



AMBIENTE



ALIMENTAR



DAS ESCOLAS



GUIA PARA GESTORES



**AMBIENTE
ALIMENTAR
DAS ESCOLAS**

.....

GUIA PARA GESTORES

Direção executiva do Idec: Teresa Liporace

Organização: Hélen Freitas, Giorgia Russo, Mylena Melo e Nathália Iwasawa

Pesquisa e produção do texto: Giorgia Russo, Mylena Melo e Nathália Iwasawa

Revisão: Hélen Freitas, Giorgia Russo, Renato Barreto e Patricia Gentil

Supervisão: Ana Paula Bortoletto, André Corrêa, Carlota Aquino, Georgia Carapetkov, Igor Britto e Teresa Liporace

Projeto gráfico: DesignLinhadas

Impressão: Edições Loyola

Tiragem: 500 exemplares

Ano: 2020

Agradecimentos:

Amauri Artimos da Matta, promotor de justiça, coordenador do Procon-MG

Desirée Ruas, coidealizadora do Movimento BH pela Infância e membro da Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável

Janaína Rueda, *chef* responsável pelo *Cozinheiros da Educação*

Larissa Loures, professora e pesquisadora no Grupo de Estudos, Pesquisas e Práticas em Ambiente Alimentar e Saúde da Universidade Federal de Minas Gerais

Marcela Boros Veiros, professora do departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e membro da Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável

Marília Marton, ex-chefe de gabinete da Secretaria de Estado da Educação de São Paulo

Marli Elaine Figur Lichtblau, nutricionista da Gerência de Alimentação Escolar, da Secretaria de Estado da Educação de Santa Catarina

Regina Oliveira, nutricionista e membro da Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável de Minas Gerais

Suellen Secchi Martinelli, professora do departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)

Wilson Levy, ex-assessor e chefe de gabinete da Secretaria de Educação do Estado de São Paulo

Distribuição gratuita e reprodução autorizada, mediante citação da fonte original

Realização:



Apoio:

**Bloomberg
Philanthropies**

AMBIENTE ALIMENTAR DAS ESCOLAS

GUIA PARA GESTORES

SUMÁRIO

Carta ao gestor	6
Introdução	10
Experiências inspiradoras	21
São Paulo	22
Minas Gerais	35
Santa Catarina	47
Conclusões	55
Sobre o Idec	58
Bibliografia	60

1.

CARTA AO(A) GESTOR(A)

Prezado(a) gestor(a) público(a),

É muito bom contar com a sua atenção para um assunto tão importante quanto este: a saúde e o bem-estar das crianças do seu estado ou município. Parabéns pelo seu interesse e saiba, desde já, que este Guia é seu aliado na busca por uma vida coletiva mais saudável.

Este já é o terceiro *Guia da Coleção Escolas Saudáveis*, iniciativa do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec). Ele é dirigido a prefeitos, governadores, secretários e técnicos das áreas de Saúde e Educação, mas pode, também, inspirar deputados, vereadores e membros da sociedade civil.

Nesta publicação, vamos tratar de temas extremamente relevantes: a alimentação no ambiente escolar, a promoção da alimentação saudável e a prevenção da obesidade. Vamos debater a importância da escola como espaço de construção de hábitos alimentares saudáveis e apresentar algumas experiências, desafios e soluções de regulamentação da oferta de alimentos nesse ambiente. Entenderemos, juntos, o papel dos gestores públicos para construir ferramentas de promoção da alimentação saudável e prevenção à obesidade na escola em seu município ou estado.

A Constituição Federal de 1988, em seu artigo 205, reconhece a educação como direito fundamental, e desde 2010 estabelece que a alimentação é um direito social fundamental. Por sua vez, o Código de Defesa do Consumidor (CDC) obriga que, no fornecimento de produtos e serviços, sejam garantidos direitos básicos de proteção à saúde e à educação. Ao mesmo tempo, reconhece às crianças como consumidoras que precisam de maior proteção, condenando fornecedores que se aproveitam da sua deficiência de julgamento e experiência para induzir o consumo de seus produtos. Você, gestor(a), precisa garantir que todos os estabelecimentos públicos e privados respeitem esses direitos.

O artigo 4º do Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) complementa o CDC e estabelece como “dever da família, da comunidade, da sociedade em geral e do poder público assegurar, com absoluta prioridade, a efetivação dos direitos referentes à vida, à saúde, à alimentação, à educação, ao esporte, ao lazer, à profissionalização, à cultura, à dignidade, ao respeito, à liberdade e à convivência familiar e comunitária”. Ou seja, proteger as crianças e zelar por sua educação e alimentação é uma tarefa de todos.

Ainda em 1990, mesmo ano em que foi promulgado o CDC, entra em vigor a Convenção sobre os Direitos da Criança - instrumento adotado pela Assembleia Geral da Organização das Nações Unidas (ONU) e ratificado por 196 países, uma adesão histórica. O documento estabelece a alimentação saudável e a nutrição adequada como direitos fundamentais de todas as crianças e aponta que, especialmente na escola, elas devem estar protegidas da exposição aos alimentos não saudáveis e estratégias de *marketing* da indústria alimentícia.

As crianças e adolescentes demandam proteção especial, porque ainda estão se formando enquanto cidadãos e indivíduos. Muitas vezes não terão conhecimento suficiente ou discernimento para avaliar as consequências na hora de escolher entre um ou outro alimento, especialmente, quando estão sem a supervisão de adultos, como acontece em muitas cantinas escolares.

Por meio da educação as crianças poderão construir a autonomia necessária para fazer escolhas saudáveis. A Base Nacional Comum Curricular (BNCC), que estabelece as diretrizes para toda a educação básica no País, seja pública ou privada, orienta uma série de posturas e ações exatamente para estimular o desenvolvimento desse senso crítico nas crianças - assim como os hábitos saudáveis. Em 2018, o Congresso Nacional aprovou a inclusão da educação alimentar e nutricional como um tema transversal na educação básica, devendo ser abordado no ensino infantil, fundamental e médio de escolas públicas e privadas do País. A cantina, sendo uma parte integrante da escola, precisa estar alinhada ao projeto pedagógico da instituição e, portanto, trabalhar a educação alimentar e nutricional e ofertar alimentos saudáveis.

Você, gestor(a), também pode proteger a criança dentro da escola, garantindo que esse seja um ambiente saudável e de promoção da saúde. Apesar de toda a rede de cuidado que existe dentro desse espaço, são necessárias políticas públicas efetivas de regulação de cantinas, que sigam as orientações do CDC, do ECA, da Convenção sobre os Direitos da Criança e da BNCC.

Confiamos que este Guia irá contribuir para a reflexão e inspirar iniciativas focadas na segurança alimentar e nutricional e na garantia do direito humano à alimentação adequada.

Conte conosco para construir o seu legado.

2.

INTRODUÇÃO

A obesidade é hoje um dos maiores problemas de saúde pública do mundo. Ela expõe a população a uma série de doenças cardiovasculares, respiratórias, diabetes e até câncer - chamadas tecnicamente de doenças crônicas não transmissíveis, ou DCNTs-, que implicam na queda da qualidade de vida das pessoas, sendo uma das principais causas de morte do País.

Além disso, essas doenças geram gastos exorbitantes com

saúde pública para os Estados. Uma pesquisa¹ mostrou que a obesidade custa ao Brasil 2,4% de seu Produto Interno Bruto (PIB) - valor que ultrapassa R\$165 bilhões, considerando o PIB brasileiro de 2018 que foi cerca de R\$6,9 trilhões, de acordo com o IBGE².

Segundo publicação do Ministério da Saúde³, de 2018, mais de metade da população brasileira adulta, 55,7%, tem excesso de peso.

1 - Saiba mais sobre o estudo do McKinsey Global Institute em: <https://mck.co/2Rs9XXN>

2 - Dados do PIB brasileiro em 2018, segundo o IBGE. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/pib.php>

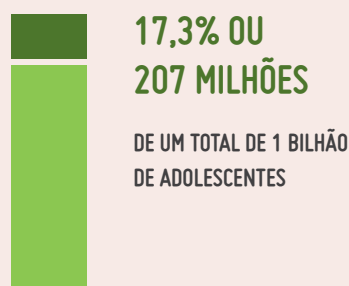
3 - Dados Vigitel de 2018 disponível em: <https://bit.ly/2O3RwI6>

NÚMEROS GLOBAIS PARA EXCESSO DE PESO, POR FAIXA ETÁRIA*

CRIANÇAS EM IDADE PRÉ-ESCOLAR (ATÉ 5 ANOS)



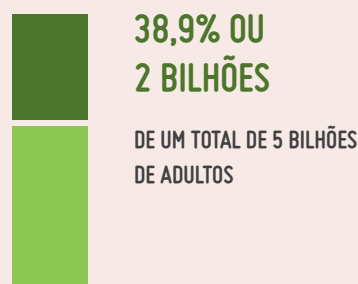
ADOLESCENTES (10 A 19 ANOS)



CRIANÇAS EM IDADE ESCOLAR (5 A 9 ANOS)

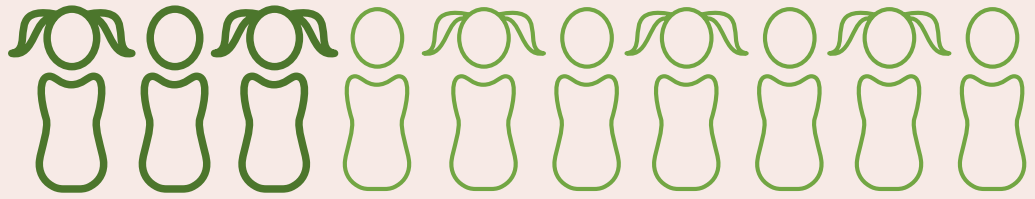


ADULTOS (MAIORES DE 18 ANOS)



*Fonte: Food and Agriculture Organization of the United Nations, International Fund for Agricultural Development, United Nations Children's Fund, United Nations World Food Programme e World Health Organization. *The State of Food Security and Nutrition in the World 2019*, FAO, Roma, 2019, p. 35.

HOJE, NO BRASIL,



33,5%

DAS CRIANÇAS ENTRE 5 E 9 ANOS DE IDADE TÊM EXCESSO DE PESO⁴

De acordo com o *Guia Alimentar para a População Brasileira*, o consumo de bebidas adoçadas e alimentos ultraprocessados, como refrigerantes, salgadinhos e biscoitos recheados, está diretamente ligado ao desenvolvimento da obesidade e outras DCNTs, devido ao seu alto teor de sódio, gordura e açúcar. Para se ter uma alimentação saudável, o Guia aconselha que sejam consumidos alimentos *in natura* ou minimamente processados, que são aqueles vendidos como foram obtidos na natureza, ou que tiveram apenas pequenas modificações, como feijões, frutas, legumes, carnes, leite e arroz.



A última edição do Guia, publicada pelo Ministério da Saúde em 2014, serve como base para elaboração de políticas públicas voltadas à alimentação no País. Ele apresenta os alimentos saudáveis, como devemos prepará-los, consumi-los e aponta como superar os obstáculos enfrentados no caminho em busca da alimentação saudável e adequada para todos. Se você ainda não conhece o documento, te convidamos a conhecê-lo.⁵

Em 2019, o Ministério da Saúde publicou o *Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos*⁶, que traz as recomendações para alimentação das crianças nos primeiros anos de vida, reforçando a recomendação da amamentação exclusiva até os seis meses e da continuidade do aleitamento materno até os dois anos ou mais.

4 - Pesquisa de Orçamentos Familiares, 2008-2009. Disponível em: <http://bit.ly/37XMjOj>.

5 - Conheça o Guia Alimentar para a População Brasileira em: <https://bit.ly/38JL2Gg>

6 - Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos. Disponível em: <https://bit.ly/38M8XVE>

Apesar das recomendações do Guia, o consumo de alimentos não saudáveis no Brasil vêm ocorrendo cada vez mais cedo. Dados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (Pense)⁷ mostram que, entre 2009 e 2015, houve uma redução de cerca de 10% do consumo semanal de feijão entre alunos do 9º ano. Enquanto isso, nesse mesmo período, houve um aumento de 16% do consumo de salgados fritos. O estudo também mostra que **os estudantes comem mais guloseimas do que legumes**.

O sobrepeso na primeira infância preocupa porque tende a persistir na vida adulta⁸. Mas o aspecto chave desse problema é que a obesidade pode ser prevenida. As evidências científicas demonstram que as formas tradicionais de lidar com a questão - com foco

na mudança de comportamento individual - não têm sido eficazes. Entretanto, estão surgindo novas formas de prevenção à obesidade, que trabalham a questão a partir de uma perspectiva mais ampla.

Pesquisas desenvolvidas no Brasil e em outros países trabalham com o conceito de **ambiente alimentar** e apostam em uma modificação deste espaço para reduzir os índices de obesidade de forma mais eficaz. O ambiente alimentar inclui todo tipo de estabelecimento que comercializa ou disponibiliza gratuitamente os alimentos, além dos preços, rótulos, ferramentas de *marketing* e outras informações a disposição do consumidor - um **conjunto de elementos que influencia na escolha do que comer e proporciona o acesso ao alimento**.



PLANO DE AÇÃO PARA PREVENÇÃO DA OBESIDADE EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES⁹ (ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE, 2015)

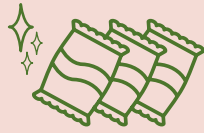
- Atenção primária à saúde e promoção de aleitamento materno e alimentação saudável;
- Melhoria de ambientes de nutrição e atividade física escolar;
- Políticas fiscais e regulamentação do *marketing* e rotulagem de alimentos;
- Outras ações multissetoriais;
- Vigilância, pesquisa e avaliação.

7 - Dados da Pense.
Disponível em:
<https://bit.ly/37s07vM>

8 - Obesidade infantil.
Disponível em:
<https://bit.ly/2O2IUkZ>

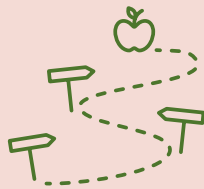
9 - Conheça o
Plano de Ação
para Prevenção
da Obesidade
em Crianças e
Adolescentes em:
<https://bit.ly/38CsrVA>

ASPECTOS DO AMBIENTE QUE CONTRIBUEM PARA UMA ALIMENTAÇÃO NÃO SAUDÁVEL¹⁰



DISPONIBILIDADE

Alimentos não saudáveis são predominantes, enquanto alimentos *in natura* ou minimamente processados estão disponíveis em menor quantidade ou nem são encontrados.



ACESSO

Alimentos saudáveis não são acessíveis. Seja pela distância até um local que disponibilize alimentos *in natura* ou pela dificuldade em pagar por esse alimento.



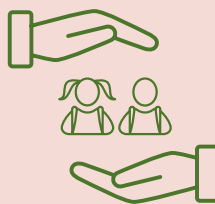
RÓTULO

A rotulagem dos alimentos não é compreendida pelo consumidor e faltam alertas mais efetivos nas embalagens.



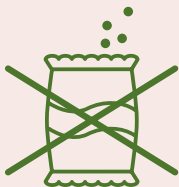
CONFLITO DE INTERESSES

O poder de influência da indústria alimentícia coloca em risco o direito à alimentação saudável e adequada que todos temos - seja por meio do *marketing* de seus produtos ou de ações mais diretas na política.



PROTEÇÃO DA INFÂNCIA

As crianças, consumidoras particularmente vulneráveis, especialmente quando não estão acompanhadas de um adulto, não estão protegidas do acesso aos alimentos não saudáveis. E são mais facilmente persuadidas por estratégias de *marketing*, padrões de consumo dos colegas de escola, preços, rótulos atraentes, etc.



PREVENÇÃO À OBESIDADE NA ESCOLA

Os estudantes passam pelo menos metade do dia na escola, por pelo menos 12 anos, correspondentes à educação básica. Muitas vezes, a principal refeição do dia das crianças acontece nesse local, seja por meio dos refeitórios das escolas públicas, que fornecem a alimentação gratuita do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), ou por meio de cantinas comerciais, ambulantes,

lanchonetes próximas à escola e lancheiras que vêm de casa.

O ambiente escolar e o familiar - primeiro com o qual a criança tem contato - são os que mais influenciam na definição dos hábitos alimentares¹¹. Não é por acaso que já existem orientações para a promoção da alimentação saudável nas escolas públicas e privadas do País.

“CONSIDERANDO A IMPORTÂNCIA DA ESCOLA COMO ESPAÇO DE PRODUÇÃO DE SAÚDE, AUTOESTIMA, COMPORTAMENTOS E HABILIDADES PARA A VIDA DE SEUS ALUNOS, FUNCIONÁRIOS E COMUNIDADE, OU SEJA, COMO SENDO O ESPAÇO PROPÍCIO À FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS E À CONSTRUÇÃO DA CIDADANIA, O MINISTÉRIO DA SAÚDE E DA EDUCAÇÃO INSTITUÍRAM PELA PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 1.010 AS DIRETRIZES PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NAS ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL, FUNDAMENTAL E NÍVEL MÉDIO DAS REDES PÚBLICAS E PRIVADAS, EM ÂMBITO NACIONAL”

Fonte: Ministério da Saúde. Manual operacional para profissionais de saúde e educação: promoção da alimentação saudável nas escolas. Brasília, DF: Ministério da Saúde; 2008. Disponível em: <http://bit.ly/2RRcj2>.

As diretrizes propõe iniciativas intersetoriais, que envolvam estudantes, famílias e funcionários, e que apoiem ações de educação alimentar e nutricional; estimulem a produção de hortas escolares e

a implantação das boas práticas de manipulação nos serviços que ofertam alimentação escolar; restrinjam o comércio de alimentos e preparações com altos teores de gorduras saturadas ou trans, açúcar

11 - Ambiente obesogênico escolar e obesidade em adolescentes brasileiros: teoria e evidências. Disponível em: <http://bit.ly/2Sg4bJ9>

livre e sal; incentivem o consumo de frutas, verduras e legumes; e monitorem a situação nutricional dos estudantes.

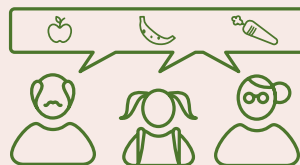
Ainda que existam orientações, a realidade de muitas escolas está longe da ideal. Pesquisas¹² realizadas em diferentes cidades do País têm encontrado salgados fritos, refrigerantes, bebidas lácteas açucaradas, guloseimas e outros alimentos não saudáveis nas cantinas escolares.

A oferta diária desse tipo de alimento no ambiente escolar influencia diretamente a formação

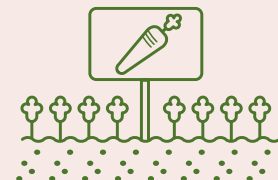
de hábitos não saudáveis. Por isso o debate em torno da regulamentação de cantinas e outros serviços de alimentação escolar, para restringir a oferta de alimentos que não fazem bem à saúde, é tão importante e está sendo debatido em todo mundo. A regulamentação da cantina pode e deve estar associada a outras iniciativas que promovam a alimentação saudável no ambiente escolar, como a restrição de publicidade, projetos de capacitação para os profissionais ligados à alimentação escolar, atividades em sala, etc.

12 - Conheça algumas dessas pesquisas em: <http://bit.ly/36RlwQP> e <http://bit.ly/2SbgeHI>

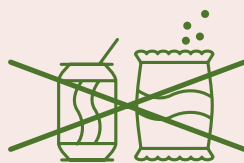
DIRETRIZES PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NAS ESCOLAS



FOMENTO À INICIATIVAS QUE ENVOLVAM ESTUDANTES, FAMÍLIAS E FUNCIONÁRIOS E QUE APOIEM AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL



ESTÍMULO A PRODUÇÃO DE HORTAS ESCOLARES E A IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO NOS SERVIÇOS QUE OFERTAM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



RESTRIÇÃO AO COMÉRCIO DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COM ALTOS TEORES DE GORDURAS SATURADAS OU TRANS, AÇÚCAR LIVRE E SAL



MONITORAMENTO DA SITUAÇÃO NUTRICIONAL DOS ESTUDANTES



INCENTIVO AO CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES



ALIMENTAÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR

As principais formas de acesso ao alimento na escola são:

1. Cantinas escolares e outros tipos de comércio dentro e fora das escolas;

As cantinas são comuns em escolas particulares, mas também existem nas públicas - que são atendidas pelo PNAE. Uma pesquisa¹³ sobre as escolhas alimentares e o estado nutricional de adolescentes do ensino fundamental, publicada em 2007, aponta que apenas a introdução do alimento saudável no cardápio da cantina não é suficiente para uma mudança efetiva na hora da escolha, fazendo-se necessária a proibição ou limitação da venda de alimentos não saudáveis. Também orienta que, na falta de uma regulamentação específica para as cantinas, exista uma sintonia entre a alimentação ofertada por elas e pelo programa nacional.

O Ministério da Saúde publicou em 2010 o *Manual das Cantinas Escolares Saudáveis*¹⁴, que aponta a necessidade de envolver a família no diálogo sobre a alimentação saudável e a definição do que é ofertado nas cantinas. A regulamentação, aliada à fiscalização adequada e à perspectiva de conscientização, pode melhorar a qualidade de vida de todos os envolvidos no processo.

2. Lanches trazidos de casa;

Apesar do PNAE ofertar uma alimentação adequada para os estudantes, é comum que alguns levem seu próprio lanche de casa. Como não há nenhuma regulamentação de qual alimento pode ou não entrar na escola, entra de tudo. O Idec, em parceria com o Unicef, realizou uma pesquisa em 2019¹⁵ que mostra que as crianças preferem levar alimentos ultraprocessados, com embalagens chamativas para a escola - como sucos (81%), refrigerantes (54%), iogurtes ultraprocessados (28%), salgadinhos (61%), bolos industrializados (55%) e bolachas (41%) -, em vez de alimentos saudáveis. O estudo também mostra que essa escolha não é só das crianças, mas também de seus pais e responsáveis, o que acaba incentivando os hábitos alimentares dos pequenos.

Aproximar a família da escola permite estabelecer um diálogo mais eficaz sobre o conteúdo das lancheiras, com a perspectiva de manter os alimentos não saudáveis fora do ambiente escolar. Em Pará de Minas (MG), o Decreto Municipal nº 6.980¹⁶, de 2012, proíbe a aquisição, confecção, distribuição, venda e consumo de diversos alimentos não saudáveis nas escolas - guloseimas, refrigerantes, salgadinhos

13 - Escolhas alimentares e estado nutricional de adolescentes em escolas de ensino fundamental Disponível em: <http://bit.ly/2Or9cNX>

14 - *Manual das Cantinas Escolares Saudáveis*. Disponível em: <https://bit.ly/37ryUcF>

15 - Confira os resultados da pesquisa em: <http://bit.ly/2OpQWVm>

16 - Decreto Municipal nº 6.980. Disponível em: <http://bit.ly/2vQwUwK>

industrializados, frituras, molhos industrializados, biscoito recheado e outros. Com isso as famílias precisaram mudar o conteúdo das lancheiras de seus filhos.

A nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, Anna Paula Pena, conta que a presença de ultraprocessados nas escolas era grande e muitas famílias resistiram à implementação do decreto. Para mostrar que a mudança traria benefícios, a nutricionista fez ações conjuntas com a mídia local, tirando dúvidas e explicando a importância da escola na construção de hábitos alimentares saudáveis. As diretoras das escolas também levaram o tema para as reuniões de pais e a secretaria criou projetos voltados para a educação alimentar e nutricional. “O problema não é a escola, é o hábito alimentar”, afirma Pena. Hoje, mais de dez anos depois da publicação do decreto, a nutricionista conta que o ambiente alimentar das escolas do município está muito mais saudável e seguro.

3. Programa Nacional de Alimentação Escolar

O PNAE é considerado um dos programas mais eficazes na oferta de alimentos saudáveis nas escolas. O programa¹⁷ fornece alimentação adequada e saudável de forma gratuita em todas as escolas públicas do País e tem como diretrizes:

I - O emprego da alimentação adequada e saudável, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis,

contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

II- a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

III - a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

IV - a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

V - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzido sem âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos; e

VI - o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

17 - Resolução disponível em: <https://bit.ly/2t3hlRl>

Os cardápios são elaborados por nutricionistas, respeitando as necessidades nutricionais dos estudantes e a cultura alimentar local, pautando-se na sustentabilidade, sazonalidade dos alimentos e diversificação agrícola da região. A aquisição de enlatados, embutidos, doces, preparações prontas ou semiprontas e alimentos concentrados (em pó ou para reconstituição) é restrita. Sendo assim, as refeições são compostas, majoritariamente, por alimentos *in natura*.

Já existem diretrizes que indicam a importância de promover a alimentação saudável nas escolas e de intervir nesse ambiente, com a perspectiva de proteger os estudantes dos riscos da obesidade. Agora precisamos colocá-las em prática!



O PNAE, as cantinas e as lancheiras são as principais formas de acessar a alimentação nas escolas, ainda que existam outras, como o comércio informal e a presença de ambulantes. Tudo isso compõe o ambiente alimentar no qual o estudante está inserido. Assim como propagandas, promoções e informações disponíveis sobre o produto ou sobre os hábitos alimentares.

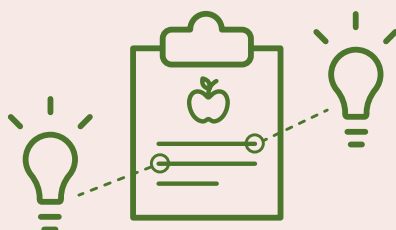
COMO ESTÁ ORGANIZADO ESTE GUIA

1.



No próximo capítulo, vamos conhecer experiências exitosas de promoção da alimentação saudável nas escolas de São Paulo, Minas Gerais e Santa Catarina. O levantamento dessas experiências foi feito por meio de um formulário amplamente divulgado para os estados, municípios brasileiros, Ministério da Saúde e Ministério da Educação. As perguntas eram sobre cantinas, capacitação de funcionários, fornecimento de alimentos *in natura*, presença de publicidade de alimentos e informações institucionais.

2.



No capítulo seguinte, vamos apresentar os desafios e as soluções encontradas para que você, gestor(a), se inspire e construa também ferramentas de promoção da alimentação saudável e prevenção à obesidade na escola em seu município ou estado. Além disso, você encontrará um rico material de apoio para se aprofundar nessa temática dentro do capítulo de referências bibliográficas.

Lembre-se, você é peça fundamental para construir um futuro alimentar melhor. Compartilhe este material com todos os gestores e gestoras públicas ligados ao tema da alimentação nas escolas.

Estamos ao seu lado. Mãos à obra!

3.

EXPERIÊNCIAS INSPIRADORAS



SÃO PAULO

São Paulo *abriga mais de 600 municípios em que se dividem cerca de 44 milhões de habitantes*, dentre eles, mais de três milhões de imigrantes das mais diversas nacionalidades. Localizado na região sudeste do país, o estado concentra nada mais nada menos que 31,5% do PIB brasileiro, patamar alcançado pela sua história agrícola que hoje se transformou em uma cultura industrial de referência na América Latina.

Esse estado gigantesco conta com muitas particularidades quando se trata de abastecimento de insumos para a alimentação escolar. No total são mais de *3,7 milhões de alunos da rede estadual, que contam*

com a alimentação escolar fornecida pela Secretaria de Estado da Educação com complemento financeiro da União por meio do PNAE.

Na rede estadual, existem duas formas de fornecimento: a centralizada, em que o Estado é responsável pela compra e distribuição dos insumos para as escolas, e a descentralizada, em que o município recebe a verba e realiza as compras das refeições. O primeiro modelo atende 100 municípios, 3129 escolas e 2,6 milhões de alunos. Já o modelo descentralizado atende 545 municípios, 2270 unidades, e 1,4 milhões de alunos.

FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA REDE ESTADUAL*

	CENTRALIZADA COMPRA E DISTRIBUI OS INSUMOS PARA AS ESCOLAS	DESCENTRALIZADA RECEBE A VERBA E REALIZA AS COMPRAS DAS REFEIÇÕES
MUNICÍPIOS	100	545
ESCOLAS	3.129	2.270
ALUNOS	2,6 MILHÕES	1,4 MILHÕES

*Fonte: Governo do Estado de São Paulo. Alimentação Escolar [acesso em 24 de janeiro de 2020]. Disponível em: <http://bit.ly/2NWm3re>

Fazer chegar comida fresca, *in natura* e minimamente processada, de qualidade em cada escola da capital e do interior, como prevê o *Guia Alimentar para a População Brasileira*, não é tarefa fácil. Essa grande dificuldade enfrentada pela administração pública do estado permanece sendo um grande desafio para os gestores em todo o País.

Até o ano de 2014, a comida servida na alimentação escolar do estado de São Paulo tinha uma grande quantidade de alimentos enlatados e congelados já prontos para o consumo, que só precisavam ser aquecidos. Eram ofertadas carnes prontas para consumo, legumes em conserva, feijões cozidos em latas e tudo o que pudesse ser repassado de forma a facilitar a logística, o armazenamento e o preparo das refeições que seriam servidas para as crianças e adolescentes.

Cozinheiros da Educação

Considerando o fator saúde, mas também assumindo o grande desafio de incorporar o tema da alimentação e nutrição no contexto escolar, e entendendo que a escola é o espaço de formar bons hábitos, o Departamento de Alimentação e Assistência ao Aluno (DAAA) da Secretaria de Educação decidiu realizar o *Projeto Cozinheiros da Educação*, uma série de ações visando a mudança no padrão da alimentação escolar do estado de São Paulo. A ideia era iniciar uma transição, com a perspectiva de substituir os produtos processados e ultraprocessados disponíveis nas cozinhas da rede por alimentos frescos, *in natura*.

Com início em agosto de 2016, o projeto teve como um dos objetivos desenvolver ferramentas pedagógicas para trabalhar a conscientização alimentar dentro da sala de aula. A iniciativa da Secretaria de Estado da Educação, atuou em cerca de 1.800 escolas, chegando a 2,3 milhões de estudantes do estado.

“Se você tem uma alimentação escolar adequada, o primeiro benefício tangível se reflete na saúde dos estudantes. Eles, se alimentando melhor, aprendem melhor. Existe uma relação direta entre alimentação e aprendizado. E você está pensando em uma política de longo prazo. Naquele momento da vida dos estudantes, estão se formando os hábitos alimentares. Isso se reflete na qualidade de vida que terão quando adultos, porque se você perder essa janela, a tendência é se alimentar mal, o que gera uma série de externalidades para a saúde [...] Então, qualquer gasto eventualmente maior que você tenha tido por conta do programa de alimentação escolar seria compensado no futuro com o que você economizaria com saúde.” (Wilson Levy, ex-assessor e chefe de gabinete da Secretaria da Educação do Estado de São Paulo).

Para dar vida ao projeto, a Secretaria de Educação convidou Janaina Rueda - chef de um dos restaurantes mais renomados de São Paulo, o Bar da Dona Onça, conhecido pela culinária tradicional brasileira - para elaborar o novo cardápio e dar oficinas às cozinheiras da rede, para que elas conseguissem executar os pratos da forma adequada, já que, até então, estavam acostumadas com a comida processada e ultraprocessada em latas.

A ex-chefe de gabinete da Secretaria Educação do Estado de São Paulo Marília Marton avaliou muito positivamente a participação de Rueda no projeto. Isso porque a *chef* já trabalha com “comida de verdade” em seus pratos. “Quem vai no restaurante dela, vê que tem pratos da vovó”, disse. Era exatamente isso que o projeto visava, unir a regionalidade da culinária paulista, com preparações simples, saborosas, nutritivas e saudáveis.

Giorgia Russo, coordenadora do projeto na época, explica que o governo do estado tinha dificuldade em oferecer os

alimentos *in natura* porque as merendeiras não tinham formação para técnicas culinárias. Era um número grande de profissionais para receber o treinamento, por isso foi proposto que em cada semana um grupo de 40 cozinheiras recebessem a formação, e o projeto foi expandindo gradualmente. Desafio, aceito e vencido: **ao todo foram 1,8 mil cozinheiras formadas para cozinhar e educar para a alimentação saudável no âmbito escolar**. Para Russo, “tendo um cardápio coerente, que pode ser usado para ensinar, colocamos essa merendeira dentro do contexto político-pedagógico da escola”.

“O GRANDE SENTIDO ERA USAR O ATO DE COZINHAR PARA A EDUCAÇÃO ALIMENTAR”

Giorgia Russo

Para entender melhor os processos até a implementação do projeto, separamos eles em três etapas para você, gestor(a), se inspirar:

1. Estruturação

As cozinhas das escolas precisavam ser equipadas com utensílios necessários para a preparação dos pratos. Os alimentos *in natura* tem que ser armazenados em locais frescos, por isso foi necessário adquirir freezer, geladeiras e também panelas de pressão, frigideiras grandes e outros utensílios básicos para o manuseio e cozimento dos alimentos. **Todo o material foi orçado e concluiu-se que seria um**

valor baixo se comparado aos gastos diários com a alimentação escolar.

No entanto, se a adequação para as 3 mil escolas da rede centralizada ocorresse ao mesmo tempo, a chance de surgirem problemas com o edital de contratação seria muito alta. O volume de compra seria impactante para o mercado, que poderia nem dar conta de atender à demanda. E a própria gestão pública ficaria sobrecarregada.

Para resolver essa questão optou-se pela aquisição regional, à medida que ocorria a expansão do projeto. Cada diretoria de ensino, que iria aderir ao cardápio do **Cozinheiros da Educação**, era orientada para

8 meses antes realizar processo licitatório para adequação da infraestrutura das escolas. Depois da infraestrutura garantida, era hora de pensar na matéria prima. Para isso, a equipe técnica desenvolveu um trabalho intenso de:

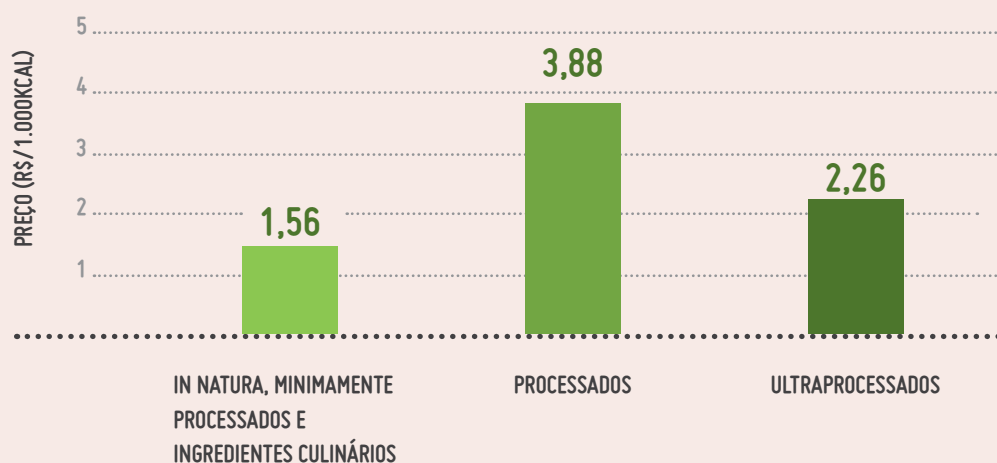
- ✓ Desenvolvimento de fichas técnicas de produtos mais próximos ao padrão de identidade e qualidade de produtos de varejo. Para cumprir seu papel educacional, as receitas da alimentação escolar deveriam poder ser reproduzidas nas casas dos estudantes e evitando direcionamentos de licitação, sem abrir mão da garantia de qualidade;
- ✓ Estudo sobre a produção de alimentos *in natura*, para assegurar

que o volume necessário para abastecer o estado estava dentro da capacidade produtiva da região;

- ✓ Revisão dos contratos de compras de alimentos com distribuição ponto a ponto, para melhor gestão e garantia de entregas pontuais e de qualidade;
- ✓ Análise de custos dos novos produtos, para que o novo cardápio não ultrapassasse os recursos já previstos para alimentação escolar e, de preferência, promovesse a redução das despesas, tendo em vista que a alimentação *in natura*/minimamente processada ainda é mais barata que a processada e ultraprocessada no Brasil, conforme gráfico a seguir.

PREÇO MÉDIO (R\$/1.000KCAL) PAGO POR GRUPOS E SUBGRUPOS DE ALIMENTOS DEFINIDOS SEGUNDO NATUREZA, EXTENSÃO E O PROPÓSITO DO PROCESSAMENTO AOS QUAIS ELES FORAM SUBMETIDOS.*

PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES, BRASIL, 2008–2009.



*Fonte: Claro RM, Maia EG, Costa BVL, Diniz DP. Preço dos alimentos no Brasil: prefira preparações culinárias a alimentos ultraprocessados. Cad. Saúde Pública vol.32 n°8, Rio de Janeiro, 2016. <http://dx.doi.org/10.1590/0102-311X00104715>
Disponível em: <http://bit.ly/38D11Hf>

Para a compra dos hortifrutis, iniciou-se um diálogo com a Secretaria da Agricultura, para entender as vocações agrícolas do estado e o sistema de credenciamento dos agricultores familiares. Dessa forma,

alguns editais de aquisição de produtos da agricultura familiar foram construídos, além de uma adaptação do sistema de abastecimento, para um novo modelo de aquisição que facilitasse o acesso ao pequeno produtor.

“A VANTAGEM DE COMPRAR DO PEQUENO AGRICULTOR, FOMENTANDO A ECONOMIA LOCAL E CONSUMINDO UM PRODUTO REGIONAL, COMPENSA O RISCO DE MICROCORRUPÇÃO QUE PODE ACONTECER NA ESCOLA. QUANDO VOCÊ ESTÁ NO PODER PÚBLICO VOCÊ TEM QUE SEMPRE OLHAR O PRÓ E O CONTRA.”

Marília Marton, ex-chefe de gabinete da Secretaria Educação do Estado de São Paulo

Com equipamentos prontos, matérias primas localizadas e licitadas, o desafio dos gestores era fazer a administração desses suprimentos em todas as escolas do estado. Para isso, contaram com a equipe de programação e a equipe técnica da Secretaria de Educação para definir um programa informatizado que facilite:

- ✓ A definição da compra adequada;
- ✓ A gestão do estoque da central de distribuição e das escolas;
- ✓ O controle de qualidade dos produtos;
- ✓ A gestão de contratos e o sistema de logística e distribuição;
- ✓ A transparência para o sistema de gestão da alimentação escolar.

Assim foi reestruturado o Sistema de Abastecimento do Estado II

(SAESP II), por meio da parceria entre a Coordenadoria de Serviços Escolas (CISE) responsável pelo PNAE e a Coordenadoria de Informação, Monitoramento e Avaliação Educacional (CIMA), responsável pelos sistemas operacionais da Secretaria.

A partir de então, iniciou-se uma intensa agenda de trabalho entre programadores e equipe técnica de nutrição para que tudo ficasse bem alinhado. Depois disso foi necessário habilitar um responsável por escola para abastecer o sistema com as informações de estoque de forma adequada, para que o programa pudesse calcular com precisão a necessidade de abastecimento de cada unidade. Para isso, a Secretaria construiu um manual¹⁸ com todas as informações sobre o sistema e realizou videoconferências pedagógicas com todas as escolas.

18 - Veja o manual desenvolvido pela secretaria em: <http://bit.ly/2RHrPPy>

Cada diretoria de ensino definiu um encarregado pelo sistema que recebeu formação da coordenadoria responsável e ficou como ponto de apoio regional para a operação das escolas. Essa pessoa tinha acesso sobre todas as movimentações de suas respectivas unidades, ***promovendo uma descentralização da administração, essencial para***

eficiência na gestão pública de uma rede tão grande como a do estado de São Paulo.

O SAESP II funcionou paralelamente com o sistema de abastecimento antigo por um período, até que todas as falhas fossem corrigidas e ele pudesse, finalmente, ser utilizado para abastecer todas as escolas com os produtos *in natura* na alimentação escolar.

PRINCIPAIS RESULTADOS DA IMPLEMENTAÇÃO SAESP II:

- ✓ Redução de 72% no desperdício de comida;
- ✓ Maior precisão na definição de quantidade de produtos a serem adquiridos;
- ✓ Maior cumprimento do cardápio definido pelas nutricionistas;
- ✓ Maior controle qualitativo da administração pública sobre suprimentos em cada escola, o que era papelada virou apenas cliques;
- ✓ Garantia de oferta de alimentação escolar adequada em todos os dias da semana.

Uma das grandes diferenças entre consumir alimentos processados, ultraprocessados e os *in natura*, é que neste último caso é preciso um certo domínio da ***técnica para os preparos***. Cortes, tipo de cozimento, tempo, tempero, tudo isso quem dá conta é a cozinheira ou o cozinheiro que está à beira do fogão.

Então, verificou-se a necessidade de ***desenvolver e padronizar as habilidades culinárias da rede estadual***, além de ter a garantia de que todas as escolas tivessem uma

equipe adequada de cozinheiras. Para isso foi fundamental uma revisão dos editais de contratação de merendeiras, para que fosse possível uma melhor gestão dos contratos. Também houve uma revisão e programação de novas licitações para que nenhuma região ficasse sem contrato vigente.

Nesse momento, surge a necessidade de trabalhar com uma profissional que desse conta de comunicar de forma clara a prática a grande mudança que iria ocorrer

na cozinha das escolas ao primeiro público a ser impactado: as cozinheiras. Janaina Rueda assume, então, como *chef* responsável pelas *formações das merendeiras que passariam a se ver como cozinheiras, assumindo um papel ativo e crucial dentro e fora da escola.*

2. Etapas operacionais do projeto

- **Elaboração das receitas**

As etapas operacionais do projeto foram divididas em três momentos

de trabalho para que a formação com as cozinheiras escolares, a última fase, fosse exitosa. Dessa forma, o primeiro passo foi a elaboração das receitas com base na cultura alimentar paulista, respeitando a regionalidade dos alimentos, e que fossem viáveis de produzir com qualidade em grande escala. Além disso, foi preciso levar em conta os valores nutricionais de cada prato, para que atendessem as necessidades de todos os estudantes, de acordo com o PNAE.

“EU APRENDI MUITA COISA. NOS MEUS RESTAURANTES NÃO TINHA NUTRICIONISTA E ELES PASSARAM A TER DEPOIS DESSE PROJETO. OUTRA COISA QUE APRENDI FOI A TROCA, O QUANTO UM PRECISA DO OUTRO [CHEF E NUTRICIONISTA] PARA QUE AS COISAS ANDEM DE FORMA BEM POSITIVA PARA SOCIEDADE COMO UM TODO. ATÉ POR CAUSA DOS RISCOS DE CONTAMINAÇÃO, QUE PARECEM BALELA MAS NÃO SÃO.”

Janaina Rueda, *chef* responsável pelo Cozinheiros da Educação

Foram introduzidos *doze novos pratos no cardápio, com elaboração testada a partir de alimentos frescos e nutritivos, in natura, disponíveis na despensa das unidades escolares, com todo o apoio e supervisão de nutricionistas da Secretaria de Educação.* A principal preocupação era agradar ao paladar dos estudantes, considerando as taxas nutricionais previstas na alimentação escolar diária.

A equipe envolvida no *Cozinheiros da Educação* também teve a preocupação de inserir no cardápio uma receita sem carne, pelo

menos uma vez por semana. A parceria feita com a Sociedade Vegetariana Brasileira demonstra uma preocupação com os impactos ambientais, na saúde individual e coletiva que o consumo excessivo de animais e seus derivados têm provocado nas últimas décadas. Assim, os estudantes foram convidados a conhecer novos sabores e experimentar *pratos incríveis que tiveram 90% de aceitabilidade no teste de acordo com as normativas do Programa de Alimentação Escolar.*

ENTÃO FORAM APROVADAS AS 12 RECEITAS QUE PASSARIAM A FAZER PARTE DO CARDÁPIO DAS ESCOLAS ESTADUAIS DE SÃO PAULO:

- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| ✓ Feijoada | ✓ Carne moída refogada |
| ✓ Macarrão à bolonhesa | ✓ Macarrão com sardinha |
| ✓ Carne de panela | ✓ Frango à caçarola |
| ✓ Peixada | ✓ Cuscuz de frango e de sardinha |
| ✓ Estrogonofe | ✓ Arroz integral com lentilha |
| ✓ Macarrão com moela | ✓ Feijoada vegetariana |

A equipe do Cozinheiros se empenhou para que as receitas fossem práticas, econômicas e com ingredientes facilmente encontrados em estabelecimentos comerciais, diferente dos antigos produtos adquiridos para o PNAE que tinham formulações específicas, industriais, produzidas exclusivamente para o Estado. “Eu aprendi a cozinhar para muita gente usando ingredientes baratos na merenda escolar. Eu mais aprendi do que ensinei, porque era o meu desafio. Tinha que dar sabor pra comida” lembra Rueda.

• **Teste operacional das receitas**

O teste operacional das receitas foi realizado durante duas semanas na Escola Estadual Maria José, onde a própria chef Janaina Rueda estudou na juventude. Foram avaliados alguns aspectos importantes, como a viabilidade

operacional de armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição e produtividade. Foi observado que a equipe de cozinheiras estava à vontade com o processo e até mesmo se entusiasmaram com a proposta, alegando que “*agora poderiam cozinhar de verdade*”.

A adesão da alimentação escolar nessa unidade passou de 35% dos estudantes comendo para surpreendentes 85%. Um indicador que apontou o enorme sucesso do projeto!

A equipe ficou confortável com a nova rotina operacional, que envolvia mais manipulação do que o trabalho anterior com os ultraprocessados prontos. Também constatou-se que o estoque e freezer comportaram armazenar os produtos *in natura* de acordo com a periodicidade de abastecimento, e o valor per capita disponível para aquisição de

(...) A EQUIPE DE COZINHEIRAS ESTAVA À VONTADE COM O PROCESSO E ATÉ MESMO SE ENTUSIASMARAM COM A PROPOSTA, ALEGANDO QUE “AGORA PODERIAM COZINHAR DE VERDADE”

hortifruti atendeu a necessidade do novo cardápio mediante alguns ajustes que foram feitos nas receitas. **A viabilidade operacional do cardápio foi um sucesso!**

O papel da *chef* Rueda ultrapassou os limites do próprio projeto. “Eu sempre procurei levar esse projeto, esse curso, esse bate-papo com as merendeiras, de forma que elas levassem algo pra casa delas. Que elas mudassem hábitos dentro da casa delas primeiro, como não usar pozinho, não usar tablete, colocar sal e pimenta do reino, e fazer a feijoada com produtos frescos”, lembrou orgulhosa.

• *Formação da equipe pedagógica*

Após a confirmação do cardápio, o próximo passo foi a formação da equipe pedagógica das escolas. Para que o projeto conseguisse atingir seu objetivo de educar para a formação de bons hábitos, os professores e professoras precisavam estar mobilizados para comunicar e ensinar aos estudantes sobre a importância de uma alimentação saudável, abordando **diferentes aspectos em todas as áreas do conhecimento**. A Secretaria de Educação estruturou uma oficina com os Professores Coordenadores do Núcleo Pedagógico (PCNPs)

ADESÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PELOS ESTUDANTES NA ESCOLA ESTADUAL MARIA JOSÉ

ANTES DO TESTE
OPERACIONAL DAS RECEITAS

35%



DEPOIS DO TESTE
OPERACIONAL DAS RECEITAS

85%



ressaltando os principais aspectos para o desenvolvimento do projeto, incorporação do novo cardápio, articulação com a programação curricular e a aplicabilidade em sala de aula.

Como afirmou Marília Marton, a transversalidade da educação alimentar e nutricional é uma prática educativa que não precisa constituir uma disciplina, pois “a gente precisa parar de pensar a criança como um pedaço. Um pedaço português, um pedaço matemática... ela é um ser uno. É pensar a criança como um ser holístico”. Para Marton, pode-se tratar a educação alimentar sob a perspectiva da saúde, mas também

da economia, do direito humano, da cultura, da arte, da ecologia, da literatura, da história, da geografia, da ciências, da sociologia, e por aí vai...

A oficina promoveu uma troca de conhecimentos e de ferramentas didáticas que poderiam ser incorporadas em situações de aprendizagem no currículo abordando o tema alimentação saudável para uma vida melhor. Dessa forma estimulou-se também um trabalho que desmistificasse a alimentação escolar como coisa de classe, ou uma falta de opção. A alimentação escolar é, ou deveria ser, em todos os lugares, momento de prazer para todos os estudantes.

(...) “A GENTE PRECISA PARAR DE PENSAR A CRIANÇA COMO UM PEDAÇO. UM PEDAÇO PORTUGUÊS, UM PEDAÇO MATEMÁTICA... ELA É UM SER UNO. É PENSAR A CRIANÇA COMO UM SER HOLÍSTICO”

Marília Marton, ex-chefe de gabinete da Secretaria de Estado da Educação de São Paulo

• **Formação das cozinheiras**

As formações com as merendeiras responsáveis pela alimentação escolar aconteceram presencialmente, com grupos em torno de 40 pessoas. A conversa realizada pela chef Janaina Rueda e as nutricionistas da Secretaria de Educação perpassou pelo próprio ensinar a fazer as preparações por meio das técnicas, mas também foi voltada para trabalhar a autoestima das mulheres que não se viam como cozinheiras que de fato são. O papel que desempenham dentro da escola é muito importante na formação dos estudantes, pois elas têm um

contato direto e criam vínculos muito próximos.

Houve conversas sobre os motivos da mudança do cardápio, gerando, dessa forma, uma reflexão sobre como elas estavam se alimentando e o que estavam fazendo para alimentar a sua família. Refletiu-se também sobre as consequências de uma má alimentação, baseada no consumo de alimentos processados e ultraprocessados, e o papel das cozinheiras nesse processo de amadurecimento dos hábitos alimentares. Todo esse conteúdo foi apresentado pela chef Janaina Rueda enquanto ia preparando as receitas do projeto.

“MEU PRÓPRIO PALADAR MUDOU. EU MELHOREI MUITO COMO COZINHEIRA, COMO PESSOA, COMO GESTORA... TUDO! [...] TODO COZINHEIRO PODE PASSAR POR ISSO, POIS É MUITO AGREGADOR! SOU OUTRA PESSOA, ME MUDOU TOTALMENTE. O MODO DE PENSAR, O MODO DE AGIR... COMECEI A TER MAIS PACIÊNCIA, MAIS HUMANIDADE...”

Janaína Rueda, chef responsável pelo Cozinheiros da Educação

• Retorno dos estudantes

Depois da preparação, dos estudos, da estruturação e da formação das equipes pedagógicas e cozinheiras, a implementação do cardápio foi realizada com sucesso! Nesse momento foi importante criar um mecanismo para dar voz aos estudantes, permitindo que eles colocassem suas opiniões sobre a nova alimentação ofertada.

Para isso serviu o aplicativo *Minha Escola*¹⁹ desenvolvido pela Coordenadoria de Informação, Monitoramento e Avaliação Educacional (CIMA) da Secretaria de Estado da Educação. Essa iniciativa veio a partir do projeto *Monitorando a Alimentação Escolar* idealizado pela Controladoria-Geral da União (CGU), que contou com o apoio da Fundação Getúlio Vargas (FGV) no estado de São Paulo - por meio da participação dos estudantes universitários do curso de graduação em Administração Pública, que percorreram 20 escolas, conscientizando os estudantes do ensino médio quanto ao PNAE e a importância do controle social, além de incentivarem o uso do aplicativo.

O objetivo principal era avaliar a alimentação escolar oferecida na rede estadual de ensino por meio da participação ativa dos estudantes beneficiários, **incentivando que utilizassem** o aplicativo para essa avaliação diária, além de **incentivar o controle social** por meio da participação ativa dos alunos, inclusive com a tecnologia da informação; **incentivar a comunidade universitária** como agente multiplicador; e **proporcionar a avaliação e melhoria contínua** da regularidade e qualidade da alimentação.

Com esse levantamento sobre a regularidade e qualidade da alimentação escolar foi possível subsidiar os debates e colaborar com a gestão estadual para a melhoria da sua execução do PNAE.

O **Projeto Cozinheiros da Educação** acabou sendo suspenso na gestão seguinte do governo do estado - ainda que o partido que tenha assumido o mandato seja o mesmo da gestão anterior. Agora, um projeto de lei tramita na Assembleia Legislativa²⁰ para que ações como essa sejam

19 - Aplicativo *Minha Escola*. Disponível em: <http://bit.ly/2Rpvguo>.

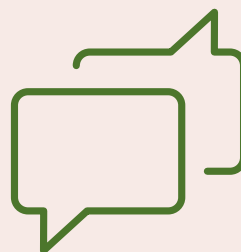
20 - Projeto de Lei nº 891/2019. Disponível em: <http://bit.ly/2RDn4GX>

amparadas legalmente e não sejam tão facilmente dissolvidas. O executivo pode avançar muito, por ter autonomia para propor projetos como o *Cozinheiros da Educação*, mas também é preciso avançar no legislativo, para que essas iniciativas tenham amparo legal e sejam mais robustas.

Apesar de sua descontinuidade, o projeto tem uma estrutura que pode ser facilmente replicada nos

municípios e estados brasileiros. Marton lembra que é possível encontrar pessoas dispostas a ajudar em outras localidades. “Todo lugar tem um bom cozinheiro, até uma pequena cidade tem um cara ali que é o cara que ama comida, que sabe o que é comida de qualidade, que valoriza o comer decentemente, chama esse cara” incentivou a ex-chefe de gabinete da Secretaria de Educação.

**COM ESSE
LEVANTAMENTO SOBRE
A REGULARIDADE
E QUALIDADE DA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
FOI POSSÍVEL:**



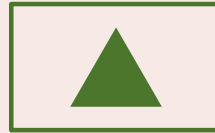
SUBSIDIAR OS DEBATES E



**COLABORAR COM A GESTÃO
ESTADUAL PARA A MELHORIA DA
SUA EXECUÇÃO DO PNAE.**

O QUE ESSA EXPERIÊNCIA NOS ENSINA?

- O executivo pode tocar projetos inovadores, mas é importante alinhar com o legislativo, por meio de leis e decretos, que dão condições para a manutenção de boas iniciativas como o *Cozinheiros da Educação*;
- A mobilização de um voluntário especialista para dar vida ao projeto;
- A tecnologia como forte aliada no amparo à gestão pública;
- A execução em etapas, projetando ações de acordo com a capacidade de administração da gestão;
- A importância de inserir as cozinheiras no contexto político-pedagógico da escola;



MINAS GERAIS

Em 2017 o Ministério Público do Estado de Minas Gerais (MPMG), por meio do Programa Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor (Procon MG), elegeu o tema *Segurança Alimentar e Nutricional* como norteador de suas ações,

conforme estabelecido no Plano Geral de Atuação (PGA)²¹ para o biênio 2018-2019, alinhado aos objetivos de desenvolvimento sustentável da Organização das Nações Unidas (ONU).

O TEMA ESCOLHIDO FOI TRABALHADO EM DOIS EIXOS:

a) Educação para o consumo;
b) Garantia da qualidade dos alimentos por meio do *Projeto Consumo Saudável Dentro e Fora das Escolas* que tem como objetivo geral

preparar os alunos do ensino infantil, fundamental, médio e da educação de jovens e adultos (EJA), de Minas Gerais, a serem consumidores conscientes e terem práticas alimentares saudáveis.

Nesse momento, surge o *Projeto Consumo Saudável Dentro e Fora das Escolas*²² para que os profissionais do ambiente escolar, pais e alunos tenham relações de consumo seguras e saudáveis. O programa desenvolveu atividades com professores e demais membros dos colegiados escolares na semana do dia 15 de março, Dia do Consumidor, como debates em sala de aula e extraclasse, envolvendo diversas correntes e opiniões sobre o tema; a elaboração de trabalhos escolares que estimulem o aluno a aprofundar seus conhecimentos

sobre relações de consumo; e promoção de feiras, festivais e outras atividades capazes de atrair o interesse da comunidade escolar para a proteção e a defesa do consumidor.

O objetivo do Procon MG, além de atuar sobre o monitoramento de produtos e serviços, é ter um *plano de ação de caráter preventivo*, a partir do entendimento de que a obesidade infantil é um problema a ser enfrentado pela gestão pública, com uma perspectiva intersetorial e compreendendo os direitos do consumidor. Ou seja, é crucial o envolvimento de todos

21 - Plano Geral de Atuação do Procon-MG. Disponível em: <http://bit.ly/2OqEEMr>

22 - Projeto disponível em: <http://bit.ly/3715DEy>

“A GENTE CHEGOU A CONCLUSÃO, NA DEFESA DO CONSUMIDOR, QUE NÃO BASTA TRABALHAR SÓ A QUALIDADE DO PRODUTO LÁ NA PONTA. DENTRO DA CADEIA DE ALIMENTAÇÃO, VOCÊ TEM DIVERSOS FATORES QUE INTERFEREM NA QUALIDADE DO PRODUTO ALIMENTÍCIO, DE MODO QUE A GENTE TENTOU FAZER UM TRABALHO — E ESTÁ FAZENDO — QUE É UM TRABALHO INTERSETORIAL.”

Amauri Artimos da Matta, promotor de justiça, coordenador do Procon-MG

os órgãos públicos para prevenir o agravamento da obesidade infantil e das doenças crônicas relacionadas. Dessa forma, o órgão do MP realizou, no ano de 2018, diversos eventos para fomentar o debate e promover a educação para a segurança alimentar e nutricional, envolvendo organizações da sociedade civil - como a própria Universidade, responsável pelas pesquisas que evidenciam a urgência da discussão.

A mobilização do Procon MG em torno do tema e a articulação com outros setores do Estado e da sociedade civil - Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (Caisan), Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Sindicato das Escolas Particulares de Minas Gerais (SINEP/MG) e o sindicato que representa vendedores ambulantes - culminou em uma proposta de regulamentação da alimentação escolar em todo o estado mineiro.

Agora vamos conhecer um pouco melhor essa experiência.

Decreto de 2018

Minas Gerais possui desde 2004 a Lei nº 15.072²³, que prevê uma série de orientações básicas para políticas públicas voltadas à educação alimentar nas escolas do estado. Contudo, a norma não tinha sido regulamentada até dezembro de 2018, quando foi publicado o Decreto Estadual nº 47.557²⁴.

O decreto propunha, então, ***a proibição da comercialização e distribuição de alimentos considerados não saudáveis, conforme resolução da Caisan, em todas as escolas do estado - particulares e públicas -***, além de uma série de recomendações pedagógicas para que a alimentação seja um tema transversal dentro da escola, orientações que vão de acordo com o ***Guia Alimentar para a População Brasileira***.

O engajamento do MP na construção da regulamentação foi extremamente importante para agregar novas dimensões à questão e fortalecer o debate. O olhar para o comércio informal, para os preços praticados, e para os papéis do cantineiro e dos educadores

23 - Lei disponível em: <http://bit.ly/2v2Tlhj>

24 - Decreto disponível em: <http://bit.ly/2ttAsUK>

“FOCAR SÓ NO INDIVÍDUO NÃO TEM DADO CERTO. A GENTE PRECISA DESSAS INTERVENÇÕES AMBIENTAIS PRA GENTE CONSEGUIR MUDAR, ASSIM COMO FOI DO TABACO”

Larissa Loures, professora e pesquisadora do Geppaas da UFMG

foi apresentado pelo Grupo de Estudos, Pesquisas e Práticas em Ambiente Alimentar e Saúde (Geppas) da UFMG e salientado pelo MP como pontos de atenção.

A publicação também estendeu a restrição desse grupo alimentício pelos vendedores ambulantes que se localizavam na porta das escolas, a partir da concepção de que o *ambiente escolar é o espaço onde a criança ou adolescente circula e mantém seus hábitos cotidianamente* e que, por isso, precisa ser um local promotor de saúde e de uma alimentação adequada e saudável.

A professora e pesquisadora do Geppaas da UFMG, Larissa Loures, afirma que é papel do Estado disponibilizar alimentos frescos e saudáveis para os estudantes. Por meio do contato com alimentos saudáveis, os hábitos alimentares se transformam, assim como o próprio paladar, que pode ficar viciado por conta do consumo frequente de alimentos com altos teores de sódio, gorduras, açúcares e conservantes. Para Loures, medidas educacionais isoladas não têm tido muito sucesso.



LEMBRANDO, AMBIENTE ALIMENTAR INCLUI TODO TIPO DE ESTABELECIMENTO QUE COMERCIALIZA OU DISPONIBILIZA GRATUITAMENTE OS ALIMENTOS, ALÉM DE UM CONJUNTO DE ELEMENTOS QUE INFLUENCIA NA ESCOLHA DO QUE COMER E PROPORCIONA O ACESSO AO ALIMENTO.

Restringindo a publicidade de alimentos nas escolas

Pensando nessa necessária mudança do ambiente alimentar, o decreto representou um avanço na regulamentação de cantinas das escolas mineiras. Além de proibir que a instituição forneça alimentos não saudáveis, o texto *restringe a publicidade infantil* nesse espaço. O artigo 37 do Código de Defesa do Consumidor²⁵ versa sobre a proibição de quaisquer publicidade que se aproveite da deficiência de julgamento e experiência da criança, visto que ela ainda não tem experiência e acúmulo de conhecimentos para avaliar criticamente os discursos direcionados para persuadi-las.

Em 2012, a Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) ressaltou a importância da regulação da publicidade de alimentos não saudáveis direcionada às crianças. A Organização Mundial da Saúde (OMS) também já se pronunciou pela necessidade dessa regulação e, desde 2005, reconhece a comercialização de ultraprocessados para a população infantil como um fator que contribui para o aumento dos níveis de sobrepeso e obesidade. Isto posto, sabe-se que é papel dos governos tomarem medidas necessárias para regular e coibir as estratégias de publicidade infantil.

25 - Veja o que diz o CDC em: <http://bit.ly/2GZLEM6>

“O ALIMENTO COM PUBLICIDADE SEMPRE VAI SER MAIS ATRAENTE. PORQUE A CRIANÇA JÁ VIU AQUELE PERSONAGEM EM UM COMERCIAL, NO OUTDOOR... TEM VÁRIAS QUESTÕES QUE VÃO FAZER A CRIANÇA OPTAR PELO ALIMENTO NÃO SAUDÁVEL, QUE VAI SER O ULTRAPROCESSADO. SE A GENTE NÃO DER UMA FORÇA PARA QUE OS ALIMENTOS SEM PUBLICIDADE ESTEJAM NESSE AMBIENTE PROTEGIDO, PARA QUE SEJA A PRIMEIRA OPÇÃO DE ESCOLHA DA CRIANÇA, A GENTE NÃO VAI CONSEGUIR COMPETIR. A ESCOLA, A CANTINA, QUEM TÁ ALI ADMINISTRANDO SABE QUE É UMA LUTA MUITO INJUSTA”

Desirée Ruas, co-idealizadora do Movimento BH pela Infância e membro da Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável



RESTRIÇÃO DA PUBLICIDADE INFANTIL NO AMBIENTE ESCOLAR

A restrição da publicidade infantil no ambiente escolar é uma grande conquista. Além dos meios de comunicação comuns para a publicidade - TV, internet, rádio, jornais e *outdoors* - a publicidade infantil também está nas embalagens, em brindes, em cartazes afixados, que, geralmente, divulgam alguma promoção que acompanha aquele determinado produto. Exemplo disso são as promoções dentro das escolas em que a criança que compra refrigerante todos os dias e ganha um na sexta feira. É importante lembrar também que o próprio rótulo dos alimentos, que deveria servir como um meio informativo para o consumidor, é corrompido por algumas indústrias, e funciona muitas vezes como um meio de disseminação

de publicidade infantil. As estratégias de comunicação são inúmeras e podem estar presentes de forma velada: quando uma marca patrocina um evento na escola ou utiliza um *marketing* que não fala diretamente do produto ou da marca, mas que induz o consumo da mesma forma.

O Idec, em parceria com outras organizações não governamentais e membros da Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável, criou o Observatório de Publicidade de Alimentos (OPA)²⁶ para informar e receber denúncias de publicidade abusiva e/ou enganosa.

Você, gestor(a), tem papel fundamental nisso tudo! É pela proteção das nossas crianças e adolescentes de um conteúdo injusto e abusivo.

26 - Conheça o OPA. Acesse: <https://publicidade.dealimentos.org.br/>

Mais hortas nas escolas

O decreto de Minas Gerais trouxe também lições sobre a abordagem do tema dentro e fora das salas de aula, encorajando os gestores a trabalharem com hortas, e outras **atividades que incentivem uma vida mais saudável e mais conectada com a terra, que fornece a comida de verdade**. Muitas escolas no Brasil já trabalham com as hortas escolares, porque sabem da importância de utilizar essa ferramenta pedagógica para as diversas

áreas do conhecimento, além de trazer a perspectiva de sistemas alimentares e da biodiversidade de plantas com potencial alimentício, muito presentes em todo o território brasileiro.

Pensando em uma educação que integra os saberes para a compreensão universal dos fenômenos, a Escola Municipal José Calil Ahouagi, localizada no município de Juiz de Fora (MG), toca um projeto de horta, no qual todos os estudantes do 1º ao 9º ano



PANCS

Conhecidas pela sigla PANCs, as Plantas Alimentícias não Convencionais são aquelas propícias para a alimentação humana, mas que são pouco conhecidas, plantadas e comercializadas nacionalmente. São plantas que fazem parte da ancestralidade do Brasil, são extremamente nutritivas, de fácil

manejo e reprodução, mas que vem caindo no esquecimento da população, principalmente a que vive na cidade. Voltar a plantar, consumir e procurar pelas PANC são formas de não deixá-las sumir da nossa biodiversidade, além de fortalecer as culturas tradicionais do nosso Brasil.

têm momentos de aprendizado junto à terra e aos seus frutos. A iniciativa começou há cerca de três anos e é tocada pelo professor de matemática que tem interesse pela agricultura baseada nos princípios ecológicos, em respeito ao ciclo natural do meio ambiente. *Na sua cidade ou na sua escola deve ter uma pessoa assim pra ajudar em projetos como em Juiz de Fora!*

Na horta da E.M. José Calil é possível encontrar pés de couve, cana, feijão, banana, cenoura e até pé de amora! A produção é direcionada à cozinha, na qual não só as crianças comem, mas, também, os funcionários da escola. Os estudantes relatam que aprendem muito com o espaço, e levam os conhecimentos para aplicar em casa. Muitas moram em bairros onde são comuns quintais e terrenos grandes em que as famílias plantam algumas variedades para consumo próprio. Assim, *é evidente que a criança e o adolescente podem - e precisam - ser uma ponte entre escola e família, não só para que exista uma relação*

de construção conjunta daquele cidadão, mas para que a escola cumpra seu papel na sociedade para além das salas de aula.

Mudanças para as escolas privadas

No âmbito das escolas públicas, o decreto não trouxe muitas novidades, além da restrição da publicidade infantil e do comércio ao redor, visto que as escolas municipais, estaduais e federais já são contempladas pelo PNAE. O ponto chave do decreto de Minas Gerais está na mudança radical da situação das cantinas dentro das escolas privadas.

Diferente do que acontece em outras capitais do País, Belo Horizonte tem um número superior de escolas particulares espalhadas pela cidade. Segundo o Censo Escolar de 2018,²⁷ pouco mais de 20% das escolas brasileiras são particulares, mas em Belo Horizonte essa realidade é de 61,42%.

A mudança imposta pelo decreto mobilizou uma parte da sociedade civil, ligada principalmente às escolas privadas, que rechaça a

27 - Censo Escolar.
Disponível em:
<https://bit.ly/2O4KsuC>

intervenção do Estado - que tem obrigação como mantenedor de direitos como saúde e alimentação adequada, previstos na Constituição Federal.

Para a secretária de Segurança Alimentar e Nutricional da Prefeitura de Belo Horizonte, Darklane Rodrigues, esse nicho de alunos da educação privada de classe média é extremamente importante para o diálogo que se faz de cidade

para além dos pontos do decreto. A qualidade da alimentação está diretamente ligada à renda.

Segundo pesquisa da UFMG²⁸, os trabalhadores ambulantes que vendem alimentos não saudáveis estão em maior número na porta das escolas públicas, que são contempladas pelo PNAE. Isso ocorre porque quando se regula a oferta interna, a tendência do lado de fora é piorar.

“ACHO QUE A GENTE PRECISA OLHAR PRO ESCOPO DAS DIRETRIZES DA POLÍTICA E CONSTRUIR A MÉDIO PRAZO METAS POSSÍVEIS DE SEREM ALCANÇADAS, PENSANDO QUE É UM OBJETIVO DE LONGO PRAZO, PORQUE É UM OBJETIVO DE VIDA, UM OBJETIVO DE CIDADE. NÃO É UM OBJETIVO DE UM ÚNICO ÓRGÃO. TEM QUE SER CONSTRUÍDO COMO OBJETIVO DE CIDADE, POR ISSO A IMPORTÂNCIA DO DIÁLOGO COM OUTROS SETORES QUE ESTEJAM ALINHADOS COM ESSES PRINCÍPIOS”.

Darklane Rodrigues, secretária de Segurança Alimentar e Nutricional da Prefeitura de Belo Horizonte

Regras para os ambulantes

O Procon MG chegou a colaborar, juntamente com outras entidades da sociedade civil, na elaboração de uma *lista de alimentos que poderiam ser comercializados* pelos trabalhadores ambulantes assim que o decreto entrasse em vigor. No entanto, a lista não foi bem vista pelos comerciantes. Eles se mobilizaram para que a situação continuasse a favorecer a sua permanência nas portas das escolas vendendo os mesmos alimentos ultraprocessados de sempre.

Não houve envolvimento dos trabalhadores na discussão

e por isso a proposta sofreu forte resistência. Portanto, *é extremamente importante que a gestão pública envolva as pessoas diretamente afetadas nas conversas e reuniões que impactam na política pública, para que a legislação possa ser cumprida com legitimidade.*

O entorno das escolas é um lugar que gera preocupação dos especialistas, pois é praticamente uma extensão da instituição de ensino e faz parte do cotidiano dos estudantes e das famílias. A pesquisadora Larissa Loures evidencia que *a escola precisa ser um ambiente promotor de saúde e de uma*

28 - Pesquisa realizada pelo Grupo de Estudos, Pesquisas e Práticas em Ambiente Alimentar e Saúde (Geppaas) da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Disponível em: <http://bit.ly/2SarHZr>

alimentação adequada e saudável.

Além disso, para ela, a questão dos ambulantes deveria ser trabalhada de forma educativa, por meio de oficinas para os preparos dos alimentos. “Ficou parecendo que a

gente estava contra os vendedores ambulantes, que a gente ia gerar o desemprego. A ideia nunca foi essa. Não ia ser nada punitivo num primeiro momento. Ia ser tudo de cunho educacional”, garante.

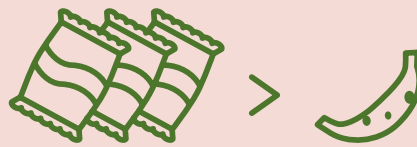
CONFIRA A LISTA PROPOSTA PARA OS AMBULANTES:

- ✓ Milho verde cozido com ou sem sal
- ✓ Água de coco
- ✓ Mel; rapadura; doce de leite sem aditivos químicos
- ✓ Doces de amendoim sem aditivos químicos (pé-de-moleque, paçoca)
- ✓ Doces de frutas sem aditivos químicos (goiabada, marmelada, bananada, mangada, cocada)
- ✓ Pralinê (amendoim caramelizado)
- ✓ Amendoim torrado, castanha de caju, castanha do Pará, nozes, amêndoas e sementes oleaginosas com ou sem adição de sal ou açúcar
- ✓ Frutas *in natura* não manipuladas: laranja (descascada na presença do consumidor), pera, mexerica, maçã, banana, goiaba
- ✓ Frutas desidratadas (banana passa, uva passa, damasco seco, ameixa seca)
- ✓ Pedaçõs de coco caramelizados
- ✓ Frutas cristalizadas
- ✓ Água mineral com ou sem gás
- ✓ Suco de fruta integral pasteurizado ou envasado sem adição de açúcar
- ✓ Gelados comestíveis: picolé de fruta sem aditivos químicos; sorvete de fruta sem aditivos químicos; chup chup de fruta sem aditivos químicos
- ✓ Pipoca de milho feita na panela, podendo ser doce ou salgada
- ✓ Chips de hortaliças ou frutas desidratadas com ou sem sal (banana, cenoura, beterraba, baroa) pasteurizado ou envasado sem adição de açúcar
- ✓ Biscoito de polvilho não adicionado de gordura vegetal hidrogenada (deve-se fazer a leitura da lista de ingredientes que consta no rótulo do produto)
- ✓ Biscoito de arroz sem aditivos químicos.

Suspensão do decreto

As pesquisas realizadas pela universidade mostram a importância da manutenção do decreto para a transformação do quadro de sobrepeso e obesidade no País. Uma pesquisa²⁹ desenvolvida pela UFMG em Viçosa constatou que

crianças e jovens da cidade expostos a estabelecimentos que comercializam alimentos não saudáveis no ambiente escolar têm 3,3 vezes mais chances de desenvolver obesidade, pois estão em um ambiente escolar que favorece o desenvolvimento da doença — ambiente obesogênico.



AMBIENTE OBESOGÊNICO

Quando há mais alimentos não saudáveis do que saudáveis à disposição do consumidor - ou há um estímulo maior ao consumo desses alimentos, por meio de promoções, por exemplo -

esse ambiente pode ser caracterizado como obesogênico. Ou seja, ele oferece e favorece uma alimentação não saudável - e conseqüentemente o desenvolvimento da obesidade.

Mesmo com o subsídio da ciência legitimando o decreto, o novo governo do estado, um dia após o início da vigência do decreto, suspendeu a normativa. Por meio de nota, o governador alegou que o texto deveria ser melhor estudado, pois deixava de especificar o que são alimentos não saudáveis e que a vigência dele poderia prejudicar os trabalhadores ambulantes. Em seguida, foi publicado um novo decreto³⁰ que suspendeu o primeiro e instituiu um Grupo de Trabalho (GT), liderado pela Secretaria de Estado de Saúde (SES) e composto pela secretarias de Educação, Gestão e Planejamento, Desenvolvimento Econômico e Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Nesse momento, muitas escolas já estavam totalmente adequadas ao que o decreto permitia na alimentação escolar: sucos naturais sem adição de açúcar, salgadinhos assados sem carnes embutidas, sanduíches naturais, frutas, oleaginosas, isto é, todas as opções produzidas a partir de alimentos *in natura* e minimamente processados.

Foi um retrocesso para a política pública, especificamente nas cantinas, que foram pressionadas pelos próprios estudantes e pelas famílias, que não viam na medida uma forma de proteção à saúde individual e coletiva da sociedade. Em alguns colégios, aconteceram boicotes coletivos às cantinas e muitos diretores alegaram ter sido

29 - Estudo disponível em: <http://bit.ly/2tE5Pw3>

30 - Decreto nº 47.676. Disponível em: <http://bit.ly/2OtgFvZ>

CRIANÇAS E JOVENS DA CIDADE
EXPOSTOS A ESTABELECIMENTOS QUE
COMERCIALIZAM ALIMENTOS NÃO
SAUDÁVEIS NO AMBIENTE ESCOLAR



TÊM

3,3x

MAIS CHANCE DE
DESENVOLVER OBESIDADE

pressionados por alguns pais, casos que não envolveram representações, como grêmios ou associações, mas foram relevantes no processo de suspensão. Por isso, o sucesso de um decreto como o de Minas Gerais depende muito de processos educativos, que perpassam pelo diálogo com a comunidade escolar: professores, servidores, trabalhadores da cozinha e da limpeza e, claro, estudantes e família.

Envolvimento da sociedade civil

A suspensão do decreto abalou muitos setores da sociedade civil, organizações que lutam

pela defesa da criança e do adolescente, além da própria UFMG, que participou de forma ativa subsidiando o decreto por meio de estudos científicos. Minas Gerais esperava há 15 anos pela regulamentação da lei que prevê a proteção do ambiente escolar dos alimentos ultraprocessados. Uma luta antiga para os mineiros.

O Procon MG cumpriu um papel muito importante no processo que se seguiu após a suspensão do decreto. Juntamente com a sociedade civil, mobilizada por meio de movimentos organizados como a Aliança pela Alimentação

“EM MINAS GERAIS AS ESCOLAS PRIVADAS JÁ ESTAVAM SE ADEQUANDO A ESSA REALIDADE DO DECRETO. JÁ ESTAVAM EM UM CAMINHO BACANA DE MUDANÇA. E COM A SUSPENSÃO VOLTOU, NÉ? ENTÃO EU ACHO QUE ISSO MOSTRA PRA GENTE A IMPORTÂNCIA DE TER UMA LEI REGULAMENTANDO MESMO”

Regina Oliveira, nutricionista e membro da Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável de Minas Gerais.

Adequada e Saudável³¹ - de âmbito nacional -, e o Movimento BH pela Infância - da capital mineira -, buscou *organizar eventos em que o tema pudesse ser discutido junto à sociedade como um todo*. Para isso, foi realizada uma audiência pública na qual participaram da mesa UFMG, Idec - representando a Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável -, Procon MG, representante dos baleiros, além dos parlamentares da base do governo de Minas Gerais. A audiência aconteceu porque houveram muitas chamadas e mobilizações públicas por parte dos movimentos organizados da sociedade civil. Principalmente a Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável e o Movimento BH pela Infância foram cruciais para impulsionar o debate e promover a discussão entre a própria gestão pública.

Além da audiência, também foi realizado um seminário no MPMG, no qual, novamente, foram chamados os órgãos que representam a pesquisa e a defesa da infância e dos direitos do consumidor para levantar o

debate e trazer novidades sobre os estudos que ainda estão sendo realizados pelo Geppaas.

Os eventos promovidos a partir da suspensão do decreto, a audiência pública e, logo depois, o seminário, foram decisivos para o andamento do GT. Mas, para além da consequência institucional, ambos os eventos serviram como espaço de fortalecimento da democracia participativa, envolvendo pessoas que não estão, necessariamente, dentro dos movimentos pela defesa da infância. *As organizações, por meio de seus membros, foram fundamentais para que o decreto não caísse no esquecimento.*

O papel do Ministério Público também foi muito importante nesse intermédio. Por meio do Procon MG foi realizada a ponte para que as secretarias do governo do estado recebessem membros da sociedade civil nas reuniões do GT. A Aliança, a UFMG, e o Movimento BH pela Infância foram pontos decisivos para que o Grupo de Trabalho tivesse a participação de membros realmente interessados na saúde e bem-estar da infância. Além

“A FALA DOS DEPUTADOS DE QUE AS FAMÍLIAS TÊM LIBERDADE PARA ESCOLHER O QUE QUISEREM, QUE ELAS É QUE SABEM DA SAÚDE DAS CRIANÇAS... EU VEJO COM MUITA PREOCUPAÇÃO. NEM TODAS AS FAMÍLIAS DO ESTADO INTEIRO TÊM O MESMO NÍVEL DE INFORMAÇÃO. É PRECISO, SIM, DESSE SUPORTE DO PODER PÚBLICO PARA DISCIPLINAR, TENDO COMO OBJETIVO O PRINCÍPIO DO INTERESSE DA CRIANÇA, QUE TAMBÉM É O PRINCÍPIO DA PRIORIDADE ABSOLUTA. A CRIANÇA EM PRIMEIRO LUGAR.”

Desirée Ruas, co-idealizadora do Movimento BH pela Infância

31 - Conheça a Aliança. Acesse: <https://alimentacao.saudavel.org.br/>

dessas organizações, a Associação dos Comerciantes de Alimentos em Veículos Automotores (Ascave), que representa uma parcela dos trabalhadores ambulantes de Belo Horizonte, também participou das reuniões do GT, pluralizando o debate e trazendo pontos conflitantes, a fim de contemplar as preocupações de todos os lados, especialmente do comércio na porta das escolas e da proteção da infância.

A assessoria de comunicação da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais, em nota, declarou que os trabalhos do GT terminaram no final de 2019 e que “a participação de todos os atores, externos e internos, teve como objetivo realizar uma discussão plural, levando em consideração os interesses dos diversos segmentos da sociedade civil e acadêmica, na busca pelo melhor atendimento da alimentação nutricional de qualidade para as escolas públicas e privadas do Estado mineiro”. O relatório dos trabalhos do GT foram

encaminhados para a análise do governador. No final de fevereiro de 2020, o Decreto Estadual nº 47.557 foi prorrogado por 240 dias.

Sabemos que o problema da obesidade em escolares não será resolvido apenas com a proibição de alimentos não saudáveis nas escolas ou com a limitação da publicidade. Para isso, é necessária a ação conjunta de pais, professores, profissionais da saúde, proprietários de cantinas, legisladores e publicitários para promover ambientes e estratégias propícias à promoção de hábitos alimentares saudáveis entre os escolares. ***E você, gestor(a), também tem um papel essencial nisso tudo!***

A união de esforços e engajamento do Ministério Público, universidade e sociedade civil organizada é um ótimo exemplo de como se construir uma democracia madura e concretizar ações que realmente protejam nossas crianças e adolescentes e previnam a obesidade no nosso País.

O QUE ESSA EXPERIÊNCIA NOS ENSINA?

- A importância da sociedade civil se envolver nos processos para apoiar o Poder Executivo na construção de uma regulamentação que atenda as necessidades da sociedade como um todo;
- A organização coletiva de pais, professores, profissionais de saúde e gestores para promover

ambientes e estratégias propícias à promoção de hábitos alimentares saudáveis;

- A importância da articulação entre os Poderes Legislativo, Executivo e Ministério Público na elaboração e execução das normas, para que as leis aprovadas sejam implementadas de forma efetiva.



SANTA CATARINA

Santa Catarina, estado da região sul do País, foi **pioneiro** em regulamentar a venda de alimentos em cantinas escolares. Em 2001 foi publicada a Lei nº 12.061³², que estabelece critérios para os serviços de lanches e bebidas localizados em unidades educacionais públicas e privadas que atendem à educação básica. A legislação torna obrigatória a oferta de frutas sazonais nas cantinas e proíbe a venda de refrigerantes, sucos artificiais, balas, pirulitos, gomas de mascar, salgadinhos industrializados, salgados fritos e pipocas industrializadas. Também define que um mural de um metro deve ser afixado em local visível, rente ao estabelecimento, para divulgação de informações ligadas à alimentação. A lei foi **inédita no Brasil** e serviu de **referência para outras iniciativas** no País.

Em 2010, anos após a promulgação da lei, um estudo realizado pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), em parceria com o governo do estado e com a prefeitura de Florianópolis (SC),³³ revelou que parte dos

alimentos proibidos na legislação - refrigerantes, sucos artificiais, pipocas industrializadas, guloseimas e outros - ainda eram vendidos nas escolas da capital, Florianópolis.

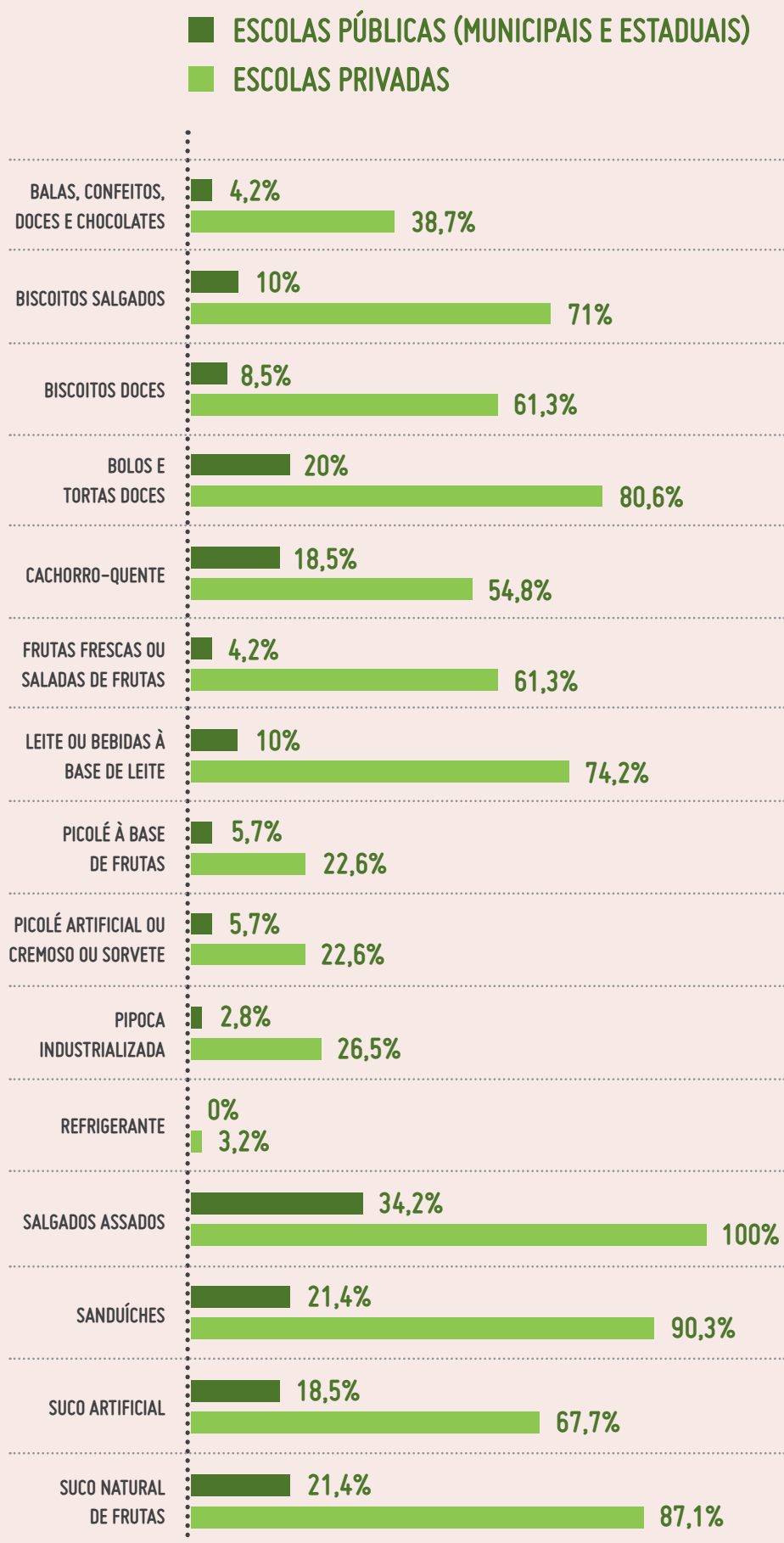
Quase 90% das unidades de ensino participaram do estudo - sendo 33 escolas de gestão municipal, 37 estadual e 35 particulares. Dessas, pouco mais da metade (53,3%) possuía cantina em suas dependências e quase 27% relatou a venda informal de alimentos dentro da escola. Somente três escolas municipais relataram ter cantina, enquanto 59,5% das estaduais e 88,6% das particulares disseram ter esse tipo de estabelecimento.

A pesquisa realizou entrevistas com os diretores das escolas públicas que não possuíam cantinas. Mais de 90% justificou a ausência desse tipo de comércio por conta da existência do **PNAE**. No caso das particulares que não tem cantina, três afirmaram adotar um sistema de “lanches coletivos” e uma fez menção à **Lei de Regulamentação das Cantinas**³⁴ restringir o comércio de alguns alimentos.

32 - Disponível em: <http://bit.ly/31qjCCI>

33 - Veja o estudo em: <https://bit.ly/2RUbZ35>

34 - Lei nº 12.061. Disponível em: <http://bit.ly/31qjCCI>



* Fonte: Gabriel CG, Santos MV, Vasconcelos FAG, Milanez GHG, Hulse SB. Cantinas escolares de Florianópolis: existência e produtos comercializados após a instituição da Lei de Regulamentação, Revista de Nutrição, 2010. Disponível em: <https://bit.ly/2RUbZ35>

A nutricionista da Gerência de Alimentação Escolar, da Secretaria de Estado da Educação de Santa Catarina (SED), Marli Elaine Figur Lichtblau afirma que, de fato, as empresas não se interessam muito nas licitações para cantinas em escolas estaduais. “Eles não têm mais interesse porque acham muito burocrático”. Mas isso não significa que as instituições não possuam esse tipo de estabelecimento. Lichtblau conta que a maioria tem um comércio ilegal de bebidas adoçadas e alimentos ultraprocessados. Segundo ela, o estado tem mais de mil escolas estaduais e não chegam a dez o número de cantinas licitadas.

Sem regulamentação, sem fiscalização nas cantinas

Técnicos da secretaria, que não são nutricionistas, vão às escolas e passam uma semana nelas, avaliando o trabalho realizado, dando orientações e notificando irregularidades. Mas a visita não é focada na questão das cantinas, e sim na avaliação de todo o desempenho da escola. Como a lei promulgada em 2001 não chegou a ser regulamentada por um decreto ou outro instrumento legal, não se estabeleceu como seria feita a fiscalização desses espaços de venda de alimentos.



ADESÃO AO PNAE

Segundo a nutricionista da Gerência de Alimentação Escolar da SED, cerca de 60% dos estudantes do ensino médio da rede estadual aderem à alimentação oferecida pelo PNAE. A compra dos alimentos é feita via cooperativas, que reúnem pequenos agricultores da região. Quanto aos outros 40%, Lichtblau explica que “a questão é que esse aluno nem chega a ir pra fila e ver o que está sendo servido. Então aparentemente é uma questão de cultura mesmo (...) naquelas regiões mais carentes, mais distantes, mais periféricas, zona rural... é maravilhosa a aceitação. Quanto mais urbano, menor a adesão”.

Preconceito, modismos e a presença de ambulantes que vendem produtos alimentícios são alguns dos fatores que podem impactar a adesão ao PNAE. Por isso a criação de políticas públicas que regulamentem a alimentação nas escolas deve, para que seja mais efetiva, estar associada às políticas de educação alimentar e nutricional, envolvendo a escola, a família e todo o ambiente escolar. Além de permanecer em constante troca e diálogo com a produção científica sobre o tema, podendo criar projetos em parcerias com universidades, cooperativas e outras organizações da sociedade civil.



CURSO ONLINE DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Em 2016 a SED iniciou um curso online de educação alimentar e nutricional, direcionado para professores, gestores, coordenadores pedagógicos e todos os que têm alguma relação com a alimentação escolar. Na primeira turma foram 40h de curso totalmente online. No ano seguinte, a carga horária passou para 50h e, em 2018, chegou a 60h. Em 2019 o curso passou a ter, também, uma etapa presencial.

São 32h de curso online, por meio de uma plataforma que tem todo o conteúdo organizado pela secretaria sobre o tema, e mais 8h de curso presencial, que acontece nas unidades regionais. As adequações do curso, ano a ano após sua criação, acontecem também visando a redução da evasão, que ainda é muito grande, segundo a SED. São cerca de 70 mil servidores e somente 250 certificados pelo curso.

Esse cenário fez com que a pauta da regulamentação voltasse à tona. Em 2018, a SED, motivada pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar de Santa Catarina (Cecane), criou um GT para reavaliar a lei de 2001 e propor adequações. Tendo em vista as orientações do *Guia Alimentar para a População Brasileira*, respeitando a cultura local e preservando a saúde das crianças, jovens e adultos que circulam pelas escolas todos os dias.



Passados mais de 15 anos da regulamentação das cantinas, a SED convidou diversas entidades ligadas à questão da alimentação para compor o grupo e buscou referência nas outras experiências de regulação que aconteceram no País depois de 2001.

A secretaria mediu todo o trabalho do GT. Convidou organizações da sociedade civil e do estado, agendou as reuniões, fez atas e encaminhou a proposta atualizada para tramitação interna. Todas as universidades que ofereciam curso de nutrição foram convidadas, assim como o Conselho do Estado de Alimentação Escolar, o Conselho Regional de Nutricionistas da Décima Região (CRN 10), a Vigilância Sanitária estadual e municipal, o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), o Ministério Público e outros. Segundo a secretária da pasta, houve *flexibilidade* para convidar outras organizações durante os trabalhos do grupo, à medida que novas ideias e demandas foram surgindo. Foi assim que representantes

da Assembleia Legislativa de Santa Catarina (Alesc) também entraram para o GT. E outras organizações chegaram a ser convidadas, mas escolheram não participar - caso do Sindicato das Escolas Particulares de Santa Catarina (Sinep/SC). “Foi bastante participativo, com todo mundo mostrando sua visão”, conta Lichtblau. Para ela, a *diversidade* de perfis que compuseram o GT enriqueceu muito o debate e permitiu amadurecer a lei de 2001.

O grupo discutiu o incentivo à agroecologia, agricultura familiar e o consumo de alimentos orgânicos - debate apresentado pelo Ministério Público, de acordo com atas disponibilizadas pela SED para a construção deste Guia. Também discutiu a valorização da cultura alimentar local, trazendo a opção de cardápios especiais para datas comemorativas, como as festas juninas, e produtos típicos da região, como biscoitos e outros doces caseiros. A Vigilância Sanitária propôs uma série de adequações para que o texto da lei seja melhor compreendido e aplicado pelos fiscais. As universidades contribuíram na definição do que seria o alimento de qualidade - saudável e adequado.

O GT dividiu os artigos da antiga lei entre as organizações presentes, de acordo com a afinidade do tema tratado no texto e a atuação da organização. Assim foram elaboradas propostas iniciais de revisão para cada artigo.

Os trabalhos do GT duraram cerca de um ano. O resultado foi uma proposta de nova legislação, que está sendo finalizada pelo Governo Estadual de Santa Catarina e será encaminhada à Assembléia Legislativa de Santa Catarina. O texto define que os alimentos ofertados pelos prestadores de serviços de alimentação devem ser, preferencialmente, sazonais, orgânicos ou agroecológicos, produzidos pela agricultura familiar local, oriundos da sociobiodiversidade e não transgênicos.

O PL aumenta a quantidade de frutas sazonais a ser ofertada para os estudantes - de duas para quatro - e restringe à venda de alimentos não saudáveis. Também inclui a exigência de opções para intolerantes à lactose ou à glúten, veganos - que não consomem nenhum produto de origem animal - e diabéticos.

“EU ACHO QUE A GENTE CONTRIBUI COM OLHARES UM POUCO MAIS CRÍTICOS NO MOMENTO DE ANALISAR. (...) E SEM CONFLITO. NÃO SOMOS OS PAIS, NÃO SOMOS OS CANTINEIROS, ENTÃO ACHO QUE ACABA AJUDANDO SIM”

Suellen Secchi Martinelli, professora do departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)

ALIMENTOS PROIBIDOS PELO PROJETO DE LEI ELABORADO NO GT

- ✗ Refrigerantes, refrescos elaborados a partir de pó e concentrados pré-preparados, bebidas artificiais, bebidas lácteas, chás industrializados, néctares de frutas, achocolatados prontos para o consumo, bebidas à base de soja, bebidas alcoólicas, energéticos e bebidas similares
- ✗ Salgadinhos industrializados
- ✗ Alimentos fritos em imersão
- ✗ Alimentos e preparações com massa gordurosa, como: empadão, empadinha, croissant, folhados
- ✗ Alimentos e preparações contendo embutidos ou produtos cárneos industrializados
- ✗ Bolos, rocamboles e similares com recheio, cobertura ou calda, exceto as de frutas
- ✗ Doces e similares industrializados
- ✗ Sobremesas industrializadas ou preparadas no local, cuja composição contenha açúcar como principal ingrediente, leite condensado, creme de leite, nata, creme de avelã e doce de leite
- ✗ Alimentos com mais de 1 mg (um miligrama) de sódio por 1 kcal (uma quilocaloria)
- ✗ Alimentos e preparações cuja composição contenha gordura vegetal hidrogenada, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal parcialmente hidrogenado, gordura vegetal, margarina, creme vegetal ou similares em qualquer proporção
- ✗ Alimentos e preparações cuja composição contenha glutamato monossódico
- ✗ Alimentos e preparações cujo primeiro ingrediente seja açúcar, dextrose, açúcar invertido, xarope de glicose, maltodextrina, glicose, glucose, xarope de milho ou similares

Outro avanço do PL, em relação à legislação de 2001, é a exigência de que os prestadores de serviços de alimentação recebam orientação regular de um nutricionista - responsável técnico pelos serviços executados pelo prestador. Além de promover assistência e educação alimentar e nutricional junto à comunidade escolar, o nutricionista será responsável por planejar, organizar, capacitar, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação da cantina.



A experiência catarinense mostra como o fortalecimento de processos participativos contribui para a criação de políticas públicas mais robustas. Os gestores compartilham seu trabalho com a sociedade, e ela traz sua diversidade de experiências, conhecimentos e sugestões de como resolver problemas sociais para o debate. Juntos constroem soluções coerentes com a realidade local.



A CONSTITUIÇÃO FEDERAL PREVÊ UMA SÉRIE DE INSTRUMENTOS PARA PROMOVER A PARTICIPAÇÃO DA SOCIEDADE NAS DECISÕES DO ESTADO, COMO CONSELHOS E COMISSÕES. ELA TAMBÉM DEFINE QUE O PAÍS CONSTITUI-SE COMO UM ESTADO DEMOCRÁTICO DE DIREITO, CUJOS FUNDAMENTOS SÃO A SOBERANIA, CIDADANIA, DIGNIDADE DA PESSOA HUMANA, OS VALORES SOCIAIS DO TRABALHO E DA LIVRE INICIATIVA E O PLURALISMO POLÍTICO. EM SEU PRIMEIRO ARTIGO DIZ QUE “TODO PODER EMANA DO POVO”.

Você, gestor(a), pode utilizar os mecanismos existentes que permitem maior participação da sociedade civil nos atos do governo - como o Conselho de Alimentação Escolar (CAE), Consea e outros, mas

também pode contribuir para criar novas ferramentas, adequadas à realidade da sua cidade ou estado. A ideia é ampliar os espaços de participação. Não há receita perfeita para isso.

O QUE ESSA EXPERIÊNCIA NOS ENSINA?

- A elaboração e planejamento de forma intersetorial, com envolvimento de atores sociais diversos, torna as políticas públicas mais robustas.
- Pesquisas que monitoram e acompanham a aplicação das políticas públicas são muito importantes para avaliar sua eficácia.
- É importante revisar as políticas públicas já existentes, com base nas novas evidências científicas disponíveis.

4.

CONCLUSÕES

Este guia nasceu para inspirar você, gestor(a), a trabalhar com pessoas preocupadas em defender uma alimentação saudável dentro das escolas. Por isso, o Idec elaborou este material que refletiu sobre a oferta de alimentos nas escolas e **relatou boas experiências de gestores que conseguiram superar esses desafios para oferecer alimentos in natura e minimamente processados em seus estados.**

Todas as experiências relatadas têm como objetivo garantir a prevenção da obesidade infantil por meio da promoção de hábitos saudáveis. Elas ultrapassam as lições sobre a simples ingestão de alimentos e **direcionam para práticas educativas transversais e multidisciplinares, das quais participam estudantes, famílias, e profissionais que atuam no meio escolar.**

Nesse caminho, o **Guia Alimentar para a População Brasileira** é um importante aliado para você, gestor(a), ter compreensão acerca da nova classificação dos alimentos e das evidências científicas que embasam as recomendações para uma vida mais saudável.

No estado de São Paulo, vimos que o executivo tem força para tocar projetos inovadores - respeitando as leis já existentes - independentes do legislativo, mas a união dos dois é fundamental quando queremos transformar boas ideias em políticas públicas. Também aprendemos que **a tecnologia é uma forte aliada** no amparo à gestão pública. A ajuda de bons sistemas operacionais como o SAESP II para uma capital como São Paulo foi crucial para o funcionamento da logística de abastecimento de uma rede tão grande.

Além disso, **a execução do projeto em etapas**, projetando ações de acordo com a capacidade de administração da gestão é muito importante para o êxito da ação! Aprendemos também sobre **importância de inserir as cozinheiras** no contexto político-pedagógico da escola, afinal, são elas que têm o contato direto com o estudante na hora das refeições e trazem a importância do cozinhar para promoção de uma alimentação adequada e saudável.

Em Minas Gerais, vimos a importância da iniciativa e articulação do Procon local para construir ferramentas

de defesa do consumidor quando o assunto é segurança alimentar e nutricional. Lembrando que as crianças são consumidoras especialmente vulneráveis. Também vimos como é importante o envolvimento da sociedade civil no processo de construção de uma regulamentação que atenda às necessidades da criança e do adolescente. A organização coletiva de pais, professores, profissionais de saúde e gestores para promover ambientes e estratégias propícias à promoção de hábitos alimentares saudáveis é fundamental para o sucesso de uma regulamentação como o decreto estadual. Sem o apoio e envolvimento da sociedade civil, não há lei que vigore com sucesso. Por isso, gestor(a), ***envolva a comunidade escolar nos percursos de regulamentação!***

Já no sul do País, em Santa Catarina, também aprendemos que o fortalecimento da democracia participativa - por meio da diversidade do GT e flexibilidade em incorporar novos atores ao processo - enriquece a regulamentação e facilita a implementação da norma. O acompanhamento das produções científicas sobre o tema abre portas para novos diálogos e permite atualizar a regulamentação vigente com qualidade. É importante lembrar que ***para o êxito da fiscalização, é preciso envolver o órgão competente***, ou seja, a vigilância sanitária, para garantir que a lei funcione na prática!

Esperamos que você tenha se inspirado bastante com os relatos desses três estados. O nosso desejo é que daqui pra frente, tenhamos mais histórias como essas para contar. Quem sabe não vai ser a do seu município ou estado?

Contamos com você!

5.

SOBRE O IDEC

O Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec) é uma associação de consumidores sem fins lucrativos, independente de empresas, partidos ou governos.

Fundado em 1987 por um grupo de voluntários, nossa missão é orientar, conscientizar, defender a ética na relação de consumo e, sobretudo, lutar pelos direitos dos consumidores.

Somos uma organização prestigiada dentro e fora do Brasil. Acumulamos lutas e conquistas importantes que só foram possíveis devido a ajuda de nossos associados e parceiros, que contribuem para autonomia de nosso trabalho.

Dentre as nossas áreas prioritárias de atuação está a alimentação. Lutamos pelo nosso direito de saber o que comemos e por políticas que permitam escolher alimentos melhores para a saúde e o meio ambiente. Adotar hábitos alimentares mais saudáveis e sustentáveis é muito importante, mas não depende só dos cidadãos.

Acreditamos que é necessário criar um ambiente favorável e, por isso, pressionamos a indústria e auxiliamos governos na adoção de políticas que induzam mudanças profundas e duradouras.

Defendemos, por exemplo, informação nutricional mais clara e simples no rótulo dos produtos e regras para a publicidade de alimentos, principalmente para crianças. Ao mesmo tempo, queremos ampliar o acesso a alimentos orgânicos e restringir o uso de agrotóxicos.

Para saber mais sobre a nossa atuação, acesse:

www.idec.org.br

6.

BIBLIOGRAFIA

Abaixo, você encontra todos os materiais que nos apoiaram na construção desta publicação:

Manuais e guias:

Título: Guia Alimentar para a População Brasileira

Fonte: Ministério da Saúde

Ano: 2014

Para consulta: <https://bit.ly/38JL2Gg>

Título: Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos

Fonte: Ministério da Saúde

Ano: 2019

Para consulta: <https://bit.ly/38M8XVE>

Título: Manual das Cantinas Escolares Saudáveis

Fonte: Ministério da Saúde

Ano: 2010

Para consulta: <https://bit.ly/37ryUcF>

Título: Manual Sistema de Alimentação do Estado de São Paulo

Fonte: Governo do Estado de São Paulo

Ano: 2016

Para consulta: <http://bit.ly/2RHrPPy>.

Título: Plano de Ação para Prevenção da Obesidade em Crianças e Adolescentes

Fonte: Organização Pan-Americana da Saúde

Ano: 2015

Para consulta: <https://bit.ly/38Csrva>

Título: Protecting Children's Right to a Healthy Food Environment

Fonte: United Nations Children's Fund (UNICEF)

Ano: 2019

Para consulta: <https://bit.ly/2GtqCoQ>

Relatórios

Título: Censo Escolar

Fonte: Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - INEP

Ano: 2018

Para consulta: <https://bit.ly/2O4KsuC>

Título: Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008 - 2009
Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE)
Ano: 2011
Para consulta: <http://bit.ly/37XMJQj>

Título: Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (Pense)
Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE)
Ano: 2015
Para consulta: <https://bit.ly/37s07vM>

Título: Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico - Vigitel
Fonte: Ministério da Saúde
Ano: 2018
Para consulta: <https://bit.ly/2O3RwI6>

Estudos e pesquisas

Título: Ambiente Alimentar no Território das Escolas Urbanas de Viçosa, Minas Gerais
Fonte: Universidade Federal de Viçosa (UFV)
Autora: Taiane Gonçalves Novaes
Ano: 2018
Para consulta: <http://bit.ly/2tE5Pw3>

Título: Ambiente obesogênico escolar e obesidade em adolescentes brasileiros: teoria e evidências
Fonte: Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)
Autora: Giovana Menegotto
Ano: 2019
Para consulta: <http://bit.ly/2Sg4bJ9>

Título: Cantinas escolares de Florianópolis: existência e produtos comercializados após a instituição da Lei de Regulamentação
Fonte: Brazilian Journal of Food Technology, vol. 22
Autoras: Ana Claudia Pereira Wognski, Vera Lucia Ponchek, Evelyn Emanuele Schueda Dibas, Monize do Rocio Orso, Laleska Pysklewitz Vieira, Bruna Gabriella Costa Schmitz Ferreira, Thais Regina Mezzomo, Lize Stangarlin-Fiori
Ano: 2019
Para consulta: <http://bit.ly/36RJwQP>

Título: Comércio informal e formal de alimentos no âmbito escolar de um município da região central do Rio Grande do Sul
Fonte: Brazilian Journal of Food Technology, vol. 20
Autoras: Simone de Castro Giacomelli, Aline de Moraes Londero, Franceliane Jobim Benedetti, Ana Lúcia de Freitas Saccol

Ano: 2017

Para consulta: <http://bit.ly/2SbgeHI>

Título: Enciclopédia sobre o Desenvolvimento na Primeira Infância

Fonte: Centre of Excellence for Early Childhood Development

Ano: 2011

Para consulta: <https://bit.ly/2O2IUkZ>

Título: Escolhas alimentares e estado nutricional de adolescentes em escolas de ensino fundamental

Fonte: Alimentos e Nutrição - Brazilian Journal of Food and Nutrition, v.18, n.3

Autores: Mariana de Senzi Zancul e Amaury Lelis Dal Fabbro

Ano: 2007

Para consulta: <http://bit.ly/2Or9cNX>

Título: Influência dos rótulos de alimentos ultraprocessados na percepção, preferências e escolhas alimentares de crianças brasileiras

Fonte: Alimentando Políticas

Autores: Ana Paula Bortoletto Martins, Fernanda Helena Marrocos Leite, Laís Amaral Mais, Neha Khandpur e Priscila de Moraes Sato

Ano: 2019

Para consulta: <http://bit.ly/2OpQWVm>

Título: Overcoming obesity: An initial economic analysis

Fonte: McKinsey Global Institute

Ano: 2014

Para consulta: <https://mck.co/2Rs9XXN>

Título: Preço dos alimentos no Brasil: prefira preparações culinárias a alimentos ultraprocessados

Fonte: Cadernos de Saúde Pública, vol.32, n.8

Autores: Rafael Moreira Claro, Emanuella Gomes Maia, Bruna Vieira de Lima Costa, Danielle Pereira Diniz

Ano: 2016

Para consulta: <http://bit.ly/38DlHf>

Título: The food environment of Brazilian public and private schools

Fonte: Cadernos de Saúde Pública, vol.34, n.12

Autores: Ariene Silva do Carmo, Cristiane de Freitas Cunha, Larissa Loures Mendes, Maíra Macário de Assis e Tatiana Resende Prado Rangel de Oliveira

Ano: 2018

Para consulta: <http://bit.ly/2SarHZr>

Resoluções e diretrizes

Título: Código de Defesa do Consumidor

Fonte: Presidência da República

Para consulta: <http://bit.ly/2GZLEM6>

Título: Convenção sobre os Direitos da Criança

Fonte: Fundo das Nações Unidas para a Infância (Unicef)

Para consulta: <https://uni.cf/38buHtS>

Título: Constituição Federal

Fonte: Presidência da República

Para consulta: <http://bit.ly/2Uy5u8Z>

Título: Decreto Municipal nº 6.980, de 24 de agosto de 2012

Fonte: Prefeitura Municipal de Pará de Minas

Para consulta: <http://bit.ly/2vQwUwK>

Título: Decreto nº 47.557, de 10 de dezembro de 2018

Fonte: Assembleia Legislativa de Minas Gerais

Para consulta: <http://bit.ly/2ttAsUK>

Título: Decreto nº 47.676, de 24 de junho de 2019

Fonte: Assembleia Legislativa do Estado de Minas Gerais

Para consulta: <http://bit.ly/2OtgFvZ>

Título: Estatuto da Criança e do Adolescente

Fonte: Presidência da República

Para consulta: <http://bit.ly/383vNYG>

Título: Lei nº 12.061, de 18 de dezembro de 2001

Fonte: Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina

Para consulta: <http://bit.ly/31qjCCI>

Título: Lei nº 15.072, de 05 de abril de 2004

Fonte: Assembleia Legislativa de Minas Gerais

Para consulta: <http://bit.ly/2v2TlhJ>

Título: Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013

Fonte: Diário Oficial da União

Para consulta: <https://bit.ly/2t3hlRl>

Título: Resolução nº 163 do Conanda, de 04 de abril de 2014

Fonte: Diário Oficial da União

Para consulta: <http://bit.ly/3bpfVt>

Sites e aplicativos

Título: Aliança Pela Alimentação Adequada e Saudável

Fonte: Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC)

Para consulta: <https://alimentacaosaudavel.org.br/>

Título: Alimentando Políticas

Fonte: Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC)

Para consulta: <http://alimentandopoliticas.org.br/>

Título: Minha Escola

Fonte: Companhia de Processamento de Dados do Estado de São Paulo (PRODESP)

Para consulta: <http://bit.ly/2Rpvguo>

Título: Observatório de Publicidade de Alimentos (OPA)

Fonte: Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC)

Para consulta: <https://publicidadedealimentos.org.br/>

Título: Projeto Consumo saudável dentro e Fora das Escolas

Fonte: Ministério Público do Estado de Minas Gerais

Para consulta: <http://bit.ly/3715DEy>

Título: Zema dá sobrevida aos alimentos ultraprocessados em escolas de MG

Fonte: O Joio e o Trigo

Para consulta: <http://bit.ly/2S1H3OC>

idec
Instituto Brasileiro de
Defesa do Consumidor

www.idec.org.br