

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ - FAG

VANESSA GÉSSICA DE MELLO

**EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO INSTRUMENTO DA
SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL SUSTENTÁVEL EM UMA ESCOLA
MUNICIPAL DE CASCAVEL /PR**

CASCAVEL

2017

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ- FAG

VANESSA GÉSSICA DE MELLO

**EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO INSTRUMENTO DA
SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL SUSTENTÁVEL EM UMA ESCOLA
MUNICIPAL DE CASCAVEL /PR**

Trabalho de conclusão de curso apresentado como
requisito para obtenção do título de Bacharel em
Nutrição.

Professora Orientadora: Me. Jaciara Reis
Nogueira Garcia.

**CASCAVEL
2017**

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ - FAG

VANESSA GÉSSICA DE MELLO

**EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO INSTRUMENTO DA
SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL SUSTENTÁVEL EM UMA ESCOLA
MUNICIPAL DE CASCAVEL /PR**

Trabalho apresentado no curso de Nutrição do Centro Universitário FAG, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Nutrição, sob orientação da Professora Jaciara Reis Nogueira Garcia.

BANCA EXAMINADORA

Professora Orientadora Jaciara Reis Nogueira Garcia

Thais Mariotto Cezar

Adriana Hernandes Martins

**CASCAVEL
2017**

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO INSTRUMENTO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL SUSTENTÁVEL EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE CASCAVEL /PR

MELLO, Vanessa Gêssica de¹
GARCIA, Jaciara Reis Nogueira²

RESUMO

A sustentabilidade é um dos princípios das ações de educação alimentar e Nutricional. Nesse aspecto, em uma escola sustentável deve-se fazer uso de recursos naturais com consciência e considerar os aspectos econômicos, sociais, culturais e ambientais dos alunos. Este trabalho teve o objetivo de realizar ações de Educação alimentar e Nutricional sustentável para alunos e cozinheiras da alimentação escolar para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional em uma escola municipal em Cascavel, Paraná. Para isso, realizaram-se ações de Educação Alimentar e Nutricional com 26 escolares e com as cozinheiras da alimentação escolar, em 3 encontros com atividades baseadas na sustentabilidade, ambiental, social e econômica. Também foram realizados testes de aceitabilidade a fim de avaliar a aceitação de alunos as novas preparações. Observou-se importância da educação alimentar e nutricional no âmbito escolar e a necessidade de incluir as cozinheiras nessas atividades e que para isso, é fundamental a presença de um nutricionista no ambiente escolar na coordenação e prática de atividades promotoras de sustentabilidade e comprometido com o incentivo ao consumo de uma alimentação adequada e saudável a fim de garantir a Segurança Alimentar e Nutricional e a melhoria da qualidade de vida dos alunos.

PALAVRAS-CHAVE: SAN, DHAA, Aproveitamento Integral dos alimentos, PNAE, Sustentabilidade.

1 INTRODUÇÃO

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é um direito pautado na equidade e universalidade do acesso à alimentação adequada, que garanta não somente o acesso ao alimento e a exclusão da fome, mas que o consumo seja de qualidade e em quantidade suficiente, sem detrimento a outras necessidades consideradas essenciais, respeitando a

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG.

² Nutricionista. Mestre e Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz - FAG.

diversidade cultural, e a sustentabilidade ambiental, econômica e social (BRASIL, 2010).

No Brasil, a Segurança Alimentar e Nutricional atingiu seu ápice em 2006, com a regulamentação da Lei nº 11.346 criada com o objetivo de proporcionar uma alimentação justa e adequada à população. Neste cenário, o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE é apresentado como importante instrumento de SAN para cerca de 45,6 milhões de estudantes de toda a rede pública, e em 2010 foram utilizados R\$ 3 bilhões de reais de recursos (FNDE, 2011), a previsão desses recursos para 2017 é de R\$ 4,13 bilhões de reais (FNDE, 2016).

O PNAE tem como principal objetivo moldar hábitos alimentares através de ações de educação alimentares e nutricionais, e compor a alimentação de estudantes garantindo aos alunos crescimento e desenvolvimento adequado e melhor capacidade de aprender. E, para alcançar os resultados esperados, uma de suas principais diretrizes é o suporte ao desenvolvimento sustentável, com estímulo para a compra de gêneros alimentícios variados, com preferência de alimentos produzidos e comercializados em sua localidade, para fortalecimento e valorização da agricultura familiar e dos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e remanescentes de quilombos (FNDE, 2013).

Conforme Chaves et al., (2013), o PNAE é um programa onde sua realização metodológica ocorre através da realização de suas diretrizes, apto a elaborar técnicas que demonstrem a importância do alimento cultivado com base na agricultura familiar para estimular a adoção de hábitos alimentares saudáveis e também para contribuir com o desenvolvimento local dos municípios brasileiros tornando-se um caminho de comercialização para os agricultores familiares.

De acordo com Morgan e Sonnino:

Quando empregadas adequadamente, as compras públicas – o poder de compra – podem produzir um serviço de alimentação escolar sustentável que proporciona dividendos sociais, econômicos e ambientais, ao mesmo tempo em que promove a cultura da sustentabilidade (MORGAN; SONNINO, 2010, p. 72).

Neste contexto, de acordo com a Lei nº 11.947/2009, o Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação (FNDE) sancionou que o mínimo de 30% do total dos recursos que são repassados aos Estados e Municípios para a execução do PNAE devem ser destinados à compra de alimentos de produtores da agricultura familiar, dando ênfase a alimentos com produção orgânica.

Assim, pode-se afirmar que o trabalho do nutricionista responsável técnico pelo PNAE

deve estar pautado na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional sustentável. A sustentabilidade é um tema atual que visa fornecer alimentos mais seguros e com maior qualidade nutricional e que também causem menores impactos ao meio ambiente. No olhar da Organização das Nações Unidas (ONU), a sustentabilidade circunda as seguintes faces: conservação do solo, da água e dos recursos genéticos animais e vegetais (GIORDANO, 2005).

Segundo Almeida (2016, p.2) “etimologicamente, a palavra sustentável tem origem no latim "sustentare", que significa sustentar, apoiar e conservar”.

Assim, para que haja esta junção entre alimentação e sustentabilidade, Triches e Schneider (2010) destacam que:

Com base nessas referências é que o papel do Estado se sobressai como responsável pela construção e consolidação de modelos alimentares diferenciados que possibilitem o enfrentamento de ambas as problemáticas de produção e de consumo (TRICHES; SCHNEIDER, 2010, p. 937).

No entanto, é importante ressaltar que para que o ambiente educacional possa garantir segurança alimentar e nutricional sustentável, as ações devem perpassar a elaboração das listas de compras e a aquisição dos alimentos, e inserir a valorização da agricultura familiar e a agroecologia em ações de Educação Alimentar e Nutricional. É fundamental proporcionar aos alunos a averiguação na prática dos alimentos servidos, sua qualidade e potencial nutricional com propósito de garantir bem estar e qualidade de vida. (CARVALHO; CASTRO, 2009).

Neste sentido, de acordo com as sugestões apresentadas no Marco de referência de educação alimentar e nutricional (BRASIL, 2012), as ações de educação alimentar e nutricional (EAN) devem ser promotoras de saúde a partir de uma visão ampla que garanta a Segurança Alimentar e Nutricional e sejam consideradas estratégias fundamentais para a prevenção e controle dos atuais problemas alimentares e nutricionais, bem como, a valorização das diferentes expressões da cultura alimentar, o fortalecimento de hábitos regionais, a redução do desperdício de alimentos, a promoção do consumo sustentável e da alimentação saudável.

A alimentação escolar abrange diversas áreas, tanto culturalmente, como nas interações socioeconômicas ambientais; de respeito à natureza e na oferta de alimentos na quantidade ideal para combater a fome; dentre outros, a fim de promover a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e também garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) (CARVALHO; CASTRO, 2009).

Assim, são necessárias atividades de EAN que visem uma mudança no cenário de uma alimentação composta pelo consumo excessivo de produtos alimentícios ultraprocessados e à

escassez no consumo dos alimentos in natura com a inclusão de propostas inovadoras em relação às necessidades dos estudantes e a alimentação fornecida (OLIVEIRA, 2011).

Essa inclusão de alimentos in natura na alimentação, com prioridade aos produzidos em base agroecológica, deve ser o enfoque das ações de EAN, pois a ingestão inapropriada e constante de produtos industrializados pode impactar negativamente na saúde destes indivíduos em todas as fases da vida, por serem abundantes em gorduras, carboidratos simples, conservantes e corantes (AQUINO, 2002).

Diante disso, o objetivo desse trabalho foi desenvolver ações de educação alimentar e nutricional para alunos e cozinheiras da alimentação escolar promotoras de Segurança Alimentar e Nutricional sustentáveis através de oficinas de gastronomia e apresentação de novos sabores e formas de preparo para que a alimentação escolar esteja ligada à sustentabilidade, e cumpra seu papel de incentivo ao consumo de uma alimentação adequada e saudável.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

A presente pesquisa é resultado de um trabalho de conclusão de curso desenvolvido durante o ano de 2017, na área de nutrição, e enviado para aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com seres Humanos do Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG, nº do Protocolo 2.017.210.

É um trabalho qualiquantitativo realizado em uma escola municipal de Cascavel, localizado no Oeste do Paraná. Com o objetivo de desenvolver Educação Alimentar e Nutricional, solicitou-se à nutricionista do município a indicação de uma escola para a realização das ações, e após a indicação da escola, foram desenvolvidas atividades promotoras de Educação Alimentar e Nutricional durante o mês de abril do ano de 2017.

Na sequência foi encaminhado um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para a diretora responsável pela escola, para o consentimento do desenvolvimento da pesquisa.

A escola da Rede Pública do município, era constituída por 436 alunos nos turnos matutino e vespertino. A seleção dos participantes da pesquisa ocorreu durante o encontro com a direção da escola para apresentação do projeto. A diretora indicou qual turma deveria ser envolvida no projeto. Assim, participaram das atividades 26 alunos do quinto ano do período vespertino. Também foi permitida a realização de atividades envolvendo também as cozinheiras responsáveis pelo preparo e distribuição da alimentação escolar.

Para os alunos, realizaram-se três encontros para diferentes ações de EAN. Inicialmente, foi realizada uma palestra sobre o significado da sustentabilidade em todos os seus contextos. Priorizou-se a fala sobre a importância do consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, e sobre a forma de produção desses alimentos. Em seguida, desenvolveu-se, com autorização da direção da escola, oficinas de gastronomia infantil como prática de educação alimentar e nutricional incentivadora do consumo de preparações com aproveitamento integral dos alimentos. Na primeira oficina, foi preparada bolo de banana com a fruta utilizada integralmente. No segundo encontro, realizou-se uma oficina de gastronomia com sucos de vegetais e frutas. No terceiro encontro, foi preparada antecipadamente uma geleia de maçã com as cascas. Após as oficinas, os alunos fizeram a degustação das preparações

Com o objetivo de se aplicar a recomendação da lei 11.947 do FNDE, realizou-se um teste de aceitabilidade para verificar a possibilidade de inclusão das preparações no cardápio da alimentação escolar. O teste de aceitabilidade seguiu as normas do Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. É um método de teste de aceitação com escala hedônica facial mista este teste, inicialmente é confirmado o horário da realização da alimentação escolar e o horário que a sala realiza a refeição, é necessário chegar com pelo menos uma hora de antecedência para a organização da atividade; Levar as fichas de escala hedônica facial impressas e cortadas e verificar se tem algum estudante com deficiência visual. Esse teste contava com cinco opções, onde as crianças foram orientadas a marcar a expressão mais condizente com o que estavam sentindo ao desgustar, que são: detestei, não gostei, indiferente, gostei, adorei.

Foi necessário contar cada expressão selecionada na ficha, e o cálculo realizado através do número de crianças participantes (100%) e o número percentual de crianças que responderam a cada expressão. Como critério de aceitação para a preparação, considerou-se um percentual de 85% entre a somatória de “gostei e adorei”.

No terceiro encontro os alunos também participaram de uma atividade escrita de EAN composta por charadas para identificar as frutas e verduras de acordo com as dicas sobre o alimento. Essa atividade foi realizada para verificar o conhecimento dos alunos sobre a variedade de frutas e hortaliças, inserindo nessa etapa a importância do conceito sustentável da agrobiodiversidade na alimentação.

Para finalizar as ações de EAN promotoras de Segurança alimentar e nutricional sustentável com os alunos, elaborou-se e distribuiu-se, um caderno de receitas composto pelas receitas trabalhadas durante a execução das atividades e por outras receitas para incentivar o consumo de frutas, legumes e verduras e o aproveitamento integral desses alimentos.

Para as ações de EAN realizadas com as cozinheiras, as atividades foram divididas em dois encontros. Inicialmente foi ministrada um diálogo sobre a relação entre a alimentação saudável e a sustentabilidade. Foi apresentada também a importância de uma alimentação variada, com respeito a vocação agrícola do município e agrobiodiversidade, baseada em produtos in natura, na utilização de ervas condimentares e na redução do desperdício com o aproveitamento integral dos alimentos nas preparações. E no segundo encontro, foi realizada uma palestra sobre a importância das boas práticas de higiene e uma visita ao estoque de alimentos da cozinha. Essa visita foi para se observar o nível de associação dos alimentos constantes do estoque com o conceito de mais e menos saudáveis pelas cozinheiras, na oferta de alimentação escolar. Após a palestra, foi entregue um informativo com abordagem dos mesmos temas da palestra e sua importância para a promoção da segurança alimentar e nutricional sustentável.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

O município de Cascavel com 316 226 habitantes, conforme estimativa do IBGE, publicada em agosto de 2016, tem características urbanas, e é o quinto mais populoso do estado do Paraná (IBGE, 2017).

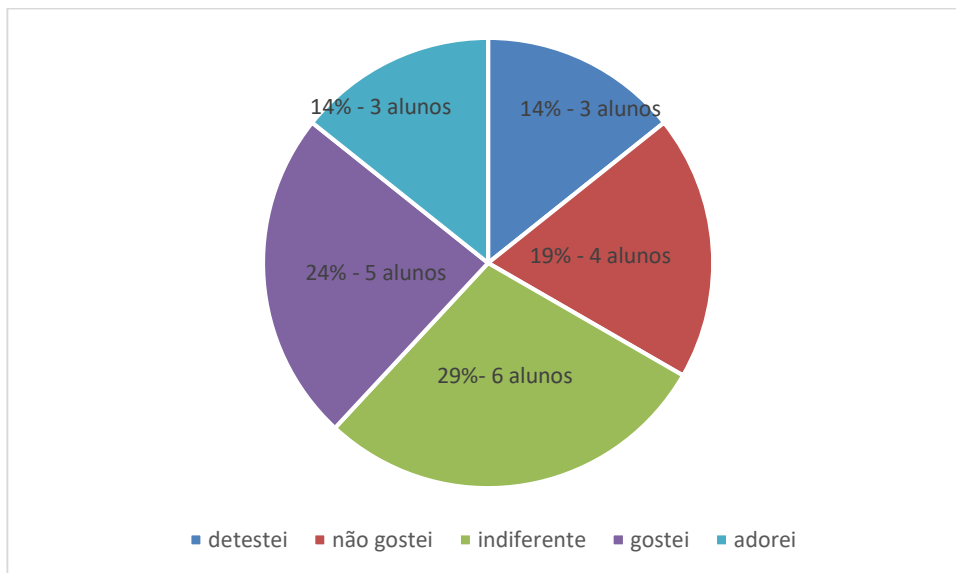
A pesquisa foi realizada em 3 encontros para ações de educação alimentar e nutricional com 26 alunos do 5º ano de uma escola da rede pública de ensino municipal e 1 encontro com as cozinheiras responsáveis pela preparação e distribuição da alimentação escolar da Instituição.

As atividades foram realizadas com objetivo de estimular o consumo de alimentos in natura e a redução do desperdício de alimentos com preparações a partir do aproveitamento integral dos alimentos.

No 1º encontro foi realizada a primeira atividade na escola com objetivo de interagir com os alunos demonstrando os aspectos da sustentabilidade. Explicou-se o que é a sustentabilidade e o que é a segurança alimentar e nutricional como sendo um direito que todas as pessoas tem de se alimentarem com alimentos saudáveis e que respeitam o meio-ambiente. Que esse conceito está ligado ao direito que todas as pessoas tem de estarem livres da fome e de poderem produzir ou comprar alimentos que respeitem a natureza e que façam bem para a saúde do corpo e do planeta. Ao final desse encontro, os alunos participaram da primeira oficina de gastronomia, fizeram uma degustação seguida por um teste de aceitabilidade de um bolo de banana com a utilização integral da fruta. Nesta análise do teste de aceitabilidade 14,28% dos alunos detestou a preparação; 19,04% não gostaram 28,57% foram indiferentes; 23,80%

gostaram; e 14,28% dos alunos adorou a preparação

Figura 1 - Teste de aceitabilidade do bolo de banana com casca



Fonte: Elaborada pela autora (2017)

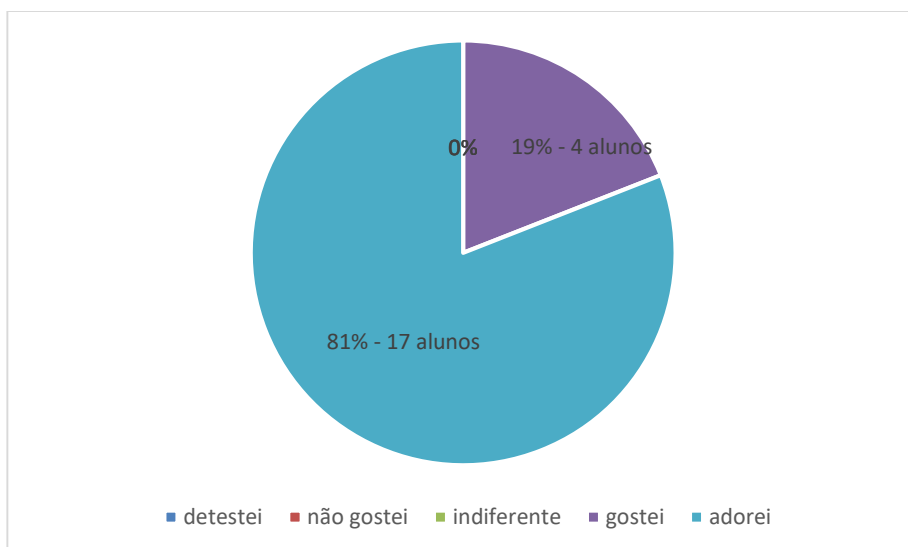
Sendo assim, a partir dos resultados desta primeira análise a preparação teve apenas um percentual de 38,08% de aceitação não sendo uma preparação aceita pelos alunos conforme as normas do teste de aceitabilidade do FNDE, que para a inclusão ou manutenção de uma preparação na alimentação escolar, deve-se atingir no mínimo 85% entre as respostas de gostei e adorei.

Alguns alunos relataram que não gostaram da preparação devido à falta de açúcar, ou devido à textura do bolo, ficando evidente o hábito de consumirem alimentos com alto teor de açúcar. O resultado concorda com uma pesquisa do Ministério da Saúde, realizada em 2014, que apontou que 18% da população brasileira consome alimentos doces durante cinco ou mais dias da semana, ressaltando a preferência por esse tipo de alimentos (BRASIL, 2015).

No 2º encontro, 21 alunos participaram foram abordadas as importâncias de varias frutas e vegetais e seus micronutrientes. Depois realizou-se a segunda oficina de culinária, composta por sucos que foram elaborados utilizando cenoura, laranja, maçã, abacaxi, couve e limão. Os estudantes puderam estar em contato com os alimentos e ajudaram no preparo.

Na segunda oficina 19,04% gostou das preparações e 80,95% adorou os sucos.

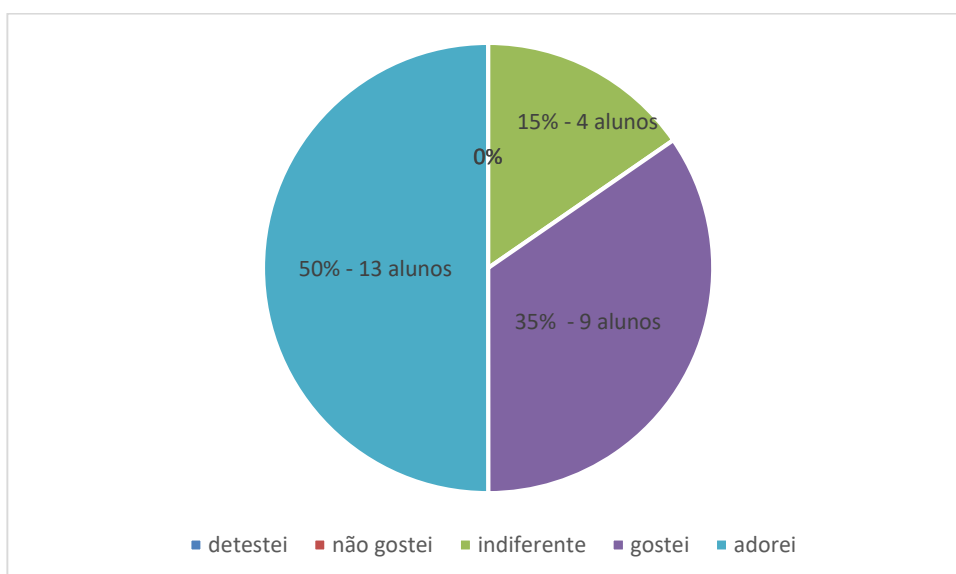
Figura 2 - Teste de aceitabilidade de sucos de vegetais com frutas



Fonte: Elaborada pela autora (2017)

No terceiro encontro, foi explicado sobre a importância do consumo das fibras na alimentação e também sobre o desperdício de alimentos e em seguida, realizou-se a terceira oficina, em sala de aula e os alunos degustaram uma geléia de maçã com a polpa e casca da fruta. Essa preparação foi elaborada para a percepção dos estudantes sobre o desperdício dos alimentos. Como resultado do teste de aceitabilidade realizado com essa preparação, encontrou-se como resultados que 15,38% dos alunos foi indiferente à preparação; 34,61% gostou e 50% adorou a receita.

Figura 3 - Teste de aceitabilidade da geléia de maçã com a casca



Fonte: Elaborada pela autora (2017)

Durante o trabalho realizado, verificou-se que alguns alunos apresentam resistência ao consumo das preparações oferecidas pela escola e que trazem de casa os alimentos que serão consumidos durante o intervalo das aulas. Há ainda os alunos que não consomem a alimentação escolar e tem o hábito de não efetuarem a refeição no intervalo das aulas. O que confirma o estudo apresentado por Hernández et al., (2008) que avaliou a ingestão da alimentação escolar por 1.398 alunos da rede pública, e verificou que a Alimentação Escolar é pouco utilizada (41,8% dos alunos) e que os alimentos externos colaboram para este retrato. Outros estudos (MUNIZ; CARVALHO, 2007; MARTINS ET AL., 2004; FLÁVIO, BARCELOS e LIMA, 2004) relatam que alguns alunos além de trazerem o lanche de sua residência consomem o ofertado pela escola, o que não foi detectado durante a observação realizada durante a pesquisa.

No encontro realizado com duas cozinheiras da alimentação escolar, a ação de Educação Alimentar e Nutricional teve o objetivo de abordar temas como a sustentabilidade, sobre a importância dos alimentos provenientes da agricultura familiar que tem capacidade de ajudar a preservar o meio ambiente, deixando uma qualidade de vida melhor para nossos filhos, netos e gerações futuras. Todos os assuntos foram abordados com a realização de um diálogo com as cozinheiras, valorizando o conhecimento prévio e o grau de entendimento sobre temas relacionados à promoção da sustentabilidade através da preparação e distribuição de alimentos.

Um dos temas associados à sustentabilidade citado por elas, foi à importância da redução do desperdício de alimentos. Relataram que há três meses serviam a comida misturada na mesma panela o que gerava grande desperdício, a partir deste mês resolveram inovar e colocar as saladas, o arroz, o feijão e a carne separados na hora de servir e houve grande aumento da aceitação dos alunos, segundo elas, demonstrou-se com isso, que pequenas mudanças são capazes de promover a sustentabilidade na escola.

As cozinheiras relataram não saber distinguir um alimento orgânico de um alimento convencional.

No segundo encontro com as cozinheiras foi realizada uma visita à área de estoque da cozinha e identificação e classificação dos alimentos utilizados para preparação da alimentação escolar como mais saudáveis ou menos saudáveis. Verificou-se que elas conhecem a importância na redução do consumo de alimentos com excesso de sal, açúcar e gorduras para evitar o aparecimento de doenças nos alunos. Dentre os problemas de saúde citados, houve maior relação desses alimentos com a incidência de obesidade.

Na sequência, as cozinheiras foram orientadas sobre a importância da higiene pessoal e dos alimentos através de uma palestra direcionada ao tema. Para finalizar, foi distribuído para as mesmas, um caderno de receitas composto pelas receitas trabalhadas com os alunos,

Essa ação de EAN para as cozinheiras, colabora com o que diz (COSTA et al, 2002), que o o treinamento é essencial e tem capacidade de convencer ao grupo sobre a prática correta no preparo dos alimentos, e por isso, há uma necessidade de atenção no cuidado imposto por nutricionistas e profissionais da área, com as práticas e preparações na forma em que o alimento é manipulado.

Essas ações também promovem desenvolvimento ambiental e social com capacidade de estimular pessoas sobre a consciência ambiental. Para Rodrigues et al (2012, p. 13) “é preciso que a alimentação saudável seja aliada a uma alimentação sustentável, ou seja, as matérias-primas industrializadas devem ser utilizadas moderadamente de forma a valorizar a sazonalidade do local.” Sendo indispensável fazer compreender os aspectos para a o cuidado com o meio ambiente, como a utilização correta da água e o não desperdício de alimentos.

4 CONCLUSÃO

O estudo realizado demonstrou eficácia das ações de Educação alimentar e nutricional baseadas em práticas sustentáveis na promoção da segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar. Essa relação do nutricionista, com os alunos e as cozinheiras da alimentação escolar, evidencia a necessidade da conscientização de cada um desses atores sociais sobre a relação da alimentação saudável com o meio ambiente e a responsabilidade de todos pela melhoria da qualidade de vida não só dessa geração, mas das gerações futuras.

A importância do nutricionista nas escolhas alimentares que geram resultados na promoção da sustentabilidade econômica, social e ambiental está relacionada à compra dos alimentos, na escolha destes alimentos e também no preparo. Através disso, além de promover a sustentabilidade e melhoria na qualidade alimentar dos alunos a realização de atividades de Educação Alimentar e Nutricional na escola, é de grande importância e desperta nos alunos e cozinheiras, o desejo por conhecimentos relacionados a uma alimentação adequada, saudável e sustentável.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AQUINO R.C, PHILIPPI S.T. Consumo infantil de alimentos industrializados e renda familiar na cidade de São Paulo. Revista Saúde Pública. 2002; 36 (6): 655-660.

ALMEIDA, Helena Neves. Sustentabilidade da mediação social. Debates e desafios atuais. CECS-Publicações/eBooks, p. 2, 2016.

BADUE, A.F.B. Inserção de hortaliças e frutas orgânicas na merenda escolar: as potencialidades da participação e as representações sociais de agricultores de Parelheiros, São Paulo [dissertação]. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2007.

BRASIL. Lei n. 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, jun. 2009a.

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

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS, 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Resolução CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, 2013a.

CARVALHO, D. G.; CASTRO, V. M. O Programa Nacional De Alimentação Escolar – PNAE como Política Pública de Desenvolvimento Sustentável. Centro de Desenvolvimento Sustentável (CDS) da Universidade de Brasília, Brasília, n. 1, p. 1-20, 2010.

CHAVES LG, SANTANA TCM, GABRIEL CG, VASCONCELOS FDAG. Reflexões sobre a atuação do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar no Brasil. Cien Saude Colet, 2013; 18(4):917-926.

DAROLT, M.R. Comparação entre a qualidade do alimento orgânico e convencional In: STRIGHETA, P.C. & MUNIZ, J.N. Alimentos Orgânicos: Produção, Tecnologia e Certificação. 1 ed. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa – UFV, 2003, p.289-312.

FAO, Food and Agriculture Organization. Inter-Departmental Working Group on Organic Agriculture. Organic agriculture. Disponível em: <http://www.fao.org/organicag/oa-faq/oa-faq1/es/>. Acesso em: 8 de março de 2017.

HERNÁNDEZ, A.B; SLAVUTZKY, S.M.B; PADILHA, D,M,P. Avaliação do consumo da merenda escolar em escolas municipais de Porto Alegre. **Rev Fac Odontol**, 2008; 49(Supl.1):26-30.

MALUF, R. S.; MENEZES, F. **Caderno segurança alimentar**. Disponível em: <www.forumsocialmundial.org.br/.../tconferencias_Maluf_Menezes_2000_por.pdf>. Acesso em: jun. 2017.

MARTINS, R. C. B. et al. Aceitabilidade da alimentação escolar no ensino público fundamental. Saúde em Revista, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 71-78, maio/ago. 2004.

MILLÁN, A. Malo para comer, bueno para pensar: crisis en la cadena socioalimentaria. In: GRACIA, M. (Coord.) Somos lo que Comemos: estudios de alimentación y cultura en España. Barcelona: Ariel, 2002. p. 277-295.

MORGAN, Kevin; SONNINO, Roberta. Repensando a Alimentação Escolar: O Poder do Prato Público. In: 2010 - Estado Do Mundo - Transformando Culturas. Do Consumismo à Sustentabilidade. Relatório do Worldwatch Institute sobre o Avanço Rumo a uma Sociedade Sustentável. Salvador/ BA, 2010.

OLIVEIRA AP, OLIVEIRA AB, OLIVEIRA ERN, AZAMBUJA MA, RINALDI W. Estado nutricional de crianças de 6 a 10 anos do em Cruzeiro do Oeste-PR. **Revista Brasil**, Fortaleza, p.1-7, out./dez. 2011.

PINHEIRO, A. R. O. Reflexões sobre o processo histórico/político de construção de Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, v. 15, n. 2, p. 1-15, 2008.

RIBEIRO, Ana Lúcia de Paula et al. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a participação da agricultura familiar em municípios do Rio Grande do Sul. Revista Gestão e Desenvolvimento em Contexto – GEDECON. Vol. 1, nº 01, 2013.

RODRIGUES, L. P. F.; et. al. Sustentabilidade, segurança alimentar e gestão ambiental para a promoção da qualidade de vida. 2012. Disponível em: http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/12484/1/ARTIGO_SustentabilidadeSegurancaAlimentar.pdf. Acesso em: 16 de abril 2017.

TRICHES, R. M.; SCHNEIDER, S.; SIMÕES, E. Aquisições públicas em Cabo Verde: desafios e potencialidades para promover o desenvolvimento rural. **Revista Angolana de Sociologia**, n. 11, p. 63-80, 2013. Disponível em: <<http://ras.revues.org/338>> Acesso em: 25 jun. 2017.

TRICHES, R. M.; SCHNEIDER, S. Alimentação escolar e agricultura familiar: reconectando o consumo à produção. Saúde e Sociedade, São Paulo: Faculdade de Saúde Pública/ USP, v.19, n.4, p.933-945, 2010.

SANTOS, et al. Avaliação de políticas públicas de segurança alimentar e combate à fome no período 1995-2002. Programa de Alimentação do Trabalhador. Cad Saúde Pública 2007; 23:1931-45.

SPINELLI, M. G. N. Gestão adequada dos serviços pode gerar aumento da eficiência operacional e diminuir despesas, beneficiando o meio ambiente. Revista Nutri do Conselho Regional de Nutricionistas- CRN 3ª região, 2009.

WHO. World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of the joint WHO/FAO expert consultation, 2003. Disponível em: http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_916.pdf . Acesso em: 30 mar 2017.