

MUDANÇAS E PERMANÊNCIAS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR APÓS POLÍTICA DE PARCERIA COM A AGRICULTURA FAMILIAR

Maria da Luz de Sousa Silva ¹

RESUMO

A alimentação escolar ou merenda, como é mais conhecida, faz parte da rotina da escola, sendo importante tanto pelas necessidades nutricionais, quanto por ser um elemento pedagógico despertador de uma consciência mais saudável quanto às escolhas alimentares. Entretanto alimento não é o mesmo que comida, esta se constitui um ritual, impregnado da identidade daqueles que a produzem, servem e degustam. O ato de comer não é determinado apenas pelo valor nutricional, mas pelo sabor, portanto as escolhas alimentares baseiam-se no ambiente onde se vive, nas possibilidades geográficas e políticas, adquiridas conforme condições econômicas. Assim este artigo objetivou refletir as mudanças ocasionadas na escola após implantação da parceria com a Agricultura Familiar (AF) para aquisição de alimentos da merenda, para tal pesquisou-se também sobre cardápios e produtos usados antes da implantação do programa. Para embasar teoricamente as discussões aqui propostas usaram-se reflexões de Damatta (1986) e Cascudo (1967), das normas sobre merenda escolar e dos recursos financeiros de direito escolar disposto em Brasil (2009), dentre outros, de forma a conversar com as falas dos entrevistados pelo estudo. Constitui-se uma pesquisa de campo e qualitativa, fundamentada metodologicamente em Goldenberg (1997) e Minayo (2001). O estudo, embora tenha transparecido algumas permanências na alimentação escolar como a falta de autonomia da escola quanto aos recursos que subsidiam a merenda, demonstrou também que o percentual gasto na aquisição de produtos da AF, melhorou a economia familiar dos próprios alunos, uma vez que muitos pais fornecem os alimentos para a escola, causando mais segurança destes quanto aos alimentos consumidos pelos filhos, incrementando a economia da comunidade.

Palavras-chave: Hábitos alimentares, merenda escolar, agricultura familiar.

INTRODUÇÃO

A alimentação é biologicamente necessária ao homem por mantê-lo vivo, oferecendo vitaminas, gorduras, carboidratos, sais minerais, responsáveis por garantir a ele condições energéticas para realizar atividades cotidianas, desde as mais básicas às mais complexas. Entretanto, nem todo alimento é bom e admissível ao paladar, alimento é tudo o que se pode ingerir. Já comida, é o que se come com prazer, conforme os mais sagrados protocolos de comunhão e comensalidade (DA MATTA, 1986, p. 36).

Entre os termos “comida” e “alimento” há diferenças, conforme ressalta Da Matta (1986): “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um

¹ Graduada em Licenciatura em História pela Universidade Estadual do Piauí – UESPI, Email do Curso de **XXXXX** da Universidade Federal - UF, autorprincipal@email.com;



modo, um estilo e um jeito de alimentar-se”. Assim, o alimento não possui apenas um caráter biológico, mas implica significados impressos pelas relações das pessoas, pelo ambiente, pelos aspectos cotidianos da vivência delas, situações tais em que se refletem elementos econômicos, religiosos e políticos.

Desta feita, a alimentação se estabelece como um dos elementos dos hábitos e tradições de um povo, podendo as sociedades reconhecerem ou serem reconhecidas, não só pelo alimento, mas por todo o ritual que a envolve, desde o preparo até ser ingerido, permitindo à História, ao analisá-la, identificar mudanças e permanências, o que pode levar a entender o desenvolvimento ocorrido num determinado momento e sociedade (SANTOS, 2005, p. 12).

É pertinente evidenciar que com a descentralização do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em 2003, Estados e Municípios puderam gerenciar os recursos da merenda escolar, e ainda que em 2010 foi estabelecido que um percentual dessa receita devesse ser disponibilizado para a aquisição de produtos da agricultura familiar.

Diante disso, para o desenvolvimento desta pesquisa partimos do seguinte questionamento: Quais mudanças e permanências ocorreram nos cardápios da merenda escolar a partir da introdução de produtos da Agricultura Familiar, quais critérios orientaram a escolha desses alimentos e de que maneira essas alterações se refletiram no cotidiano dos alunos? Onde as discussões promovidas ao longo deste artigo giram no entorno desta pergunta.

Diante do exposto, consideramos que o alimento em sua abordagem cultural, se reflete na escolha de produtos, nos aspectos sociais e consequentemente ao longo dos tempos, as tradições. Tem-se como objetivo dessa pesquisa identificar as mudanças e permanências ocorridas em detrimento das alterações do PNAE em parceria com o PAF, tanto no que concerne aos alimentos, bem como as formas de preparos e de servir aos alunos, analisando as possíveis transformações geradas. O presente estudo se desenvolveu em uma escola no Município de José de Freitas - Piauí, uma vez que esta não tem uma comida típica, se buscou através da escola a identidade cultural desse povo pelo viés da alimentação.

Dito isso, esta pesquisa se justifica pela importância de conhecer um dos aspectos da identidade cultural do povo onde o estudo foi realizado pelo viés da alimentação, ao passo que buscamos contribuir para o processo de escolha dos alimentos ao se utilizar nos cardápios escolares, podendo ainda ajudar o Programa de



Agricultura Familiar de outros municípios ao evidenciar as articulações bem sucedidas realizadas entre órgão responsável pela aquisição da merenda escolar e agricultores.

Ainda se faz necessário explicitar que este artigo se trata da socialização dos resultados da pesquisa realizada como Trabalho de Conclusão de Curso de Licenciatura em História realizado da autora defendido no ano de 2017 na Universidade Estadual do Piauí – UESPI sendo aprovado pela banca examinadora.

METODOLOGIA

O presente artigo trata-se de uma pesquisa qualitativa de cunho bibliográfico fundamentado em Minayo (2001) e Goldenberg (1997) onde os autores atestam que a pesquisa na abordagem qualitativa busca evidenciar resultados que não podem ser compreendidos ou expostos numericamente, ou seja, problemas sociais que não podem ser expressos quantitativamente Minayo (2001), ou seja, refletem a compreensão de grupos sociais, trabalhando com o universo de significados, motivos, anseios, crenças, valores e atitudes, correspondendo a um espaço mais profundo das relações e processos que não podem ser quantificados.

Assim, o recorte apresentado neste artigo tem caráter bibliográfico, pois ancora-se teoricamente e metodologicamente em obras e textos já publicados e que nos permitem relacionar para confirmar ou refutar os resultados obtidos, Gil (2002). Dessa forma é por meio da pesquisa bibliográfica que estabelecemos um diálogo com pesquisas realizadas por outros autores o que nos permite situar em que momento o fenômeno investigado se encontra.

Os resultados foram analisados a partir da análise de conteúdo, conforme Bardin (2011) e Minayo (2001), por se tratar de um conjunto de procedimentos sistemáticos destinado a compreender o significado das comunicações. Assim, esse método envolve três etapas principais: pré-análise, exploração do material e o tratamento, inferência e interpretação.

Dessa forma, partimos para o primeiro momento, a pré análise, na qual se organiza o material, realiza-se leitura flutuante e definem-se as primeiras categorias. Após isso, seguimos para exploração do material, momento em que se procede à codificação e ao agrupamento dos trechos em unidades de registro ou categorias temáticas. Por fim, nos debruçamos para realizar o tratamento, inferência e interpretação, onde nessa etapa os resultados são sintetizados e articulados com o



referencial teórico, permitindo compreender sentidos explícitos e implícitos nos discursos.

Destacamos que a análise desenvolve-se de forma iterativa, permitindo revisitar categorias, comparar falas e relacioná-las ao contexto histórico e social dos participantes, de modo a revelar mudanças e permanências nos cardápios da merenda escolar, critérios de escolha dos alimentos e impactos dessas práticas no cotidiano dos alunos Bardin (2011) e Minayo (2001).

REFERENCIAL TEÓRICO

Inicialmente, é necessário compreender que a alimentação escolar, mais comumente chamada de merenda escolar, é uma política pública que visa atender às necessidades nutricionais e sociais dos estudantes. Conforme definido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), “alimentação escolar é todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo” (BRASIL, 2009), ou seja, se trata de refeições planejadas de acordo com a faixa etária e as condições regionais dos alunos.

Nesse sentido, convém destacar que a merenda escolar, no Brasil, surgiu a partir da Campanha Nacional de Alimentação Escolar (CNAE), criada em 1955 pelo Decreto nº 37.106. Anos depois, transformou-se no PNAE, responsável por coordenar em âmbito nacional a distribuição dos recursos destinados à alimentação dos alunos da educação básica. Assim, a iniciativa buscou garantir que todos os estudantes, especialmente os oriundos de famílias em vulnerabilidade social, tivessem acesso a um complemento alimentar diário (BRASIL, 1956; BRASIL, 2009).

Ademais, é importante salientar que a Constituição Federal de 1988 estabeleceu a educação como dever do Estado, prevendo programas suplementares, entre eles a alimentação escolar. Nesse sentido, a merenda passou a ser entendida não apenas como uma ação assistencial, mas como direito assegurado às crianças e adolescentes em idade escolar, reforçando o papel do Estado na garantia do desenvolvimento integral dos alunos (BRASIL, 1988).

Posteriormente, as normativas do PNAE consolidaram os objetivos da merenda escolar. De acordo Brasil (2009):

O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos



alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricionais e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

De acordo com o trecho, podemos compreender que a merenda escolar não é apenas uma refeição, mas vai além dessa visão, ficando evidente que na verdade é um elemento constitutivo do processo educacional, tornando-se uma ferramenta pedagógica.

Assim, a relação entre alimentação escolar e educação se mostra intrínseca, visto que pesquisas apontam que a oferta de refeições balanceadas e adequadas contribui diretamente para o rendimento escolar, já que a fome e a desnutrição comprometem a atenção, a memória e a disposição física e mental dos alunos.

Do mesmo modo, a merenda escolar está vinculada à cultura alimentar das regiões. Nesse viés, o PNAE determina que os cardápios devem respeitar as tradições e peculiaridades locais. Nesse aspecto, a alimentação escolar não se restringe a valores nutricionais, mas se configura também como prática cultural, refletindo hábitos e tradições transmitidos entre gerações (BRASIL, 2009), fortalecendo a identidade dos estudantes, ao mesmo tempo que promove a valorização da agricultura regional.

Por outro lado, ao analisar a base legal e os avanços do PNAE, percebe-se que em 1993 ocorreu a descentralização da gestão dos recursos, transferindo para estados e municípios a responsabilidade pela aquisição da merenda escolar. Essa mudança abriu espaço para a valorização da produção local, uma vez que possibilitou a compra direta de alimentos das regiões em que as escolas estão inseridas.

Igualmente, um marco importante ocorreu em 2009, quando se estabeleceu que pelo menos 30% dos recursos do PNAE deveriam ser destinados à compra de alimentos da agricultura familiar. Essa decisão reforçou a integração entre escola e comunidade, criando um elo de interdependência entre a merenda escolar e os pequenos produtores rurais.

Portanto, torna-se relevante explicar o que é agricultura familiar trata-se de um modelo de produção agrícola baseado na mão de obra da própria família, com características distintas da agricultura empresarial. Sua importância está no fornecimento de alimentos diversificados, frescos e próximos da realidade cultural da comunidade escolar Carneiro (2003).

RESULTADOS E DISCUSSÃO



Iniciaremos nossa apresentação e discussão dos resultados comparando os cardápios de 1997 e 2017, evidenciando-se a substituição de alimentos instantâneos e artificiais por opções mais saudáveis e próximas da realidade local. Em 1997, predominavam sopas de pacote, risotos prontos, feijão carioca, carne de charque, sardinha, arroz, calabresa e achocolatado. Em contraste, em 2017 foram incorporados milho, melancia, polpas de frutas e hortaliças, fortalecendo a diversidade nutricional.

Conforme resumido no quadro abaixo:

QUADRO 1 - ALIMENTOS USADOS EM 1997 E 2017 E ALIMENTOS DISPONIBILIZADOS PELA AGRICULTURA FAMILIAR

PRODUTOS USADOS PELA ESCOLA EM 1997		PRODUTOS USADOS PELA ESCOLA EM 2017		Produtos fornecidos pela agricultura familiar ao Departamento de Merenda Escolar
Produto dos Comércios	Produtores locais	Produtos dos Comércios	Produtos da Agricultura Familiar	
Feijão carioca, calabresa, arroz, risoto, sopa de letrinhas, massa para mingau, farinha, óleo, açúcar, sardinha, carne moída, macarrão, achocolatado, carne de charque, biscoito, sal, alho, cominho e corante.	Leite, frango, feijão verde.	Arroz, farinha, óleo, açúcar, leite em pó, sardinha, carne, frango, macarrão, calabresa, achocolatado, biscoito, salsicha, sal, alho em pasta, cominho e colorau, massa de milho.	Feijão verde, milho, melancia, polpa de frutas.	Milho, feijão verde, quiabo, maxixe, macaxeira, melancia, cheiro verde, polpas de fruta.

Fonte: Elaborado pela autora (2017).

Dessa forma, percebe-se que a principal modificação foi a retirada de alimentos ultraprocessados e artificiais, substituídos por frutas e polpas naturais. Essa mudança trouxe benefícios nutricionais, com aumento da ingestão de fibras e vitaminas.

Portanto, essa alteração refletiu também no preparo das refeições, já que as merendeiras passaram a utilizar técnicas mais elaboradas, semelhantes às da culinária doméstica, como refogar temperos e preparar legumes frescos. Assim, aproximou-se a merenda dos hábitos alimentares familiares, fortalecendo o vínculo cultural entre escola e comunidade.



Mudanças no preparo, comensalidade e aceitação dos alunos

Assim, o quadro 2 busca demonstrar que as refeições e lanches de 2017 exigiam maior dedicação no preparo em comparação com 1997. Enquanto antes predominavam sopas instantâneas e mingaus prontos, em 2017 foram incluídas sopas de carne moída ou frango com legumes, baião-de-dois com calabresa e lanches com melancia e milho cozido.

Vejamos no quadro abaixo:

QUADRO 2 – MUDANÇAS NO PREPARO - LANCHES E REFEIÇÕES DE 1997 A 2017.

A no	1997	2017
Refeições	▪ Sopas instantâneas (sabor frango ou carne) e de carne moída e frango; ▪ Baião-de-dois com macarrão e sardinha, farofa de sardinha ou frango frito; ▪ Maria-isabel de frango ou carne de charque; ▪ Arroz e frango cozido.	▪ Sopas de carne moída ou frango com legumes; ▪ Carne com macarrão e salsicha; ▪ Baião-de-dois com farofa de calabresa; ▪ Maria-isabel de frango ou calabresa;
Lanches	▪ Leite com achocolatado e biscoito ou cuscuz; ▪ Suco (artificial) e biscoito; ▪ Mingau; ▪ Coalhada.	▪ Leite com achocolatado e biscoito ou cuscuz; ▪ Suco concentrado e biscoito; ▪ Melancia; ▪ Milho.

Fonte: Elaborado pela autora (2017).

Ademais, a inclusão de produtos perecíveis, como melancia e milho, trouxe desafios à logística escolar. Muitas vezes, esses alimentos precisavam ser consumidos imediatamente, alterando o planejamento dos cardápios. As merendeiras relataram a dificuldade de preparar milho em grande quantidade, tanto pela falta de utensílios quanto pelo tempo necessário para o cozimento (MELANCIA, 2018).



Consequentemente, em alguns momentos, o milho foi servido como lanche principal, o que não atendia plenamente às recomendações nutricionais. Esse exemplo mostra como a integração da agricultura familiar, embora positiva, requer maior articulação entre nutricionistas e equipe escolar.

Assim sendo, outras mudanças incluíram a substituição da carne de charque por salsicha e calabresa, além do uso de legumes frescos, muitas vezes adquiridos com recursos extras da própria escola. Esses ajustes revelam tanto os esforços da comunidade escolar em oferecer refeições mais variadas quanto as limitações impostas pelo orçamento.

Portanto, as alterações impactaram também a comensalidade. Em 2017, o espaço do refeitório tornou-se insuficiente para abrigar todos os alunos, obrigando-os a se alimentar em outros locais, como quadra e salas de aula. Essa prática prejudicou o controle dos utensílios, que muitas vezes eram perdidos ou descartados.

Ademais, a falta de pratos e copos em quantidade adequada obrigava parte dos alunos a esperar que os colegas terminassem para reutilizar os utensílios. Esse problema estrutural evidencia que melhorias na alimentação escolar precisam vir acompanhadas de investimentos em infraestrutura.

Entretanto, no que se refere à aceitação, a maioria dos alunos demonstrou boa receptividade às mudanças. Embora alguns não consumissem a merenda, grande parte reconhecia seu valor como complemento alimentar. Assim, a escola contribuiu para a construção de hábitos mais saudáveis, mesmo diante de resistências pontuais.

Crítérios de escolha da merenda e reflexões finais

Assim, torna-se essencial refletir sobre os critérios que orientaram a elaboração dos cardápios em 2017. As entrevistas com o nutricionista revelaram que os principais fatores considerados foram: realidade do município, costumes alimentares locais, faixa etária dos estudantes, valores repassados pelo PNAE e peculiaridades do cotidiano escolar.

Dessa forma, a parceria com a agricultura familiar não apenas atendeu a uma exigência legal, mas também reforçou práticas alimentares regionais, inserindo na merenda alimentos próximos da cultura alimentar dos alunos. Ademais, em muitos casos, os próprios estudantes participavam indiretamente da produção, já que suas famílias faziam parte da agricultura familiar, fortalecendo o vínculo comunitário.



Portanto, ainda que os recursos financeiros fossem limitados a R\$ 0,36 por aluno no ensino fundamental e R\$ 1,07 no ensino infantil, a Secretaria de Educação buscou equilibrar custos e qualidade. Entretanto, essa restrição orçamentária foi apontada como grande desafio pelos gestores, que relataram frustração ao tentar elaborar cardápios diversificados com valores tão baixos.

Assim sendo, é necessário compreender que a alimentação escolar não se resume à função de saciar a fome, mas envolve aspectos culturais, sociais e econômicos. Ao incluir alimentos da agricultura familiar, a merenda aproxima-se dos costumes locais, promove sustentabilidade e gera renda para pequenos produtores.

Ademais, é preciso reconhecer que a experiência de José de Freitas exemplifica avanços e limitações da política de alimentação escolar no Brasil. Entre os avanços estão a substituição de ultraprocessados por alimentos naturais, a valorização da produção local e a aceitação positiva pelos alunos. Entre as limitações, destacam-se a infraestrutura insuficiente, a falta de utensílios e os recursos financeiros escassos.

Portanto, refletir sobre os critérios de escolha da merenda é entender que a alimentação escolar constitui espaço educativo fundamental. Mais do que fornece refeições, ela contribui para formar cidadãos conscientes de sua cultura alimentar, fortalecendo vínculos comunitários e promovendo hábitos saudáveis.

Assim sendo, no contexto escolar investigado em 2017 demonstra como a integração entre políticas públicas, agricultura familiar e comunidade escolar pode transformar a merenda em instrumento de desenvolvimento social, cultural e econômico

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo se propôs a analisar as mudanças e permanências na alimentação escolar de uma instituição no município de José de Freitas - Piauí, a partir da implementação da parceria com a Agricultura Familiar (AF). Ao comparar os cardápios e práticas de 1997 e 2017, a pesquisa revelou transformações significativas, bem como desafios persistentes que merecem atenção.

A principal conclusão aponta para os avanços qualitativos na merenda escolar após a inclusão de produtos da AF. A substituição de alimentos ultraprocessados e instantâneos, como sopas de pacote e risotos prontos, por itens frescos e naturais, como milho, melancia, hortaliças e polpas de frutas, representou um ganho nutricional notável. Essa mudança não apenas alinhou a alimentação escolar a hábitos mais



saudáveis, mas também aproximou as refeições da identidade cultural e dos costumes alimentares locais, fortalecendo o vínculo entre a comunidade e a escola.

Diante do exposto, conclui-se que a integração entre o PNAE e a Agricultura Familiar é uma política pública de grande relevância, capaz de transformar a merenda em um instrumento de desenvolvimento nutricional, pedagógico, social e econômico. Contudo, para que seu potencial seja plenamente alcançado, é imperativo que os avanços na qualidade dos alimentos sejam acompanhados por investimentos em infraestrutura escolar e por um aumento no repasse de recursos financeiros.

REFERÊNCIAS

- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.
- BRASIL. Decreto nº 37.106, de 31 de março de 1955. Institui a Campanha de Merenda Escolar. **Diário Oficial da União**, Rio de Janeiro, 31 mar. 1955.
- BRASIL. **Constituição (1988)**. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado Federal, 1988.
- BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. **Diário Oficial da União**, Brasília, 17 jun. 2009.
- CARNEIRO, M. J. Comida, tradição e identidade. In: **Agricultura, trajetórias de pesquisas**. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.
- CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Nacional, 1967.
- DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.
- GOLDENBERG, M. **A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em Ciências Sociais**. Rio de Janeiro: Record, 1997.
- MINAYO, M. C. de S. (Org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 18. ed. Petrópolis: Vozes, 2001.
- SANTOS, C. R. A. História da alimentação: um "caldeirão" de temas. **Dimensões**, v. 17, p. 235-248, 2005.

