esses tipos de alimentos saudáveis, por isso a escola passa a ter um papel fundamental no acesso a esses alimentos, para que os alunos possam uma alimentação mais balanceada (Abe, 2023).

No Colégio Técnico da Universidade Rural, a alimentação escolar dentro do colégio não é uma realidade para os escolares. Por isso, neste capítulo serão descritos, por meio de dados levantados na pesquisa, a percepção dos alunos e dos seus responsáveis diante da privação de alimentação dentro do CTUR, a influência que a alimentação escolar tem sobre os alunos, a distância que muitos percorrem até a escola, uma vez que a maioria não reside em Seropédica e como isso pode afetar na alimentação. E ainda, de que maneira a alimentação em ambiente escolar pode ajudar em diversos aspectos, quanto a permanência do aluno no colégio, a relevância

da alimentação no ambiente escolar, principalmente, para os discentes que permanecem em tempo integral na instituição.

Vale destacar, que não dá para estudar com fome, como já foi comprovado por estudos, que a aprendizagem está ligada diretamente a condições de saúde e segurança alimentar e nutricional (ONU, 2022). Por isso, e pelos motivos descritos acima, este trabalho se faz importante para retratar a vivência de muitos discentes do colégio e para a discussão sobre a carência de alimentação dentro do CTUR.

2.1 Objetivo Geral

Analisar a situação de (in)segurança alimentar vivenciada pelos alunos do Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR).

2.1.1 Objetivos Específicos

- Averiguar a realidade dos alunos do colégio CTUR que estavam expostos à (in)segurança Alimentar
- Apresentar dados sobre o cenário atual, a visão desses alunos e dos seus responsáveis em relação a falta de oferta de alimentação dentro da instituição;
- Verificar quais são as medidas, as estratégias, que eles adotaram para obter uma refeição durante o período que permaneceram no colégio;
- Oportunizar aos gestores locais o diagnóstico da situação para que possam providenciar as intervenções necessárias.

2.2 Metodologia

A metodologia utilizada para este estudo se deu mediante a uma pesquisa de campo realizada no Colégio Técnico da Universidade Rural, do tipo quanti-qualitativa, classificada como um estudo de caso¹, que permite buscar uma compreensão mais aprofundada sobre o assunto em questão, buscando entender a realidade vivenciada pelos indivíduos entrevistados, suas experiências e percepções, compreensão dos dados levantados.

¹ Estudo de caso é um mecanismo de pesquisa que busca explorar um objeto através de uma análise de uma realidade ou uma organização, de forma mais ampla, detalhada e aprofundada. (Vasconcelos *et al*, 2015, p. 49).

A pesquisa é um recorte do trabalho de mestrado profissional, a saber, do Programa de Pós-Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável (PPGPDS), que abordou a questão da falta de implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no CTUR e do projeto de Iniciação Científica (PIBIC/CNPq) que serviu de apoio para os trabalhos de conclusão de cursos. Alguns dos resultados desta pesquisa foram parcialmente apresentados em eventos científicos e publicados, foram disponibilizados em forma de publicações, propriamente ditas, conforme detalhado no anexo 5.

A população-alvo foram os responsáveis, pois precisavam autorizar os alunos menores de idade para a realização da pesquisa e também porque era de interesse obtermos uma perspectiva da problemática além da visão dos alunos. E os escolares do ensino médio regular dos cursos de Hospedagem, Agroecologia e Meio Ambiente do CTUR, por serem os principais afetados por essa problemática da falta de alimentação escolar.

O instrumento da coleta de dados foi através da plataforma do *Google Forms*, estruturada por uma equipe composta pelas discentes bolsistas e voluntária do PIBIC da Universidade Rural, pela mestranda e pelas docentes responsáveis. Um questionário *online*, estruturado com perguntas obrigatórias e não obrigatórias. O processo da coleta de dados foi dividida em duas etapas, na primeira etapa, foi aplicado um formulário somente com os responsáveis dos alunos do colégio, mediante a um *link* compartilhado em grupos de *whatsapp* e por *e-mail* dos responsáveis, que ocorreu no período de setembro a dezembro de 2022 e obteve 72 respostas, utilizando a amostra por conveniência². Além de ser um questionário para levantar dados sobre a opinião dos responsáveis, também foi utilizado como um termo de autorização para os alunos menores de idade. Este formulário foi de suma importância para a elaboração do trabalho, pois foi possível avaliar questões de renda, gastos com alimentação e perceber que esse problema não afeta somente aos alunos que não possuíam refeições no colégio, mas também seus responsáveis.

² Amostra de conveniência destina-se à seleção de unidades amostrais feitas arbitrariamente, de acordo com a conveniência da pesquisa (CALLEGARI-JACQUES, 2003).

Posteriormente, foi realizado um segundo formulário, estruturado com os alunos de forma presencial no CTUR, foram abordados nos horários livres ou de intervalo pelo *campus*. A coleta presencial foi realizada no mês de abril de 2023, obtendo 206 respondentes e os formulários foram aplicados pelas bolsistas do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica - PIBIC. No primeiro formulário, como foi de forma *online*, não foi possível ter contato direto com os responsáveis, mas mesmo assim, pelas respostas analisadas, foi possível compreender as questões levantadas de forma ampla relacionadas ao assunto. Porém, no segundo formulário, como foi de forma presencial, foi obtido uma interação maior com os alunos durante os intervalos, além de instruir sobre como preencher os formulários e a forma de proceder, conversamos brevemente com alguns escolares a respeito da forma que se sentiam nesse cenário, como reagiram sobre a pesquisa, se achavam relevante, o que consideravam no que se refere a falta de alimentação no colégio e observar os alimentos que consumiam durante os intervalos.

Para a análise de dados, por meio da aplicação dos formulários presencialmente, o diálogo com os alunos durante os intervalos foi de grande relevância. Além disso, foram organizadas as respostas escritas, analisando o conteúdo, a temática e as questões levantadas pelos entrevistados. Foi utilizado também, gráficos para organizar as porcentagens, alguns dados foram encaminhados para a estatística, para que pudesse fazer cruzamento das respostas presentes nos formulários, apresentando uma nuvem de palavras mais frequentes de acordo com as perguntas e a utilização da escala de *Likert*. Para a identificação das respostas dos entrevistados presentes no trabalho, foram utilizados os termos “responsável n°” e “aluno n°”. Para a validação da pesquisa, foi submetida ao Comitê de Ética.

Com o auxílio desses formulários (Anexo 3), foi possível avaliar de forma mais aprofundada, como era a realidade desses alunos, a opinião deles e dos seus responsáveis, a relevância da alimentação na instituição, as estratégias que precisavam desenvolver para realizar as refeições, o trajeto que percorriam até o restaurante e se utilizavam de forma efetiva o restaurante universitário. Além disso, correlacionar esse estudo com algumas pesquisas em outras escolas e até mesmo trabalhos realizados principalmente no CTUR em outros períodos, até porque esta situação não é atual, mas sim vivenciada e retratada há alguns anos.

2.2.1 Universo da Pesquisa

Esta pesquisa foi realizada no Colégio Técnico da Universidade Rural - CTUR, que pertence a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ e a Rede Federal de educação Profissional Científica e Tecnológica, instituída pela Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008, fica localizado na BR 465 – km 8, no município de Seropédica - RJ, que possui aproximadamente 80.596 habitantes, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE (2022). O colégio possui 650 alunos com suas matrículas ativas, sendo 272 matrículas do ensino parcial e 378 do ensino integral, distribuídos entre os cursos de Hospedagem, Agroecologia, Meio Ambiente e Ensino Médio Regular, segundo os dados levantados em 2022. Possui uma feira agroecológica, com produtos provenientes da agricultura familiar na universidade e um ponto desta feira no CTUR. Há espaços para cultivos de alimentos e animais, que são utilizados pelos alunos, a área total do colégio é de 60 hectares, onde são desenvolvidas atividades voltadas para os cursos oferecidos pelo CTUR (Pamplona, 2020).

2.3 Aspectos éticos da pesquisa

Para fins deste trabalho e respeitando os aspectos éticos da pesquisa, esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRRJ (CEP), sob protocolos nº 705/2016 e nº 797/2016 (Anexos 1 e 2), seguindo os princípios éticos da Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde - CNS, ao qual regulamenta os procedimentos de pesquisa envolvendo humanos. Foi realizada a aplicação dos formulários com os estudantes, juntamente com o termo de consentimento livre disponibilizado anteriormente à pesquisa, como está previsto na legislação vigente (Brasil, 2012).

2.4 Resultados e discussão

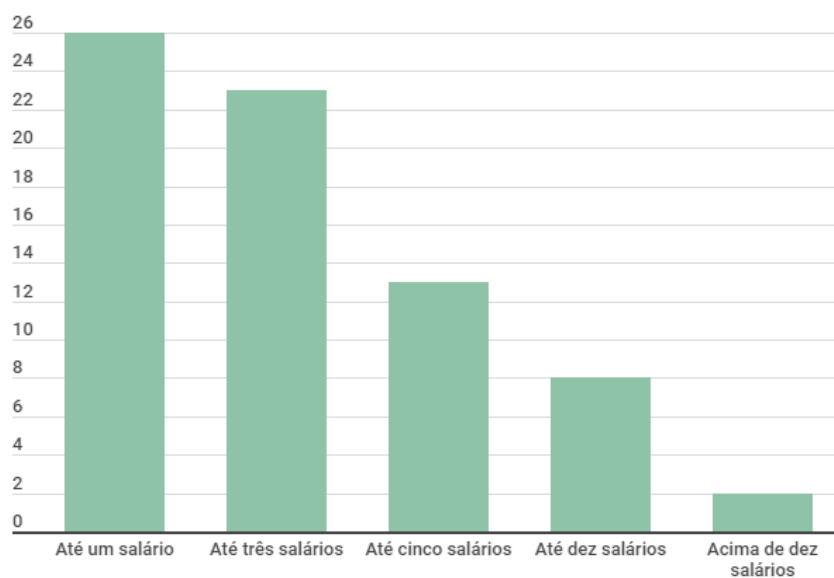
No primeiro momento foi aplicado o formulário pelo *Google Forms* direcionado para os responsáveis dos alunos que são menores de idade. Ao todo 72 responsáveis responderam este formulário, que haviam perguntas relacionadas ao estado civil, renda familiar, condição profissional, questões relacionadas a auxílios, gasto familiar com a compra de insumos alimentícios e estabelecimentos onde costumam comprar

os produtos. Em relação a alimentação na instituição, haviam perguntas relacionadas às cestas que foram distribuídas durante a pandemia do Covid-19 e se o aluno pelo qual o responsável respondia consumia as refeições servidas no restaurante universitário da Rural. Além disso, foi questionado também qual era a visão dos responsáveis a respeito da falta de oferta de refeições dentro do próprio colégio. No que diz respeito aos conhecimentos de alimentação saudável, foram realizadas perguntas para avaliar se possuíam algum conhecimento sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, além de abordar perguntas relacionadas ao que seria comida de verdade na concepção dessas pessoas, e por fim, se possuíam uma alimentação saudável.

Sendo assim, a pesquisa inicialmente levantou dados do estado civil dos respondentes, e 51% responderam que eram solteiros, 38% eram casados, 4,2% estavam em união estável, 2,8% divorciados, 1,4% viúvo e 1,4% separados. Além disso, também relataram a condição profissional e 38,9% eram ocupado/empregado, 30,6% eram estudantes, 15,3% desocupado/desempregado, 6,9% eram donas de casa, 2,8% autônomos, 1,4% técnica de enfermagem, 1,4% trabalhava com venda de artesanato, 1,4% pensionista e 1,4% micro empreendedor.

A respeito da quantidade de pessoas que residiam na casa dos entrevistados, 27,8% responderam que apenas 3 pessoas residiam na casa, 27,8% responderam 4 pessoas, 20,8% disseram 5 pessoas, 15,3% só residiam com 2 pessoas, 5,6% com 6 ou mais pessoas e 2,8% com apenas 1 morador. No que diz respeito ao rendimento mensal dessas famílias, 36,1% alegavam que possuíam um rendimento mensal em até um salário mínimo (R\$ 1.212,00), vigente na época, 31,9% disseram de um até três salários mínimos (R\$ 1.212,00 a R\$ 3.636,00), 18,1% de três a cinco salários mínimos (R\$ 3.636,00 a R\$ 6.060,00), 11,1% responderam que recebiam de cinco a dez salários mínimos (R\$ 6.060,00 a R\$ 12.120,00) e 2,8% acima de dez salários mínimos (mais de R\$ 12.120,00), conforme descrito na figura 1. Além disso, quando questionados se eram contemplados por algum tipo de auxílio/programa social do governo como Auxílio Brasil, Benefício de Prestação Continuada - BPC, Auxílio Moradia, entre outros, 79,2% disseram que não recebiam e apenas 20% responderam que recebiam algum auxílio. Desses 20% que alegaram que recebiam auxílio, 86,66% Auxílio Brasil e apenas 13,33% Auxílio permanência ou emergencial.

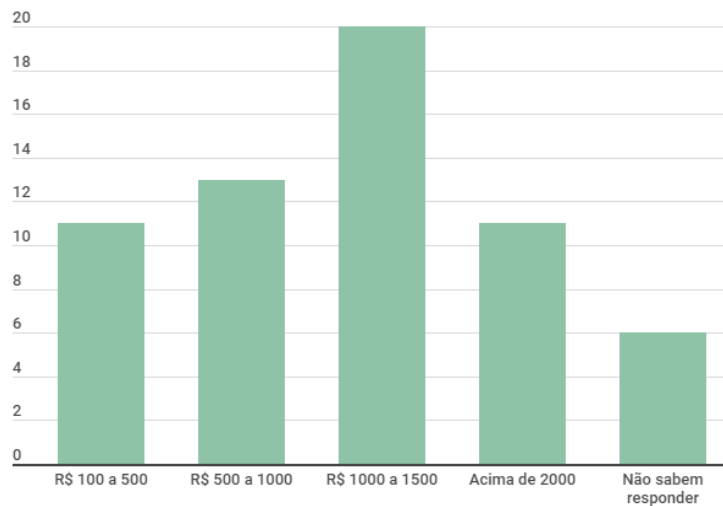
Figura 1. Renda familiar dos responsáveis.



Fonte: Rio de Janeiro, 2023.

Ao total em reais gasto pelos responsáveis com alimentação para suas famílias, dos 61 respondentes, 18% afirmaram gastar entre 100 a 500 reais, 21,31% mencionaram que gastavam de 500 a 1000 reais em alimentos, 32,78% responderam que era entre 1000 a 1500 reais, 18% alegaram que gastavam acima de 2000 reais, e por fim, 9,8% disseram que não sabem quanto gastavam com alimentação (Figura 2).

Figura 2. Gastos com alimentação.



Fonte: Rio de Janeiro, 2023.

Analisando os percentuais e os gráficos em relação ao salários dos responsáveis e o valor que custeava a alimentação, foi possível avaliar, que a grande maioria recebia até um salário mínimo (R\$1.212,00), mas que os gastos com alimentos eram altos, há um grande número que gastava até R\$ 1.500,00 por mês para a alimentação de sua família. Podendo se dizer que uma boa parte do salário dessas famílias era direcionado para a alimentação. Posteriormente, foi levantado e retratado na pesquisa, de acordo com as respostas dadas por esses responsáveis, como era importante para eles que o CTUR ofertasse alimentação gratuita no colégio, pois seria um auxílio para redução de gastos com alimentação em suas residências.

Em outro momento, os responsáveis responderam a respeito das cestas distribuídas durante a pandemia no CTUR e 84,7% alegaram que não receberam, enquanto 13,9% disseram que foram contemplados por essas cestas e apenas 1,4% pontuaram que não estudavam no CTUR durante este período. Vale pontuar, que para muitos estudantes e suas famílias, o fechamento das escolas durante a pandemia foi uma questão muito delicada, já que isso tornou precário o acesso às

refeições diárias, impactando na alimentação dos alunos e também na situação econômica dos seus familiares (Amorim; Junior; Bandoni, 2020).

Sendo assim, ao que diz respeito a alimentação escolar durante a pandemia, excepcionalmente, os estados e municípios foram autorizados a distribuir produtos alimentícios que foram adquiridos mediante aos recursos do PNAE, para famílias dos alunos, do ensino básico, que estavam matriculados na rede pública de ensino, com o intuito de garantir a manutenção de alimento para essas famílias e fazer com que elas não fiquem em situação de insegurança alimentar (Bicalho; Lima, 2020). Estes alimentos eram distribuídos em forma de *kits* e organizados de acordo com a faixa etária e com o período em que o aluno estava inserido na instituição de ensino, porém, esses kits foram divididos para a família toda e não só para o aluno que estava recebendo (Amorim; Junior; Bandoni, 2020).

Logo, essa quantidade por estudante seria reduzida, já que a divisão seria feita para todos os membros da casa, e poderia não ser o suficiente para nutrir os familiares de forma adequada. Além disso, alguns critérios dos *kits* que estavam sendo distribuídos eram bem rigorosos e isso fez com que muitos estudantes que precisavam, fossem privados de receber (Amorim; Junior; Bandoni, 2020). Outra opção das instituições organizadoras, era o repasse de verba para as famílias. Isto é, passar a responsabilidade da compra de alimentos para os familiares, para que eles pudessem adquirir os próprios mantimentos. Entretanto, além de diminuir a compra de alimentos de agricultura familiar, não era possível confirmar se essas famílias obtiveram comida de forma adequada com qualidade nutritiva e se a preparação seria de forma correta (Bicalho e Lima, 2020).

No Rio de Janeiro, 61 entidades executoras aplicaram recursos financeiros próprios ou federais para que o PNAE fosse executado no primeiro semestre de 2020. A estratégia mais adotada foi a distribuição de alimentos que foram estocados para os escolares, o uso de recursos para a compra de *kits* e *parcerias* com outras secretarias e instituições e também a participação efetiva de nutricionistas, do CAE e de profissionais da educação. Além disso, ocorreu uma priorização de grupos mais vulneráveis para receber esses alimentos, já que não possuíam recursos para contemplar todos, pois de primeiro momento as escolas só ficariam fechadas durante

um pequeno período, dessa forma, estavam estocando alimentos para quando as aulas voltassem (Tavares et al., 2022).

Além disso, aconteceu a distribuição de alimentos provenientes da agricultura familiar, que foram manuseados por profissionais envolvidos, respeitando toda as regras higiênico-sanitário e do distanciamento que foi necessário durante o período da pandemia da Covid-19. As entidade executoras também fizeram parceria com os assistentes sociais da rede socioassistencial dos municípios e Estado do Rio de Janeiro, com o intuito de desenvolver estratégias, como por exemplo, na separação da distribuição de alimentos provenientes do PNAE para os beneficiários dos programas de proteção social, utilizando critérios socioeconômicos para tal medida (Tavares et al., 2022).

No que se refere ao CTUR, durante a pandemia, 287 alunos que foram comprovados em situação de vulnerabilidade social, tanto do nível médio ou técnicos presencias do colégio, foram contemplados com auxílios disponibilizados pela instituição, como o auxílio de inclusão digital no valor de R\$ 200,00 por mês, para que assim pudessem ser inseridos no Estudo Continuoado Emergencial - ECE. Além dos auxílios, o colégio também forneceu folhagens e ovos que são produzidos no próprio local, e obtiveram doação de gêneros alimentícios provenientes do Centro de Abastecimento - CEASA, para contribuir na composição das cestas que foram distribuídas para cerca de 50 discentes. Além das doações, os docentes aposentados e os técnicos administrativos, ajudaram com recursos para compra de insumos para as cestas, e a implementação do PAA, que assegurou a doação de frutas e hortaliças. As cestas foram distribuídas pelos docentes presencialmente no período de junho a dezembro de 2020 (Wittmann, 2021).

Vale ressaltar que esta situação foi inédita, os gestores das escolas tiveram que adotar medidas diferentes para conseguir fazer com que os alunos continuassem tendo acesso a alimentação (Amorim; Junior; Bandoni, 2020). Por isso, demoraram cerca de dois meses para ser implementadas, pois o colégio estava alegando que não possuía recursos do PNAE para a realização do que a legislação estava determinando, já que os recursos estavam relacionados ao Centro de Atenção

Integral à Criança e ao Adolescente - CAIC, colégio municipal de Seropédica que possuía gerenciamento também da Universidade Rural (Wittmann, 2021).

No que se refere às refeições realizadas no Restaurante Universitário da Universidade Rural, 83,3% responderam que não realizavam as refeições no restaurante, enquanto 5,6% disseram que sim, realizavam as refeições, 7% responderam às vezes, 1,4% alegaram que faziam as refeições no restaurante que fica em frente ao colégio, 1,4% responderam que quando possível consumiam as refeições e 1,4% apontou que é muito longe o restaurante universitário. Aos que responderam que realizavam as refeições no restaurante universitário (13,8%), pontuaram que o restaurante universitário era uma boa opção por não precisar levar comida de casa, que muitos não possuíam tempo para preparar os alimentos, então preferiam comer no restaurante. Além disso, consideravam a comida não muito boa, mas a quantidade é satisfatória, outros apontavam que é um meio de consumir alimentos nutritivos e saudáveis, alegaram também que seria bom se a comida fosse distribuída no CTUR e não na universidade.

No que corresponde ao responsáveis que alegaram que os alunos não realizavam as refeições no restaurante universitário (86,2%), foram questionados se esses estudantes levavam alguma refeição para se alimentar no colégio, já que não utilizam o restaurante universitário e 59,7% alegaram que sim, os alunos levavam comida de casa, 26,9% não levavam, 4,5% às vezes levavam, 3% alegaram que os alunos almoçavam em casa, 1,5% disseram somente quando ficavam na parte da tarde no colégio, 1,5% levavam dinheiro, 1,5% quase sempre, e 1,5% quando fosse possível levar.

Quanto à falta de oferta de alimentação no CTUR, a grande maioria dos responsáveis (93%), apontaram o quanto consideravam ruim e desconfortável essa situação, pois, possuem conhecimento de que é um direito que deveria estar sendo assegurado, mas que infelizmente não é garantido. Além disso, relataram ser injusto para os alunos, já que muitos permanecem na instituição durante o dia inteiro e nem todos possuíam condições de levar alimentos de casa, além de percorrerem um longo caminho até a escola ou precisavam sair muito cedo de suas casas, colocando em

risco o comprometimento do alimento, visto que, nem sempre dispunham de um lugar adequado para armazenar de forma correta os insumos que levavam.

Ademais, cabe ressaltar que a falta desta alimentação ocasiona também a evasão escolar, pois faz com que o estudante se sinta desmotivado, costumam não frequentar as aulas, e resulta na queda do rendimento escolar. Além disso, muitos responsáveis relataram que a oferta de refeições escolares seria um gasto a menos para eles, além de apontarem que de acordo com o PNAE a escola deveria estar oferecendo refeições adequadas no local, mas isso não estava sendo realizado. Por isso, o gestor do colégio possui um importante papel nessa questão, pois precisa avaliar, acompanhar o gerenciamento desse programa, a fim de obter melhores resultados e eficácia na implementação, uma vez que, ter uma alimentação balanceada garante uma aprendizagem melhor, a promoção da SAN e de qualidade de vida (Carvalho, 2016).

Outro ponto levantado, foi quanto ao percurso até o restaurante universitário, onde pontuaram que o caminho não é seguro, é extenso, e por isso não concordavam que os alunos precisavam caminhar tanto para realizar as suas refeições. Alegaram que muitos só conseguiam realizar uma alimentação completa na escola, dado que, nem sempre em casa eram ofertados alimentos variados e nutritivos como no restaurante universitário e que seria uma ajuda na redução de gastos com alimentação para essas famílias caso tivessem refeições gratuitas no colégio. Vale ressaltar, que no entorno da instituição não possui nenhum lugar que oferte alimentos nutritivos, somente alimentos processados e pouco nutritivos, e mesmo assim também é importante pensar que muitos alunos não possuem renda o suficiente para gastar com alimentação todos os dias.

Dessa forma, foi possível avaliar diante as respostas dadas por esses responsáveis, que os estudantes possuíam uma certa dependência da alimentação que deveria estar sendo ofertada pela escola, destacaram também como essa demanda é prejudicial para o rendimento escolar e até mesmo para a saúde dos alunos. Sendo assim, foi descrito abaixo os relatos dos próprios responsáveis.

“Preocupante. Muitos alunos não têm condições de levar de casa e acabam passando o dia com fome, ou se alimentando de alimentos que não são saudáveis, prejudicando a saúde, levando em consideração que a má

alimentação também interfere no aprendizado. Sobre a ida ao bandejão, considero a ida difícil, percurso muito longo, caminho deserto, buracos pelo caminho, não é aconselhável um aluno ir no sol de 12h ou debaixo de chuva andando um percurso tão grande para ter que se alimentar” (Responsável 1, 2022).

“Essa questão deveria ser melhor avaliada, pois os alunos estudam em horário integral, nem todos têm condições de levar alimentação para a escola, a maioria mora longe e nem todos têm um utensílio de armazenamento para a refeição e por ser um programa do governo as refeições deveriam ser servidas na unidade escolar, é uma questão de empatia” (Responsável 2, 2022).

“Uma problemática situação, onde o aluno leva de sua residência o próprio alimento e transita por conduções compartilhadas até a chegada ao colégio. O trajeto pode não permitir a estabilidade e integridade do alimento, assim como o armazenamento em mochilas pode estragar, um gasto maior com alimentação que às vezes precisa ser dividido com o custo de passagem, entre outras questões” (Responsável 3, 2022).

“É bem ruim, pois se o colégio tem o ensino médio, ela tem que oferecer alimento, é um direito do estudante. A situação só piora pois para que o estudante almoce no bandejão da rural, tem que andar na pista até lá, em baixo de sol e chuva, correndo riscos sérios todos os dias” (Responsável 4, 2022).

“Pensando em toda Comunidade Escolar, isso dificulta e muito, no rendimento escolar, aumentando a evasão dos alunos. Visto que é um direito do aluno, a escola deveria sim oferecer alimentação de qualidade aos mesmos” (Responsável 5, 2022).

“O fato dos alunos necessitarem se deslocar para almoçar, no bandejão da Rural, desmotiva-os pela distância, e em restaurantes próximos, aumenta riscos alimentares desnecessários em relação ao tipo de alimento consumido pelos mesmos” (Responsável 6, 2022).

“Acho ruim pois de acordo com o PNAE a escola pública precisa oferecer a refeição todos os dias ao aluno e considerando que os jovens não tem um atendimento de almoço e nem lanche na escola e precisam se locomover para fora do ambiente do ctur sendo obrigados a andar longa distância e até perder alguma aula por conta da demora/distância, o CTUR prejudica seu alunado sem essa alternativa de segurança alimentar no mesmo local onde realizam as aulas” (Responsável 7, 2022).

“Acho que poderiam receber, pois seria de grande ajuda, tanto de custo (os que levam marmita) quanto na qualidade de alimentação (dos que comem lanches na rua)” (Responsável 8, 2022).

“Poderia receber, seria um gasto a menos pra mim...” (Responsável 9, 2022).

“Vejo que é triste pois nem sempre temos dinheiro para pagar uma refeição para meu filho.” (Responsável 10, 2022).

Os responsáveis que tinham conhecimento a respeito do PNAE (26,4%), relataram que é de grande importância a implementação do programa nas escolas, pois incentiva a alimentação saudável, a oferta de alimentos variados nas refeições, melhora o rendimento escolar, articula com a agricultura familiar, além de ser muito

importante para os alunos que estavam em situação de vulnerabilidade social. Porém, acreditavam que a não implementação do programa de forma correta no CTUR, impactou negativamente os alunos ao acesso aos alimentos nutritivos e saudáveis. Algumas considerações feitas pelos responsáveis, estão descritas abaixo.

“É de extrema importância conscientizar os alunos sobre suas refeições. Esse programa faz uma parte indispensável para a nossa alimentação contribuindo também para o rendimento escolar” (Responsável 1, 2022).

“Acho que o incentivo que o PNAE oferece através das verbas muito interessante, acredito que só falta a escola se conscientizar e direcionar a verba de forma correta para que o Ctur ofereça comida assim como outros colégios” (Responsável 2, 2022).

“Extremamente importante, com o que se oferta para as crianças, alimentação saudável, balanceada e ter um cardápio semanal, mostra a preocupação de ofertar refeições diferentes e saudáveis cada dia da semana” (Responsável 3, 2022).

“O programa é de extrema importância, devido a quantidade de crianças em vulnerabilidade social” (Responsável 4, 2022).

“De excelente qualidade podendo ser mais reconhecida e ter mais participação da agricultura familiar nas redes de ensino públicas” (Responsável 5, 2022).

Na concepção desses responsáveis sobre o que seria comida de verdade, relataram que é arroz, feijão, comidas que são in natura, refeições nutritivas, coloridas, saudáveis, alimentos que podem proporcionar uma vida melhor como frutas, legumes, verduras, alimentos que são menos processados, que não tenham tanto sódio, gorduras e corantes. Pontuaram também, que é ter uma alimentação balanceada, alimentos que trazem necessidades benéficas para o organismo, comida de boa qualidade, alimentos ricos em proteínas, insumos frescos, que não prejudicam o meio ambiente e que valorizam a cultura local. Além disso, foi colocado em questão que comida de verdade seria possuir 3 refeições completas no dia a dia, e que o restaurante universitário fornece essa alimentação completa para muitos alunos que não possuíam condições de ter uma variedade de alimentos nutritivos em suas residências. Abaixo estão descritas algumas falas dos responsáveis.

“Comida de verdade para mim é aquela que vem em natura. E pode nos proporcionar uma vida melhor. Sempre acrescentando coisas boas e nunca nos prejudicando” (Responsável 1, 2022).

“Comida saudável: frutas, verduras, legumes...O menos processado possível, que não tenha tanto adicional de sódio, gorduras, corantes e açúcares” (Responsável 2, 2022).

“Sem embutidos, minimamente algum enlatado, prato com ao menos, arroz, feijão, proteína e salada, comida essa, que por muitas vezes minha filha pode ter no bandeirão, e não em casa, com essa economia que tira a dignidade do trabalhador, comprar o que precisa com um salário de fome” (Responsável 3, 2022).

“Comida balanceada, contendo proteínas, carboidratos, vitaminas, fibras e sais minerais em quantidades suficientes por refeição” (Responsável 4, 2022).

“Alimentos in natura ou minimamente processados. De preferência orgânicos” (Responsável 5, 2022).

“Ter pelo menos 3 refeições completas diárias” (Responsável 6, 2022).

Mediante as questões trazidas pelos responsáveis no primeiro formulário, foi possível avaliar que a falta de alimentação dentro do CTUR não só impactava negativamente os alunos em relação à aprendizagem, rendimento escolar e até mesmo a saúde, mas também causava uma preocupação e maiores gastos para os responsáveis, mesmo para aqueles que não possuíam condições adequadas. Essa situação demanda uma análise e acompanhamento, visando encontrar uma solução efetiva para essa problemática.

No segundo formulário, ao todo foram 206 respondentes e avaliou-se a perspectiva dos alunos, que estavam diretamente vivenciando a problemática da falta de alimentação adequada no colégio. Esse formulário foi aplicado presencialmente durante os intervalos das aulas, no período do mês de abril de 2023, e para incentivar a participação, foi oferecido um café da manhã (Anexo 4), no laboratório de Alimentos e Bebidas aos que responderam ao questionário e apresentaram o formulário de autorização dos pais, especialmente para os menores de idade. Essa estratégia foi de grande relevância, pois muitos alunos não conseguiam se alimentar de forma adequada na instituição. Sendo assim, isso proporcionou um momento direto com a

pesquisa e ainda a vantagem de realizar uma refeição, mesmo que fosse o café da manhã, o que se mostrou importante para muitos deles.

Aos alunos que responderam ao formulário, 71 cursavam Agroecologia, 82 eram do curso de Hospedagem, 28 do curso de Meio Ambiente e 24 faziam o Ensino Médio regular. Com relação à condição profissional, 199 relataram ser estudantes, 4 eram desempregados, 2 alegaram ser empregados e apenas 1 em outra condição. A idade de 180 alunos respondentes eram entre 14 a 18 anos, 19 tinham acima de 18 anos, 6 relataram ter acima de 20 a 30 anos e somente 1 tinha acima de 30 a 50 anos. Dos 206 respondentes, 131 eram do gênero feminino, 73 alunos eram do gênero masculino e 2 se identificavam como outros. A renda familiar de 102 estudantes eram de até R\$1.212,00, já de 71 alunos eram de até R\$ 3.636,00, 21 apontaram que era de até R\$ 6.060,00, 6 responderam que tinham a renda familiar de até R\$ 12.120,00 e outros 6 disseram ter uma renda acima de R\$ 12.120,00 (Tabela 1).

Tabela 1. Perfil socioeconômico dos estudantes do CTUR, Seropédica, 2023.

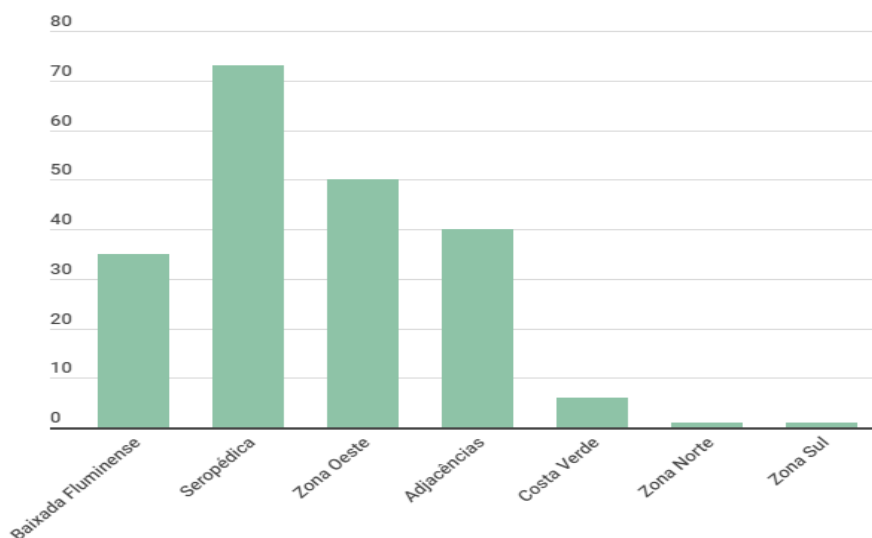
Categorias	Variáveis	N	%
Cursos	Agroecologia	71	34,63
	Hospedagem	82	40
	Ensino Médio Regular	24	11,70
	Meio Ambiente	28	13,65
Condição Profissional	Estudante	199	96,6
	Desempregado	4	1,9
	Empregado	2	1
	Outra Condição	1	0,5
Idade	De 14 a 18 anos	180	87,4
	Acima de 18 anos	19	9,2
	Acima de 20 a 30 anos	6	2,9
	Acima de 30 a 50 anos	1	0,5
Gênero	Feminino	131	63,6
	Masculino	73	35,4
	Outros	2	1

Categorias	Variáveis	N	%
Renda Familiar	Até R\$ 1.212,00	102	49,5
	Até R\$ 3.636,00	71	34,5
	Até R\$ 6.060,00	21	10,2
	Até R\$ 12.120,00	6	2,9
	Acima de R\$ 12.120,00	6	2,9

Fonte: Rio de Janeiro, 2023.

Foi realizado um levantamento no que se refere aos dados da localização dos alunos, sendo possível avaliar que de 206 alunos que participaram da pesquisa, 133 não estavam localizados no município de Seropédica, e estavam divididos em regiões como Zona Oeste, Zona Norte, Zona Sul, Paracambi, Itaguaí, Japeri, Costa Verde e Baixada Fluminense. O restante dos 73 alunos residiam no município de Seropédica (Figura 3). Por mais que uma boa parte dos alunos estivessem no mesmo município que o colégio, um grande número estava localizado fora de Seropédica, ou seja, para esses estudantes chegarem ao local da instituição de ensino, eles precisavam percorrer uma certa distância. Isso pode ocasionar a questão levantada anteriormente no que diz respeito ao percurso que precisam atravessar até o CTUR, pontuando que uma parte dos estudantes não possuíam lugar adequado para armazenar os alimentos, ou não possuíam tempo para preparo das suas refeições em suas residências, pois passavam uma boa parte do tempo em transportes públicos, além de estudarem em tempo integral.

Figura 3. Localidade dos alunos do CTUR.



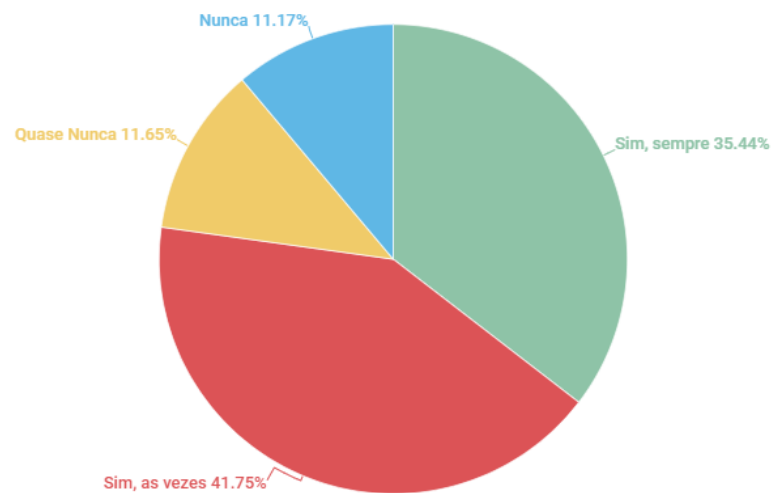
Fonte: Rio de Janeiro, 2023.

O Colégio Técnico da Universidade Rural possui bolsas de auxílio que contemplam os estudantes e dos 206 entrevistados na pesquisa, 65,5% alegaram que recebiam bolsa e 34,5% disseram que não recebiam nenhum tipo de bolsa do CTUR. Dos alunos que recebiam as bolsas ofertadas, 113 eram contemplados pelo auxílio permanência, 13 recebiam o auxílio emergencial, 2 foram contemplados pela bolsa PIBIC, 1 recebia a bolsa da monitoria e 1 era atendido pela bolsa de assistência estudantil. Logo após, foram questionados se o valor era suficiente para apoiar na compra de alimentos que iriam suprir as suas necessidades e 64,5% alegaram que não supriam as necessidades e 35,5% disseram que supriam. Isso é um problema, pois esse alunos que recebiam essas bolsas geralmente passavam por uma avaliação socioeconômica, que comprovava que precisavam desse auxílio ofertado pela instituição, ou seja, são pessoas que se encontram muita das vezes em situação de insegurança alimentar e dependem dessas bolsas para suprir questões básicas, como a alimentação, e se isso não está suprimindo a carência desses estudantes, é de fato um problema a ser averiguado.

Diante disso, foi elaborado uma pergunta para obter conhecimento sobre a alimentação dos alunos no CTUR, e de acordo com as respostas, 41,7% disseram que às vezes consideravam difícil se alimentar no colégio, 35,4% afirmaram que sempre era difícil se alimentar no CTUR, 11,7% julgaram que quase nunca

consideravam difícil se alimentar na instituição e 11,2% alegaram que nunca consideravam uma dificuldade (Figura 4).

Figura 4. Alimentação dentro do CTUR pela visão dos alunos.



Fonte: Rio de Janeiro, 2023.

Porém, mesmo com uma pequena porcentagem considerando que não era difícil se alimentar no CTUR, a alimentação gratuita dentro da instituição de ensino é um direito assegurado pela lei Nº 8.069, de 13 de Julho de 1990, Estatuto da Criança e do Adolescente - ECA, no Art. 54. Consta que é dever do Estado garantir acompanhamento no ensino fundamental, por meio de programas que contemplem material didático-escolar, alimentação, transporte e assistência à saúde (BRASIL, 1990). Ou seja, é um direito que deveria estar sendo garantido tanto pelo o que consta na Constituição Federal tanto no ECA, e infelizmente, não é a realidade vivenciada por esses estudantes.

Com a ajuda de uma pesquisa “conta pra gente estudantes – grande rio” foi possível avaliar que, a maioria dos estudantes da rede pública de ensino da região metropolitana tem a refeição escolar como principal ou única do dia, 86% desses alunos dependem da alimentação fornecida no ambiente escolar. Além disso, 87% das pessoas que foram entrevistadas, consideram saudável a comida servida nas escolas (Rodrigues, 2023).

Segundo dados do Observatório da Alimentação Escolar (2023) juntamente com a Ação da Cidadania, fizeram uma entrevista com mais de 1000 alunos e responsáveis, onde os dados mostravam que para 41% desses escolares, a comida era considerada pouca ou muito pouca. Uma das entrevistadas, alegou que estava desempregada e não possuía recursos para garantir alimentação adequada para seus filhos, e que a ida deles para a escola já era de grande importância, pois no colégio eles conseguem obter alimentação (Rodrigues, 2023).

Um responsável da Ação da Cidadania, levantou um alerta para o poder público quanto a importância da merenda escolar no combate à fome. A pesquisa também apontou que estudantes negros são os que mais sofrem, vítimas de violência da fome, são os que mais sofrem por falta de alimentação escolar, ou falta de alimentos em quantidades adequadas (Rodrigues, 2023).

Aos 148 alunos que consideravam difícil se alimentar dentro da instituição, apontaram fatores como grandes filas para esquentar a comida trazida de casa, pois no CTUR, em 2020, foi construído um espaço de convivência para os alunos realizarem suas refeições no colégio (Figura 5). O espaço possui mesas, cadeiras para consumir as refeições e utensílios para armazenar e aquecer os alimentos trazidos por esses estudantes. Porém, é importante pontuar que mesmo com esse espaço para a realização das refeições, ainda não é o bastante para resolver a questão da falta de oferta de alimentação no CTUR. E por mais que esse espaço esteja equipado, ainda não é de forma suficiente, não atende as demandas dos escolares, o que pode ocasionar em problemas de conservação dos alimentos trazidos, comprometendo a comida que consomem, retratando um problema grave de alimento inseguro, podendo trazer problemas de saúde, por meio da ingestão de alimentos com contaminação, devido ao local sem refrigeração e com altas temperaturas no quiosque (Figura 6).

Figura 5. Quiosque de Convivência no CTUR.



Fonte: Própria autora, Seropédica, 2023.

Figura 6. Quiosque de Convivência no CTUR.



Fonte: Própria autora, Seropédica, 2023.

Figura 7. Quiosque de Convivência no CTUR.



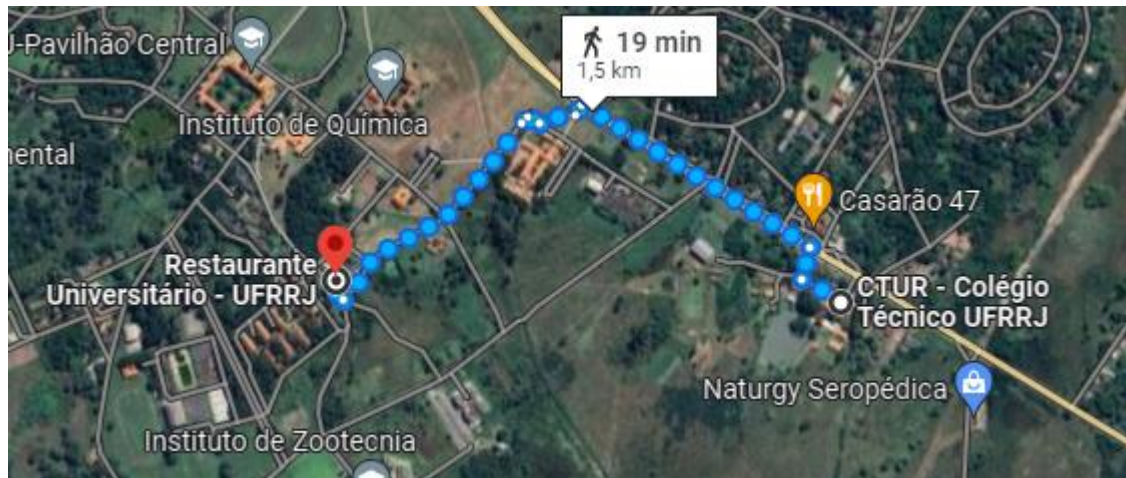
Fonte: Própria autora, Seropédica, 2023.

Além de enfrentarem grandes filas, os alunos também alegavam que não possuíam tempo para preparar os alimentos em suas residências, uma vez que, como citado anteriormente muitos desses estudantes percorreram uma longa distância até o colégio e nem todos residiam no município de Seropédica. Além disso, relataram que a comida trazida de casa não era o suficiente para passar o dia inteiro, o preço dos alimentos não eram muito acessíveis, por mais que tenha um estabelecimento dentro da instituição, mesmo que não seja de alimentos nutritivos, os alunos alegavam que não possuíam recursos para consumir esses alimentos todos os dias.

Como a alimentação não é oferecida dentro da instituição, eles precisavam se deslocar até o restaurante universitário que fica localizado dentro da Universidade Rural a 1,5 km de distância do colégio (Figura 8). Porém, não é só a questão de ter que se deslocar até o restaurante universitário, mas sim, pensar no trajeto que eles precisam percorrer, pois não é seguro, passam por uma rodovia, ou percorrem por uma estrada que não é muito adequada, sem asfalto. É importante pontuar que os fatores climáticos influenciam, pois esses estudantes caminham no sol quente, ou debaixo de chuva, e quando está chovendo muitos deles não conseguem ir até o

local, muitos desanimam pela dificuldade que é percorrer até o restaurante universitário.

Figura 8. Distância do CTUR para o Restaurante Universitário.



Fonte: Google Maps, 2023.

O Ministério Público avaliou essa questão e a medida tomada foi melhorar uma rua que já existia dentro do colégio, mas que não era adequada para transitar. Com isso a equipe técnica de agrimensura do CTUR, mapeou o local e realizou o que era necessário para a utilização dessa estrada. Esse procedimento foi realizado com a alegação de que diminuiria o trajeto até o restaurante universitário. Porém, como descrito, o problema não está somente na distância, mas no percurso até o restaurante, fatores climáticos, sem contar que como a distância é longa, isso demanda tempo, assim que chegam no restaurante também enfrentam filas para realizar as refeições e não possuem um tempo suficiente durante o almoço para poder realizar suas refeições. Foi apresentada também a proposta de entregar a esses estudantes marmitas prontas no local, para que eles pudessem consumir dentro do colégio.

Segundo Wittmann et al. (2023), uma medida seria fornecer um transporte escolar até o restaurante universitário, visto que, o colégio possui ônibus de patrimônio próprio e poderia levar os escolares até o restaurante, enquanto nenhuma providência para construção do refeitório e do restaurante for implementada. Enquanto ainda não foram tomadas as medidas para esse problema, os alunos foram

questionados sobre a alimentação dentro do colégio, e abaixo estão algumas das suas respostas.

“Por muitas das vezes eu chego tarde em casa e cansada e ainda preciso fazer a marmita, é muito errado a escola não oferecer comida” (Aluno 1, 2023).

“Pelo fato de termos que levar marmitas ou comprar em algum lugar, na hora do almoço a fila lota e é quase 20 minutos para conseguir esquentar a marmita” (Aluno 2, 2023).

“Eu acho difícil, pois como muitos alunos moram longe, e tem dificuldade financeira, esperávamos uma recepção da escola em relação a comida. Pois o nosso único recurso caso não trazer marmita, é ir a um bandejão que fica a 2km do CTUR, ou então passar fome” (Aluno 3, 2023).

“Pensando em modo geral, tem alunos que não tem o que comer em casa para levar para a escola, e eu demoro mais de 20 minutos para esquentar meu almoço no micro-ondas que as vezes nem esquenta” (Aluno 4, 2023).

“Porque muitas vezes eu tenho que acordar mais cedo pra preparar uma marmita, ou dormir tarde pra fazer na noite anterior, ou me deslocar até a rural pra comer no bandejão” (Aluno 5, 2023).

“Pois o restaurante universitário é longe e quem não tem passagens sobrando no riocard não dá tempo de ir, além dos lanches que tem na cantina serem MUITO caros e nem um pouco saudáveis” (Aluno 6, 2023).

“Considero difícil por estudar integral e leva apenas a marmita (para almoçar) de casa que não é suficiente para o dia todo. E nem sempre temos dinheiro para comprar comida aqui” (Aluno 7, 2023).

“Pois, o ctur não oferece alimentação para os alunos. Apenas nas aulas do módulo 4 nas aulas de alimentação e bebidas” (Aluno 8, 2023).

Os estudantes foram questionados a respeito da falta de oferta de alimentação dentro do colégio e de 206 respondentes, 200 relataram que consideravam péssimo, um descaso, que o CTUR deveria estar ofertando alimentação, pois passavam o dia inteiro na escola e nem sempre podiam levar comida, ou não possuíam recursos e tempo o suficiente para poder prepará-las, consideravam uma situação complicada,

já que é um direito deles ter acesso a alimentação escolar. Além disso, apontaram também que é prejudicial à saúde e ao rendimento escolar.

É importante pontuar também que a alimentação escolar é um fator fundamental para o rendimento dos alunos nas instituições, pois isso influencia no desenvolvimento da identidade desses alunos, tornando-os mais participativos e ativos nas atividades escolares. Então, os alunos que não possuem alimentação na escola ou se encontram em situação de subnutrição podem ter seu desempenho afetado por falta de alimentação adequada (Bicalho e Lima, 2020). Posteriormente, será descrita as falas de alguns discentes em relação ao problema da falta de alimentação no colégio.

“Acho que assim como todos os alunos da forma integral passa o " dia " inteiro na escola, merecemos algum tipo de alimentação para pelo menos não passar fome. Porque muitos chegam em casa tarde e não tem como gastar muito tempo preparando suas comidas, porque querendo ou não, não é só almoço durante o horário escolar. Também temos o café e o lanche da tarde. Então, a importância de uma escola dar um alimento é grande!” (Aluno 1, 2023).

“Acho um absurdo porque além de ter alunos que não tem condições para se alimentar, nós estudantes ficamos muito tempo sem comer já que nossa carga horária é bem puxada” (Aluno 2, 2023).

“Quanto para o desempenho do aluno em sala” (Aluno 3, 2023).

“Um problema, como eu tinha dito antes com a correria, às vezes não dá tempo de fazer uma marmitta saudável e também pela questão do lanche da tarde pois é mais prático colocar só um biscoito do que fazer algo saudável” (Aluno 4, 2023).

“Eu acho que isso prejudica muito tanto a saúde dos estudantes como o aprendizado, pois muitos ficam com fome a aula toda e não tem dinheiro para trazer um almoço de qualidade” (Aluno 5, 2023).

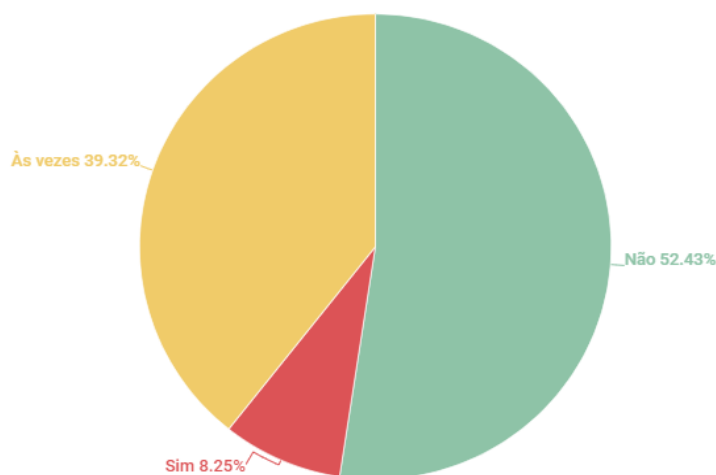
“Acho que deveríamos receber alimentação por ser mais prático e por muitas pessoas não terem condições de trazer ou comprar alimentos” (Aluno 6, 2023).

“Um problema muito grande, como toda escola pública deveria fornecer alimento para os alunos. Passamos desde às 7 da manhã até às 17 horas na escola” (Aluno 7, 2023).

“Revoltante! Uma escola precisa suprir as necessidades alimentares do aluno, afinal são 10 horas de permanência diária na escola, fora que é muito triste observar que um escola como o ctur não possui alimentação de fácil acesso” (Aluno 8, 2023).

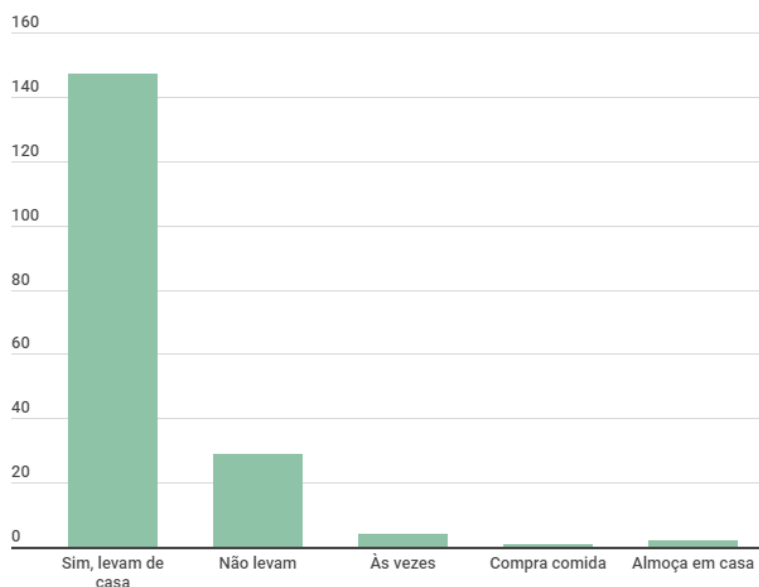
Com base na pergunta sobre o consumo das refeições servidas no restaurante universitário, de 206 respondentes, 8,3% disseram que faziam as refeições no restaurante, 52,4% pontuaram que não realizavam as refeições no restaurante e 39,3% disseram que às vezes realizavam (Figura 9). Desses que responderam que consumiam as refeições do restaurante universitário, 65% apontaram que consideravam a comida boa ou razoável, mas que há algumas ressalvas como a distância até o restaurante, a dificuldade de conseguir *tickets*, como já foi citado anteriormente, filas enormes e que poderia ter uma variedade de legumes. Enquanto 34,88% disseram que não consideravam a comida boa e que poderiam melhorar na questão de como é servida ou preparada (Figura 10).

Figura 9. Consumo de refeições dentro do CTUR.



Fonte: Rio de Janeiro, 2023.

Figura 10. Alunos que não realizavam as refeições no restaurante universitário.

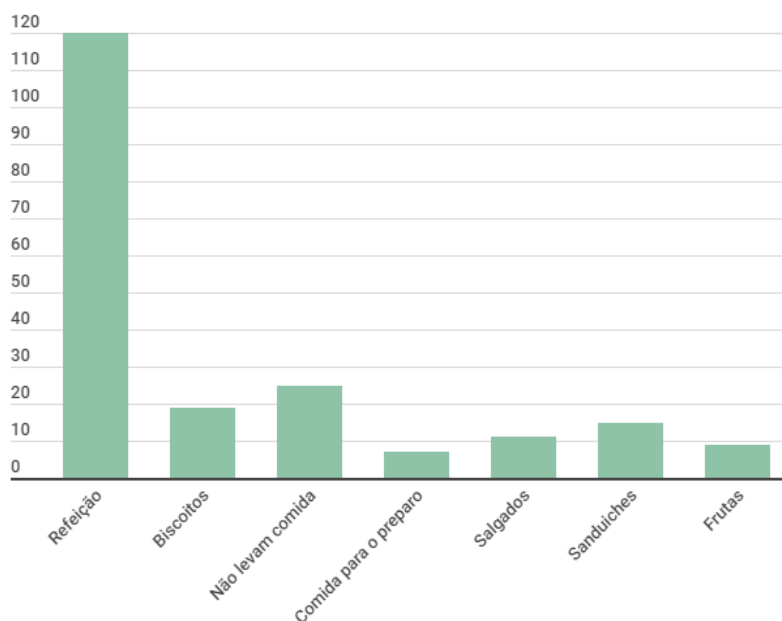


Fonte: Rio de Janeiro, 2023.

Consta no portal da transparência, que o CTUR recebia recursos do PNAE desde 2017, porém não fornecia alimentação no local, o que ocasionava insegurança alimentar dos alunos. Estes recursos, eram direcionados para a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Por isso, os alunos precisam ir até a universidade para realizar as refeições. É importante pontuar, que os alunos que não recebem bolsas oferecidas pelo CTUR, precisavam custear com recursos próprios para pagar os *Tickets* (Wittmann et al, 2023).

Ao que diz respeito sobre as pessoas que não consumiam a comida do restaurante universitário, 79,9% alegaram que levavam a comida de casa, 15,8% disseram que não levavam, 2,5% relataram que às vezes levavam de casa, 1% alegaram que almoçam em casa e 0,5% compram comida. Aos itens que os alunos mais levavam para o consumo, 58,3% disseram que levavam marmitas, 12,1% disseram que não levavam comida para a escola, 4,4% disseram que às vezes consumiam frutas, 9,2% levavam biscoitos, 5,4% consumiam salgados, 7,3% responderam que consumiam sanduíches, e 3,4% levavam comida pronta para o preparo (Figura 11).

Figura 11. Alimentos que os alunos levavam para as suas refeições no CTUR.



Fonte: Rio de Janeiro, 2023.

Desse modo, foi possível avaliar que em grande maioria, os alunos traziam refeições de casa, refletindo na questão de como ir até ao restaurante não é uma opção viável para eles, que de fato eles enfrentam filas para aquecer suas refeições, uma vez que há um grande número de estudantes que levam marmitas. Além disso, observa-se que por falta da alimentação no colégio, uma boa parte dos alunos não levam refeições completas, optando por comidas prontas, biscoitos, salgados, alimentos considerados ultraprocessados e de baixo valor nutricional, já que são mais fáceis de consumir e preparar.

No município de Itaguaí, no estado do Rio de Janeiro, durante a montagem dos cardápios das refeições nas escolas, os alunos tinham uma participação efetiva nesse processo, bem como em atividades pedagógicas e testes de aceitabilidade que incentivaram a alimentação saudável como atividades de educação nutricional, juntamente com os responsáveis dos estudantes, os alunos, professores e até mesmo com as cozinheiras do colégio, com o auxílio de oficinas relacionadas a culinária e também cultivo de hortas. Além disso, em Paracambi, há hortas que são cultivadas pelos alunos, incentivando os escolares a consumir alimentos saudáveis e a participar do cultivo e manuseio desses alimentos (Bezerra e Tabai, 2018).

No Colégio Técnico da Universidade Rural - CTUR, existe um espaço dedicado ao cultivo e colheita de insumos produzidos no local. Em 2020, foi realizada uma pesquisa sobre as estratégias utilizadas nas aulas de Alimentos e Bebidas, ministradas por uma docente responsável, que abordou a temática da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para promover hábitos alimentares saudáveis. Durante as aulas, foram levantadas questões no que diz respeito aos malefícios do uso de temperos industrializados para a saúde, bem como as dificuldades enfrentadas pelos alunos para se alimentarem com alimentos nutritivos, considerando que é mais fácil e acessível consumir insumos processados. Além disso, as aulas abordaram a conscientização da importância de evitar o consumo de produtos processados, noções básicas de nutrição, técnicas de preparo dos alimentos e questões relacionadas à segurança alimentar e nutricional (Wittmann et al., 2023).

Na pesquisa realizada por Wittmann et al., (2023), foi observado que somente os alunos das classes A e B, que eram formadas por alunos do curso de hospedagem, tinham acesso à educação alimentar e nutricional. Onde tratavam a respeito da importância de ter bons hábitos alimentares saudáveis e consciência sobre obesidade infantil. Foi apontado, que durante as aulas há um grande interesse da parte dos alunos em aprender sobre a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), mas que ainda há o grande problema que é a ausência do fornecimento de alimentação escolar.

Vale ressaltar, que o preparo das refeições nas aulas, dava oportunidade aos alunos de se alimentar sem precisar custear, o que era bem aceito por eles. E os alimentos utilizados nessas aulas eram provenientes da Agricultura Familiar da feira da Universidade Rural, comprados com recursos da ONG *Be The Earth* que eram administrados pela docente responsável. Além disso, foi questionado aos alunos sobre a falta de alimentação dentro do colégio, e segundo dados desta pesquisa, os escolares alegavam que era ruim, e faltava recursos financeiros para se alimentarem. Sendo assim, observou-se os mesmos problemas pertinentes relatados neste presente trabalho, com os encontrados por Wittmann et al.(2023).

Iniciativas como essas descritas por Bezerra e Tabai (2018), de cultivos de hortas nos municípios de Itaguaí e Paracambi, podem incentivar os alunos do CTUR não somente em consumir alimentos nutritivos e saudáveis, mas também uma

educação alimentar e nutricional, além das aulas destinadas aos alunos de hospedagem, mas que contemplem todos os cursos. Um estudo partindo do próprio colégio, dos responsáveis da comissão de Segurança Alimentar e Nutricional do CTUR, tomando iniciativas efetivas que possam contemplar todos os alunos, por meio de oficinas com os próprios alimentos que são cultivados no colégio, isso acarretará em aprendizados do manuseio dos alimentos, mas também como uma forma de degustação, de alimentação através dessas oficinas. Não somente para os alunos das classes de Alimentos e Bebidas, isso seria uma medida para a alimentação de todos os alunos do colégio e não somente os que participam das aulas.

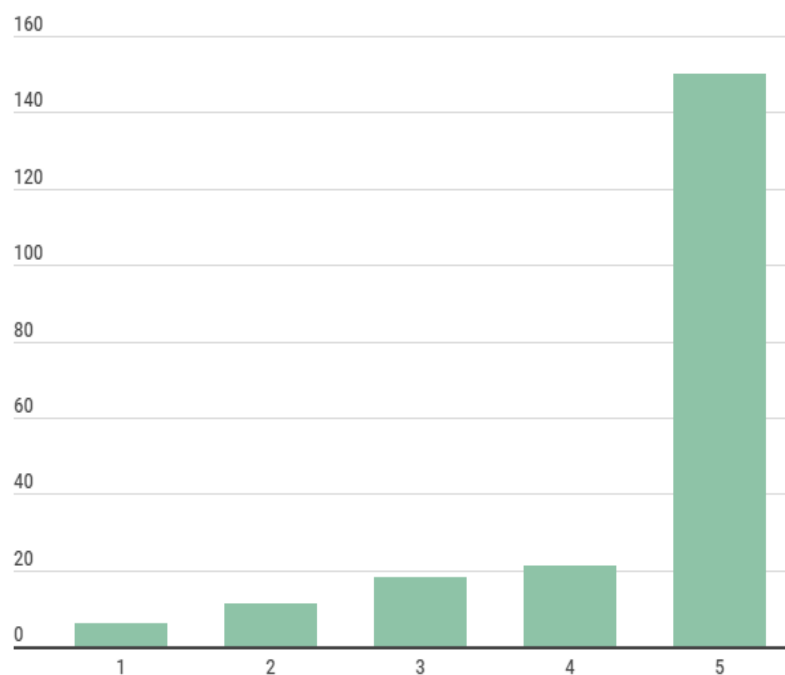
A pesquisa também abordou a problemática da falta de alimentação saudável dentro do ambiente escolar, o que resultou em hábitos alimentares pouco saudáveis. Além de ressaltar que é fundamental abordar sobre a EAN no ambiente escolar, pois é considerada um importante instrumento para a promoção de bons hábitos alimentares, também sendo considerada como um método das políticas públicas de alimentação, fazendo com que haja redução no desperdício de comida, alimentação saudável e fortalecimento das culturas (Wittmann et al., 2023).

No que se refere aos alimentos que os alunos gostariam de ter acesso, caso fosse ofertada alimentação na escola, os estudantes responderam que gostaria que fosse ofertado alimentos como arroz, feijão, proteínas, frutas, alimentos que eles consideram fundamentais e básicos para uma boa alimentação. Pontuaram que seria interessante e que gostariam que fosse ofertado refeições como café da manhã e almoço, levando em consideração que eles ficam em período integral no colégio. As refeições completas, com alimentos nutritivos, que agregam valor nutricional, são importantes para a saúde e vão atender as necessidades básicas para ser produtivo dentro do colégio, sendo um fator importante para esses estudantes do CTUR.

Além de questionados sobre os alimentos que gostariam de consumir, caso fosse ofertada alimentação no CTUR, também responderam o quanto achavam relevante a alimentação dentro da instituição. Para isso, foi disponibilizado uma escala, a *Likert*, de 1 a 5, sendo 1 considerado menos relevante e 5 o mais relevante, e 72,8% responderam que consideram muito relevante, 10,2% responderam 4, 8,7% disseram 3, 5,3% marcaram 2 e 2,9% disseram que é menos relevante (Figura 12). A

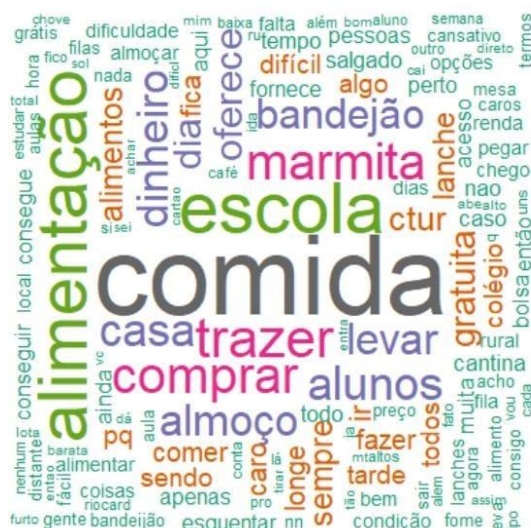
partir desses dados, foi reforçado mais uma vez, o quanto é relevante a oferta de alimentação gratuita dentro do colégio e como é importante colocar essa problemática em pauta. Pois, as respostas colhidas são dos próprios alunos que vivenciam a falta da alimentação, que são os prejudicados em todo o contexto. Além disso, através dos dados fornecidos pela estatística, foi realizada uma nuvem de palavras mais ditas durante a pesquisa, que foram comida, escola, marmita, alimentação, trazer, comprar, dinheiro, almoço, bandeirão, gratuita, oferece, dia, ctur, sempre e alimentos (Figura 13).

Figura 12. Relevância da alimentação dentro do CTUR pela visão dos alunos.



Fonte: Rio de Janeiro, 2023.

Figura 13. Nuvem de palavras



Fonte: Adriana Andrade, Rio de Janeiro, 2023.

Os alunos responderam à pergunta do formulário que questionava se eles possuíam algum conhecimento de onde poderiam tirar dúvidas a respeito da alimentação escolar, e dos 151 respondentes, 104 (68,87%) alegaram que não sabiam onde procurar informações relacionadas a alimentação dentro do ambiente escolar e 48 (31,7%) disseram que sim, sabiam onde obter conhecimento quanto a alimentação. Dos 48 que responderam que sabiam onde tirar dúvidas sobre a alimentação escolar, alegaram que tiravam as dúvidas através do *google*, PNAE, da secretaria, ou professores e Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP. Ou seja, mesmo que um parcela de alunos saibam onde tirar as suas dúvidas, a maioria não possui conhecimento de onde poderiam buscar informações sobre a alimentação escolar, o que é preocupante, pois não possuem alimentação dentro do colégio, não são informados e não dispõem de conhecimento de que essa problemática da falta de alimentação gratuita é um direito deles como estudantes.

Por fim, indagados sobre as cestas básicas que são distribuídas no CTUR e dos 206 respondentes, 192 alegaram não receber cestas básicas do CTUR, enquanto apenas 14 disseram que recebem cestas básicas. Esses dados são relevantes, pois o CTUR não possui alimentação gratuita e diretamente dentro do colégio, as bolsas e cestas básicas distribuídas deveriam ser contemplados por um grande número de

alunos, onde pudessem custear os *tickets* do restaurante universitário, ou comprar alimentos para levar para a escola.

A situação encontrada nesta pesquisa, foi de que as bolsas oferecidas no colégio não são o suficiente para suprir as necessidades dos escolares. A maioria dos alunos precisam se deslocar de outros municípios e isso influencia em suas escolhas alimentares, pois como muitos pontuaram o trajeto até a escola é longo e muita das vezes não possuem local correto para armazenar os alimentos que trazem de casa ou não possuem recursos ou tempo para preparar as refeições. Isso ocasiona escolhas por alimentos ultraprocessados e que não são nutritivos. Além disso, a maioria pontuou, que em algum momento consideraram difícil se alimentarem dentro do colégio, poucos alunos vão até o restaurante universitário, pois é longe, possui um trajeto perigoso, dependem dos fatores climáticos. Ademais, é importante pontuar, que os estudantes não dispõem de um tempo a mais de almoço para percorrer até o restaurante e logo após voltar para as aulas.

Além de toda problemática relacionada a não possuir alimentação no ambiente escolar, para esses discentes obterem suas refeições tanto trazidas de casa ou tanto consumidas no restaurante universitário, precisam custear da própria renda, o que deveria estar sendo ofertado gratuitamente. Muitos levantaram a questão de que ter alimentação na escola daria oportunidade de consumir alimentos nutritivos todos os dias, que gostariam de ter acesso a esses insumos e por fim pontuaram a importância da alimentação no próprio colégio.

Considerações finais

A alimentação escolar é fundamental para contribuir com a segurança alimentar e nutricional dos estudantes e o direito humano à alimentação adequada, que por sua vez não abrange apenas a nutrição e a alimentação saudável, mas também questões como agroecologia, agricultura familiar, saneamento básico e alimentação escolar.

Apesar dos avanços na implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), ainda existem desafios a serem enfrentados, como a falta de oferta de alimentos nas instituições de ensino e o acesso limitado a alimentos saudáveis, como infelizmente foi constatado no CTUR. Vale pontuar que, como foi abordado no

trabalho, a alimentação escolar é importante para o desenvolvimento dos escolares, evitando a evasão escolar, é uma questão de saúde pública e para muitos é a única ou principal refeição do dia.

Diante do cenário de insegurança alimentar no Colégio Técnico da Universidade Rural, por falta de alimentação dentro da escola, estratégias precisam ser desenvolvidas para que os alunos consigam realizar as suas refeições, como é garantido pela legislação vigente.

É de grande importância garantir a alimentação, que desempenha um papel fundamental ao promover uma alimentação saudável para os alunos, auxiliar na construção de bons hábitos alimentares, mas também para os discentes que não possuem recursos para garantir uma alimentação adequada todos os dias. Além de precisarem se deslocar até o Restaurante Universitário para realizar suas refeições, precisavam enfrentar fatores climáticos e não possuíam tempo suficiente para realizar todo percurso.

A alimentação no CTUR, não é somente relevante para os alunos, mas para os seus responsáveis que se preocupam com o rendimento escolar, com a qualidade da alimentação dos alunos, mas também com a redução de gastos com alimentação. A situação vivenciada pelos alunos do CTUR, deve ser prioridade dos gestores locais, visto que, esse problema não é atual, é lamentavelmente presente desde a sua fundação.

Sugere-se que pesquisas sejam desenvolvidas sobre o assunto, que investimentos possam ser feitos para a melhoria da alimentação escolar e que sejam implementadas medidas efetivas para a garantia de alimentação adequada para esses escolares.

Referências

ABE, S. K. **O PNAE e a segurança alimentar das(os) estudantes**. Cenpec, 2023. Disponível em: <https://www.cenpec.org.br/noticias/pnae-alimentacao-escolar>. Acesso em: 24 nov. 2023.

AMARAL, V, BASSO, D. Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: uma análise em perspectiva histórica. **Revista do Desenvolvimento Regional - Faccat**, v. 13, n. 1, p. 181-200, 2016. Disponível em: <https://seer.faccat.br/index.php/coloquio/article/view/386>. Acesso: 4 maio. 2023.

AMORIM, A. L, JUNIOR, J, BANDONI, D. Programa Nacional de Alimentação Escolar: estratégias para enfrentar a insegurança alimentar durante e após a COVID-19. **Revista de Administração Pública**, v. 54. n. 4, p. 1134-1145, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rap/a/3M5gJhkvYCFvmJKZqZyCYQ/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 19 abr. 2023.

Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). **Avanços sociais e desafios do Programa Nacional de Alimentação Escolar**. 08 dez 2019. Disponível em: <https://www.asbran.org.br/noticias/avancos-sociais-e-desafios-do-programa-nacional-de-alimentacao-escolar>. Acesso em: 11 nov. 2023.

BASSO, D, LOPES, I, AMARAL, V. Reflexões sobre a operacionalização do PNAE nas Escolas Estaduais de Passo Fundo (RS). **Redes (Santa Cruz do Sul. Online)**, v. 24, n. 1, p. 163 - 186, 2019. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6819990>. Acesso em: 09 maio. 2023.

BEZERRA, I. G. C., TABAI, K. C.. SEGURANÇA ALIMENTAR: A Intersetorialidade em Municípios do Estado do Rio de Janeiro, Brasil. **Revista Sodebras**, v.13, n.145, p. 60-66, 2018. Disponível em: <http://www.sodebras.com.br/Eng/Revista/edicoes.php>. Acesso em: 07 nov. 2023.

BICALHO, D, LIMA, T. O Programa Nacional de Alimentação Escolar como garantia do direito à alimentação durante a pandemia da Covid-19. **Demetra**, v. 15, p. 1-9, 2020. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/52076>. Acesso em: 18 abr. 2023.

BÔAS, R, SOARES, D. O Direito Humano à Alimentação Adequada: Interdimensionalidade, Efetividade, Desenvolvimento Humano e Dignidade da Pessoa Humana. **Revista de Direitos Humanos e Efetividade**, v.6, n.2, p. 19-38, 2020. Disponível em: <https://www.indexlaw.org/index.php/revistadhe/article/view/7129>. Acesso em: 09 abr. 2023.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal: Centro Gráfico, 1988. Página 132.

BRASIL. Lei 8.069, de 13 de julho de 1990. **Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências**. Diário Oficial da União, Brasília, 16 jul.1990. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8069.htm. Acesso em: 21 ago. 2023.

BRASIL. Lei Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Lei de Segurança Alimentar e Nutricional**. Diário Oficial da União, Brasília, 15 set. 2006. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional#:~:text=LEI%20N%C2%BA%2011.346%2C%20DE%2015,quada%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAs>. Acesso em: 17 maio. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. **Sobre o PNAE**. Observatório de Alimentação Escolar. 2023. Disponível em: <https://alimentacaoescolar.org.br/o-pnae/>. Acesso 13 nov. 2023.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Direito Humano à Alimentação Adequada – Faça Valer**. Diário Oficial da União. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/folder-direito-humano-a-alimentacao-adequada>. Acesso em: 08 maio. 2023.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **O Direito Humano à Alimentação Adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (ABRANDH)**, 2013. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/DHAA_SAN.pdf. Acesso em: 8 maio. 2023.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. 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, 16 de junho de 2009. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm. Acesso: 20 nov. 2023.

BRASIL. Resolução nº 466, de 12 de Dezembro de 2012. **Considerando o respeito pela dignidade humana e pela especial proteção devida aos participantes das pesquisas científicas envolvendo seres humanos.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, nº12, 13 de Junho de 2013. Seção 1, página 59.

BRASIL. Resolução Nº 466, de 12 de dezembro de 2012. **Pesquisas envolvendo seres humanos.** 2012. Conselho Nacional de Saúde - CNS. DOU nº 12, 13 de junho de 2013 – Seção 1, p. 59.

CALLEGARI-JACQUES, S. M. **Bioestatística.** Princípios e aplicações. Porto Alegre: Artmed, 2003. 255 p.

CARVALHO, A. P. Importância da Alimentação Para Melhorias na Aprendizagem de Crianças em Unidades Públicas de Ensino: revisão integrativa. **Revista Científica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí,** v.2, n.2, p.74-83, 2016. Disponível em: <http://revistas.ifpi.edu.br/index.php/somma/article/view/48/48> Acesso em: 26 abr. 2023.

CESAR, J, VALENTIM, E, ALMEIDA, C, SCHIEFERDECKER, M. E, SCHMIDT, S. Alimentação Escolar no Brasil e Estados Unidos: uma revisão integrativa. **Revista Ciência e Saúde Coletiva,** v. 23, n. 3, p. 991-1007, 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/g3nFFYXxXC5Th8zXDzSKT4L/abstract/?lang=pt#>. Acesso em: 22 nov. 2023.

CUSTÓDIO, M, YUBA, T, CYRILLO, D. Política de segurança alimentar e nutricional no Brasil: uma análise da alocação de recursos. **Rev Panam Salud Publica,** p. 144–50, 2013. Disponível em: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/9206>. Acesso em: 6 abril. 2023.

DIAS, L, ESCOUTO, F. Um breve histórico sobre alimentação escolar no Brasil. **Revista Científica de Ciências Aplicadas da FAIP**, v.3, n.5, p. 1-9, 2016. Disponível em: <http://faip.revista.inf.br/site/e/revista-cientifica-de-ciencias-aplicadas-da-faip-vol-3,-no-5,-maio-2016.html#tab78>. Acesso em: 25 maio. 2023.

FERREIRA, H, ALVES, R, MELLO, S. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): Alimentação e Aprendizagem. **Revista da SJRJ**, v. 22, n. 44, p. 90-113, 2018 Disponível em: <http://lexcultccjf.trf2.jus.br/index.php/revistasjrj/article/view/150>. Acesso: 23 maio. 2023.

FONTOLAN, M. V.; DE SOUZA LIMA, R. DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA: UMA VISÃO HOLÍSTICA. **Revista Faz Ciência**, [S. l.], v. 23, n. 37, p. 79–107, 2021. Disponível em: <https://e-revista.unioeste.br/index.php/fazciencia/article/view/27036>. Acesso em: 14 abr. 2023.

HESPANHOL, R. Programa de Aquisição de Alimentos: limites e potencialidades de políticas de segurança alimentar para a agricultura familiar. **Sociedade e Natureza**, v. 25, n. 3, p. 469-483, 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sn/a/B36qfftFW6HZMBQVCX4z4Vm/?lang=pt&format=html>. Acesso em: 17 abr. 2023.

HOYOS, C, D'Agostini, A. Segurança Alimentar e Soberania Alimentar: Convergências e Divergências. **Revista Núcleo de Estudos, Pesquisas e Projetos de Reforma Agrária - NERA**, v. 20, n. 35, p. 174-198, 2017. Disponível em: <https://revista.fct.unesp.br/index.php/nera/article/view/4855>. Acesso em: 21 nov. 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE . **População de Seropédica**, 2022. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/seropedica/panorama>. Acesso em: 20 nov. 2023.

LEITE, S, SCHMITT, C, GRISA, C, SILVA, M, ZIMMERMANN, S, BARBOSA, Y. **Multidimensionalidade e Heterogeneidade dos Processos de Desmonte de Políticas Públicas de Fortalecimento da Agricultura Familiar no Brasil** *in*:

Alexandre de Ávila Gomide. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada – IPEA, n. 564, p. 385-408, 2023.

MATTOS, A. C, GUERIN, M, CATE, L. Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: cenário anterior e posterior ao início pandêmico. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 30, p.1-18, 2023. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/search/search?query=Seguran%C3%A7a+Alimentar+e+Nutricional+no+Brasil%3A+cen%C3%A1rio+anterior+e+posterior+ao+in%C3%ADcio+pand%C3%AAmico&authors=&dateFromYear=&dateFromMonth=&dateFromDay=&dateToYear=&dateToMonth=&dateToDay=>. Acesso em: 06 nov. 2023.

NEVES, D, TABAI, K. Políticas Públicas Intersetoriais de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil *in*: Lucia Aparecida Valadares Sartório. (Org.). **Cidadania, Comunicação, Segurança Alimentar, Saúde e Educação**. 1 ed.: Série Praxis, v.1, p. 49-66, 2020.

Organização das Nações Unidas (ONU) - **Agências da ONU reforçam importância da alimentação escolar para aprendizagem**. 2022. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/169718-ag%C3%A7%C3%A2ncias-da-onu-refor%C3%A7am-import%C3%A2ncia-da-alimenta%C3%A7%C3%A3o-escolar-para-aprendizagem>. Acesso em: 24 nov. 2023.

PAMPLONA, R. **Nossa História** – CTUR. UFRRJ, 2020. Disponível em: <https://ctur.ufrrj.br/nossa-historia/> Acesso em: 11 nov. 2023.

Rede PENSSAN. INSEGURANÇA ALIMENTAR E COVID-19 NO BRASIL. **Olhe para a fome**, 2022. Disponível em: <http://olheparaafome.com.br/>. Acesso em: 26 set. 2022.

RODRIGUES, J. **Alimentação escolar é principal refeição do dia para maioria dos estudantes da rede pública do Rio**. Observatório da Alimentação Escolar, 29, março, 2023. Disponível em: <https://alimentacaoescolar.org.br/noticias/2023/03/29/alimentacao-escolar-e-principal-refeicao-do-dia-para-maioria-dos-estudantes-da-rede-publica-do-rio/>. Acesso em: 11 nov. 2023.

ROSSETTI, F, WINNIE, L, SILVA, M. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o desafio da aquisição de alimentos regionais e saudáveis. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 23, n. 2, p. 912-923, 2016. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8647528/14848>.

Acesso em: 7 abr. 2023.

SARAIVA, E, SILVA, A P, SOUSA, A, CERQUEIRA, G, CHAGAS, C, TORAL, N. Panorama da compra de alimentos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 18, n. 4, p. 927-936, 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/vhD3rprLbpKQyFmsHBfpDsJ/?lang=pt#:~:text=No%20Brasil%2C%2047%2C4%25,foi%20de%2022%2C7%25>. Acesso em: 20 abr. 2023.

TABAI, K. Políticas de segurança alimentar e saúde pública *In*: Lucia Aparecida Valadares Sartório. (Org.). **Sustentabilidade**: qualidade de vida, economia alternativa e educação. 1 ed. Nova Iguaçu: Editora Entorno, 2018, v.1, p. 137-156.

TAVARES, A, SANTOS, C, MALDONADO, L, FARIAS, S, SERRA, G, MOCELLIN, M, JERÔNIMO, R, LIMA, E, FERREIRINHA, M L, AZEVEDO, A B, SANTOS, S, COUTINHO, L, OLIVEIRA, A C, PFALTZGRAFF, E, NASCIMENTO, L, ANESCLAR, T, PEREIRA, A. PNAE e ações no Estado do Rio de Janeiro durante a pandemia. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v.29, p.1-15, 2022. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/search/search?query=PNAE+e+a%C3%A7%C3%B5es+no+Estado+do+Rio+de&authors=&dateFromYear=&dateFromMonth=&dateFromDay=&dateToYear=&dateToMonth=&dateToDay=>. Acesso em: 06 nov. 2023.

VASCONCELOS, Y, YOSHITAKE, M, FRANÇA, S, SILVA, G. Método de Estudo de Caso como Estratégia de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Revista de Ensino, Educação e Ciências Humanas**, v. 16, n. 1, p. 49-59, jan, 2015. Disponível em: <https://revistaensinoeducacao.pgsskroton.com.br/article/view/347>. Acesso em: 30 out. 2023.

WITTMANN, E. B.B., LACAZ, L., CASTRO, F. T., TABAI, K.C. Estratégias de educação alimentar e nutricional no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR). **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 30, p. 1-11, 2023.

Disponível

em:

<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8670809/31883>

Acesso em: 03 jul. 2023.

WITTMANN, E. **Estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional**: Análise do Programa Nacional de Alimentação Escolar e das Ações de Educação Alimentar e Nutricional no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – CTUR. Dissertação (Mestrado) - Práticas em Desenvolvimento Sustentável, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, p. 1-127, 2021.

ANEXOS

Anexo 1- Parecer do Comitê de Ética - CTUR



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
COMISSÃO DE ÉTICA NA PESQUISA DA UFRRJ / COMEP

Protocolo Nº 705/2016

PARECER

O Projeto de Pesquisa intitulado "*Análise da relação entre hábitos alimentares de alunos do CTUR e preparações das aulas de A & B e fatores socioeconômicos*" sob a responsabilidade da Profa. Kátia Cilene Tabai, do Departamento de Economia Doméstica e Hotelaria, Instituto de Ciências Sociais Aplicadas, processo 23083.009802/2015-01, atende os princípios éticos e está de acordo com a Resolução 466/12 que regulamenta os procedimentos de pesquisa envolvendo seres humanos.

UFRRJ, 07/06/2016.


Jairo Pinheiro da Silva
Pró-Reitor Adjunto de
Pesquisa e Pós-Graduação
Matr. SIAPE 1109555
UFRRJ

Prof. Dr. Jairo Pinheiro da Silva
Pró-Reitor Adjunto de Pesquisa e Pós-Graduação

Anexo 2- Parecer do Comitê de Ética - Segurança Alimentar: a Intencionalidade no Brasil



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
COMISSÃO DE ÉTICA NA PESQUISA DA UFRRJ / COMEP

Protocolo N° 797/2016

PARECER

O Projeto de Pesquisa intitulado "*Segurança alimentar: a interesetorialidade no Brasil*" sob a responsabilidade da Profa. Kátia Cilene Tabai, do Departamento de Economia Doméstica e Hotelaria, Instituto de Ciências Sociais Aplicadas, processo 23083.0066555/2016-63, atende os princípios éticos e está de acordo com a Resolução 466/12 que regulamenta os procedimentos de pesquisa envolvendo seres humanos.

UFRRJ, 12/09/2016.

Jairo Pinheiro da Silva
Pro-Reitor Adjunto de
Pesquisa e Pós-Graduação
Matr. SIAPE 1125655
UFRRJ

Prof. Dr. Jairo Pinheiro da Silva
Pró-Reitor Adjunto de Pesquisa e Pós-Graduação

Anexo 3- Formulários 1 e 2

Formulário dos responsáveis:

Termo de Consentimento e pesquisa socioeconômica para o formulário de Hábitos alimentares dos estudantes do CTUR.

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO
(De acordo com a Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde do Brasil)

Eu livremente participo e autorizo o uso da imagem e do som para os fins da pesquisa intitulada "Hábitos alimentares dos estudantes do CTUR", do trabalho de mestrado da Natália Carvalho, mestranda do Programa de Pós-graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável - PPGPDS e do

Programa de Iniciação Científica (PIBIC) das bolsistas Milena Matteini e Marcia Luiza Souza da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ, que foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Rural, sob a responsabilidade da Profa. Dra. Fernanda Travassos de Castro do CTUR, da Profa. Elaine Lima da UNIRIO e da Profa. Katia Tabai da UFRRJ.

Estou ciente do que se segue:

Objetivo da pesquisa: Estudar sobre os hábitos alimentares de discentes do CTUR.
Participação: Responder às perguntas feitas pelos entrevistadores.
Riscos: Não há riscos previstos para à integridade física, mental ou moral dos entrevistados.
Benefícios: As informações obtidas neste estudo poderão ser utilizadas para a reformulação de políticas públicas, em especial as da área de alimentação e nutrição.
Privacidade: Os nomes dos entrevistados, assim como os demais dados serão confidenciais. Os resultados coletivos serão codificados e divulgados em relatórios e publicações científicas.

Declaro estar ciente das informações deste termo de consentimento.
Em caso de dúvidas favor enviar email: fertcastro@ufrj.br

B *I* U

Este formulário está coletando automaticamente os e-mails de todos os participantes. [Alterar configurações](#)

E-mail do Aluno *

Texto de resposta curta

Número da turma e Curso do Aluno *
ex: Hospedagem interna, turma 80

Texto de resposta curta

Seção sem título

Descrição (opcional)

Termo de Consentimento (Responsável) *

Eu (seu nome) autorizo o(a) aluno(a) (nome do aluno(a)) a participar da pesquisa referente aos "Hábitos alimentares dos estudantes do CTUR".
ex: Julia (responsavel) Miguel (aluno)

Texto de resposta curta

Após a seção 2

Continuar para a próxima seção

Formulário de pesquisa socioeconômica

Descrição (opcional)

A. Estado civil *

- Solteiro
- Casado
- Divorciado
- Viúvo
- Outros...

B. Condição Profissional *

- Ocupado/Empregado
- Desocupado/Desempregado
- Estudante
- Dona de Casa
- Aposentado
- Outros...

C. Quantas pessoas residem na casa? *

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6 ou mais

D. Qual é o rendimento mensal da família? *

B *I* U ↻ ✕

- Até um salário mínimo (R\$ 1.212,00)
- De um de a três salários mínimos (R\$ 1.212,00 a R\$...)
- De três a cinco salários mínimos (R\$ 3.636,00 a R\$...)
- De cinco a dez salários mínimos (R\$ 6.060,00 a R\$...)
- Acima de dez salários mínimos (mais de R\$ 12.12...)

E. Algum membro que reside na casa é *
contemplado por alguma bolsa
auxílio/programa social do governo?
Exemplo: Auxílio Brasil, BPC, Auxílio
Moradia, entre outros.

B *I* U  

Sim

Não

Em caso positivo, qual bolsa auxílio/programa
social?

Texto de resposta longa

F. Quanto no total em reais você *
costuma gastar com a compra de
alimentos para sua família?

Texto de resposta curta

G. O estudante foi ou está sendo contemplado por cestas distribuídas pelo CTUR durante a pandemia da Covid-19? *

B *I* U ↻ ✕

- Sim
- Não
- Outros...

I. O aluno pelo qual você é responsável realiza as refeições servidas no restaurante da Universidade Rural? *

B *I* U ↻ ✕

- Sim
- Não
- Outros...

Em caso positivo, qual a sua opinião sobre a alimentação ofertada?

B *I* U ↻ ✕

Texto de resposta longa

H. Onde você costuma comprar comida? *

B *I* U ↻ ✕

- Supermercado
- Merceria
- Feira/Varejões
- Outros...

Em caso negativo, o aluno leva alguma refeição de casa para se alimentar no colégio?

- Sim
- Não
- Outros...

J. Como você vê a questão do aluno não receber a alimentação escolar no CTUR? *

Texto de resposta longa

K. Você conhece o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)? *

B *I* U  

- SIM
- NÃO

L. Você e a sua família possuem uma alimentação saudável? *

B *I* U  

- Sim
- Não
- Não sei responder

Em caso positivo, qual a sua opinião sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar?

Texto de resposta longa

M. O que significa comida de verdade para você? *

B *I* U  

Texto de resposta longa

Muito obrigada por participar dessa pesquisa, sua participação é muito importante!

Texto de resposta curta

Deixe aqui a sua opinião, sugestão, crítica ou comentário sobre a alimentação do aluno do qual é responsável. *

Texto de resposta longa

Formulário dos alunos:

Alimentação Escolar CTUR

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E
ESCLARECIDO
(De acordo com a Resolução 466/12 do
Conselho Nacional de Saúde do Brasil)

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

Estou ciente do que se segue:

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

Participação: Responder às perguntas feitas
pelos entrevistadores.

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

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

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

2. Condição profissional *

- Ocupado/Empregado
- Desocupado/Desempregado
- Estudante
- Dona de casa
- Aposentado
- Outra condição

3. Idade em anos *

- De 14 a 18 anos
- Acima de 18 anos a 20 anos
- Acima de 20 anos a 30 anos
- Acima de trinta anos a cinquenta anos
- Mais de cinquenta anos até setenta anos
- Mais de 70 anos

4. Gênero *

- Feminino
- Masculino
- Outros

5. Nível de escolaridade *

- Ensino médio em andamento
- Ensino médio completo
- Ensino técnico em andamento
- Nível superior em andamento
- Nível superior completo
- Nível médio e técnico
- Outro: _____

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

- Sim
- Não

7. Em qual região/município você reside? *

- Baixada Fluminense
- Seropédica
- Rio de Janeiro -Zona oeste
- Rio de Janeiro - Zona norte
- Rio de Janeiro -Zona Sul
- Rio de Janeiro - Centro
- Costa Verde
- Região Serrana
- Adjacências (Paracambi/ Japeri/Itaguaí)
- Outro: _____

8. Número de filhos *

- Sem filhos
- Um filho
- Dois filhos
- Três filhos
- Quatro filhos
- Cinco filhos ou mais

9. Qual é o rendimento mensal da família? *

- Até um salário mínimo (R\$ 1.212,00)
- De um de a três salários mínimos (R\$ 1.212,00 a R\$ 3.636,00)
- De três a cinco salários mínimos (R\$ 3.636,00 a R\$ 6.060,00)
- De cinco a dez salários mínimos (R\$ 6.060,00 a R\$ 12.120,00)
- Acima de dez salários mínimos (mais de R\$ 12.120,00)

10. Estado civil *

- Solteiro
- Casado
- Divorciado
- Viúvo
- Outros

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

- Sim
- Não

11. a Em caso positivo, qual bolsa?

Sua resposta

12. Considera o valor suficiente para te apoiar na compra de alimentos que supram suas necessidades ?

- Sim
- Não

Alimentação escolar

13. Você conhece o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)? *

- SIM
- NÃO

14. Em caso positivo, qual a sua opinião sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar?

Sua resposta

15. Você acha difícil se alimentar no CTUR? *

- Sim, sempre
- Sim, as vezes
- Quase nunca
- Nunca

Em caso afirmativo, porque você considera difícil?

Sua resposta

Em caso de não sei, justifique sua resposta

Sua resposta

16. Como você vê a questão de não receber a alimentação escolar no CTUR? *

Sua resposta

17. Você consome refeições servidas no Restaurante Universitário? *

- Sim
- Não
- Às vezes

17. a Em caso positivo, qual a sua opinião sobre a alimentação ofertada no Restaurante Universitário?

Sua resposta _____

17.b Em caso negativo ou às vezes, leva alguma refeição de casa para se alimentar no colégio?

- Sim
- Não
- Outro: _____

18. Quais desses itens você leva com maior frequência para consumir na escola? *

- Frutas (ex: banana, maçã, melão)
- Sanduíches (ex: sanduíche natural, misto quente)
- Salgados (ex: joelho , coxinha, bolinho de aipim, kibe)
- Biscoitos (ex: recheado, água e sal, wafer)
- Refeição (ex: marmitta)
- Comida pronta para preparo (ex: macarrão instantâneo, lasanha)

19. Quais alimentos/preparações você gostaria que tivesse na alimentação escolar do CTUR? Caso seja ofertada.

Sua resposta _____

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

- Sim
- Não
- Mais ou menos
- Outro: _____

21. Quanto para você é relevante que a oferta de alimentação escolar seja no ambiente da escola? (Sendo 1 menos relevante e 5 mais relevante) *

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

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

- Sim
- Não

Em caso positivo, quais ?

Sua resposta _____

23. Se você tiver dúvidas sobre a alimentação escolar, sabe onde buscar informação?

Sua resposta _____

24. Você recebeu ou está recebendo cesta básica do CTUR? *

- Sim
- Não

25. O padrão de alimentos que leva de casa para a escola mudou depois da pandemia? Se sim, como foi essa mudança?

Sua resposta _____

26. Você acha difícil encontrar produtos alimentares usados para cozinhar pratos brasileiros (temperos, frutas, legumes, farinha, etc.) onde você mora? *

- Sempre
- Às vezes
- Quase nunca
- Nunca
- Não sei

26.a Em caso "não sei", justifique sua resposta

Sua resposta _____

26.b Em caso afirmativo, qual alimento você está tendo dificuldade em encontrar? (Especifique)

Sua resposta _____

27. Você e sua família cultivam horta na sua casa?

Sua resposta _____

Tem alguma informação adicional sobre alimentação que considere importante fazer? Qual?

Sua resposta _____

Por favor, sugira ações para melhorar a qualidade da alimentação da população de um modo geral. Por exemplo, a nova regulamentação sobre a rotulagem nutricional dos alimentos, com o objetivo de facilitar o entendimento, colocando a lupa na frente da embalagem indicando quando tem alto teor de açúcar, sal e/ou gordura.

Sua resposta _____

Comentários. Sugestões. Críticas.

Sua resposta _____

Anexo 4- Café da manhã oferecido no CTUR durante a realização da pesquisa



Fonte: Fernanda Travassos de Castro, Seropédica, 2023.

Anexo 5 - Trabalhos desenvolvidos durante a Iniciação Científica sobre o CTUR

CASTRO, F. T. ; NEVES, D. C. G. ; SANTOS, M. M. ; SOUZA, M. L. O. A. ; CARVALHO, N. P. N. ; LIMA, E. C. S. ; TABAI, K. C. . **DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: INSEGURANÇA ALIMENTAR DOS ALUNOS DO COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE RURAL (CTUR)**. 2023. (Apresentação de Trabalho na VI Semana Acadêmica de Serviço Social da UFRRJ). <https://docs.google.com/document/d/1Wna1t3QNEvlzxqcHeZr3ny7h0zoR2NVm-dlLytI65K4/edit>.



DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: INSEGURANÇA ALIMENTAR DOS ALUNOS DO COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE RURAL (CTUR)

Fernanda Travassos de Castro¹

Daniele Gonçalves Custódio das Neves²

Milena Matteini³

Márcia Luiza de Oliveira Albuquerque Souza⁴

Natália Pains Nunes de Carvalho⁵

Elaine Cristina Souza Lima⁶

Katia Cilene Tabai⁷

Eixo temático 1: Ética, Direitos humanos e Serviço Social

1. Docente da Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ). E-mail: fertcastro@ufrj.br
2. Doutoranda Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP). E-mail: dani.custodio@hotmail.com
3. Discente Curso Serviço Social. E-mail: milenamatteini@gmail.com
4. Discente Curso Engenharia de Alimentos. E-mail: contatomaluiza@gmail.com
5. Discente mestrado do Programa de Pós-graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável – PPGPDS da UFRRJ. E-mail: nataliapnc@outlook.com
6. Docente da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO. Pós-doutoranda no PPGPDS/UFRRJ. E-mail: elaine.lima@unirio.br
7. Professora Titular da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ. E-mail: ktabai@ufrj.br

O Direito Humano a Alimentação Adequada - DHAA encontra-se previsto na Declaração Universal de Direitos Humanos e na Constituição Federal Brasileira, o estado é responsável por garantir o DHAA, por meio de políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). No entanto, no Brasil vivenciou-se a omissão do governo federal no enfrentamento da fome, dentre outras violações à DHAA. O país experimentou desde 2016 retrocessos nas orientações das políticas de enfrentamento a fome, combate à pobreza e garantia de SAN. Tal realidade refletiu no retorno ao patamar do mapa da fome, os números da insegurança alimentar, são alarmantes, 33,1 milhões de pessoas em estado de fome (REDEPENSSAN, 2022).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), reconhecido internacionalmente por seu caráter intersetorial e seus impactos direto na segurança alimentar é referência para a criação de programas de alimentação escolar sustentável em outros países. As progressivas evoluções do PNAE, fazem dele um apoio ao cumprimento dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) (ONU, 2015).

No Brasil o PNAE é a mais antiga política de alimentação e proteção social, seus objetivos são colaborar com o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, melhorar o rendimento escolar e contribuir na formação de hábitos alimentares saudáveis. Institucionalizado em 2009, com a aprovação da Lei 11.947 que entre outras alterações, ampliou o atendimento a toda rede pública, foram incluídos alunos

do ensino médio e educação de jovens e adultos (EJA). Assim as Instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, passaram a receber recursos do PNAE. Dentre os fatores que afetam a insegurança alimentar estão o crescimento de conflitos, a instabilidade econômica e as mudanças climáticas, onde a crescente variabilidade do clima geram fenômenos extremos e impactam na produção de alimentos e nos recursos naturais (FAO, 2020).

A promoção de sistemas alimentares aumenta a diversidade de culturas e melhora o acesso a alimentos nutritivos, o que deveria ser também um alvo de políticas públicas. A alimentação pode ser vista como um meio de comunicação, uma ferramenta de identidade e uma forma de expressar as diferentes culturas, sendo que os hábitos alimentares estão fortemente ligados ao senso de identidade de lugar e de pertencimento. Sabe-se que a comida desempenha um papel importante na sociedade, que se constitui em operações universais, também marca estilos e delimitam territorialidades (BANINI e TABAI, 2022).

O consumo de alimentos saudáveis e sustentáveis, como preconizado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), promove relações justas de trabalho, tendo em vista que são alimentos orgânicos, saudáveis produzidos pela agricultura familiar a partir de práticas produtivas sustentáveis. Os alunos do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR/UFRRJ) estão em situação de Insegurança Alimentar e Nutricional, tendo em vista, que o colégio não fornece, no ambiente escolar, alimentação para os estudantes, que é garantida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, sendo um direito preconizado ao estudante do ensino básico, desde 2009, quando foi sancionada a Lei n.º. 11.947, que prevê o atendimento da alimentação escolar, garantindo a segurança alimentar e nutricional do discente durante o seu período de permanência na escola. Ao aluno é ofertado as refeições no restaurante universitário da UFRRJ. O aluno do CTUR, para realizar suas refeições, precisa se deslocar até o restaurante universitário, que fica a 2km do colégio.

O projeto intitulado “Ações de educação alimentar no CTUR/UFRRJ” contrapôs o cenário, nesse ano de 2022, da alimentação escolar no colégio. Recursos advindos de um programa da Fundação *Be the Earth*, foram doados para a compra de insumos da produção agroecológica de produtores familiares locais. Esse fomento permitiu a inclusão de alimentos, de maior qualidade nutricional e saudáveis, e tem incentivado

o consumo de produtos orgânicos, de base agroecológica, por serem usados na composição das refeições e ofertadas no laboratório durante as aulas. O colégio está situado no campus sede da referida Universidade, que está localizada no município de Seropédica, baixada fluminense, no estado do Rio de Janeiro. São 745 alunos com matrículas ativas, tendo 178 alunos matriculados no curso Técnico em Hospedagem.

O objetivo do projeto foi propor práticas de EAN, como a compra de alimentos na feira de agricultura familiar da UFRRJ, para as aulas práticas de Alimentos e Bebidas 1, em Seropédica - Rio de Janeiro, no Brasil. A qualidade nutricional da alimentação do jovem é uma questão relevante e de cunho fundamental para a saúde pública. O consumo de alimentos ultraprocessados no Brasil, tem sido responsável pela morte precoce de 57 mil indivíduos ao ano. Esse número é maior do que o total do número de homicídios no país, é alarmante. É preciso com urgência a adoção de políticas públicas que reduzam esse consumo.



Alunos da turma 81 do CTUR

Segue o link do vídeo de divulgação e propostas do projeto de Educação alimentar e nutricional no CTUR/UFRRJ que ainda está em andamento, a saber: <https://photos.app.goo.gl/Hpf7yLWsPpheeTUQ9>.

É importante ressaltar quanto ao impacto do projeto ainda que dentre outros aspectos, há necessidade do trabalho participativo, intersetorial e o exercício da ciência cidadã, para alcançar a participação social na formulação e implementação e monitoramentos das políticas públicas, pois para proteger o futuro as cidades precisam que haja resiliência e sustentabilidade. Assim, a concretização de parcerias

para viabilizar a coordenação de ações poderia melhorar algumas estratégias a serem desencadeadas nessa área para o melhor controle e para a implantação de uma política com ênfase na alimentação saudável e sustentável.

E ainda cabe mencionar que, essa abordagem é um Recorte baseado na publicação das duas primeiras e principais autoras no Boletim Integrativo Meio Ambiente, Alimentação e Saúde publicado pelo Grupo Vegan (UNIRIO) intitulado: “Relato de experiência sobre as ações de educação alimentar e nutricional no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro”.

Referências Bibliográficas

BANINI, T.; TABAI, K.C. Between salubridade and saudade. Food habits of Brazilians living in Italy. **Food Culture & Society**, p. 1-20, 2022. Disponível em: <https://www.sciencegate.app/source/58048> Acesso em: 23 out 2022 [10.1080/15528014.2021.2012923](https://doi.org/10.1080/15528014.2021.2012923)

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

FAO. **FAO no Brasil**. Disponível em <https://www.fao.org/brasil/pt/> Acesso em: 28 nov. 2022.

II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil [livro eletrônico]: II VIGISAN : relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar – PENSSAN. São Paulo, SP : Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN, 2022. Disponível em: <https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf> Acesso em 27 dez, 2022.

CASTRO, F. T. ; NEVES, D. C. G. ; SANTOS, M. M. ; SOUZA, M. L. O. A. ; CARVALHO, N. P. N. ; LIMA, E. C. S. ; TABAI, K. C. . **AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NAS AULAS DO COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE RURAL**. 2023. (Apresentação de Trabalho na VI Semana Acadêmica de Serviço Social da UFRRJ). <https://docs.google.com/document/d/1p4cUHX65PKBRsw3j2AgzH1GZuedMgirhU7flL7Ncj0A/edit>.



AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NAS AULAS DO COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE RURAL

Fernanda Travassos de Castro¹

Daniele Gonçalves Custódio das Neves²

Milena Matteini³

Márcia Luiza de Oliveira Albuquerque Souza⁴

Natália Pains Nunes de Carvalho⁵

Elaine Cristina Souza Lima⁶

Katia Cilene Tabai⁷

1. Docente da Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ). E-mail: fertcastro@ufrj.br
2. Doutoranda Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP). E-mail: dani_custodio@hotmail.com
3. Discente Curso Serviço Social. E-mail: milenamateini@gmail.com
4. Discente Curso Engenharia de Alimentos. E-mail: contatomaluiza@gmail.com
5. Discente mestrado do Programa de Pós-graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável – PPGPDS da UFRRJ. E-mail: nataliapnc@outlook.com
6. Docente da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO. Pós-doutoranda no PPGPDS/UFRRJ. E-mail: elaine.lima@unirio.br
7. Professora Titular da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ. E-mail: ktabai@ufrj.br

Eixo temático 3: Questão Agrária, Urbana, Ambiental e Serviço Social

De acordo com o Programa das Nações Unidas - PNUD, as desigualdades são muito significativas e limitam as tomadas de decisões, reduzem os potenciais de inovação e aumentam a vulnerabilidade das mudanças climáticas e as ameaças ecológicas (UNDP, 2022). Aumentou a quantidade de estudos e debates sobre o desenvolvimento sustentável, o que revela a importância do cuidado com o meio ambiente. A procura por dietas saudáveis por questões de saúde ou de sustentabilidade tem crescido mundialmente. A alimentação a base de vegetais está fortemente vinculada com o alcance dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentáveis (ODS) pretendidos para até 2030 pela Organização das Nações Unidas (ONU, 2015).

Ressalta-se que o uso irracional de alimentos produz uma parcela significativa dos resíduos sólidos das grandes cidades, impactando diretamente a vida da população, pelas alterações do espaço físico ou pela poluição, gerada pela produção e pelo descarte incorreto, contribuindo de maneira expressiva, principalmente para as mudanças climáticas globais, trazendo a relevância de práticas sustentáveis que possam reduzir ou eliminar esses impactos ambientais. Devido a importância das mudanças climáticas que emergem no mundo todo e assolam a população mundial de um modo geral, faz-se necessário a realização de capacitações para melhorar a conscientização das futuras gerações sobre práticas saudáveis e sustentáveis no ambiente escolar, como gerador de impactos sociais e ambientais. O Objetivo de Desenvolvimento Sustentável - ODS 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável), preconizado pela Organização das Nações Unidas – ONU, ainda pode ser um

desafio, por isso é necessário reduzir as desigualdades e aumentar o acesso a alternativas acessíveis (ONU, 2015).

Cabe destacar que ações, como o fortalecimento do comércio de alimentos orgânicos e de base agroecológica, assim como o aproveitamento integral de alimentos, contribuem para a sobrevivência e expansão deste setor da economia. Comerciantes que vendem alimentos *in natura* ou minimamente processados como forma de fomentar a alimentação saudável e sustentável fortalece a agricultura familiar local. Medidas de enfrentamento como o direito à alimentação adequada, saudável e sustentável é uma alternativa eficiente para a redução do uso de combustíveis fósseis, combate ao desmatamento e a fome.

O consumo de produtos agroecológicos promove relações justas de trabalho, tendo em vista que são alimentos orgânicos, saudáveis produzidos pela agricultura familiar a partir de práticas produtivas sustentáveis. A gastronomia, pode melhorar e fortalecer os hábitos alimentares saudáveis, como o resgate da comida de verdade e da cozinha afetiva, produzida de forma socialmente justa e ecologicamente adequada, vão de encontro aos objetivos promotores da justiça climática. O Guia Alimentar Para a População Brasileira preconiza o consumo da comida de verdade, que são os alimentos *in natura* e minimamente processados, pois proporciona benefícios à saúde humana, respeitam a cultura local, o meio ambiente e a agricultura familiar (BRASIL, 2014).

Os alunos do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) estão em situação de Insegurança Alimentar e Nutricional, tendo em vista, que o colégio não fornece, no ambiente escolar, alimentação para os estudantes, que é garantida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, sendo um direito preconizado ao estudante do ensino básico, desde 2009, quando foi sancionada a Lei n.º 11.947, que prevê o atendimento da alimentação escolar, garantindo a segurança alimentar e nutricional do discente durante o seu período de permanência na escola. O aluno do CTUR, para realizar suas refeições, precisa se deslocar até o restaurante universitário, que fica a 2km do colégio.

Os estudantes do curso Técnico em Hospedagem do CTUR-UFRRJ, em 2022, pela primeira vez puderam contar com insumos da feira da agricultura familiar da UFRRJ, para a composição das preparações dos pratos elaborados nas aulas práticas. Recursos advindos de uma Organização Não Governamental – ONG, a

Fundação *Be the Earth* deu origem ao projeto intitulado “Educação alimentar e nutricional no CTUR” fomentando o Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar da UFRRJ, onde estão sendo adquiridos ingredientes dos produtores locais para as nossas aulas práticas no colégio técnico. Esse fomento permitiu a inclusão de alimentos de maior qualidade nutricional e saudáveis, oriundos da agricultura familiar local e tem incentivado o consumo de frutas e hortaliças agroecológicas, por serem usados na composição das refeições e ofertadas no laboratório. No início da aula o aluno prepara e consome o café da manhã e há sempre oferta de frutas nas refeições e uma bebida, normalmente, um café com leite. Em seguida, a aula tem continuidade com o preparo do almoço. A melhoria dos insumos ofertados, só foi possível, devido ao apoio monetário recebido pela ONG ao longo do ano.

A introdução de Estratégias de Educação Alimentar e Nutricional - EAN é considerada uma eficiente ferramenta para a promoção da segurança alimentar e nutricional e por serem promotoras da saúde e de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis. São adotadas estratégias de Educação Alimentar e Nutricional – EAN nas aulas, como a abordagem sobre a importância da memória afetiva, sempre presente na disciplina durante as aulas práticas, por meio da reprodução de receitas de família, trazidas e compartilhadas pela professora e pelos alunos, o que estimula o resgate de memória afetiva e cultural por meio da gastronomia. Existe o incentivo a introdução de novos alimentos, por meio de análise sensorial, com o preparo e degustação de pratos, com a inclusão de alimentos incomuns ao paladar brasileiro e/ou regional, como a presença de Plantas Alimentícias Não Convencionais, polpa de jaca em substituição de carne de origem animal, cogumelos frescos, utilização exclusiva de temperos e ervas aromáticas *in natura* nas preparações dos pratos.



Um dos pratos elaborados durante a aula prática.

Durante as aulas, os alunos visitam a Feira da Agricultura Familiar da Rural. Essa experiência, oportuniza o contato com os agricultores familiares e seus produtos, como os insumos que não são comumente encontrados nos mercados tradicionais. Ações como o fortalecimento do comércio de alimentos orgânicos e de base agroecológica, assim como o aproveitamento integral de alimentos, contribuem para a sobrevivência e expansão deste setor da economia. Comerciantes que vendem alimentos *in natura* ou minimamente processados como forma de fomentar a alimentação saudável e sustentável fortalece a agricultura familiar local.

Espera-se que estratégias como essas possam ser aplicadas em outras instituições, considerando as diferentes realidades e as potencialidades de cada local. Sugere-se que, parcerias com outras organizações, inclusive não governamentais, sejam viabilizadas para potencializar as ações de educação alimentar e nutricional no ambiente escolar.

Referências Bibliográficas

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

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Objetivo de desenvolvimento sustentável 2: Fome zero e agricultura sustentável**. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs/2>. Acesso em: 29 de out. 2022.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS – ONU. **17 Objetivos Para Transformar o Mundo**. 2015. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/>. Acesso em: 21 jun. 2020.

UNITED NATIONS DEVELOPMENT PROGRAMME (UNDP). Human Development Report 2021/2022. **Uncertain Times, Unsettled Lives: Shaping our Future in a Transforming World**. Disponível em: https://hdr.undp.org/system/files/documents/global-report-document/hdr2021-22pdf_1.pdf . Acesso em: 26 de set. 2022.

CASTRO, F. T. ; CARVALHO, N. P. N. ; NEVES, D. C. G. ; SOUZA, M. L. O. A. ; SANTOS, M. M. ; LIMA, E. C. S. ; TABAI, K. C. . **PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS NA GESTÃO DA DISCIPLINA DE ALIMENTOS E BEBIDAS: ESTRATÉGIAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL AOS ALUNOS DO CURSO EM HOSPEDAGEM DO COLÉGIO TÉCNICO DA UFRRJ - CTUR.** *In:* Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023, Seropédica. Anais do Encontro de Hospitalidade da UFRRJ *Check in* aberto: hotelaria na comunidade, 2023. p. 207-223. file:///C:/Users/Usuario/Downloads/ANAIS_ENCONTRO%20DE%20HOSPITALIDAD E%20DA%20UFRRJ_2023.pdf.



PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS NA GESTÃO DA DISCIPLINA DE ALIMENTOS E BEBIDAS: ESTRATÉGIAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL AOS ALUNOS DO CURSO EM HOSPEDAGEM DO COLÉGIO TÉCNICO DA UFRRJ - CTUR

1- Fernanda Travassos de Castro Docente do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ E-mail: fertcastro@ufrj.br

2- Natália Pains Nunes de Carvalho Discente mestrado do Programa de Pós-graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável – PPGPDS/UFRRJ E-mail: nataliapnc@outlook.com

3- Daniele Custódio Gonçalves das Neves Doutoranda Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, Universidade Estadual de Campinas/UNICAMP E-mail: dani._custodio@hotmail.com

4- Marcia Luiza de Oliveira Albuquerque Souza Discente Curso Engenharia de Alimentos E-mail: contatomaluiza@gmail.com

5- Milena Matteini dos Santos Discente Curso Serviço Social E-mail: milenamatteini@gmail.com

6- Elaine Cristina Souza Lima Docente da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO. Pós-doutoranda no PPGPDS/UFRRJ E-mail: elaine.lima@unirio.br

7- Kátia Cilene Tabai Professora Titular da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ E-mail: ktabai@ufrj.br

RESUMO

A alimentação escolar brasileira é um direito, previsto pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, que preconiza a oferta de alimentação saudável e sustentável. As Estratégias de Educação Alimentar e Nutricional são consideradas eficientes ferramentas para a promoção da segurança alimentar e nutricional e são promotoras da saúde e de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis. Avaliou-se as práticas sustentáveis na gestão da disciplina de alimentos e bebidas, como estratégias de educação alimentar e nutricional aos alunos do curso de hospedagem do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR/UFRRJ). Os alunos matriculados eram, em sua maioria, jovens e adolescentes. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa na UFRRJ (Protocolos nº705 e 797/2016). A pesquisa qualitativa com aspectos exploratórios e descritivos foi realizada de março a dezembro do ano de 2022, durante as aulas de Alimentos e Bebidas 1 - Cozinha do curso Técnico em Hospedagem. A coleta 208 de dados empregou como técnicas a observação participante, durante as aulas práticas e teóricas da disciplina. Obteve-se apoio financeiro, que viabilizou a captação de recursos com uma Organização Não

Governmental internacional, para aquisição de produtos da agricultura familiar local, para a realização das preparações culinárias funcionais dos cardápios regionais. Foram implementadas ações a fim de promover a educação alimentar e nutricional para esses alunos do colégio que vivem em situação de insegurança alimentar devido a falta de alimentação escolar no local.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional. Adolescentes e jovens. Alimentação escolar.

ABSTRACT

Brazilian school feeding is a right, provided for by the National School Feeding Program, which advocates the provision of healthy and sustainable food. The Food and Nutrition Education Strategies are considered efficient tools for promoting food and nutrition security and are promoters of health and healthy and sustainable eating habits. Sustainable practices in the management of the food and beverage discipline were evaluated, such as food and nutrition education strategies for students of the accommodation course at the Technical College of the Federal Rural University of Rio de Janeiro (CTUR/UFRRJ). The students enrolled were, for the most part, young people and teenagers. The project was approved by the Research Ethics Committee at UFRRJ (Protocols nº 705 and 797/2016). The qualitative research with exploratory and descriptive aspects was carried out from march to december of 2022, during the Food and Beverage 1 - Kitchen classes of the Technical Course in Accommodation. Data collection employed participant observation techniques during practical and theoretical classes. Financial support was obtained, which made it possible to raise funds with an international NonGovernmental Organization, for the acquisition of products from local family farming, to carry out the functional culinary preparations of the regional menus. Actions were implemented to promote food and nutrition education for these school students who live in a situation of food insecurity due to the lack of school meals in the area.

Key-words: Food and nutrition education. Teenagers and young people. School feeding.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), reconhecido internacionalmente por seu caráter intersetorial e seus impactos diretos na segurança alimentar, é referência para a criação de programas de alimentação escolar sustentável em outros países. As progressivas evoluções do PNAE, fazem dele um apoio ao cumprimento dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) (ONU, 2015).

No Brasil o PNAE é a mais antiga política de alimentação e proteção social, seus objetivos são colaborar com o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, melhorar o rendimento escolar e contribuir na formação de hábitos alimentares saudáveis. Institucionalizado em 2009, com a aprovação da Lei 11.947 que entre outras alterações, ampliou o atendimento a toda rede pública, foram incluídos alunos do ensino médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA). Assim as Instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica passaram a receber recursos do PNAE (BRASIL, 2009).

O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) encontra-se previsto na Declaração Universal de Direitos Humanos e na Constituição Federal Brasileira, o estado é responsável por garantir o DHAA, por meio de políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). No entanto, no Brasil vivenciou a omissão do governo federal no enfrentamento da fome, dentre outras violações ao DHAA. O país, desde 2016, tem enfrentado retrocessos nas orientações das políticas de enfrentamento à fome, combate à pobreza e garantia da SAN. O Brasil regrediu a um nível equivalente ao da década de 1990. A dura realidade da fome, é persistente na mesa da população brasileira, estando, no ano de 2022, 33,1 milhões de pessoas sem ter o que comer (REDEPENSSAN, 2022).

Dentre os fatores que afetam a insegurança alimentar estão o crescimento de conflitos, a instabilidade econômica e as mudanças climáticas, onde a crescente variabilidade do clima geram fenômenos extremos e impactam na produção de alimentos e nos recursos naturais (FAO, 2020).

De acordo com o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD), as desigualdades são muito significativas e limitam as tomadas de decisões, reduzem os potenciais de inovação e aumentam a vulnerabilidade das mudanças climáticas e as ameaças ecológicas (UNDP, 2022). A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) surge como ferramenta estratégica no processo de formação e tomada de decisão, pois conforme o Marco de EAN para as Políticas Públicas, o conceito de educação alimentar e nutricional é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis (BRASIL, 2012a).

Para tanto, o documento indica que a prática da EAN use abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar. Nesse contexto a EAN, que foi incluída como tema transversal, é um importante instrumento para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e uma estratégia das políticas públicas em alimentação e nutrição, e tem apresentado resultados significativos na redução do desperdício de alimentos, na promoção do consumo de alimentação saudável e sustentável, assim como no fortalecimento de hábitos regionais e na valorização das diferentes culturas alimentares. A EAN é considerada uma estratégia fundamental para a prevenção e controle dos problemas alimentares e nutricionais que acometem a sociedade atualmente (BRASIL, 2012a).

O consumo de alimentos saudáveis e sustentáveis, como preconizado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), promove relações justas de trabalho, tendo em vista que são alimentos orgânicos, saudáveis produzidos pela agricultura familiar a partir de práticas produtivas sustentáveis. O Guia Alimentar Para a População Brasileira preconiza o consumo da comida de verdade, que são os alimentos in natura e minimamente processados, pois proporciona benefícios à saúde humana, respeitam a cultura local, o meio ambiente e a agricultura familiar (BRASIL, 2014).

A configuração do sistema alimentar, predominante, além de mercantilizar a comida, vem ofertando alimentos de baixa qualidade, contribuindo para a redução da biodiversidade e para a, conseqüente, simplificação das dietas e intensificação da insegurança alimentar, o que potencializa e fortalece as desigualdades sociais e os danos causados ao meio ambiente (MALUF et al., 2015). Reconfigurar os sistemas agroalimentares, perpassa pela escolha de dietas que protegem e respeitam a sociobiodiversidade, garantindo Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), promovendo saúde e bem-estar, no presente e nas futuras gerações, potencializando recursos naturais e humanos (FAO, 2012).

Sendo assim, destaca-se o papel desempenhado pelo consumidor na mudança do panorama de saúde humana e ambiental e no modelo de desenvolvimento. Ambos são considerados cruciais na transformação ou manutenção desse cenário, pois, podem não apenas gerar novos modelos, como também serem adotados pelos modelos dominantes (PORTILHO, 2010).

A promoção de sistemas alimentares aumenta a diversidade de culturas e melhora o acesso a alimentos nutritivos, o que deveria ser também um alvo de políticas públicas. Sabe-se que a comida desempenha um papel importante na sociedade, que se constitui em operações universais, também marca estilos e delimitam territorialidades (BANINI e TABAI, 2022). Estudos e debates sobre o desenvolvimento sustentável, cada vez mais explorados, revelam a importância do cuidado com o meio ambiente. A procura por dietas saudáveis por questões de saúde ou de sustentabilidade tem crescido mundialmente (ONU, 2015).

Nesse contexto, a alimentação a base de vegetais está, fortemente, vinculada com o alcance dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentáveis (ODS) pretendidos até 2030 pela Organização das Nações Unidas (ONU, 2015). A aquisição de insumos agroecológicos promove relações justas de trabalho, tendo em vista que são alimentos orgânicos, saudáveis produzidos pela agricultura familiar a partir de práticas produtivas sustentáveis. Por meio do resgate da comida de verdade e da cozinha afetiva, a gastronomia pode melhorar e fortalecer os hábitos alimentares saudáveis, produzindo de forma socialmente justa e ecologicamente adequada, corroborando com os objetivos promotores da justiça climática (BRASIL, 2014).

Ressalta-se que o uso irracional de alimentos produz uma parcela significativa dos resíduos sólidos das grandes cidades impactando, diretamente, na vida da população, pelas alterações do espaço físico ou pela poluição, gerada pela produção e pelo descarte incorreto, contribuindo de maneira expressiva, principalmente para as mudanças climáticas globais, trazendo a relevância de práticas sustentáveis que possam reduzir ou eliminar esses impactos ambientais. Devido a importância das mudanças climáticas que emergem no mundo todo e assolam a população mundial de um modo geral, faz-se necessário a realização de capacitações para melhorar a conscientização das futuras gerações sobre práticas saudáveis e sustentáveis no ambiente escolar, como gerador de impactos sociais e ambientais. O Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS 2 - Fome Zero e Agricultura Sustentável), preconizado pela Organização das Nações Unidas (ONU), ainda pode ser um desafio, por isso é necessário reduzir as desigualdades e aumentar o acesso a alternativas acessíveis (ONU, 2015).

Ações, como o fortalecimento do comércio de alimentos orgânicos e de base agroecológica, assim como o aproveitamento integral de alimentos, contribuem para a sobrevivência e expansão deste setor da economia. Comerciantes que vendem alimentos in natura ou minimamente processados como forma de fomentar a alimentação saudável e sustentável fortalecem a agricultura familiar local. Medidas de enfrentamento como o direito à alimentação adequada, saudável e sustentável é uma alternativa eficiente para a redução do uso de combustíveis fósseis, combate ao desmatamento e à fome (BRASIL, 2006).

Os alunos do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR/UFRRJ), lamentavelmente, encontravam-se em situação de Insegurança Alimentar e Nutricional, tendo em vista, que o colégio não fornecia, no ambiente escolar, alimentação para os estudantes, que é garantida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sendo um direito preconizado ao estudante do ensino básico, desde 2009, quando foi sancionada a Lei n^o. 11.947, que prevê o atendimento da alimentação escolar, garantindo a segurança alimentar e nutricional do discente durante a sua permanência na escola (BRASIL, 2009).

O aluno do CTUR, para realizar suas refeições, precisa se deslocar até o restaurante universitário, que fica a 2 km do colégio. Diante do exposto, o presente trabalho teve por objetivo contribuir para a promoção das estratégias de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) no Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR) por meio de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), adotadas durante as aulas práticas, da disciplina de Alimentos e Bebidas 1 – Cozinha (A&B1) do curso Técnico em Hospedagem, com a intenção de minimizar as dificuldades enfrentadas pelos estudantes do Colégio Técnico da Universidade Rural e promover hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis.

METODOLOGIA

2.1 Universo da pesquisa

O estudo foi realizado no Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR), que é vinculado à Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e pertence à Rede Federal de Educação Profissional Científica e Tecnológica. O CTUR está situado no campus sede da referida Universidade, a área total do colégio é de 60 hectares, onde se desenvolvem atividades voltadas para os cursos que são oferecidos. O CTUR possui 780 discentes com matrículas ativas, sendo 530 matrículas no ensino parcial e 250 no ensino integral, distribuídos em diferentes cursos profissionalizantes de nível médio, ensino médio e pós-médio (FNDE, 2020; WITTMANN, 2021).

Localizado no município de Seropédica, baixada fluminense, mesorregião metropolitana do Rio De Janeiro, está situado a 50 km da capital fluminense. O município de Seropédica possui uma área territorial de 265,189 km², desse total 6.701,82 hectares são área de proteção ambiental o que significa 25, 7% do território (IBGE, 2020). A cidade apresenta o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) de 0,713 considerado um IDHM alto, uma tendência nos municípios do estado do Rio de Janeiro. Sua população foi estimada em 83.092 pessoas, em 2021. Quanto à vulnerabilidade social possui um índice médio (0,366). O município no ano de 2022 possuía 24.463 famílias de baixa renda inscritas no cadastro único, destas, 17.765 famílias viviam em situação de extrema pobreza. E, inscritas no Programa Auxílio Brasil, constavam 16.994 famílias.

2.2 Aspectos éticos da pesquisa

Essa pesquisa foi submetida à Comissão de Ética em Pesquisa na UFRRJ (COMEP/UFRRJ), seguindo os princípios éticos da Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde, ao qual regulamenta os procedimentos de pesquisa envolvendo humanos e obteve aprovação sob os protocolos nº 797/2016 nº 705/2016. Respeitando os aspectos éticos da pesquisa, os atores sociais somente poderão participar mediante a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido, como preconiza a legislação vigente (BRASIL, 2012b).

2.3 Coleta de dados

Os dados foram coletados no ano de 2022. Participaram as turmas 82a (módulo 1/2022), com total de 8 alunas e as turmas 81, composta por 31 alunos, e a turma 82, contendo 17 alunos (módulo 2/2022). As técnicas de coletas de dados utilizadas foram observação participante e análise documental, que teve como foco a contextualização das aulas, preparações dos menus, receitas, lista de compras e padrão dos alimentos adquiridos. Recursos advindos de uma Organização Não Governamental (ONG), face à potencialidade da transversalidade da EAN e da necessidade de transformação dos modelos agroalimentares hegemônicos, foi desenhado e executado o projeto intitulado “Educação alimentar e nutricional no CTUR”, tendo em vista a possibilidade, que o recurso promoveu de fortalecer o incentivo a alimentação saudável e adequada.

Com o fomento, os alunos do curso Técnico em Hospedagem do CTUR-UFRRJ, pela primeira vez em 2022, tiveram a oferta de insumos da feira da agricultura familiar da UFRRJ e de pequenos produtores locais, para a composição das preparações dos pratos elaborados nas aulas práticas da disciplina de A&B 1. O recurso, viabilizado pela Fundação Be the Earth, uma ONG, fomentou o mercado institucional por meio do Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar da UFRRJ, através da aquisição de insumos ofertados pelos produtores locais para a disciplina no colégio técnico. Quanto aos procedimentos técnicos para coleta de dados, foram empregados receituários, fichas técnicas de preparo, contextualização das aulas, preparação dos menus, receitas, lista de compras e padrão dos alimentos adquiridos. Pelas características do estudo, foi utilizada a técnica observação

participante na fase exploratória inicial, inserindo as pesquisadoras ao universo e aos sujeitos da pesquisa. Segundo Marconi e Lakatos (2010) a observação participante baseia-se na participação real do pesquisador com a comunidade, incorporando-se ao grupo, confundindo-se com ele, ficando tão próximo quanto um membro do grupo que está estudando e participando das atividades normais deste. Para fins da investigação foram realizadas visitas periódicas ao CTUR, onde a equipe de pesquisa participou das aulas práticas e teóricas da disciplina de Alimentos e Bebidas 1 – Cozinha (A&B1) do curso Técnico em Hospedagem, esse espaço foi oportunizado pela professora da disciplina.

2.4 Estratégias de educação alimentar e nutricional

Foram adotadas estratégias de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) nas aulas, como a abordagem sobre a importância da memória afetiva, sempre presente na disciplina durante as aulas práticas e teóricas, por meio da reprodução de receitas de família, trazidas e compartilhadas pela professora e pelos alunos, o que estimulava o resgate de memória afetiva e cultural por meio da gastronomia. Também era incentivada a introdução de novos alimentos, por meio de análise sensorial, com o preparo e degustação de pratos, com a inclusão de alimentos incomuns ao paladar brasileiro e/ou regional, como a presença de Plantas Alimentícias Não Convencionais, polpa de jaca e cogumelos frescos em substituição de carne de origem animal, adoção, exclusiva, de temperos e ervas aromáticas in natura nas preparações dos pratos.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A introdução de Estratégias de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é considerada um eficiente método para a promoção da segurança alimentar e nutricional e por serem promotoras da saúde e de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis (WITTMANN, 2021). A política pública de alimentação e nutrição mais importante e há mais tempo em andamento no Brasil, para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), é o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Importante ressaltar que a alimentação escolar também é um direito humano e social garantido pela Constituição Federal a toda criança e adolescente da educação básica. O PNAE tem como objetivo atender as necessidades nutricionais

de escolares durante sua permanência na escola, fornecendo uma alimentação de qualidade e nutritiva, contribuir para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes e promover a formação de hábitos alimentares saudáveis por meio da EAN (BRASIL, 2009). A oferta de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) nas preparações é capaz de possibilitar novas produções com cada novo ingrediente, e esse movimento vem acontecendo com diversos chefs nacionais que propõem a introdução dessas plantas não apenas por seu sabor único, mas também por suas propriedades medicinais e relevância histórica e cultural (MARQUES, 2020). Portanto, incentivar e apresentar preparações com PANCs, estimula sua popularização, tornando-as parte do consumo da população em geral e mantendo a cultura alimentar popular própria, perpetuando a tradição e a memória que a acompanha (MARQUES, 2020). Além de estimular hábitos mais saudáveis e sustentáveis.

RESULTADOS

O estudo foi realizado no âmbito da disciplina de Alimentos e Bebidas 1 - Cozinha do curso Técnico em Hospedagem, que é oferecida no 4º módulo do curso e acontecia no ambiente escolar, no qual os alunos (Figura 1) estavam expostos no período que frequentavam a escola.

Figura 1 - Alunos da turma 81/2022 do Colégio Técnico da UFRRJ.



Fonte: As autoras (2022).

As aulas práticas da disciplina já promoviam ações de EAN, limitadas à produção de insumos agroecológicos do curso Técnico em Agroecologia no CTUR. Porém, a importância do fomento se deu pela possibilidade da inclusão e diversificação de ingredientes da produção agroecológica local, que anteriormente, era limitada apenas à produção agroecológica do colégio e as compras realizadas nos mercados locais, pelo cartão corporativo do CTUR. O fomento melhorou, substancialmente, a oferta de alimentos saudáveis e sustentáveis para os alunos (Figura 2), e ainda aumentou a qualidade e o valor nutricional dos pratos ofertados nas aulas práticas.

Com o projeto EAN do CTUR, foi possível inserir novos alimentos, como PANCs e mudar a oferta de alimentos durante as aulas. As preparações dos cardápios das aulas práticas de A&B1 foram enriquecidas e aos alunos era oferecido um desjejum, que em sua composição, havia frutas e alimentos processados artesanalmente e café, todos adquiridos semanalmente na Feira da Agricultura Familiar (FAF) na UFRRJ ou pequenos produtores locais. Além de contribuir para o consumo de frutas e hortaliças agroecológicas, os alunos tiveram a oportunidade de ter contato com alimentos não comumente oferecidos no mercado tradicional.

A melhoria dos insumos ofertados, só foi possível devido ao apoio monetário recebido pela ONG ao longo do ano. Esta iniciativa aproxima produção e consumo, produtores de alimentos e consumidores dessa conexão que permite maior interatividade na construção mútua de relações de confiança (SCARABELLOT e SCHNEIDER, 2012).

Figura 2 - Insumos adquiridos na Feira da Agricultura Familiar da UFRRJ.



Fonte: As autoras (2022).

A agricultura familiar é constituída de pequenos produtores rurais, povos e comunidades tradicionais, assentados da reforma agrária, silvicultores, aquicultores, extrativistas e pescadores, utilizam principalmente a mão de obra do núcleo familiar e tem na produtiva sua principal fonte geradora de renda (BRASIL, 2006). Considerada a que melhor proporciona a conservação, o uso sustentável e o manejo da biodiversidade, sendo compatível com a promoção de hábitos alimentares saudáveis por meio do estímulo ao consumo de alimentos frescos e da utilização de alimentos regionais que promovam a sociobiodiversidade (GIRARD et al., 2018; PLOEG, 2014).

No início da aula o aluno prepara e consome o café da manhã e há sempre oferta de frutas e uma bebida, normalmente, um café com leite. Em seguida, a aula tem continuidade com o preparo do almoço. A elaboração das preparações em aula colabora no desenvolvimento técnico, compartilha o exercício de habilidades culinárias, estratégias apontadas pelo Guia Alimentar da População Brasileira (BRASIL, 2014) potencializadoras das escolhas alimentares saudáveis, para Hartmann et al., 2013 o desenvolvimento de habilidades culinárias permite que as escolhas alimentares das pessoas além de mais saudáveis estejam vinculadas às suas culturas.

A memória afetiva é uma das abordagens de EAN contínuas recorrentes em aula por meio da reprodução de receitas de família, trazidas e compartilhadas pela professora e pelos alunos, o que estimula o resgate da memória sensorial afetiva e cultural por meio da gastronomia. As aulas enquanto práticas sustentáveis viabilizam a apresentação e introdução de alimentos nunca ou pouco degustados por parte dos estudantes, por meio de análise sensorial, com o preparo e degustação de pratos, são estes alimentos da sociobiodiversidade brasileira e/ou regionais.

As Plantas Alimentícias Não Convencionais integram o rol da diversidade de alimentos contidos nas receitas. Nas receitas preparadas foram utilizadas as PANCs Azedinha, Taioba, Ora-pro-nóbis, Jambú, João Gomes, Chaya e outras ofertadas pelo grupo de agricultores que forneceram seus itens. Os menus contaram também com receitas estratégicas no apoio a redução do consumo de alimentos de origem animal, a exemplo da Figura 3 em que a polpa de jaca é usada em substituição de carne de

origem animal, rico nutricionalmente igualmente utilizado em troca da proteína animal os cogumelos frescos compuseram receitas em três ocasiões. As substituições garantiram qualidade nutricional às preparações, os cogumelos possuem alto teor de proteínas e fibras alimentares como demonstrou uma avaliação da composição centesimal dos cogumelos mais cultivados no Brasil (FURLANI, 2007).

Como incremento no recheio foram adicionados temperos e ervas aromáticas in natura agregando sabor especial aos pratos, algumas hortaliças como alface e cenoura ralada. A aceitação dessa preparação (Figura 3), o sanduíche recheado com proteína de origem vegetal e hortaliças, temperado com ervas aromáticas in natura e colorido, foi considerada muito boa. Tendo em vista que houve demanda para repetir e não teve sobra. Essa preparação, estrategicamente, planejada, tendo em vista que foi percebido pelos pesquisadores, que os alunos são atraídos por lanches rápidos e práticos. E a intenção da oferta desse menu, foi também para demonstrar que é possível preparar lanches rápidos e práticos no contexto das propostas preconizadas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), que preconiza a comida de verdade.

Figura 3 – Sanduíche recheado com polpa de jaca elaborados durante a aula prática de A&B1 com os insumos adquiridos na FAF- UFRRJ.



Fonte: As autoras (2022).

Um vídeo que ilustra a participação dos alunos nos preparos e pré-preparos das aulas práticas de A&B foi elaborado e encaminhado para a Fundação Be The

Hearth, para registro da importância da aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, do preparo e consumo e das ações de EAN adotadas durante as aulas práticas, tendo em vista, a carência mencionada, em relação a ausência do fornecimento de alimentação escolar no colégio. Segue o link do vídeo de divulgação e propostas do projeto de Educação alimentar e nutricional no CTUR/UFRRJ que ainda está em andamento, a saber: <https://photos.app.goo.gl/Hpf7yLWsPpheeTUQ9>.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Acredita-se que iniciativas como essas realizadas nas aulas de A&B venham a minimizar a situação de insegurança alimentar vivenciada por alunos do CTUR e, ainda, estimular e despertar neles a consciência sobre a importância de escolhas alimentares saudáveis. A preocupação é pertinente e latente, tendo em vista a situação de insegurança alimentar vivenciada, por causa da ausência de alimentação escolar in loco e em função do agravo da fome em diversos locais no país.

Devido às condições apresentadas é de fundamental importância a promoção de ações de educação alimentar e nutricional no ambiente escolar. Suas transformações norteiam o consumo e comportamento alimentar impactando na saúde e no estilo de vida do estudante, o que é relevante, ainda mais em locais onde a maioria é adolescente ou jovem, como é o caso dos alunos do CTUR. Torna-se cada vez mais necessária a introdução de estratégias de EAN inclusive nas aulas de Alimentos e Bebidas, como ações saudáveis e sustentáveis, portanto promotoras da SAN e do DHAA. Cabe destacar ainda, a importância de tratar sobre o assunto, a saber, práticas sustentáveis na gestão da disciplina de A&B, como estratégias de educação alimentar e nutricional, uma vez que a gestão de alimentos e bebidas deve iniciar na sala de aula, ao realizar o planejamento, a gestão na própria disciplina em questão, pois o futuro gestor em alimentos e bebidas deve obter os subsídios necessários na sala de aula, para alcançar excelência em produtos e serviços, resultando em gestão bem sucedida.

Espera-se que alternativas sejam viabilizadas aos escolares, como as que têm sido sugeridas, a saber, o transporte escolar dos alunos até o restaurante universitário da UFRRJ ou a entrega das refeições no local, para viabilizar a ingestão adequada da alimentação escolar e oportunizar a tão importante comensalidade entre os alunos

do colégio. Sugere-se que, parcerias com outras organizações, inclusive não governamentais, como a Be The Earth Foundation, para fomentar a aquisição dos alimentos agroecológicos diretamente dos produtores locais, sejam viabilizadas a fim de potencializar as ações de educação alimentar e nutricional dos escolares deste colégio.

REFERÊNCIAS

BANINI, Tiziana; TABAI, Katia Cilene. Between salubridade and saudade. Food habits of Brazilians living in Italy. *Food Culture & Society*, p. 1-20, 2022. Disponível em: [https:// www.sciencegate.app/source/58048](https://www.sciencegate.app/source/58048). Acesso em: 23 out 2022. 10.1080/15528014.2021.2012923 221

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012a.

BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 18 set. 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm. Acesso em 26 fev 2023.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos discentes da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2009.

BRASIL. Resolução Nº 466, de 12 de dezembro de 2012b. Pesquisas envolvendo seres humanos. 2012. Conselho Nacional de Saúde - CNS. DOU nº 12, 13 de junho de 2013 – Seção 1, p. 59.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. FAO. Climate change: Unpacking the burden on food safety. Food safety and quality series No. 8. 2020. Disponível em: <https://www.fao.org/3/ca8185en/ca8185en.pdf>. Acesso em 16 março 2023.

FAO. FAO no Brasil. Disponível em <https://www.fao.org/brasil/pt/>. Acesso em: 28 nov. 2022.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE. Dispõe sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE durante o período de estado de calamidade pública, reconhecido pelo Decreto Legislativo no 6, de 20 de março de 2020, e da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do 28 novo coronavírus Covid-19. 2020c. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-n-2-de-9-de-abril-de-2020-252085843>.

Acesso em: 16 março 2023. 222

FURLANI, Regina Prado Zanes; GODOY, Helena Teixeira. Valor Nutricional de Cogumelos Comestíveis. Ciência e Tecnologia de Alimentos. v. 27, n. 1, p. 156. Campinas, 2007.

GIRARDI, Mariana Werlang; FABRI, Rafaela Karen; BIANCHINI, Vitória Uliana; MARTINELLI, Suellen Sechi; CAVALLI, Suzi Barletto. Oferta de preparações culinárias e alimentos regionais e da sociobiodiversidade na alimentação escolar: um estudo na Região Sul do Brasil. Alimentos regionais e da sociobiodiversidade na alimentação escolar. Revista de Segurança Alimentar Nutricional, Campinas, v. 25, n. 3, p. 29-44, 2018. Disponível em: <https://nuppre.paginas.ufsc.br/files/2021/02/Girardi-2018-Oferta-de-preparacoes-culinarias-e-.pdf>. Acesso em: 16 março 2023.

IBGE. Cidades e Estados - Seropédica. 2020. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados.html>. Acesso em: 12 fev. 2023.

II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil [livro eletrônico]: II VIGISAN: relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar – PENSSAN. São Paulo, SP:

Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN, 2022. Disponível em: <https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN2022.pdf>. Acesso em 27 dez. 2022.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos da metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010, 310p.

MARQUES, Gabriel Lisboa. O processo de popularização e preservação das PANC na contemporaneidade e sua importância histórica e cultural. Contextos da Alimentação. Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, v. 8, n. 1, p. 51, 2020.

MALUF, Renato Sérgio; BURLANDY, Luciene; SANTARELLI, Mariana; SCHOTTZ, Vanessa; SPERANZA, Julia Simões. Nutrition-sensitive agriculture and the promotion of food and nutrition sovereignty and security in Brazil. Ciência & Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 20, n. 8, p.2303-2312, 2015.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). Objetivo de desenvolvimento sustentável 2: Fome zero e agricultura sustentável. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs/2>. Acesso em: 29 de out. 2022.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS – ONU. 17 Objetivos Para Transformar o Mundo. 2015. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/> Acesso em: 21 jun. 2020. PLOEG, Jan Douwe Van der. Dez qualidades da agricultura familiar. Rio de Janeiro: ASPTA, Agriculturas: experiências em agroecologia; Cadernos de Debate ; n.1. 2014, 16p. 223 Disponível em: http://aspta.org.br/files/2014/02/Agriculturas_Caderno_DebateN01_Baixa.pdf. Acesso em: 16 março 2023.

PORTILHO, Fátima. Sustentabilidade ambiental, consumo e cidadania. São Paulo: Cortez, 2010, 129p. SCARABELOT, Maristela; SCHNEIDER, Sergio. As cadeias agroalimentares curtas e desenvolvimento local - um estudo de caso no município de Nova Veneza/SC. Faz Ciência, Francisco Beltrão, PR, v. 14, n. 19, p. 101-130, 2012. UNITED NATIONS DEVELOPMENT PROGRAMME (UNDP). Human Development Report 2021/2022. Uncertain Times, Unsettled Lives: Shaping our Future in a Transforming World. Disponível em:

https://hdr.undp.org/system/files/documents/global-report-document/hdr2021-22pdf_1.pdf. Acesso em: 26 de set. 2022.

WITTMANN, Ellen Bilheiro Bragança. Estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional: Análise do Programa Nacional de Alimentação Escolar e das Ações de Educação Alimentar e Nutricional no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – CTUR. 127p. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Programa de Pós Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável. SeropédicaRJ, 2021.

CASTRO, F. T. ; SOUZA, M. L. O. A. ; SANTOS, M. M. ; CARVALHO, N. P. N. ; LIMA, E. C. S. ; TABAI, K. C. . **IDENTIDADE CULTURAL ALIMENTAR, ALIMENTAÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR E PERFIL DAS FAMÍLIAS DOS ESCOLARES DO COLÉGIO TÉCNICO DA UFRRJ - CTUR.** *In:* Encontro de Hospitalidade da UFRRJ, 2023, Seropédica. Anais do Encontro de Hospitalidade da UFRRJ *Check in aberto: hotelaria na comunidade, 2023, p. 290-308.*
file:///C:/Users/Usuario/Downloads/ANAIS_ENCONTRO%20DE%20HOSPITALIDAD E%20DA%20UFRRJ_2023.pdf.



IDENTIDADE CULTURAL ALIMENTAR, ALIMENTAÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR E PERFIL DAS FAMÍLIAS DOS ESCOLARES DO COLÉGIO TÉCNICO DA UFRRJ - CTUR

1- Fernanda Travassos de Castro Professora do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro CTUR/UFRRJ)
fertcastro@ufrj.br

2- Marcia Luiza de Oliveira Albuquerque Souza 2 Discente de Engenharia de Alimentos (UFRRJ) contatomaluiza@gmail.com

3- Milena Matteini dos Santos 3 Discente de Serviço Social (UFRRJ)
milenamatteini@gmail.com

4- Natália Pains Nunes de Carvalho 4 Mestranda pelo Programa de Pós-Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável (PPGPDS/UFRRJ) nataliapnc@outlook.com

5- Elaine Cristina de Souza Lima 5 Docente da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) elaine.lima@unirio.br

6- Katia Cilene Tabai 6 Professora Titular (UFRRJ) ktabai@ufrj.br

RESUMO

Atingir a segurança alimentar por meio de políticas públicas tem sido o objetivo nos últimos anos de alguns programas governamentais no Brasil, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Este trabalho analisou, como tem sido feito a alimentação dos escolares do Colégio Técnico da UFRRJ (CTUR), dentro e fora do colégio. Foram aplicados questionários, de novembro a dezembro de 2022, sob aprovação do Comitê de Ética da UFRRJ, alcançando 71 respondentes. Averiguou-se que 19,7% receberam algum tipo de auxílio emergencial e 14,1% receberam cesta básica ofertada pelo CTUR. Verificou-se que muitos alunos não realizavam refeição propriamente dita durante a permanência no CTUR, a saber, 83,1%. E 59,1% dos responsáveis respondeu que o aluno levava de casa algum tipo de refeição para ser consumida no colégio. E ainda, 66,2% dos respondentes afirmou que os membros da família tinham uma alimentação saudável e 74,6% respondeu que não conheciam o PNAE. Os responsáveis dos alunos adquiriram seus produtos alimentícios por meio de diferentes locais de aquisição, prevalecendo no supermercado (97,2%). Convém frisar que os alunos do CTUR não possuem restaurante próprio para a alimentação escolar, levando-os a uma situação de insegurança alimentar. Acredita-se que os dados da pesquisa sirvam de alerta aos gestores do CTUR, sensibilizando-os para traçar estratégias para viabilizar a alimentação escolar no local, respeitando a cultura alimentar, por meio da cozinha regional, garantindo o direito à alimentação, como previsto pela legislação vigente e viabilizando a prática da comensalidade entre os alunos.

Palavras-chave: Alimentação escolar. Identidade cultural alimentar. Direito Humano à alimentação.

ABSTRACT

Achieving food security through public policies has been the goal of some government programs in recent years in Brazil, like the National School Feeding Program (PNAE). This work analyzed how the feeding of the students of the Technical College of UFRRJ (CTUR) has been done, inside and outside the school. Questionnaires were applied from November to December 2022, with the approval of the Ethics Committee the UFRRJ, reaching 71 respondents. It was found that 19.7% received some type of emergency aid and 14.1% received a basic basket offered by CTUR. It was found that many students did not have a proper meal during their stay at CTUR, namely 83.1%. And 59.1% of those responsible answered that the student took some kind of meal from home to be consumed at school. Also, 66.2% of respondents stated that family members had a healthy diet and 74.6% responded that they did not know about the PNAE. Those responsible for the students purchased their food products through different places of acquisition, prevailing in the supermarket (97.2%). It should be noted that students do not have their own restaurant for school meals, leading them to a situation of food insecurity. It is believed that the research data serve as a warning to school managers, sensitizing them to devise strategies to make school meals viable on site, respecting the food culture, through regional cuisine, guaranteeing the right to food, as provided for by current legislation and enabling the practice of commensality among students.

Key-words: School feeding. Food cultural identify. Human right to food.

INTRODUÇÃO

A alimentação pode ser vista como um meio de comunicação, uma ferramenta de identidade e a maneira como as pessoas lidam com as diferentes culturas em seus ambientes. Sendo que as noções de identidade estão fortemente ligadas ao senso de identidade de lugar e de pertencimento. Sabe-se que a comida desempenha um papel importante na sociedade, que se constitui em operações universais, também marca estilos e delimitam territorialidades (BANINI e TABAI, 2022).

O Guia Alimentar Para a População Brasileira preconiza o consumo da comida de verdade, que são os alimentos in natura e minimamente processados, pois proporcionam benefícios à saúde humana, respeitam a cultura local, o meio ambiente e a agricultura familiar. Além de ser utilizado como ação de educação alimentar e nutricional, promovendo a segurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2014). A alimentação como direito humano não estava sequer contemplada na Constituição Brasileira de 1988, foi incluída no artigo 6º. da Constituição Federal como direito social, na emenda constitucional n. 64 apenas em 2010, no entanto é importante frisar que embora esteja oficialmente na constituição, sabemos que ainda não está sendo garantida para todos, infelizmente. A alimentação escolar, por exemplo, é defendida como o direito dos alunos a terem uma alimentação nutritiva e sustentável, incentivando o uso de produtos regionais, respeitando desta forma a cultura alimentar local e ao uso de produtos in natura, típicos da agricultura familiar (TABAI, 2018).

Silva (2020) alerta sobre o elevado número de pessoas acometidas pela pandemia da COVID-19 com a má nutrição, que vai desde a fome até, muitas vezes, o sobrepeso e a obesidade, bem como o maior alcance aos mais pobres, que vivem em condições de maior vulnerabilidade, por isso estão sendo mais contaminadas devido ao maior risco de contágio. No Brasil, através de uma pesquisa recente, constatou que apenas 10% da população tem ingerido frutas e hortaliças de acordo com a recomendação de consumo da Organização Mundial da Saúde - OMS (RICHES, 2020).

É notório o impacto que isso pode causar na alimentação de cada indivíduo. Torna-se preocupante que essa porcentagem possa sofrer um declínio ainda maior, principalmente devido ao quadro atual de insegurança alimentar que o País se encontra. Algumas medidas como a Lei 14.016 de 23 de junho de 2020, publicada durante a pandemia da Covid-19, por exemplo, que dispõe sobre o desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano, possam ser mecanismos que sirvam como uma das ações estratégicas de segurança alimentar, em especial durante a pandemia da COVID-19, onde pessoas podem ser beneficiadas com a doação de alimentos que outrora seriam jogados fora, por precaução jurídica (BRASIL, 2020a).

A promoção de sistemas alimentares aumenta a diversidade de culturas e melhora o acesso a alimentos nutritivos, considerando que se constitui em uma grande prioridade política. A importância da alimentação escolar é discutida vastamente pela literatura brasileira, principalmente para estudantes da rede pública de ensino, pois geralmente são escolares mais vulneráveis socioeconomicamente. Justifica-se a realização dessa pesquisa, por ser fundamental analisar o perfil, a alimentação escolar, e a identidade cultural alimentar dos escolares do Colégio Técnico da Universidade Rural, inclusive sob o ponto de vista dos responsáveis pelos alunos.

METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada no Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR), que é vinculado a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e pertence a Rede Federal de Educação Profissional Científica e Tecnológica. O colégio está localizado no campus sede da Universidade, no município de Seropédica, no Estado do Rio de Janeiro, no Brasil. O município de Seropédica possui uma área territorial de 265,189 km², população estimada de 83.841 pessoas e o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) de 0,713 (IBGE, 2020b).

2.1 Aspectos éticos da pesquisa e método de obtenção de dados

Em relação aos aspectos éticos da pesquisa, esse estudo foi submetido a Comissão de Ética em Pesquisa na UFRRJ (CEP/UFRRJ) e obteve aprovação sob

os protocolos nº 705/2016 e no 797/2016. Após a sua aprovação, os questionários para preenchimento foram disponibilizados aos escolares, com a concordância da participação, por meio do termo de consentimento livre e esclarecido disponibilizado logo no início do inquérito, como preconiza a legislação vigente (BRASIL, 2012).

A pesquisa foi quali-quantitativa, onde os dados foram coletados por meio de questionário padronizado. O estudo foi de caráter exploratório-descritivo. A escolha deste método foi devido a possibilidade de maior coleta de dados, a facilidade para os entrevistados e melhor análise dos dados. Através de instrumentos padronizados foram mantidas as características substanciais da análise qualitativa (GERHARDT e SILVEIRA, 2009).

Para os fins desta publicação destacou-se a análise do perfil das famílias dos alunos, a identidade cultural alimentar regional e a alimentação escolar dos alunos do CTUR, sob a ótica dos responsáveis, por meio da amostra de conveniência. Entende-se por amostra de conveniência aquela que destina-se à seleção de unidades amostrais feitas arbitrariamente, de acordo com a conveniência da pesquisa (CALLEGARI- 294 JACQUES, 2003).

Os questionários foram aplicados utilizando-se como ferramenta a plataforma Google Forms, de novembro a dezembro de 2022, contemplando questões socioeconômicas e demográficas, sobre a alimentação de uma forma geral, sobre alimentação escolar, entre outros aspectos, e alcançou 71 respondentes, responsáveis pelos alunos do colégio.

2.2 Perfil das famílias dos alunos do CTUR

O público alcançado na pesquisa, a saber, os responsáveis pelos escolares, eram em sua maioria solteiro (50,7%), estavam empregados (39,4%), a maior parte tinha de 3 ou 4 membros da família residentes na casa, com 28,2% cada, a renda média familiar que prevaleceu foi de até um salário mínimo vigente na época, ou seja, R\$ 1.212,00 (Um mil, duzentos e doze reais), 19,7% recebiam algum tipo de auxílio emergencial e 14,1% receberam cesta básica ofertada pelo CTUR, conforme segue na tabela 1.

Tabela 1 – Perfil socioeconômico das famílias dos alunos do Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR), Seropédica, 2022

PERFIL SOCIOECONÔMICO DAS FAMÍLIAS DOS ALUNOS			
Categoria	Variável	Nº	%
Estado civil	Solteiro	36	50,7
	Casado	28	39,4
	Outros	7	9,8
Total:	—	71	99,9
Condição profissional	Desempregado/Desocupado	10	14,1
	Dona de casa	5	7
	Empregado/Ocupado	28	39,4
	Estudante	22	31
	Outros	6	8,4
Total:	—	71	99,9
Quantidade de membros residentes na casa	1	2	2,8
	2	10	14,1
	3	20	28,2
	4	20	28,2
	5	15	21,1
	6 ou mais	4	5,6
Total:	—	71	100
Rendimento mensal da família (baseado no salário-mínimo de 2022)	Até R\$1.212,00	25	35,2
	R\$1.212,00 a R\$3.636,00	23	32,4
	R\$3.636,00 a R\$6.060,00	13	18,3
	R\$6.060,00 a R\$12.120,00	8	11,3
	Acima de R\$12.120,00	2	2,8
Total:	—	71	100
Recebe alguma bolsa auxílio	Sim	14	19,7
	Não	57	80,3
Total:	—	71	100
Estudantes contemplados por cestas básicas distribuídas pelo CTUR durante a pandemia da Covid-19	Sim	10	14,1
	Não	60	84,5
	Ainda não estudava no CTUR	1	1,4
Total:	—	71	71

Fonte: As autoras (2022).

Sabe-se que com a suspensão das aulas presenciais em virtude da pandemia da COVID-19, o CTUR adotou estratégias para atender os discentes, visando minimizar a fome e promover a garantia da segurança alimentar. Uma das ações do CTUR foi disponibilizar cestas básicas, compostas de ovos e hortaliças da produção agroecológica do colégio; de frutas e hortaliças do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA; de carnes; e de alimentos do banco de alimentos da Central de Abastecimento do Estado do Rio de Janeiro - CEASA/RJ (WITTMANN, 2021).

Em relação ao perfil alimentar dos alunos do Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR), a grande maioria dos responsáveis respondeu que os alunos não realizavam refeições no Restaurante Universitário, a saber, 83,1% e 59,1% alegaram que 296 o aluno levava de casa algum tipo de refeição para ser consumida no colégio. Quanto aos membros da família terem uma alimentação saudável, 66,2% consideraram que sim e 74,6% respondeu que não conheciam o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme destacado na tabela 2.

Tabela 2 – Perfil alimentar das famílias dos alunos do Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR), Seropédica, 2022.

PERFIL ALIMENTAR DAS FAMÍLIAS DOS ALUNOS			
Categoria	Variável	Nº	%
O aluno realiza as refeições servidas pelo restaurante da Universidade Rural	Sim	4	5,6
	Não	59	83,1
	Às vezes	2	2,8
	Outros	6	8,4
Total:	----	71	99,9
O aluno leva alguma refeição de casa para se alimentar no colégio (em caso negativo a pergunta anterior)	Sim	39	59,1
	Não	18	27,3
	Às vezes	2	3
	Outros	7	10,5
Total:	----	66	99,9
Os membros da família possuem uma alimentação saudável	Sim	47	66,2
	Não	9	12,7
	Não sei responder	15	21,1
Total:	----	71	100
Tem conhecimento sobre o que é o PNAE	Sim	18	25,4
	Não	53	74,6
Total:	----	71	100

Fonte: As autoras (2022).

Em relação à opinião dos pais dos alunos que fazem as refeições no Restaurante Universitário da Rural, alguns relataram que é importante, pois em suas residências não há uma refeição completa como a universidade oferece, ou não possuem tempo para fazer marmitas e assim as refeições no restaurante universitário são mais práticas. Outros relataram que a comida não é tão saborosa, mas a quantidade é satisfatória. E ainda, algumas considerações que foram feitas por eles foram elencadas adiante.

“Acho de extrema importância, e particularmente falando, muitas vezes na minha casa, não tem uma refeição completa como é oferecida no bandeirão” (Responsável 1)

“Uma ótima opção para os alunos que não tem tempo para arrumar marmita ou não podem levar.” (Responsável 2)

“Conforme relato do aluno, a comida não é saborosa porém não é ruim. A quantidade é satisfatória, porém, para o aluno em questão que está em fase de crescimento, é pouca comida.” (Responsável 3)

Quanto a falta de alimentação adequada no CTUR, a maioria das respostas estava relacionada a como isso é prejudicial para os alunos, que não concordam com essa problemática, que é preocupante já que muitos desses alunos não possuem condições de levar comida de casa, passam muito tempo no ambiente escolar, precisam se deslocar até o bandeirão e o percurso não é de fácil acesso e seguro. Além disso, muitos percorrem uma grande distância até o colégio e não dispõem de utensílios apropriados para o armazenamento dos alimentos trazidos de suas residências e recursos para pagar pela alimentação no restaurante universitário.

É importante ressaltar, que a alimentação escolar adequada é um direito previsto pela Constituição Federal e pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, e a falta desses mantimentos afetam o rendimento escolar (BRASIL, 2009). Além do mais, para terem acesso ao restaurante universitário da Universidade Rural, precisam percorrer cerca de 2km de distância do colégio até o restaurante, e nem sempre os alunos possuem tempo de ir até lá e voltar para assistirem as aulas a tempo, fazendo com que muitos desanimem de se alimentar de forma correta (WITTMANN, 2021). Cabe destaque algumas respostas dos responsáveis, a saber:

“Totalmente errado. Uma escola de nível federal não ofertar alimentação para estudantes e oferecer alimentação onde os estudantes têm que andar a uma longa distância sofrendo riscos. Totalmente desrespeitável.”
(Responsável 1)

“O fato dos alunos necessitarem se deslocar para almoçar, no bandeirão da Rural, desmotiva-os pela distância, e em restaurantes próximos, aumenta riscos alimentares desnecessários em relação ao tipo de alimento consumido pelos mesmos.” (Responsável 2)

“Preocupante. Muitos alunos não têm condições de levar de casa e acabam passando o dia com fome, ou se alimentando de alimentos que não são saudáveis, prejudicando a saúde, levando em consideração que a má alimentação também interfere no aprendizado. Sobre a ida ao bandeirão, considero a ida difícil, percurso muito longo, caminho deserto, buracos pelo caminho, não é aconselhável um aluno ir no sol de 12h ou debaixo de chuva andando um percurso tão grande para ter que se alimentar.” (Responsável 3)

Sobre a opinião dos pais que tinham conhecimento a respeito do PNAE, muitos relataram que é de grande importância, pois incentiva a alimentação saudável nas escolas, a oferta de alimentos variados nas refeições, melhora o rendimento escolar, além de ser muito importante para os alunos que se encontram em situação de vulnerabilidade social. Porém, foi argumentado também, que mesmo com esses pontos positivos sobre o programa, ele possui pontos negativos como não ser implementado de forma correta no CTUR, estar desvalorizado e pouco divulgado na instituição. Algumas considerações feitas pelos responsáveis, estão descritas abaixo.

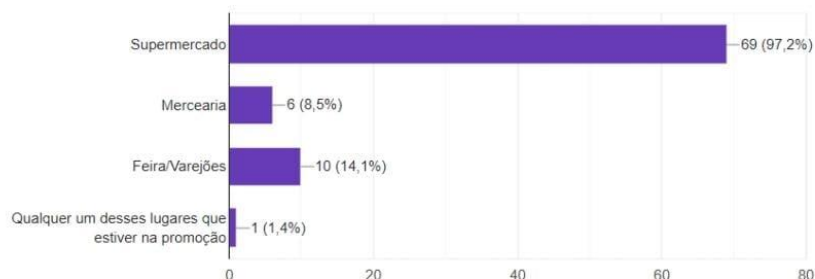
“Muito importante para a garantia dos estudantes nos meios de ensino, mas ainda muito sucateado pelo sistema e pouco falado pelas instituições.”
(Responsável 1)

“Extremamente importante, com o que se oferta para as crianças, alimentação saudável, balanceada e ter um cardápio semanal, mostra a preocupação de ofertar refeições diferentes e saudáveis a cada dia da semana.”
(Responsável 2)

“De excelente qualidade podendo ser mais reconhecida e ter mais participação da agricultura familiar nas redes de ensino públicas.”
(Responsável 3)

No que diz respeito ao ponto de vista do que é comida de verdade, a grande maioria relatou que consideram comida de verdade aquelas que são menos processadas, produtos in natura, alimentos que são básicos para o dia a dia como o arroz, feijão, carne, verdura e legumes. Em suma, produtos nutritivos, saudáveis, minimamente processados que possam possibilitar uma vida melhor, conforme relatos de narrativas a seguir. Os responsáveis dos alunos adquiriram seus produtos alimentícios por meio de diferentes locais de aquisição, prevalecendo no supermercado (97,2%), mas também realizavam suas compras em feiras/varejões (14,1%), mercearias (8,5%) e qualquer um dos demais lugares que estivessem na promoção (1,4%).

Gráfico 1 – Locais em que são realizadas as compras referentes à alimentação das famílias dos alunos do Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR), Seropédica, 2022.



Fonte: As autoras (2022).

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

De acordo com a pesquisa divulgada pela Rede PENSSAN (2022) sobre a insegurança alimentar e nutricional no Brasil, constatou-se que mais de 33,1 milhões de brasileiros estavam lamentavelmente em situação de insegurança alimentar, ou seja, em cada 10 brasileiros 3 estavam passando fome, essa condição foi agravada ainda mais pela pandemia da Covid-19, tendo em vista que no final de 2020, no primeiro inquérito de Segurança Alimentar e Nutricional realizado pela Rede PENSSAN, averiguou-se que eram 19,1 milhões de cidadãos que estavam com alguma restrição alimentar, resultando novamente no quadro de fome no País, o que não fazia parte há alguns anos, pois não apresentava mais índices tão alarmantes e preocupantes, inclusive havia saído do patamar do mapa da fome.

A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), nº 11.346, sancionada em 2006, foi regulamentada no Brasil pelo Decreto nº 7272 de 2010, essa Lei determina que, é direito de todos o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem que isso comprometa outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2010).

De acordo com o artigo 4º. da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), a segurança alimentar pode ser definida como a 300 garantia

da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica e racial e cultural da população (BRASIL, 2006). A LOSAN é um marco para a segurança alimentar, no entanto, lamentavelmente o Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA) ficou suspenso na gestão anterior do governo federal, ou seja, de 2019 a 2022, representando, no mínimo, uma descontinuidade nas políticas públicas na área de SAN.

A Segurança Alimentar e Nutricional é essencialmente interdisciplinar, face às políticas necessárias para serem priorizados os sistemas alimentares sustentáveis. É importante entender que a soberania alimentar dos povos deve ser vista como a produção dos alimentos que respeita a cultura e hábitos de consumo da população, sendo crucial para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), pois garante que os indivíduos tenham autonomia para produzir e definir para quem irão produzir. O conceito de soberania alimentar, sob a ótica da segurança alimentar, frisa que para o povo ser soberano, essa soberania refere-se à condição de alimentar do seu povo, precisamos ter plena condição de se alimentar, ter renda suficiente para adquirir os alimentos (BRASIL, 2006).

A soberania e segurança alimentar são extremamente importantes, ainda mais nos dias atuais, onde, sabe-se que, milhões de trabalhadores estão lamentavelmente desempregados, aproximadamente 9,3% de taxa de desocupação dos brasileiros, que corresponde a 10,1 milhões de pessoas do Brasil (IBGE, 2022). O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), apontou dados extremamente preocupantes e que devem ser levados em consideração, especificamente no que diz respeito à renda, por ter relação direta com a compra de alimentos e conseqüentemente com a segurança alimentar. O fator mais determinante da insegurança alimentar é a baixa renda domiciliar per capita, que releva a importância de programas governamentais para populações carentes como, por exemplo, o programa de transferência de renda vigente no Brasil. Além disso, sabe-se que a alta dos preços dos alimentos acaba sendo uma ameaça à sobrevivência de famílias consideradas realmente pobres (TABAI, 2018).

A Segurança Alimentar e Nutricional não se restringe ao combate à fome e à pobreza, embora a fome e a desnutrição sejam as manifestações mais graves, outras 301 variáveis podem impedir a SAN, a saber: carências de micronutrientes, excesso de peso e transtornos alimentares, que implicam em muitos riscos à saúde e impacto nas famílias, no mercado de trabalho, no sistema de saúde e na sociedade em geral (BRASIL, 2014). Além disso, a concepção de Segurança Alimentar e Nutricional se baseia na garantia da universalidade e equidade do acesso à alimentação, intersetorialidade das políticas, descentralização e articulação das ações, respeito à diversidade e à especificidade socioterritorial, participação social e transparência na gestão das políticas. (BRASIL, 2014).

O documento oficial do Ministério da Saúde que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira, é o Guia Alimentar para a População Brasileira, que serve como instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional, em diversos setores, por levar em consideração os fatores determinantes das práticas alimentares e, a complexidade e os desafios que envolvem a conformação dos sistemas alimentares atuais, contribui para o desenvolvimento de estratégias para a promoção e a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA (BRASIL, 2014).

Alguns dados revelam que grande parte da população tem se preocupado inclusive em se alimentar melhor, por meio da alimentação adequada e saudável, que para ser atingida é necessária a inclusão da intersetorialidade nas agendas. A alimentação escolar, por exemplo, é defendida como o direito dos alunos a terem uma alimentação nutritiva e sustentável, incentivando o uso de produtos regionais, respeitando desta forma a cultura alimentar local e ao uso de produtos in natura, típicos da agricultura familiar (TABAI, 2018).

A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo, que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da

variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis, viabilizando assim o necessário diálogo das culturas a partir da interculturalidade (BRASIL, 2014).

Os órgãos governamentais demonstram controvérsias e revelam diferentes graus de autonomia no processo de definição de agendas e problemas prioritários, por isso, é fundamental reconhecer que a conformação de políticas de segurança alimentar e nutricional é um processo complexo e afetado por diferentes forças. No entanto, é necessário focar na alimentação como direito humano, por ser um dos principais desafios políticos e sociais da atualidade, a viabilidade e o impacto das iniciativas. Concomitantemente, a avaliação das experiências em cada contexto social possibilita a compreensão da natureza e da complexidade da questão alimentar e nutricional e o avanço de novas estratégias políticas (MAGALHÃES, 2014).

A Organização das Nações Unidas, baseando-se nos indicadores econômicos, sociais e ambientais dos últimos anos, propôs aos seus países membros a Agenda 2030, um plano global composto por 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) e 169 metas para que esses países alcancem o desenvolvimento sustentável em todos os âmbitos até 2030. Para os fins dessa abordagem, destaca-se o objetivo número 2, a saber, o fome zero e agricultura sustentável, no entanto é importante lembrar que tanto o objetivo número 1, que diz respeito a erradicação da pobreza, bem como o ODS 10, a redução das desigualdades e o ODS 17 que retrata a importância das parcerias, são extremamente importantes para alcançar a segurança alimentar, bem como os demais ODS (ONU, 2015).

Faz-se necessário a construção de compromissos capazes de equacionar disputas e conflitos de interesse. Espera-se que a adoção de estratégias possa minimizar opiniões discrepantes e explorar novas possibilidades para o alcance de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis (CASTRO et al, 2014). A alimentação é um direito humano e a alimentação escolar no Brasil é um direito garantido e oportunizado por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), previsto na Lei nº 11.947/09 (GUILHERME et al, 2021 e BRASIL, 2009).

O PNAE teve a sua legislação alterada para o período da Pandemia da Covid-19. Em abril de 2020, o governo federal publicou a Lei no 13.987, que alterou a Lei

no 11.947/2009, autorizou, em virtude do caráter excepcional, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com recursos do PNAE para que fossem destinados aos responsáveis dos alunos das escolas públicas da educação básica, ou seja, da educação infantil até o ensino médio (BRASIL, 2020b).

RESULTADOS

Espera-se com os resultados alcançados nesta pesquisa sensibilizar os gestores para a necessidade da alimentação no local, no CTUR, para contribuir inclusive com a prática das comensalidade entre os alunos. Sabe-se que, os territórios são espaços de construção e de funcionamentos de redes que cercam a comunidade que ali vivem e são fundamentais para a sociabilização e a identidade dos seus habitantes, uma vez que o meio ambiente, incluindo o meio alimentar, promovem sistemas alimentares sustentáveis. É importante ressaltar ainda que dentre outros aspectos, há necessidade do trabalho participativo, intersetorial e o exercício da ciência cidadã, para alcançar a participação social na formulação e implementação e monitoramentos das políticas públicas, pois para proteger o futuro as escolas precisam que haja resiliência e sustentabilidade.

A concretização de parcerias para viabilizar a coordenação de ações poderia melhorar algumas estratégias a serem desencadeadas nessa área para o melhor controle e para a implantação de uma política com ênfase na alimentação saudável e sustentável.

4.1 Alimentação escolar no Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR)

Mediante os resultados apresentados averiguou-se que grande parte dos alunos vivem em situação de insegurança alimentar pois, a maioria não utiliza o restaurante universitário da UFRRJ, devido a dificuldade de acesso ao restaurante. O Colégio Técnico da Rural é vinculado à instituição, e possui estudantes de ensino médio e técnico, o que justifica o direito ao recurso do PNAE, que é repassado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Educacional para a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, conforme consta no portal da transparência, a saber: <http://www.portaltransparencia.gov.br> (WITTMANN, 2021).

4.2 A realidade dos alunos de insegurança alimentar e nutricional no colégio

O Restaurante Universitário fica distante, em torno de 1,5km, conforme demonstrado na figura 1, e o fornecimento da alimentação tem sido realizado por empresa terceirizada (WITTMANN, 2021). As refeições servidas têm sido alvo de várias reclamações pelos comensais, do Colégio Técnico e da UFRRJ, por não atenderem adequadamente às condições nutricionais e higiênico-sanitárias. O CTUR divulgou recentemente o horário que serão servidos o café da manhã, o almoço e o jantar; avisou que para realizar as refeições no Restaurante Universitário, devem levar seus próprios talheres (almoço e jantar), e informou sobre a aquisição de tíquetes (CTUR, 2023).

Figura 1 - Distância entre o CTUR e o Restaurante Universitário da UFRRJ.



Fonte: WITTMANN (2021).

A pesquisa aponta as situações críticas dos alunos, devido principalmente a falta de alimentação escolar no colégio. Sendo assim, o ideal era o fornecimento de alimentação na escola, como não há, ao estudante cabe somente a injusta escolha de: realizar as refeições no Restaurante Universitário, trazer comida de casa, ir a restaurantes privados, consumir comida de rua, realizar lanches rápidos ou ainda a pior das hipóteses, que é ficar sem se alimentar durante o período em que se encontram no colégio. A disponibilidade de alimentos inadequados nas escolas está associada ao consumo alimentar dos alunos no ambiente escolar. Considerando que a escola é um local de educação, é fundamental que a oferta de alimentos seja norteada pelo que é preconizado pelo Guia Alimentar da População Brasileira, ou

seja, promover alimentação adequada e saudável. Por isso é extremamente importante a regulamentação do comércio de alimentos nesses ambientes, de modo a diminuir a oferta de alimentos ultraprocessados, fomentar a ingestão de alimentos regionais, locais, respeitando a cultura alimentar dos indivíduos e ainda valorizar a agricultura familiar (NUPENS, 2022).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os dados dessa pesquisa servem de alerta aos gestores do CTUR, visando elucidar as dificuldades das famílias dos alunos e esclarecer sobre a indignação com a ausência de uma alimentação escolar saudável no local, o que poderia ser minimizado por meio do transporte escolar até o restaurante universitário da UFRRJ ou ainda pelo transporte das refeições até o colégio, conforme tem sido sugerido ao longo desse projeto, para alcançar também a tão desejada hospitalidade que a maioria dos alunos aprende nas aulas do curso de hospedagem do colégio.

A preocupação com a falta de alimentação escolar no local é pertinente devido às condições apresentadas, ou seja, a ausência da disponibilidade de alimentos no CTUR. É notório a importância de se obter alimentos de qualidade e com acesso a todos, cada aluno tem o direito de se alimentar adequadamente, principalmente quando isso afeta diretamente suas condições psicofísicas e aspectos econômicos e sociais.

O fomento de ações de educação alimentar também é um princípio para a melhoria da qualidade alimentar dos alunos e para o alcance de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis. Torna-se cada vez mais necessário estratégias como essas para a redução da insegurança alimentar, pois quanto mais ações promotoras da SAN, como as estratégias de EAN, mais chances de redução do impacto na carência nutricional desses alunos. Por meio das aulas práticas de Alimentos e Bebidas 1 - Cozinha, estratégias de educação alimentar e nutricional são disponibilizadas, oportunizando a interação social enquanto realizam atividades relacionadas aos alimentos e à comensalidade.

Ao final das aulas, os comensais têm a possibilidade de compartilhar a degustação viabilizada pelas preparações realizadas por meio inclusive da

elaboração de cardápios baseados em cozinhas regionais, fortalecendo ainda mais os laços sociais e culturais. Sugere-se, entre outros aspectos, que sejam prioridades governamentais proteger populações mais vulneráveis do ponto de vista econômico e social, para alcançar a segurança alimentar e nutricional, preservar a cultura alimentar de produtos regionais dos comensais e valorizar a produção local. Espera-se que as estratégias avaliadas possam ser aplicadas e reproduzidas em outros locais, considerando as suas diferentes realidades e potencialidades.

REFERÊNCIAS

BANINI, Tiziana; TABAI, Katia Cilene. Between salubridade and saudade. Food habits of Brazilians living in Italy. *Food Culture & Society*, p. 1-20, 2022. Disponível em: <https://www.sciencegate.app/source/58048>. Acesso em: 28 nov 2022.

BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 18 set. 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm. Acesso em 26 fev 2011.

BRASIL. Resolução Nº 466, de 12 de dezembro de 2012. Pesquisas envolvendo seres humanos. 2012. Conselho Nacional de Saúde - CNS. DOU nº 12, 13 de junho de 2013 – Seção 1, p. 59. BRASIL. Lei nº 14.016, de 16 de junho de 2020. Dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano. 2020a. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/lei-n-14.016-de-23-de-junho-de-2020-263187111> . Acesso em: 02 out 2020. BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos discentes da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no

8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2009.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Orientações para a execução do PNAE durante a situação de emergência decorrente da pandemia do coronavírus (COVID 19). 2020b. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnaemanuais-cartilhas/item/13454-orientações-para-a-execução-do-pnae-pandemia-docoronavírus-covid-19> Acesso em 14 out 2020.

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

CALLEGARI-JACQUES, Sídia M. Bioestatística. Princípios e aplicações. Porto Alegre: Artmed, 2003. 255 p. CASTRO, Fernanda Travassos; OLIVEIRA, Silvana Pedroso; TABAI, Katia Cilene. Consumo de frutas e hortaliças e seus fatores determinantes In: KUROZAWA L E, COSTA S R R (Org.). Tendências e Inovações em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2014. COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO, 2023. Acesso ao Restaurante Universitário liberado para todos os estudantes do CTUR. Disponível: <http://ctur.ufrrj.br/acesso-ao-restaurante-universitario-liberado-paratodos-os-estudantes-do-ctur/>. Acesso em: 12 jan. 2023.

GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo. Métodos de Pesquisa. Porto Alegre: Editora da UFRGS. 2009. 120p.

GUILHERME, Regina Aparecida Messias; CARVALHO, Emmanuel Pereira de; TABAI, Katia Cilene. O impacto da pandemia da COVID-19 na (in)segurança alimentar da população brasileira sob a ótica intercultural e interdisciplinar. Revista Faz Ciência, v.13, n.37, p. 165-182, 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE, Brasil/Rio de Janeiro. 2020a. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/panorama>. Acesso

em: 18 jun. 2020 IBGE. Desemprego. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/desemprego.php> Acesso em: 13 de jun. de 2022.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Brasil, 2017. Disponível em: <https://teen.ibge.gov.br/sobre-obrasil/teen-territorio.html> Acesso em: 09 dez 2017.

IBGE. Cidades e Estados - Seropédica. 2020b. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados.html>. Acesso em: 12 fev. 2023.

MAGALHÃES, Rosana. Avaliação de políticas e iniciativas públicas de segurança alimentar e nutricional: dilemas e perspectivas metodológicas. *Ciência e Saúde Coletiva*, v. 19, n. 5, p.1339-1346, 2014. MALUF, Renato Sérgio Jamil. Tempos sombrios de pandemia e fome: responsabilidades da pesquisa em soberania e segurança alimentar e nutricional. *Segurança Alimentar e Nutricional*. v. 27, p. 1-5, 2020.

NUPENS, USP. Disponibilidade e consumo de ultraprocessados em escolas do Município de São Paulo, Brasil: resultados do SP-Proso. *Anuário NUPENS*, p. 28-30, 2022. ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS – ONU. 17 Objetivos Para Transformar o Mundo. 2015. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/> Acesso em: 21 jun 2019. 308 REDE

PENSSAN VIGISAN. Insegurança Alimentar e Covid-19 no Brasil (II VIGISAN). [relatório eletrônico]. Disponível em: <http://olheparaafome.com.br/>. Acesso em: 15 jun 2022. RICHES, Rozane Marcia. Dietas saudáveis e sustentáveis no âmbito do sistema alimentar no século XXI. *Saúde em Debate*. v. 44, n. 126, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sdeb/a/gyXnR5ZJv6YLSBdRYKZTsLp/?lang=pt>. Acesso em: 31 jan 2023.

SILVA, José Graziano da. Agora, defender-se do vírus...E depois? *Segurança Alimentar e Nutricional*. v. 27, p. 1-4, 2020.

TABAI, Katia Cilene. Políticas de segurança alimentar e saúde pública. In: SARTORIO, Lúcia Aparecida Valadares. (Org.). *Sustentabilidade: qualidade de vida, economia solidária e educação*. 1ed. Nova Iguaçu: Editora Entorno, 2018, v.1, p. 137-156.

WITTMANN, Ellen Bilheiro Bragança. Estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional: Análise do Programa Nacional de Alimentação Escolar e das Ações de Educação Alimentar e Nutricional no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – CTUR. 127p. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Programa de Pós Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável. SeropédicaRJ, 2021. *

Natália Pains de Carvalho, Marcia Albuquerque Souza, Milena Matteini dos Santos, Dr. Fernanda Travassos de Castro, Dr. Elaine de Souza Lima, Dr. DANIELE Custódio Das Neves, Dr. Katia Cilene Tabai. CHALLENGES OF SCHOOL FEEDING AT THE TECHNICAL COLLEGE OF THE FEDERAL RURAL UNIVERSITY, SEROPÉDICA, RIO DE JANEIRO, BRAZIL. **International Conference on Sustainable Development (ICSD) 2023.** Disponível em: <https://virtual.oxfordabstracts.com/#/event/4228/submission/744>.



CHALLENGES OF SCHOOL FEEDING AT THE TECHNICAL COLLEGE OF THE FEDERAL RURAL UNIVERSITY, SEROPÉDICA, RIO DE JANEIRO, BRAZIL.

Background

The transformation of healthy and sustainable food systems is fundamental to achieving the Sustainable Development Goals. Building healthy and sustainable food systems is a challenge. To this end, it is necessary to encourage initiatives and public policies that promote new dietary practices, based on protecting the environment and ensuring Food and Nutritional Security for all (WILKINSON, 2023). School feeding is a human right and Food and Nutrition Education strategies promote Sovereignty, Food and Nutrition Security in the school environment (BRASIL, 2018).

Methodology

The research project was approved by the Ethics Committee of the Rural University, under protocol No.705/2016. Data were collected from September 2022 to May 2023, through participant observation and application of a structured questionnaire, with socioeconomic, demographic and food profile questions. The observational analysis occurred from technical visits to the school, while the questionnaire was sent to the students in the format of an electronic form, all the social actors involved consented to participate in the research.

Results

Of the 206 students responding, 87% were between 14 and 18 years old, all resided in the state of Rio de Janeiro, although of different origins, 35% resided in Seropédica, 24% were from the west zone of the city of Rio de Janeiro and 19% were from the cities adjacent to Seropédica, so that they hold their main meals in the school environment. As for income, 50% of the families of the respondents survived with \$241.30 dollars, 66% received some scholarship or aid offered by the college, however 64.5% of those who received, did not consider the amount sufficient to support in the purchase of food that met their needs. The students of the college were in a situation of food and nutritional insecurity, given that the school did not provide food. That's why 77% of respondents found it difficult to eat at school, as a strategy, 80% reported taking food from home. As for the food profile, only 4% claimed to take fruit, the meal composed of basic foods was the choice of 57% of the respondents. And 74.8% of the students bought food ready for consumption at the points of sale of the school or in the vicinity, among these students, opted for the consumption of snacks and other ultra-processed products (Table 1), in contrast to what is recommended by the food guide for the Brazilian population (BRASIL, 2014).

Research question

A study was carried out at the Technical College of the Federal Rural University of Rio de Janeiro located in the municipality of Seropédica, in the state of Rio de Janeiro, Brazil, with the objective of identifying the perspective of students on the reality of school feeding. And he sought to understand the challenges faced by students to feed

themselves during the time of stay in school, the pattern of the food they take and/or acquire around the school.

Hypothesis

The students at the Technical College of the Federal Rural University of Rio de Janeiro were in a situation of food and nutritional insecurity, given that the school did not provide food.

Final consideration

As strategies to minimize the lack of school feeding at school, if there is no availability on site, it is suggested that the meals served at the university restaurant be delivered, due to the long distance or that school buses be made possible for safe locomotion. For the reconfiguration of food systems, governments should foster public policies aimed at expanding food and nutrition security, such as the National School Feeding Program, one of the largest food programs in the world, which supports the achievement of the goals of several Sustainable Development goals.

Bibliographies

BRASIL. Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. Brasília: Diário Oficial da União; 2018. Available in: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/L13666.htm. Accessed on 01 April 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Available in: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf Accessed on 11 July 2023.

WILKINSON, J. O Mundo dos Alimentos em Transformação. Editora Appris. 1 ed. p. 23. Curitiba, 2023.

Marcia Oliveira Souza, Natália Pains Nunes, Milena Matteini dos Santos, Dr. Fernanda Travassos de Castro, Dr. Elaine Cristina Souza, Daniele Custódio Gonçalves, Dr. Katia Cilene Tabai. FOOD AND NUTRITIONAL EDUCATION ACTIONS AT THE TECHNICAL COLLEGE OF THE RURAL UNIVERSITY, SEROPÉDICA, RIO DE JANEIRO, BRAZIL. **International Conference on Sustainable Development (ICSD) 2023.** Disponível em: <https://virtual.oxfordabstracts.com/#/event/4228/submission/737>.



FOOD AND NUTRITIONAL EDUCATION ACTIONS AT THE TECHNICAL COLLEGE OF THE RURAL UNIVERSITY, SEROPÉDICA, RIO DE JANEIRO, BRAZIL.

Background

In Brazil, law 13,666/2018 establishes that the school curricula of elementary and high schools should include the subject of Food and Nutrition Education (EAN), among the cross-cutting themes, in the disciplines of science and biology, respectively (Brazil, 2018). Food and Nutrition Education programs can highlight the importance of sustainable food choices, which consider not only individual health, but also the

environmental and social impacts of food production and consumption. In this way, young people can be encouraged to adopt food practices that promote the preservation of natural resources, the reduction of waste, the valorization of local production and the promotion of a more sustainable agriculture. These actions can be developed in different environments, including schools and educational institutions. Investing in this education is essential to enable young people to make informed and healthy food choices in a scenario where ultra-processed foods are widely available

Methodology

This study aimed to examine in a qualitative way the food and nutrition education initiatives implemented by the Technical College of the Federal Rural University of Rio de Janeiro, located in Seropédica, in the state of Rio de Janeiro, Brazil, with emphasis on the recent period from September 2022 to May 2023. The research protocol was approved by the Ethics Committee of the Rural University with nº 705/2016. The field research took place with the authorization of those involved. The instrument used for data collection was a structured questionnaire, elaborated using the Google Forms tool, through this form it was feasible to collect the opinion of these students in relation to their perception of the possible improvements in the current food system.

Results

Of 206 respondents, 34.85% were responses where students expressed their opinion, in text format in the suggestion box contained within the form. The students raised issues such as the importance of offering healthier and less processed foods, with fewer pesticides, as well as the choice of consumption of agroecological foods. They also mentioned the need to raise awareness in schools about the importance of good nutrition, in addition to suggesting taxation on foods considered unhealthy to discourage their excessive consumption. These responses indicate that goal 4 of the Sustainable Development Goals, related to quality education, is progressing. In addition, they demonstrate that students are aware of the importance of sustainability and the consumption of agroecological foods for human and planetary health. Students enrolled in courses with food practices have the opportunity to directly experience sustainable practices (Figure 1), such as the full use of food, thus contributing to the fulfillment of other goals of the Sustainable Development Goals and

demonstrating the performance of young people in favor of a healthier and more sustainable food system.

Final considerations

The students of the mentioned school face food and nutritional insecurity due to the lack of supply of school food, guaranteed by the National School Feeding Program, however, it is believed that food and nutrition education strategies minimize this situation. It is expected that this situation will be reversed to ensure the right to school feeding of these students at school. Partnerships with other organizations, including non-governmental organizations, are recommended so that they are made possible and enhanced food and nutrition education actions in the school environment, especially in public schools

Research Question

The disciplines taught at the college, for technical courses such as agroecology, lodging and the environment, establish a close connection with sustainable food practices. These involve a series of initiatives that seek to preserve and conserve natural, historical and cultural resources, promote the social and economic sustainability of production systems, ensure knowledge about food security and reduce negative environmental impacts. Students are trained with knowledge about the impacts of the conventional food system on nature and human health. In practical classes, they make use of the full use of food, the planting of vegetable gardens in the school, and the manipulation of agroecological foods from family farming.

Hypothesis

Food and nutrition education is one of the strategies for food security at the school in question, aiming to minimize food insecurity given the lack of school meals on site.

BIBLIOGRAPHY

BRASIL. CONGRESSO NACIONAL. LEI Nº 13.666, DE 17 DE MAIO DE 2018. INSTITUI O PROGRAMA NACIONAL DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL (PNAEN). DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO, BRASÍLIA, DF, 18 MAI. 2018.

TABAI, K.C. Políticas de segurança alimentar e saúde pública. In: SARTORIO, Lúcia Aparecida Valadares. (Org.).Sustentabilidade: qualidade de vida, economia solidária e educação. 1ed. Nova Iguaçu: Editora Entorno, 2018, v.1, p. 137-156.

WITTMANN, E. B. B. LACAZ, L. M. CASTRO, F. T. TABAI, K.C. Estratégias de educação alimentar e nutricional no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR). Revista Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, v. 30, p. 1-11, 2023. DOI: <http://dx.doi.org/10.20396/san.v30i00.867080>.

CARVALHO, Natália Pains Nunes de; CASTRO, Fernanda Travassos de ; SOUZA, Márcia Luiza de Oliveira Albuquerque; SANTOS, Milena Matteini dos Santos; NEVES, Daniele Custódio Gonçalves das; LIMA, Elaine Cristina Souza; TABAI, Katia Cilene. **Alimentos agroecológicos nas aulas práticas: promovendo hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ.** 12. Congresso Brasileiro de Agroecologia. https://docs.google.com/document/d/1_PiNkpa4ypowlQ-AGIOXTvLhWDzAlj3BU6of7iKabrl/edit.

Insumos agroecológicos nas aulas práticas: promovendo hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ

Agroecological inputs in practical classes: promoting healthy and sustainable eating habits at the Technical College of the Rural University, Seropédica, Rio de Janeiro, Brazil

CARVALHO, Natália Pains Nunes de¹; CASTRO, Fernanda Travassos de²; SOUZA, Márcia Luiza de Oliveira Albuquerque³; SANTOS, Milena Matteini dos⁴; NEVES, Daniele Custódio Gonçalves das⁵; LIMA, Elaine Cristina Souza⁶; TABAI, Katia Cilene⁷.

- 1- Mestranda Programa de Pós-Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável (PPGPDS) - UFRRJ, nataliadecarvalho@ufrj.br;
- 2- Profa. Dra. Colégio Técnico da UFRRJ (CTUR), fertcastro@ufrj.br;
- 3- Graduanda Engenharia de Alimentos - UFRRJ, contatomaluiza@gmail.com;
- 4- Graduanda Serviço Social - UFRRJ, milenamatteini@gmail.com;
- 5- Doutoranda - Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), dani.custodioneves@gmail.com;
- 6- Profa. Dra. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), elaine.lima@unirio.br ;
- 7- Profa. Dra. UFRRJ, ktabai@ufrj.br

Eixo Temático : Sistemas Agroalimentares e Economia Solidária

Resumo

A alimentação escolar é um direito humano e as estratégias de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) promovem a Soberania, Segurança Alimentar e Nutricional no ambiente escolar. Analisou-se as ações de EAN adotadas nas aulas da disciplina Alimentos e Bebidas 1 do Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR). A pesquisa foi realizada, mediante aprovação do Comitê de Ética, de julho de 2022 a junho de 2023. As aulas práticas foram fomentadas por uma Organização Não Governamental

Internacional, para aquisição de insumos agroecológicos de pequenos produtores rurais locais, como as frutas e hortaliças. Constatou-se ações eficazes de promoção de EAN. Verificou-se que o CTUR recebe recursos financeiros do governo federal, mas não segue as orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Sugere-se que, parcerias com outras organizações sejam viabilizadas, para potencializar as estratégias de EAN para os escolares do CTUR e fortalecer o comércio justo da agricultura familiar.

Palavras-chave: alimentação saudável e sustentável, educação alimentar, alimentação escolar, agroecologia, comércio justo

Introdução

A construção de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis (SASs) é um desafio. Para tanto, é necessário fomentar iniciativas e políticas públicas que promovam novas práticas alimentares, alicerçadas na proteção do meio ambiente e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) a todos (WILKINSON, 2023).

Nesse sentido, destaca-se, no Brasil, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), dentre seus objetivos, elucida-se a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e a oferta de refeições que atendam as demandas nutricionais do aluno durante o seu período de permanência no ambiente escolar (BRASIL, 2009). Outrossim, a alteração, no texto, da Lei de Diretrizes e Bases nº 13.666/2018, estabelece que os currículos escolares dos ensinos fundamental e médio devem incluir o assunto EAN, entre os temas transversais (BRASIL, 2018).

Além disso, a Lei nº11.947/2009, ficou estipulado, que do total de valores transferidos pelo Governo Federal aos municípios, estados e escolas federais, para execução do PNAE 30%, no mínimo devem ser empregados na compra de gêneros produzidos pela Agricultura Familiar (AF), preferencialmente orgânicos ou agroecológicos. Em consonância com o Guia Alimentar para a População Brasileira, a Resolução nº6/2020 determina que os cardápios do PNAE, devem ter por base a utilização de alimentos *in natura* ou minimamente processados (FNDE, 2020; BRASIL, 2014).

É indispensável um esforço intersetorial, sustentado na participação e controle social como estratégia de melhoria da SAN e de fortalecimento da AF (NEVES & TABAI, 2020). A garantia da alimentação escolar, em um cenário agravado, de fome em que o Brasil encontra-se, fortemente, inserido revela o potencial do PNAE pelo seu alcance, se colocado em prática, já que alimenta crianças e jovens em idade escolar (TABAI, 2017).

O presente trabalho é parte da pesquisa que investigou o comprometimento do direito à alimentação escolar no âmbito do Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR), e também teve objetivo de analisar a experiência do Projeto de Educação Alimentar e Nutricional executado na disciplina de Alimentos e Bebidas 1 -cozinha, com enfoque no ensino e aprendizagem de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis e no apoio à segurança alimentar e nutricional de estudantes do 4º módulo do curso Técnico em Hospedagem do CTUR.

Metodologia

A pesquisa ocorreu no Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR) vinculado à Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), e pertence à Rede Federal de Educação Profissional, localizada no município de Seropédica. Os dados foram coletados entre os meses de julho de 2022 a junho de 2023, empregou como técnicas a observação participante e análise documental nas aulas da disciplina Alimentos e Bebidas 1 (A&B1) do curso Técnico em Hospedagem do CTUR e materiais audiovisuais e textuais. Neste trabalho, apenas os dados do 1º semestre de 2022, serão apresentados. Para fins da investigação foram realizadas visitas periódicas ao CTUR, onde a equipe de pesquisa participou das aulas práticas e teóricas, espaço oportunizado pela professora da disciplina.

Buscou-se identificar a perspectiva dos alunos sobre a realidade da sua alimentação durante o seu período de permanência na escola, por meio de questionário estruturado. O *Google Forms* foi a ferramenta escolhida para elaboração e aplicação do questionário. A amostra por conveniência, deu agilidade tanto para a divulgação quanto ao retorno dos respondentes. O critério de inclusão foi ser matriculado em qualquer curso no CTUR, exceto Agrimensura. Discentes menores de 18 anos de idade participaram mediante a entrega do Termo de Consentimento

Livre e Esclarecido assinado pelo responsável. A pesquisa foi submetida à Comissão de Ética em Pesquisa na UFRRJ, e obteve aprovação sob o protocolo nº 705/2016.

Os dados quantitativos, oriundos das perguntas fechadas, foram tratados mediante análise descritiva e apresentados em formato de argumentação crítica.

Resultados e Discussão

Constatou-se que a operacionalização do PNAE no CTUR, segue comprometida, assim como verificado por WITTMANN et al (2023) em seu estudo. A oferta de alimentação ainda não acontece no ambiente escolar, e sim no Restaurante Universitário da UFRRJ. Conseqüentemente, dos 206 participantes da pesquisa, 77% considerava difícil alimentar-se na escola, quanto à adesão, 50% dos respondentes não se alimentavam no Restaurante Universitário. Resultado preocupante, considerando que os dados de estudo realizado com estudantes da rede pública na região metropolitana do Rio de Janeiro, revelou que a alimentação escolar é a principal refeição do dia de 56% dos estudantes, e que 41%, consideravam pouca ou muito pouca quantidade de comida fornecida pelas escolas (OBSERVATÓRIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, 2023).

O Projeto de EAN, teve o propósito de fortalecer a agricultura familiar de Seropédica e região, utilizando a prática, como estratégia pedagógica, abordando transversalmente o tema alimentação saudável e sustentável. As turmas da disciplina A&B1, pela primeira vez no ano de 2022, contaram com apoio financeiro concedido pela Fundação *Be the Earth*, que proporcionou o incremento dos menus preparados em aula e foi empregado na compra de gêneros produzidos por agricultores familiares locais e produtores que comercializam seus produtos na Feira da Agricultura Familiar (FAF) da UFRRJ. As cestas de itens necessários à preparação dos pratos, eram solicitadas no site da FAF, e entregues no colégio. Dada a ocasião do investimento, a professora titular da matéria vislumbrou a oportunidade e transformou as aulas em um exercício contínuo de educação alimentar e nutricional^[1].

Entre os meses de maio a setembro foram ministradas seis aulas práticas temáticas da Culinária Brasileira, a saber: Culinária, Mineira, Baiana, Feijoada e Plantas Alimentícias Não Convencionais. Para a Culinária Internacional executou-se os seguintes temas: Culinária Indiana e Italiana. .

As ações tiveram base em abordagens e recursos educacionais ativos e problematizadores e estimulou os discentes a adotarem voluntariamente, práticas e escolhas alimentares saudáveis e sustentáveis. Quanto ao sistema de produção, os itens eram em sua maioria, orgânicos/agroecológicos ou em transição agroecológica. Os produtores da FAF comercializam cerca de 119 variedades de insumos, durante o período de coleta de dados, destes apenas mel e iogurte de origem animal, a lista contemplou: pães, bolos e biscoitos; frutas *in natura* e desidratadas; verduras e legumes; PANC's; ervas aromáticas, e especiarias, conservas, geleias e doces, farináceos, feijões, azeite, óleo e gordura.

A promoção de SASS justos, aumenta a diversidade de culturas e melhora o acesso a alimentos nutritivos, que deveria ser também alvo de políticas públicas alimentares. Sabe-se que a comida desempenha um papel importante na sociedade, que se constitui em operações universais, também marca estilos e delimitam territorialidades (BANINI e TABAI, 2022).

Conclusões

Averiguou-se ações eficazes de promoção de educação alimentar e nutricional. Embora a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro receba recursos financeiros do governo federal, com vistas a atender o direito dos alunos do CTUR à alimentação escolar, não promove o atendimento às diretrizes do programa, pois não oferece alimentação para os seus alunos no ambiente escolar, as refeições são servidas no restaurante universitário, que fica distante do colégio.

Espera-se que, parcerias com outras organizações, inclusive não governamentais, sejam viabilizadas para potencializar as ações de EAN voltadas a estudantes, e fortalecer cadeias curtas de comercialização justa de alimentos.

Agradecimento

A ONG *Be the Earth* pelo fomento financeiro, que possibilitou a compra dos insumos alimentícios da agricultura familiar local para as aulas práticas de A&B1 do CTUR.

Referências bibliográficas

BANINI, T.; TABAI, K. C. Between salubridade and saudade. Food habits of Brazilians living in Italy. **Food Culture and Society**, 2022. <https://doi.org/10.1080/15528014.2021.2012923>.

BRASIL. **Lei nº 13.666**, de 16 de maio de 2018. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. Brasília: Diário Oficial da União; 2018. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/L13666.htm. Acesso em: 01 abr. 2021.

BRASIL. **Lei nº 11.947**, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/civil_03/_at207-2010/2009/lei/11947.htm

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. ed. Brasília: 2014. 156p.

FNDE. **Resolução CD/FNDE nº 6**, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2020/resolucao-no-6-de-08-de-maio-de-2020/@@download/file>

MONTEIRO, B. L. et al. **Reflexões sobre políticas de fortalecimento da agricultura familiar e segurança alimentar e nutricional no município de Seropédica- RJ**. In: Agroecologia Debates sobre a Sustentabilidade. Org. SANTOS, C. C., Ed. Athena.p. 1-13, 2019.

NEVES, D.; TABAI, K. C. A importância da intersetorialidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar na região centro sul do Espírito Santo - Brasil. **Fenomenologia e Cultura: Identidades e Representações Sociais**. Ponta Grossa, p. 78-90, 2020.

TABAI, K. C. Segurança alimentar e nutricional no contexto da intersetorialidade. In: Denise R. Perdomo Azeredo. (Org.). **Inocuidade dos Alimentos**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2017, v. 1, p. 19-30.

Wittmann, E.B.B.; Lacaz, L.M.; Castro, F.T.; Tabai, K.C. Estratégias de educação alimentar e nutricional no Colégio Técnico da UFRRJ (CTUR). **Segurança Alimentar e. Nutricional**, v. 30, p. 1-11, 2023. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/867> Acesso em: 01 de junho de 2023.

Wilkinson, J. **O Mundo dos Alimentos em Transformação**. Editora Appris. 1 ed. p. 23. Curitiba,2023.

[1] Para melhor entendimento do projeto, indica-se o vídeo realizado pelos idealizadores, a saber: <https://youtu.be/aymT3PgE0os>

SANTOS, Milena Matteini, SOUZA, Marcia Luiza de Oliveira Albuquerque, CARVALHO, Natália Pains Nunes, NEVES, Daniele, LIMA, Elaine Cristina de Souza, CASTRO, Fernanda Travassos, TABAI, Katia Cilene. **Insegurança alimentar: estratégias adotadas pelos estudantes do Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR) e a percepção dos responsáveis pelos alunos sobre alimentação escolar.** X Reunião Anual de Iniciação Científica (RAIC 2023) e IV Reunião Anual de Iniciação Científica em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (RAIDTec 2023) da UFRRJ.

Insegurança alimentar: estratégias adotadas pelos estudantes do Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR) e a percepção dos responsáveis pelos alunos sobre alimentação escolar

O Direito Humano à Alimentação Adequada, está previsto na Constituição Federal, na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), e tem como um dos principais objetivos lutar contra a insegurança alimentar. Sendo assim, a alimentação escolar tem um papel fundamental na garantia de uma alimentação adequada e na promoção de bons hábitos alimentares para os estudantes. Tendo por objetivo retratar questões relacionadas à alimentação escolar dos alunos do Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR), apresentar a visão dos responsáveis sobre a falta de oferta de alimentação dentro da instituição e de quais estratégias os alunos utilizavam para realizar as refeições durante o período que permaneceram no colégio, foi realizada pesquisa no CTUR, em Seropédica- RJ, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRRJ, sob protocolos nº 705/2016 e nº 797/2016, por meio de um questionário na plataforma *Google Forms*, com os responsáveis pelos estudantes, no mês de setembro de 2022, obtendo 72 respondentes. Foram feitas perguntas sobre gastos com alimentos, cestas distribuídas, refeições realizadas no colégio, conhecimento sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a opinião dos responsáveis sobre a falta de alimentação no CTUR. Sobre os gastos com alimentos, de 61 respondentes, 15,27% afirmaram que gastaram entre 100 a 500 reais, 29,16% gastavam de 500 a 1000 reais em alimentos, 16,6% responderam entre 1000 a 1500 reais, 15,27% gastaram acima de 2000 reais e 8,3% disseram que não sabiam quanto gastaram. Além disso, sobre as cestas de alimentos distribuídas durante a pandemia da Covid-19, no CTUR, 84,7% não receberam, enquanto 13,9%

foram contemplados e apenas 1,4% não estudaram no CTUR durante esse período. Quanto à realização das refeições no restaurante universitário da Universidade Rural, 83,3% responderam que não realizavam as refeições no restaurante, enquanto 5,6% disseram que as realizavam. Dos responsáveis que responderam que os alunos faziam suas refeições no restaurante universitário da Rural (13,8%), disseram que o local era uma boa opção por não precisar levar comida de casa e que muitos não possuíam tempo para preparar a comida e por isso preferiam comer no restaurante. Dos responsáveis que responderam que os alunos não faziam suas refeições no restaurante universitário (86,2%), 59,7% alegaram que esses estudantes levavam comida de casa. Em relação a falta de oferta de alimentação no colégio, a grande maioria, 93%, alegaram ser injusto para os alunos, pois muitos permaneciam no colégio durante o dia inteiro e nem todos possuíam condições de levar alimentos de casa, e que o caminho até o restaurante universitário não era seguro e era distante. Muitos só conseguiram realizar uma alimentação completa no entorno da instituição, que não possuía nenhum lugar que oferecesse alimentos nutritivos. Sobre o conhecimento a respeito do PNAE, muitos relataram que o programa incentiva a alimentação saudável nas escolas, a oferta de alimentos variados nas refeições, melhora o rendimento escolar e articula com a agricultura familiar. Porém, o programa ainda não foi lamentavelmente implementado no CTUR. E ainda, pontuaram que comida de verdade, na percepção deles, seria ter uma alimentação balanceada, alimentos ricos em proteínas, produtos frescos e que valorizam a cultura local. E que o restaurante universitário fornecia essa alimentação completa para todos os alunos, inclusive os mais vulneráveis. Acredita-se que a falta de alimentação dentro do CTUR impactou negativamente os alunos ao acesso a alimentos nutritivos, por meio da comida de verdade. Além disso, causou preocupação e gastos extras com alimentação, para os responsáveis dos alunos. A situação de insegurança alimentar vivenciada pelos alunos do colégio demanda solução efetiva e urgente para reverter esse quadro.

Palavras chave: insegurança alimentar, Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), restaurante universitário, Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR).

Referências

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Direito Humano à Alimentação Adequada – Faça Valer.** Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/folder-direito-humano-a-alimentacao-adequada>. Acesso em: 08 maio 2023.

DIAS, L.; ESCOUTO, F. Um breve histórico sobre alimentação escolar no Brasil. **Revista Científica de Ciências Aplicadas da FAIP**, v.3, n.5, maio, 2016. Disponível em: <http://faip.revista.inf.br/site/e/revista-cientifica-de-ciencias-aplicadas-da-faip-vol-3,-no-5,-maio-2016.html#tab78>. Acesso em: 25 maio 2023.

SOUZA, Marcia Luiza de Oliveira Albuquerque, SANTOS, Milena Matteini, CARVALHO, Natália Pains Nunes, NEVES, Daniele, LIMA, Elaine Cristina de Souza, CASTRO, Fernanda Travassos, TABAI, Katia Cilene. **Desafios da alimentação escolar saudável e sustentável: práticas alimentares dos alunos do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR)**. X Reunião Anual de Iniciação Científica (RAIC 2023) e IV Reunião Anual de Iniciação Científica em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (RAIDTec 2023) da UFRRJ.

Desafios da alimentação escolar saudável e sustentável: práticas alimentares dos alunos do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR)

A alimentação escolar é um fator fundamental para o melhor desempenho escolar dos alunos, para a promoção de uma alimentação saudável, sustentável e construção de bons hábitos alimentares. Com o objetivo de avaliar a alimentação dos escolares, foi realizada uma pesquisa no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR), que fica localizado no Município de Seropédica, no estado do Rio de Janeiro, após aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (COMEP/UFRRJ), sob protocolos nº 705/2016. Foi aplicado questionário, utilizando a plataforma *Google Forms*, com os estudantes que concordaram em participar, bem como os responsáveis pelos menores de idade, por meio do termo de consentimento livre e esclarecido. A pesquisa foi realizada, durante o mês de maio de 2023, obtendo 206 respondentes, a equipe aplicou pessoalmente o questionário com os estudantes no colégio. Foi realizada análise estatística, utilizando-se testes de associação (Qui-quadrado), das variáveis: trajetória escolar, hábitos de consumo e percepções em relação às variáveis gênero, idade e renda. E foi construída uma nuvem de palavras para destacar os termos mais utilizados pelos estudantes. Dos respondentes da pesquisa, 52,4% não utilizavam o restaurante da UFRRJ, a única fonte de alimentação escolar disponível, pois o colégio não oferta alimentação no local. Além disso, 74,8% dos alunos compravam alimentos ultraprocessados, como salgados e refrigerantes, devido à falta de acesso à alimentação escolar no local. A pesquisa destacou que a distância até o restaurante universitário e limitações financeiras contribuíram para o consumo de alimentos

ultraprocessados. Embora tenham sido disponibilizadas bolsas de auxílio permanência e emergencial, 65,5% dos alunos afirmaram ter recebido essa assistência, mas 64,5% consideraram o valor insuficiente. Esses dados são preocupantes, uma vez que esses alunos passaram por avaliações socioeconômicas que comprovaram a necessidade do auxílio. Muitos deles tinham uma renda familiar de até um salário mínimo (vigente na época), e 34,5% possuíam renda familiar de até três salários mínimos. Esse resultado sugere que o rendimento familiar não era suficiente para garantir uma alimentação adequada, o que influenciou a escolha por alimentos ultraprocessados, que eram mais acessíveis. Os alunos relataram que compravam alimentos no entorno da escola, como salgados, refrigerantes e biscoitos, devido à falta de opções de alimentação no local. Essa situação foi considerada lamentável pelos estudantes. Quando indagados sobre os desafios de se alimentar na escola, de acordo com o perfil de percepção alimentar dos estudantes, 35,5% dos entrevistados afirmaram que achavam essa tarefa sempre difícil, enquanto 41,4% relataram encontrar dificuldades às vezes. O estudo revelou associação significativa entre o gênero dos estudantes e seus hábitos alimentares no ambiente escolar. Especificamente, constatou-se que as alunas têm uma tendência maior do que os alunos em trazer refeições de casa para a escola, e também demonstraram um consumo mais elevado de salgados em comparação com os alunos. A nuvem de palavras sobre o que os escolares consideraram difícil se alimentar no colégio, destacou: comida, escola e alimentação, trazer marmita e comprar. Sendo assim, as palavras mais mencionadas pelos alunos, associadas às principais dificuldades encontradas, foi ter que levar comida de casa, a falta de alimentação na instituição de ensino e a necessidade de comprar algum alimento para não ficar sem se alimentar. Evidenciando a questão da insegurança alimentar no contexto escolar do CTUR. Medidas precisam ser implementadas, com urgência, a fim de solucionar a falta de alimentação escolar dos alunos no colégio, pois eles encontram-se em situação de insegurança alimentar e nutricional, o que fere inclusive os princípios de Soberania, Segurança Alimentar e Nutricional - SSAN e Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA.

Palavras chave: alimentação escolar, alimentos ultraprocessados, Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA, Soberania, Segurança Alimentar e Nutricional-SSAN.