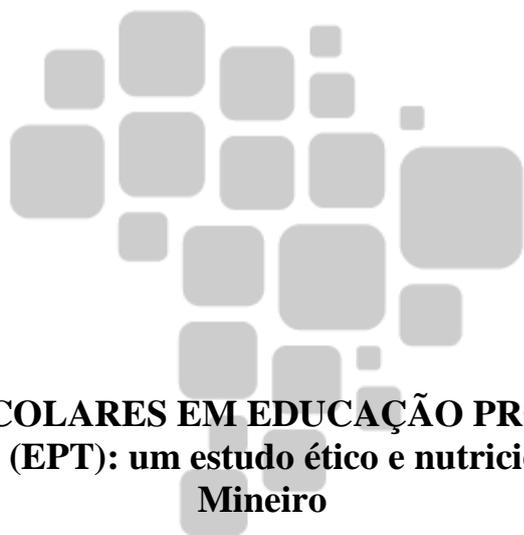


**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  

---

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**  
**DO TRIÂNGULO MINEIRO – CÂMPUS AVANÇADO UBERABA**  
**PARQUE TECNOLÓGICO**

**LARISSA VIEIRA DE MELO**



**CANTINAS ESCOLARES EM EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E  
TECNOLÓGICA (EPT): um estudo ético e nutricional no Triângulo  
Mineiro**

**PROFEPT**

MESTRADO PROFISSIONAL EM  
EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

---

**INSTITUTO FEDERAL**  
**Triângulo Mineiro**

**UBERABA – MG**

**2020**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**

---

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**  
**DO TRIÂNGULO MINEIRO - CÂMPUS AVANÇADO UBERABA**  
**PARQUE TECNOLÓGICO**

**LARISSA VIEIRA DE MELO**

**CANTINAS ESCOLARES EM EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E  
TECNOLÓGICA (EPT): um estudo ético e nutricional no Triângulo  
Mineiro**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica, ofertado pelo Câmpus Avançado Uberaba Parque Tecnológico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre/Mestra em Educação Profissional e Tecnológica.

**Orientador:**

Prof. Dr. Luciano Marcos Curi

**UBERABA – MG**

**2020**

Ficha Catalográfica elaborada pelo Setor de Referência do IFTM –  
*Campus* Avançado Uberaba Parque Tecnológico

M491c                      Melo, Larissa Vieira de.  
                                 Cantinas Escolares em Educação Profissional e Tecnológica (EPT): um  
estudo ético nutricional no Triângulo Mineiro / Larissa Vieira de Melo. –  
2020.  
                                 216 f. : il.

                                 Orientador: Prof. Dr. Luciano Marcos Curi  
                                 Dissertação (Mestrado Profissional em Educação Profissional e  
Tecnológica) - Instituto Federal do Triângulo Mineiro – *Campus*  
Avançado Uberaba Parque Tecnológico, 2020.

                                 1. Cantinas Escolares. 2. Educação Profissional. 3. Educação  
Tecnológica. 4. Alimentação Saudável. 5. Ensino Médio Integrado. I. Curi,  
Luciano Marcos. II. Título.

CDD- 371.716

**LARISSA VIEIRA DE MELO**

**CANTINAS ESCOLARES EM EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E  
TECNOLÓGICA (EPT): um estudo ético e nutricional no Triângulo  
Mineiro**

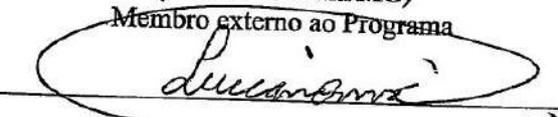
Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica, ofertado pelo Câmpus Avançado Uberaba Parque Tecnológico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro, como requisito parcial à obtenção do título de Mestra em Educação Profissional e Tecnológica.

**Aprovada em 19 de novembro de 2020.**

**COMISSÃO EXAMINADORA**

**Prof. Dr. Adriano Eurípedes Medeiros Martins**  
Instituto Federal do Triângulo Mineiro (IFTM)  
Membro interno ao Programa

**Profa. Dra. Birgit Yara Frey Riffel**  
Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais  
(CEFET – Araxá/MG)  
Membro externo ao Programa



**Prof. Dr. Luciano Marcos Curi**  
Instituto Federal do Triângulo Mineiro (IFTM)  
Orientador

**LOCAL:** Excepcionalmente por conta da pandemia do COVID-19 e seguindo as instruções normativas IN02, IN03, IN04 do IFTM e o Ofício Circular nº10/2020 - DAV/CAPES as defesas presenciais estão suspensas, podendo ser realizadas apenas virtualmente. Assim, esta Ata foi lavrada pelo Presidente da Banca e apresentada aos demais membros durante a defesa virtual, tendo os mesmos dado ciência e concordado com seu teor.

**LARISSA VIEIRA DE MELO**

**REGULAMENTO "CANTINA ESCOLAR EM EPT: EDUCANDO PARA UMA VIDA SAUDÁVEL"**

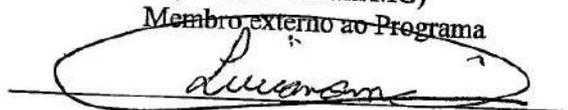
Produto Educacional apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica, ofertado pelo Câmpus Avançado Uberaba Parque Tecnológico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro, como requisito parcial à obtenção do título de Mestra em Educação Profissional e Tecnológica.

**Aprovado e validado em 19 de novembro de 2020.**

**COMISSÃO EXAMINADORA**

**Prof. Dr. Adriano Eurípedes Medeiros Martins**  
Instituto Federal do Triângulo Mineiro (IFTM)  
Membro interno ao Programa

**Profa. Dra. Birgit Yara Frey Riffel**  
Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais  
(CEFET – Araxá/MG)  
Membro externo ao Programa



**Prof. Dr. Luciano Marcos Curi**  
Instituto Federal do Triângulo Mineiro (IFTM)  
Orientador

**LOCAL:** Excepcionalmente por conta da pandemia do COVID-19 e seguindo as instruções normativas IN02, IN03, IN04 do IFTM e o Ofício Circular nº10/2020 - DAV/CAPES as defesas presenciais estão suspensas, podendo ser realizadas apenas virtualmente. Assim, esta Ata foi lavrada pelo Presidente da Banca e apresentada aos demais membros durante a defesa virtual, tendo os mesmos dado ciência e concordado com seu teor.

Dedico aos meus pais, Cacildo e Terezinha (sempre presente) por serem os responsáveis por  
tudo.

## AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, agradeço a Deus, que alimentou minha fé e permitiu que eu chegasse até aqui.

A minha mãe Terezinha, que imagino sorrindo nesse momento e que tenho certeza, estaria orgulhosa do meu caminho e de ver esse objetivo alcançado.

Ao meu pai Cacildo e meu irmão Thiago, que suportaram o peso que esse projeto trás para a convivência diária, e que sempre me apoiaram e se orgulharam de mim, assim como toda minha família.

Ao meu orientador, Professor Luciano, que plantou tantas sementes em meu modo de pensar a Educação e me ajudou a colher os frutos nessa caminhada por vezes tão difícil com prontidão e paciência. Agradeço por todos os ensinamentos transmitidos e essenciais na construção desse trabalho.

Ao professor Adriano Eurípedes Medeiros Martins e à professora Birgit Yara Frey Riffel, pelas críticas, contribuições e sugestões tão enriquecedoras.

A meu namorado Vitor, por todo o apoio e incentivo, ouvindo com amor e carinho minhas dificuldades e tornando mais leve esse período.

Aos meus amigos que, hora ou outra me perguntavam sobre a pesquisa, e que tantas vezes escutaram as minhas reclamações e entenderam os meus momentos de ausência, em especial a Karen, minha irmã de coração.

A todos os meus colegas de curso, particularmente as minhas conterrâneas, Fernanda e Leide, por todos os momentos que compartilhamos nessas estradas, sejam as angústias ou outros tantos momentos de risos, e principalmente o apoio mútuo. Vocês ajudaram a colorir esse caminho.

Aos mestres do PROFEPT que contribuíram na minha formação e no aprimoramento desse trabalho.

As instituições que me receberam para participar dessa pesquisa e colaboraram imensamente no conhecimento construído.

Ao IFTM Campus Patrocínio, que incentivou essa qualificação e permitiu a disponibilidade para dedicação necessária que esse projeto requeria. Também aos meus colegas servidores que sempre encorajaram essa caminhada.

## RESUMO

A presente pesquisa refere-se às Cantinas Escolares nas instituições de Educação Profissional, a partir de um estudo de caso na Rede Federal no Triângulo Mineiro. Para compreender as referidas cantinas foi realizado um estudo teórico e de campo comparando sua realidade com os postulados éticos desejáveis das instituições escolares e as recomendações nutricionais para uma alimentação saudável, bem como, da legislação já existente sobre o tema em outros níveis escolares. A pesquisa objetivou então, compreender as Cantinas Escolares e suas singularidades dentro da Educação Profissional e Tecnológica, bem como, sua adequação ao cumprimento do princípio da formação integral dos estudantes e a promoção da alimentação saudável no ambiente escolar. Desenvolveu-se também um Produto Educacional, um Modelo de Regulamento Institucional, para as Cantinas Escolares das instituições de Educação Profissional e Tecnológica, considerando suas características e a necessidade de as escolas colaborarem ativamente com a Educação Alimentar e Nutricional de forma coerente em todas as suas práticas e não apenas em sala de aula. Uma sugestão para aperfeiçoamento de suas normas e eliminação de suas contradições internas. Trata-se de uma pesquisa aplicada, quali-quantitativa, exploratória, descritiva, bibliográfica, documental, de levantamento e estudo de caso. Concluiu-se que as Cantinas Escolares nas instituições de Educação Profissional operam com normas e práticas que ferem os princípios da alimentação saudável o que requer mudanças para colocar essas instituições alinhadas ao esforço atual de promoção de uma educação integral e coerente aos seus estudantes. Enfim, para que essas escolas eduquem com palavras e exemplos.

**Palavras-chave:** Cantinas Escolares. Educação Profissional. Educação Tecnológica. Alimentação Saudável. Ensino Médio Integrado.

## **ABSTRACT**

This research refers to School Canteens in Professional Education institutions, based on a case study on the Rede Federal located in the region of Triângulo Mineiro – Minas Gerais. In order to understand these canteens, a theoretical and field study was carried out comparing their reality with the desirable ethical postulates of school institutions and nutritional recommendations for a healthy diet, as well as the existing legislation on the topic at other school levels. The research aimed, then, to understand the School Canteens and their singularities within the Professional and Technological Education, as well as, its adequacy to the fulfillment of the principle of Integral human formation of the students and the promotion of healthy eating in the school environment. Also, in this research was developed an Educational Production, an institutional regulation model for the School Canteens of Professional and Technological Education institutions. This guide was proposed based on the characteristics of this kind of institutions and as well the need for schools to collaborate actively with Food and Nutrition Education in a coherent way in all their practices, and not just in the classroom: a suggestion for improving its rules, eliminating its internal contradictions. It is an applied, quali-quantitative, exploratory, descriptive, bibliographic, documentary, survey and case studies research. It was concluded that School Canteens in Professional Education institutions operate with norms and practices that breach the principles of healthy eating, which requires changes to bring these institutions in line with the current effort to promote an Integral human formation and coherent education to their students. That means saying, then, for these schools to educate with words and examples.

**KEYWORDS:** School Canteens; Professional Education; Technological Education; Healthy eating; Integrated Secondary Education.

## LISTA DE IMAGENS

IMAGEM 1 – Cantina Escolar do IFTM – Câmpus Patrocínio .....	97
IMAGEM 2 – Cantina Escolar do IFTM – Câmpus Uberlândia.....	97
IMAGEM 3 – Cantina Escolar do IFTM – Câmpus Uberlândia Centro.....	98
IMAGEM 4 – Cantina Escolar do IFTM – Câmpus Uberaba.....	99
IMAGEM 5 – Cantina Escolar do IFTM – Câmpus Paracatu.....	100
IMAGEM 6 – Cantina Escolar do IFTM – Câmpus Avançado Uberaba Parque Tecnológico .....	101
IMAGEM 7 – Cantina Escolar do IFTM – Câmpus Ituiutaba .....	101
IMAGEM 8 – Cantina Escolar do CEFET-MG – Câmpus Araxá. ....	102

## LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 – Classificação metodológica da pesquisa .....	20
QUADRO 2 - Legislações estaduais relacionados à comercialização de alimentos nas Cantinas Escolares no Brasil .....	47
QUADRO 3 – Visitas às Instituições de EPT do Triângulo Mineiro.....	96
QUADRO 4 – Forma de comercialização de refeições.....	107

## LISTA DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1 – Legislações estaduais por regiões do país.....	48
GRÁFICO 2 – Localização das instituições.....	103
GRÁFICO 3 – Formação acadêmica dos Diretores Escolares .....	104
GRÁFICO 4 – Quantitativo de alunos por instituição .....	105
GRÁFICO 5 – Presença de nutricionista no quadro de servidores da instituição.....	106
GRÁFICO 6 – Tempo de vínculo do nutricionista com a instituição .....	106
GRÁFICO 7 – Utilização dos recursos do PNAE.....	108
GRÁFICO 8 – Entendimento dos diretores de que o comércio da Cantina Escolar diminuiria o consumo da merenda escolar.....	109
GRÁFICO 9 – Tipo de gestão das cantinas escolares .....	111
GRÁFICO 10 – Permissão da instituição quanto a outra forma de comércio de alimentos ..	112
GRÁFICO 11 – Liberação dos estudantes para compra de alimentos fora da escola.....	112
GRÁFICO 12 – Interferência das instituições na comercialização dos alimentos.....	113
GRÁFICO 13 – Realização de ações referentes a Educação Alimentar e Nutricional .....	115
GRÁFICO 14 – Formação escolar dos Gestores das Cantinas Escolares .....	118
GRÁFICO 15 – Anos de experiência dos Gestores trabalhando com Cantina Escolar .....	119
GRÁFICO 16 – Experiência dos Gestores das Cantinas Escolares no ramo alimentícios. ...	119
GRÁFICO 17 – Preferência dos estudantes segundo os Gestores das Cantinas Escolares....	121
GRÁFICO 18 – Conhecimento de alguma normativa sobre o comércio de alimentos nas Cantinas Escolares.....	123
GRÁFICO 19 – Tipos de refeições oferecidas pelas Cantinas Escolares .....	123
GRÁFICO 20 – Produção própria dos alimentos oferecidos .....	124
GRÁFICO 21 – Oferta de alimentos preparados na hora pela Cantina Escolar.....	125
GRÁFICO 22 – Alimentos preparados na hora .....	125
GRÁFICO 23 – Oferta de bebidas nas Cantinas Escolares.....	127
GRÁFICO 24 – Preferência dos estudantes em relação as bebidas segundo os Gestores .....	128
GRÁFICO 25 – Oferta de alimentos ricos em açúcares ou sal e calorias .....	128
GRÁFICO 26 – Oferta de alimentos saudáveis.....	129
GRÁFICO 27 – Oferta de sanduíches naturais pelas Cantinas Escolares.....	130
GRÁFICO 28 – Existência de algum produto que tem pouca demanda mas continua sendo oferecido.....	131
GRÁFICO 29 – Critérios para inclusão de um novo alimento na Cantina Escolar .....	132

GRÁFICO 30 – Opinião dos Gestores sobre a interferência da merenda gratuita nas vendas da Cantina Escolar.....	133
GRÁFICO 31 – Visão dos Gestores sobre sua Cantina Escolar .....	134
GRÁFICO 32 – Interesse dos Gestores em trabalhar em uma Cantina Escolar inteiramente saudável.....	135
GRÁFICO 33 – Aptidão dos Gestores para trabalhar em uma Cantina saudável.....	135
GRÁFICO 34 – Possibilidade de uma Cantina Escolar saudável ser lucrativa segundo os Gestores .....	138

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

CAE – Conselho de Alimentação Escolar

CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

CEFET – Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais

CEFORES – Centro de Educação Profissional

CNA – Comissão Nacional de Alimentação

CNAE – Campanha Nacional de Alimentação Escolar

COSAN – Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional

COTAN – Coordenação Técnica de Alimentação e Nutrição

DHAA – Direito Humano à Alimentação Adequada

EAN – Educação Alimentar e Nutricional

ECA – Estatuto da Criança e do Adolescente

EMI – Ensino Médio Integrado a Educação Profissional

EPCT – Educação Profissional Científica e Tecnológica

EPT – Educação Profissional e Tecnológica

ESTES – Escola Técnica de Saúde

FAO – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação

FISI – Fundo Internacional de Socorro à Infância

FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

IFTM – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro

IFSC – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina

IFSULDEMINAS – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas

IFRN – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte

LDB – Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional

LOSAN – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional

NSLP – *National School Lunch Program*

OMS – Organização Mundial de Saúde

ONU – Organização das Nações Unidas

OPAS – Organização Pan-Americana de Saúde

PAV – Ponto Alternativo de Venda

PE – Produto Educacional

PENSE – Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar

PMA – Programa Mundial de Alimentação

PNAN – Política Nacional de Alimentação e Nutrição

PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar

PNME – Programa Nacional de Merenda Escolar

POF – Pesquisas de Orçamento Familiar

PROEJA – Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos

ProfEPT – Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica

PSE – Programa Saúde na Escola

SUS – Sistema Único de Saúde

UFMG – Universidade Federal de Minas Gerais

UFTM – Universidade Federal do Triângulo Mineiro

## SUMÁRIO

<b>1 CONSIDERAÇÕES INICIAIS .....</b>	<b>18</b>
<b>1.1 CANTINAS OU LANCHONETES?.....</b>	<b>27</b>
<b>2 NUTRIÇÃO E ÉTICA APLICADA ÀS CANTINAS ESCOLARES EM EPT .....</b>	<b>31</b>
2.1 NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR .....	31
2.1.1 Transição nutricional da população e a alimentação saudável .....	31
2.1.2 Adolescência, alimentação e distúrbios nutricionais .....	34
2.1.3 Políticas públicas sobre a promoção da saúde e da alimentação saudável nas escolas ...	37
2.2 EXPERIÊNCIAS BRASILEIRAS PARA REGULAMENTAÇÃO DAS CANTINAS ESCOLARES .....	43
2.2.1 Considerações Iniciais .....	43
2.2.2 Metodologia.....	46
2.2.3 Resultados e discussão.....	47
2.2.4 Conclusão .....	56
2.3 EDUCAÇÃO, ÉTICA E ALIMENTAÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR.....	56
2.3.1 A ética e alimentação.....	57
2.3.2 Papel da educação.....	64
2.3.3 Educação Alimentar e Nutricional (EAN).....	68
<b>3 ALIMENTAÇÃO NA EPT.....</b>	<b>72</b>
3.1 FONTES ALIMENTARES NO AMBIENTE ESCOLAR .....	72
3.1.1 Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).....	73
3.1.2 Relação entre as fontes de alimentação no ambiente escolar .....	79
3.1.3 Alimentação escolar fora do Brasil .....	84
3.2 A SINGULARIDADE DA EPT.....	85
3.2.1 Formação omnilateral e Ensino Médio Integrado .....	87
3.2.2 Alimentação no ambiente escolar nas instituições de EPT .....	90
3.3 CANTINAS ESCOLARES NA EPT NO TRIÂNGULO MINEIRO .....	94
3.3.1 Campo empírico .....	94
3.3.2 Descrição das instituições.....	95
3.3.3 Diretores Escolares .....	103
3.3.4 Gestores das Cantinas Escolares.....	117
<b>4 PRODUTO EDUCACIONAL.....</b>	<b>141</b>
4.1 APRESENTAÇÃO.....	141
4.2 REGULAMENTO “CANTINA ESCOLAR EM EPT: EDUCANDO PARA UMA VIDA SAUDÁVEL” .....	144
4.3 VALIDAÇÃO DO PRODUTO EDUCACIONAL.....	171
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>173</b>
5.1 RECOMENDAÇÕES PARA TRABALHOS FUTUROS.....	177
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>178</b>
<b>APÊNDICES .....</b>	<b>197</b>
Apêndice A – Questionário do Diretor.....	197
Apêndice B – Questionário do Gestor da Cantina Escolar.....	200

Apêndice C – Caracterização da oferta de alimentos nas Cantinas Escolares .....	204
<b>ANEXOS .....</b>	<b>206</b>
Anexo A – Parecer do Comitê de Ética em Pesquisa .....	206
Anexo B – Pareceres sobre o Produto Educacional .....	210

# 1 CONSIDERAÇÕES INICIAIS

---

A presente dissertação trata da comercialização de alimentos nas Cantinas Escolares das instituições de Educação Profissional e Tecnológica (EPT) na região do Triângulo Mineiro, analisando-a sob o ponto de vista nutricional e ético.

Diante da premissa de se pensar o ambiente escolar como um espaço de busca da formação integral dos estudantes, considera-se muito importante que este seja, também, um local de promoção de hábitos alimentares saudáveis, tanto na sala de aula, quanto nos demais espaços escolares. Assim, é de extrema importância que a instituição escolar propicie a oferta de uma alimentação adequada e promova ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Para tanto, as escolas precisam ser coerentes, uma vez que não podem lecionar a EAN em sala de aula e autorizar ou permitir que suas Cantinas Escolares comercializem produtos de baixo valor nutricional, considerados inadequados pela ciência da nutrição. Nesse sentido, Sêneca já afirmava que *“é lento ensinar por teorias, mas breve e eficaz fazê-lo pelo exemplo”*.

A princípio, as práticas alimentares inadequadas refletem no estado nutricional e na saúde dos indivíduos, provocando aumento nos quadros de sobrepeso e de obesidade, além do desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Desse modo, em se tratando da importância da alimentação adequada para a saúde da população, para o crescimento e desenvolvimento dos adolescentes e para a prevenção de enfermidades relacionadas aos hábitos alimentares, buscou-se investigar o aspecto nutricional e a qualidade da oferta de alimentos dessas Cantinas Escolares.

Ressalta-se que a onda de obesidade e de doenças ligadas à má alimentação na atualidade demanda esforços de todos, no sentido de uma educação alimentar e nutricional (REIS; VASCONCELOS; BARROS, 2011). Assim, quando a escola omite-se dos problemas relacionados aos seus educandos, está sendo antieducativa e antiética, não cumprindo, assim seu papel educativo, pois a formação do cidadão fica comprometida. Com essa postura, a instituição permanece condescendente ao consumismo alimentar irresponsável, o qual vem adoecendo as pessoas na atualidade em várias partes do mundo.

Nessa conjuntura, a temática da Cantina Escolar apresenta-se em uma grande produção de pesquisas e de artigos científicos no âmbito da Educação Básica. Contudo, existe uma carência no estudo dessa questão nas instituições de EPT e da relação com as suas particularidades. Por essa razão, é relevante pensar nesse aspecto da alimentação dentro da EPT pela oferta do Ensino Médio Integrado à Educação Profissional (EMI), que se diferencia

do Ensino Médio da Educação Básica convencional. O Ensino Médio Integrado é uma modalidade de Nível Médio existente no Brasil que conjuga, em um único curso, a formação profissional e a formação básica para a vida, a cidadania e o trabalho. Essa modalidade é ofertada em diversas instituições brasileiras, notadamente pela Rede Federal de Educação Profissional Científica e Tecnológica (GIORDANI, 2019). Assim, a oferta de alimentação para esse público adolescente deve ser ainda mais cuidadosa, uma vez que os estudantes estão em uma fase de vida com demandas nutricionais específicas, além de ser o momento em que há a construção de um padrão alimentar.

Nesse ínterim, realizou-se um levantamento bibliográfico no banco de dados de teses e dissertações da CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior), através da busca dos termos “cantina” e “lancheonete”, encontrando-se 106 pesquisas. Após filtragem, verificou-se que 28 se referiam à comercialização de alimentos no ambiente escolar. Contudo, nenhuma delas foi realizada em instituições de Educação Profissional e Tecnológica.

Frente à preocupação quanto à constituição de hábitos alimentares saudáveis, em especial na população adolescente presente nos cursos do EMI, o objetivo geral deste trabalho foi avaliar a realidade e as práticas habituais das Cantinas Escolares em EPT no Triângulo Mineiro. Desse modo, para que tal análise fosse feita neste estudo, foram estabelecidos os seguintes objetivos específicos:

1. Realizar um levantamento dos dispositivos legais estaduais referentes a Cantinas Escolares existentes no Brasil;
2. Caracterizar a gestão das Cantinas Escolares nas instituições de Educação Profissional e Tecnológica do Triângulo Mineiro;
3. Caracterizar a oferta de alimentos nas Cantinas Escolares das instituições de EPT e sua adequação com as recomendações nutricionais;
4. Problematizar a questão ética na oferta de alimentos nas Cantinas Escolares;

Além desses propósitos, como contribuição desta pesquisa para a promoção da alimentação saudável no ambiente escolar, foi elaborado como Produto Educacional um Modelo de Regulamento Institucional acerca da oferta de alimentos pelas Cantinas Escolares das instituições de EPT, produzido segundo preceitos nutricionais e éticos.

Ademais, a pergunta orientadora da pesquisa aqui descrita vai ao encontro de seu objetivo principal, questionando o modo como se caracteriza a oferta de alimentos pelas

Cantinas Escolares sob o aspecto nutricional e ético nas instituições de EPT no Triângulo Mineiro. Além desta, outras perguntas orientaram essa pesquisa:

- Quais são os dispositivos legais estaduais referentes à comercialização de alimentos em ambientes escolares existentes no Brasil?
- Como a alimentação no ambiente escolar pode ser analisada pela questão ética?
- Há oferta de alimentação escolar gratuita?
- Os alimentos oferecidos nas Cantinas Escolares pesquisadas são nutricionalmente adequados ao seu público?
- A instituição deve intervir na oferta de alimentos nas Cantinas Escolares?

Diante de estudos preliminares, e também das visitas de campo realizadas, considerou-se a hipótese de que as Cantinas Escolares das instituições escolares acabam refletindo interesses mercadológicos, oferecendo alimentação inadequada, em oposição às recomendações nutricionais e à ideia de uma postura ética frente à nutrição de seus estudantes. Infelizmente, tal hipótese confirmou-se.

Quanto ao aspecto metodológico, detalhado no Quadro 1, este estudo compreendeu uma abordagem quantitativa e qualitativa, de natureza aplicada. Para tanto, foram adotados procedimentos técnicos que envolveram análise bibliográfica, documental, de pesquisa-levantamento e estudo de caso.

QUADRO 1 – Classificação metodológica da pesquisa

CLASSIFICAÇÃO	TIPOS DE PESQUISA
Quanto à natureza	Aplicada
Quanto à abordagem	Quali-quantitativa
Quanto aos objetivos	Exploratória e descritiva
Quanto aos procedimentos	Bibliográfica, documental, pesquisa-levantamento e estudo de caso

**Fonte:** Elaborado pela autora (2020).

Quanto à natureza, esta é uma pesquisa aplicada, uma vez que tem o objetivo de produzir conhecimentos científicos para aplicação prática voltada para a solução de problemas concretos e específicos da vida moderna (FONTELLES *et al.*, 2009). Nesse caso, direcionada à promoção da alimentação adequada dentro do ambiente escolar. Fleury e Werlang (2017) reforçam que a pesquisa aplicada é aquela que tem a capacidade de gerar impacto.

Em relação à abordagem, é classificada como uma pesquisa quali-quantitativa. A pesquisa qualitativa envolve a obtenção de dados descritivos sobre pessoas, lugares e processos interativos através do contato direto do pesquisador com a situação estudada, sendo um tipo de abordagem que não procura medir ou enumerar os dados relativos ao objeto de pesquisa e não utiliza a estatística na análise desses dados (GODOY, 1995). Já a pesquisa quantitativa é aquela que trabalha com variáveis sob a forma de dados numéricos e emprega rígidos recursos e técnicas estatísticas para classificá-los e analisá-los (FONTELLES *et al.*, 2009). A união dessas duas abordagens proporcionou a elaboração de um panorama amplo da realidade das Cantinas Escolares dessas instituições.

Quanto aos objetivos, essa pesquisa classifica-se como exploratória, porque visa à aproximação inicial do pesquisador com o objeto de estudo, buscando familiarizá-lo aos fenômenos relacionados ao problema a ser estudado (FONTELLES *et al.*, 2009). Ainda é considerada descritiva, visto que os fatos foram observados, analisados, classificados e interpretados, considerando-se que as pesquisas descritivas se aproximam das exploratórias, uma vez que proporcionam uma nova visão do problema (PRODANOV, FREITAS, 2013).

No tocante aos procedimentos, a pesquisa bibliográfica foi realizada por meio do material já publicado em livros, periódicos, artigos científicos, dissertações e teses, visando estabelecer um contato direto com o conteúdo publicado sobre os assuntos relativos à pesquisa.

Segundo Fontelles *et al.* (2009), a pesquisa documental é o tipo de pesquisa que utiliza o levantamento de documentos como base, sendo considerada uma valiosa técnica de coleta de dados qualitativos. A pesquisa documental assemelha-se à pesquisa bibliográfica, porém, em uma análise documental, a coleta de informações é realizada em materiais que não receberam qualquer tipo de análise crítica. No caso desta pesquisa, as fontes documentais compreendem as legislações estaduais, as recomendações sobre alimentação saudável no ambiente escolar e sobre as Cantinas Escolares de órgãos internacionais, como a Organização Mundial da Saúde (OMS), e nacionais, como o Ministério da Educação e da Saúde, além dos termos de referência para licitação ou contratos de terceirização das Cantinas Escolares das instituições pesquisadas.

Já o procedimento para a pesquisa de levantamento, de acordo com Gil (2010), se caracteriza pela interrogação direta das pessoas cujo comportamento se deseja conhecer. Nesta pesquisa, tal procedimento foi realizado por meio da visita *in loco* às instituições, com a

aplicação assistida<sup>1</sup> de questionários com diretores e gestores das Cantinas Escolares, buscando-se, assim, o conhecimento da realidade estudada de forma direta.

Ainda quanto aos procedimentos, a pesquisa aqui apresentada caracterizou-se como um estudo de caso com recorte das Cantinas Escolares das instituições de EPT do Triângulo Mineiro, que oferecem cursos do EMI. Esse procedimento consiste no estudo profundo e exaustivo do objeto de pesquisa, no caso, as Cantinas Escolares, para permitir seu amplo e detalhado conhecimento (GIL, 2010).

Para a determinação do campo empírico, procurou-se não restringir a pesquisa apenas à instituição de atividade da pesquisadora, optando-se, ao mesmo tempo, por uma abrangência territorial viável para a realização das visitas. Para tanto, determinou-se como recorte da pesquisa todas as Cantinas Escolares das instituições de Educação Profissional e Tecnológica no âmbito federal que realizam a oferta do EMI na região do Triângulo Mineiro. Essa modalidade de ensino traz peculiaridades em relação à alimentação por ser composta de um público adolescente, o qual está em processo de formação de hábitos alimentares e possui exigências nutricionais específicas.

Optou-se pela realização da pesquisa apenas nas instituições de âmbito federal, por serem as únicas na esfera pública que oferecem única e exclusivamente EPT, incluindo a modalidade do EMI. Na Educação Básica, o tema das Cantinas Escolares já se apresenta em muitos estudos, e alguns estados e municípios possuem legislação própria. A EPT na rede privada não foi incluída, porque essas instituições não recebem recursos do PNAE, o que interfere no debate do estudo aqui desenvolvido, tendo em vista que muitas dessas instituições também oferecem outros cursos da Educação Básica e não apenas EPT. Além disso, a oferta do EMI, por se tratar de um curso de tempo integral, demanda que o estudante, por vezes, permaneça o dia todo na instituição, o que exige uma vigilância ainda maior quanto à alimentação oferecida no espaço escolar.

Portanto, no campo empírico desta pesquisa, foram incluídas as Cantinas Escolares dos campi do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro (Ituiutaba, Paracatu, Patos de Minas, Patrocínio, Uberaba, Uberlândia, Uberlândia Centro, e dos campi Avançado Uberaba Parque Tecnológico e Campina Verde) e, ainda, o Câmpus do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais (CEFET-MG) em Araxá. Embora o

---

<sup>1</sup> O procedimento para aplicação dos questionários será apresentado com mais detalhes no Capítulo III dessa dissertação.

IFTM – Câmpus Paracatu não pertença geograficamente à região do Triângulo Mineiro, a instituição foi incluída na pesquisa por compor o quadro de unidades do IFTM.

Apesar de estarem localizadas na região do Triângulo Mineiro e ofertarem a EPT, foram excluídas da pesquisa o Centro de Educação Profissional (CEFORES) em Uberaba e a Escola Técnica de Saúde (ESTES) em Uberlândia, por não realizarem a oferta do EMI.

Para a caracterização da oferta de alimentos nas Cantinas Escolares e nas instituições escolares, foram realizadas visitas às unidades que compõem o campo desta pesquisa. Dessa maneira, foi possível a visualização e a descrição dos espaços, bem como a aplicação de questionários com os Diretores das instituições e com os Gestores das Cantinas Escolares e a checagem de uma lista de alimentos oferecidos. Com o propósito de complementar a pesquisa de campo, foram selecionados, em meio eletrônico, os termos de referência dos editais de licitação ou contratos de concessão do espaço da Cantina Escolar de cada instituição pesquisada. Os demais procedimentos metodológicos realizados nas visitas *in loco* serão detalhados no Capítulo III desta dissertação.

Assim, com o intuito de apresentar didaticidade e clareza ao tema aqui abordado, optamos por estruturar a presente dissertação em cinco partes. Esta primeira seção, das “Considerações Iniciais”, situa o estudo realizado, apresentando sua descrição geral, seus objetivos, sua caracterização metodológica e outras informações. Além disso, apresentaremos ainda a estabilização da nomenclatura do objeto da pesquisa. Trata-se de um ponto crucial na linha de pensamento que se pretende seguir em busca da promoção de uma alimentação saudável nas instituições escolares, diante da utilização recorrente dos termos “lanchonete” e “cantina” com um mesmo sentido, de modo a definir esse espaço destinado ao comércio de alimentos.

O Capítulo II, intitulado “Nutrição e ética aplicada às Cantinas Escolares em EPT”, aborda o quadro nutricional da população na atualidade e sua relação com a alimentação, as regulamentações estaduais que tratam das Cantinas Escolares e da importante relação entre a educação, a ética e a alimentação nas escolas.

Acerca da nutrição e da alimentação no ambiente escolar, esse capítulo aborda a transição nutricional da população, com o aumento nos índices de obesidade e incidência de doenças crônicas não transmissíveis e a importância de uma alimentação saudável para a prevenção dessas enfermidades. Ainda diante das especificidades dos estudantes do EMI, foi necessário abordar temas relativos ao período da adolescência e à alimentação desses

indivíduos. Além disso, foram caracterizadas as políticas públicas em vigência que buscam a promoção da saúde e da alimentação saudável dentro das escolas.

Observou-se que os dispositivos normativos em âmbito federal que se referem à alimentação dentro das escolas são, em sua maioria, voltados apenas para a regulamentação da oferta da merenda escolar gratuita. No entanto, a preocupação com a restrição de determinados alimentos nas Cantinas Escolares já existe há certo tempo no Brasil, visto que vários dispositivos legais sobre a comercialização de alimentos foram produzidos em âmbito estadual e municipal desde 2001. Dessa forma, acreditou-se ser significativo compilar e reunir essas experiências estaduais no Brasil para identificação e discussão do está sendo proposto.

Observou-se, no decorrer desta pesquisa, que esta é uma contradição brasileira e educacional. Enquanto vários estados já produziram referências legais para disciplinar as Cantinas Escolares de suas redes, o mesmo não se observa em âmbito federal. Na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (EPCT), por exemplo, também estudam adolescentes, como nas escolas estaduais Brasil afora, que são indivíduos que necessitam dos mesmos cuidados. Por essa razão, a existência de regras em apenas parte da rede educacional brasileira é uma evidência de certo descuido das instituições de EPT.

Nesse sentido, a educação como processo de formação humana envolve diversas dimensões, sendo a educação alimentar e nutricional uma delas. Por isso, não há dúvidas de que o ato educativo não está limitado apenas ao espaço da sala de aula, tendo-se em vista que toda postura da escola como instituição é vista como um ato pedagógico. Assim, considerando-se a Cantina Escolar como um espaço educativo, a oferta alimentar por ela realizada é parte fundamental da EAN.

Nesse viés, a Cantina Escolar deve ter um papel ativo e indispensável para o estímulo à construção de bons hábitos alimentares na população escolar. Assim, para além do estudo nutricional, é necessário analisar qual a postura das instituições escolares em relação à alimentação na escola e questionar, do ponto de vista ético, se essas instituições têm cumprido seu papel de orientadoras de práticas alimentares adequadas, oferecendo aos seus estudantes alimentos de qualidade e promotores de saúde. Essa questão ética deve ser considerada pela administração das Cantinas Escolares e pela Direção Escolar, visto que tal oferta influencia uma escolha saudável ou não desses indivíduos ainda em formação.

Para Borges, Dall'Agnol e Dutra (2002), a ética é uma disciplina que busca responder como e por que as pessoas julgam que uma ação é moralmente correta ou incorreta e quais os critérios usados para esse julgamento. Nesse sentido, é preciso questionar se estaria agindo de

uma maneira moralmente correta a escola que disponibiliza aos seus estudantes alimentos que sabidamente são prejudiciais à saúde, mesmo ciente de que existe uma possibilidade mais saudável para esse público. Da mesma forma, o julgamento pode ser direcionado à própria Cantina Escolar, caso esta possua autonomia para fazer essa escolha.

A relação da ética com a alimentação possui perspectivas ligadas ao coletivo, relacionadas, por exemplo, ao aspecto moral das políticas públicas propostas ou no caso das decisões tomadas por gestores das instituições escolares e administradores das Cantinas Escolares. Assim como, no âmbito individual, a escolha da alimentação a ser consumida pode ser moralmente correta ou não se são levadas em consideração a autopreservação e as consequências do consumo daquele alimento para o organismo.

Portanto, entende-se ser relevante ultrapassar a análise da alimentação no ambiente escolar para além da questão nutricional. Visto que o conhecimento científico traz à luz inegáveis consequências da má alimentação à saúde dos indivíduos, tal questionamento sobre a postura da instituição escolar e das Cantinas Escolares torna-se tão importante.

O Capítulo III, intitulado “Alimentação na EPT”, versa inicialmente sobre as fontes alimentares disponíveis dentro das instituições escolares. Ampliando o olhar, identifica-se que as Cantinas Escolares não são as únicas fontes de alimentação. Podem ser apontadas cinco fontes de alimentos nas escolas:

1. Merenda escolar gratuita oferecida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
2. Cantinas Escolares;
3. Ponto Alternativo de Venda – PAV (alimentos adquiridos fora do ambiente escolar, geralmente de ambulantes e estabelecimentos próximos para serem consumidos durante o período de aula);
4. Comércio informal (comercialização de outros alimentos permitidos ou tolerados no interior da escola como balas, salgados, doces, bombons, entre outros, por estudantes ou servidores);
5. Lanches domésticos (alimentos trazidos de casa pelos próprios estudantes e servidores).

Foi dada uma atenção especial à merenda escolar gratuita em virtude de o PNAE possuir uma regulamentação muito detalhada e exigente quanto aos alimentos oferecidos e a

possibilidade de que a frequência de consumo ou aceitação desses alimentos sofra influência das Cantinas Escolares, assim como a merenda pode influir nas vendas desses estabelecimentos. É no mínimo incoerente que, em um mesmo espaço, a merenda escolar seja tão criteriosamente regulamentada visando à oferta de alimentos saudáveis enquanto a Cantina Escolar pode oferecer alimentos comprovadamente prejudiciais à saúde.

De forma sucinta, nesse capítulo foi abordada a alimentação escolar fora do Brasil, para contextualizar, no âmbito global, o modo como esta é feita em outros países. Abordando-se as singularidades das instituições que oferecem a Educação Profissional e Tecnológica no Brasil, esse capítulo também versa sobre o EMI e a formação omnilateral, um conceito muito importante para fundamentar a formação humana em todas as dimensões, inclusive a alimentar.

Assim, nesse capítulo serão apresentados exemplos de instituições de EPT que, mesmo na ausência de uma regulamentação federal para disciplinar às Cantinas Escolares, possuem uma postura proativa nesse aspecto e, em documentos institucionais e contratos para concessão do espaço das Cantinas Escolares, apresentam exigências claras quanto aos alimentos comercializados. Por fim, será apresentada a caracterização das Cantinas Escolares das instituições de EPT no Triângulo Mineiro, que foram objeto desta pesquisa, obtida pelo levantamento de dados durante visitas *in loco*, e a discussão do quadro teórico encontrado com a literatura sobre o tema.

O Capítulo IV apresenta o Produto Educacional (PE), fruto deste trabalho, que se concretizou em um Modelo de Regulamento Institucional referente à comercialização dos alimentos nas instituições de EPT. O documento foi elaborado com base nos conhecimentos técnicos da pesquisadora como nutricionista e do orientador como professor e pesquisador da área educacional. Também se baseou nas regulamentações já existentes, nas observações apreendidas durante as visitas aos estabelecimentos, nos documentos norteadores do Ministério da Saúde e da Educação e, ainda, nas orientações da OMS. A estrutura de regulamento foi adotada para que as instituições consigam refletir de forma direta sobre como seria uma regulação adequada, do ponto de vista ético e nutricional, sobre suas Cantinas Escolares e, também, por razões práticas, caso alguma queira implantar tal documento, o texto requer apenas pequenas mudanças de nomes e outros pormenores.

O desenvolvimento desse produto teve como objetivo contribuir para a melhoria da qualidade nutricional dos alimentos oferecidos aos estudantes, promovendo restrições a alimentos de baixo valor nutricional e o incentivo à comercialização de alimentos saudáveis.

O PE foi encaminhado para sua validação, por meio de um parecer, a órgãos técnicos da área da nutrição como o Conselho Federal de Nutricionistas, o Conselho Regional de Nutricionistas, a Associação Brasileira de Nutrição e para o Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar. Todavia, apenas um dos órgãos apresentou algum retorno a essa solicitação. Diante disso, com o mesmo intuito, o documento foi encaminhado também aos profissionais nutricionistas de cada uma das instituições visitadas, permitindo-lhes apresentar suas considerações sobre o documento em questão.

Por fim, a última seção desta dissertação apresenta as considerações finais do estudo, trazendo os achados científicos da pesquisa, as reflexões finais da autora e as recomendações para trabalhos futuros.

## **1.1 CANTINAS OU LANCHONETES?**

Qual seria o nome mais adequado para o local onde se vendem alimentos no interior de uma escola? Como habitualmente é referido este local na legislação, bibliografia e mesmo pelas pessoas de modo geral? Os termos “cantina” e “lanchonete” são sinônimos? Em que local ocorre a distribuição da alimentação gratuita oferecida pelo governo e a comercialização de alimentos de origem privada? Quem é a cantina e quem é a lanchonete?

Diante desses questionamentos, foi necessária a estabilização da terminologia para definir a utilização dos termos “cantina” e “lanchonete” nesta pesquisa, uma vez que as duas palavras podem ser utilizadas no cotidiano escolar para identificar os espaços destinados à alimentação.

Na busca pela etimologia dos termos, encontrou-se, no Grande Dicionário Etimológico-Prosódico da Língua Portuguesa (BUENO, 1964, p.610), apenas a palavra “cantina” com a definição de “bar, taverna, botequim, casa onde se vende vinho, entre outros”. O vocábulo “lanchonete” não foi localizado nesse dicionário, indicando que seu uso é posterior à edição desse glossário. No Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa (CUNHA, 2010), em uma publicação mais recente, o termo “cantina” é definido apenas como taberna, enquanto a palavra lanchonete encontra-se apenas vinculada à palavra lanche, mas sem nenhum conceito específico.

O termo “cantina”, originário da língua italiana, segundo o Dicionário Houaiss da língua portuguesa (HOUAISS, 2009, p.390), significa, por extensão de sentido, “local destinado à venda de alimentos e bebidas em escolas, quartéis, hospitais, etc.” Uma das

hipóteses para a origem da cantina italiana advém do termo em latim “*quintana*”, que seria um “acampamento militar romano onde se deixava um espaço aberto na rua quinta para a comercialização de materiais necessários aos soldados, uma espécie de feira”. No Brasil, costuma-se denominar pequenas casas especializadas em servir pizzas, massas e outras comidas italianas também como Cantinas (CANTINA, 2019). O Dicionário Houaiss (2009, p.1154) define o termo lanchonete como “pequeno restaurante que serve refeições ligeiras, geralmente no balcão, lancheria, snack-bar” e tem origem na língua inglesa, “*luncheonette*”. Assim, a palavra “cantina” evidencia uma imigração italiana ocorrida no Brasil, enquanto a palavra “lanchonete” evidencia a influência estadunidense.

A Enciclopédia Luso Brasileira de Cultura – Verbo (1969) traz como definição detalhada da palavra Cantina a seguinte descrição:

[...] local onde membros ou componentes de determinados grupos (alunos de um estabelecimento de ensino, trabalhadores ao serviço da mesma empresa, funcionários do mesmo serviço público, sócios de qualquer gremiação) podem adquirir os bens de consumo corrente de que necessitam e onde inclusive lhe são servidos alimentos confeccionados e bebidas. A C. pode ser criada por iniciativa dos seus beneficiários directos, por iniciativa das entidades hierarquicamente responsáveis pela realização dos fins do grupo ou ainda por iniciativa de terceiros. O fornecimento dos bens e a prestação dos serviços aos beneficiários podem ser feitos a título oneroso ou a título gratuito. Essa última hipótese quando a criação da C. obedece a objectivos de benemerência ou assistência. A nossa legislação de carácter social tem-se ocupado, sobretudo dos aspectos das C. ligados ao fornecimento de refeições. Em vez de falar em C. fala-se nessa legislação em *refeitórios* e *restaurantes económicos* (Dec. - Lei nº 34.446 de 17-03-1945) e em *refeitórios para o pessoal* (Regulamento das Instalações Provisórias Destinadas ao Pessoal Empregado nas Obras, aprovado pelo Dec. Nº 46.427 de 10-07-1965) (LEAL, 1969, p.954-855).

Dessa forma, inicialmente a palavra cantina se referia à comercialização de alimentos externos e internos às escolas, como um espaço de comercialização para uma coletividade específica, como acampamentos militares e hospitais, sendo hoje predominantemente nas escolas, onde, de certa forma, tem como objetivo específico “nutrir” aquela determinada população. Enquanto isso, o termo lanchonete, vindo do inglês, ganhou a cena nas últimas décadas e tem sido largamente utilizado também externamente às escolas. O vocábulo “lanchonete”, no entanto, se refere aos estabelecimentos comerciais convencionais que atendem a sociedade em geral, onde a clientela é pensada exclusivamente pela questão do consumo e do lucro.

Sob outra ótica, Silva (2010), em sua pesquisa sobre a alimentação saudável no contexto escolar, utiliza o termo “Cantina Escolar” para identificar aquele espaço na escola

em que a merenda escolar é disponibilizada gratuitamente, enquanto que o termo “lancheonete comercial” é usado para identificar o ambiente onde são comercializados os alimentos nas escolas e que, dessa forma, tem uma finalidade lucrativa. Entretanto, com exceção desse trabalho, todas as pesquisas encontradas sobre a comercialização de alimentos dentro das escolas utilizam Cantina Escolar para identificar o local de venda de alimentos e não de distribuição gratuita.

A legislação brasileira e os documentos oficiais referentes à comercialização de alimentos nas escolas não fazem essa diferenciação, uma vez que utilizam as palavras “cantina” e “lancheonete” como sinônimos para identificar os espaços destinados à venda de alimentos, atribuindo-lhes o mesmo significado. Porém, há uma predominância da denominação de Cantina Escolar. O termo é usado inclusive para intitular os documentos, como o “Manual das Cantinas Escolares Saudáveis: promovendo a alimentação saudável” do Ministério da Saúde. Da mesma forma, as diversas legislações estaduais e municipais que regulamentam esse tema definem esse local de comercialização de alimentos como Cantina Escolar.

Durante as visitas realizadas às Cantinas Escolares objeto deste estudo, encontramos um exemplo explícito de que os dois termos, por vezes, são usados como sinônimos e refletem a invasão das escolas pelas lanchonetes. No IFTM – Câmpus Uberlândia, no termo de referência para a contratação da empresa que presta esse serviço, o objeto é denominado cantina e assim ele é chamado pela comunidade acadêmica, entretanto, a fachada do estabelecimento está identificada como lancheonete.

Da mesma forma, verificou-se, nos Termos de Referência e nos contratos de cessão nas instituições estudadas nesta pesquisa, que o espaço é denominado de cantina. Além disso, usualmente nessas instituições, o nome utilizado para se referir ao local onde ocorre a distribuição da alimentação gratuita é o refeitório ou o restaurante. Como outro exemplo, tem-se a definição apresentada pela Portaria Conjunta da Coordenação de Ensino da Região Metropolitana da Grande São Paulo, do Interior, e pelo Diretor do Departamento de Suprimento, que caracteriza Cantina Escolar como “uma dependência, dentro do estabelecimento de ensino, destinada a fornecer serviços de alimentação a alunos, professores e demais funcionários, mediante pagamento” (SÃO PAULO, 2005, p.01).

Em pesquisas realizadas sobre os locais de alimentação nas universidades ou em seus documentos, por vezes, se utiliza o termo “lancheonete”. Entretanto, a universidade possui uma realidade diversa daquela vivenciada nas escolas de Educação Básica e ainda das instituições

de EPT que oferecem cursos técnicos de nível básico. Como exemplo disso a universidade não estabelece restrição de entrada e saída de estudantes e, muitas vezes, possui Câmpus aberto dentro das cidades. Dessa forma, é comum que utilize o termo “lanchonete” do mesmo modo como ele é utilizado fora do âmbito escolar, no comércio externo à escola de modo geral.

Até o momento, é possível definir a Cantina Escolar como o local de comércio de alimentos dentro do âmbito escolar, e a lanchonete como algo fora desse âmbito. Percebe-se, nessa mistura de denominações, que as “lanchonetes” estão invadindo as escolas, com a comercialização livre e desimpedida de produtos que, em sua maioria, visam apenas à lucratividade daquele estabelecimento, desconsiderando-se a saúde e a nutrição adequada dos indivíduos que a frequentam.

Diante do exposto, em discordância da definição apresentada por Silva (2010), mas baseando-se nas definições encontradas nos dicionários que tratam da cantina como local de venda de alimentos e a forma de identificação nas legislações relativas ao tema, estabelecemos a utilização do termo “Cantina Escolar” para definir o objeto desta pesquisa. Essa terminologia será utilizada ainda com a intenção de reforçar a defesa pela promoção da alimentação saudável dentro das escolas, com a perspectiva de que devemos ter mais “Cantinas Escolares” e menos lanchonetes nas instituições de educação.

## **2 NUTRIÇÃO E ÉTICA APLICADA ÀS CANTINAS ESCOLARES EM EPT**

---

### **2.1 NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR**

Neste capítulo, pretende-se apresentar o quadro de transição nutricional da população atual, destacando em especial o público adolescente, além das políticas públicas referentes à alimentação para a reversão desse quadro. Nesse sentido, apresentou-se um levantamento de das experiências brasileiras na regulamentação das Cantinas Escolares em âmbito estadual que visam a promoção da alimentação saudável nesses espaços. E também pretende-se abordar como ocorre a relação entre a alimentação nas escolas, a questão ética e a própria educação.

#### **2.1.1 Transição nutricional da população e a alimentação saudável**

A globalização e a urbanização provocaram, além de transformações socioeconômicas, uma grande modificação nos hábitos alimentares das populações, ampliando o consumo de alimentos ultraprocessados de baixo valor nutricional e reduzindo o consumo de alimentos in natura ricos em micronutrientes (vitaminas e minerais) e fibras. Tal fenômeno tem levado a um desequilíbrio entre a oferta de nutrientes e a ingestão excessiva de calorias que, acompanhado da inatividade física, pode propiciar o desenvolvimento de quadros de excesso de peso, além de doenças crônicas como hipertensão, diabetes, doenças cardíacas e até alguns tipos de câncer (BRASIL, 2014).

Os reflexos dessas mudanças na alimentação são alarmantes. No que se refere à população adulta, a prevalência de sobrepeso na América Latina e no Caribe saltou de 30%, em 1975, para 60%, em 2016, o que representa 262 milhões de pessoas com excesso de peso (FAO *et al.*, 2019). No Brasil, a Pesquisa Nacional de Saúde de 2013 avaliou o estado nutricional da população adulta brasileira (com mais de 20 anos) entre 2002 e 2013 e encontrou um declínio constante no déficit de peso e, de maneira oposta, verificou que as prevalências de excesso de peso e de obesidade estão aumentando continuamente. Identificou-se que, em 2013, mais da metade da população apresentava excesso de peso (56,9 %), sendo que quadros de obesidade foram encontrados em 16,8% dos homens e 24,4% das mulheres (IBGE, 2015).

Corroborando com esses dados, Reis, Vasconcelos e Oliveira (2011) afirmam que as alterações nos padrões alimentares promovem um quadro de transição nutricional da população brasileira. Anteriormente, essa população era caracterizada por uma prevalência da desnutrição em regiões menos favorecidas e excesso de peso em regiões ricas, ao passo que, no momento atual, as duas condições podem ser encontradas em uma mesma localidade. Os pesquisadores destacam ainda que, com o passar dos anos, a prevalência da desnutrição infantil está diminuindo.

Esse quadro gera impactos no sistema de saúde do país. Nilson *et al.* (2020) identificaram que, no ano de 2018, os custos referentes aos tratamentos de hipertensão, diabetes e obesidade no Sistema Único de Saúde chegaram a 3,45 bilhões de reais. Analisando a obesidade separadamente como fator de risco para diabetes e hipertensão, os custos atribuíveis a ela alcançaram 1,42 bilhão.

A saber, a etiologia da obesidade como doença pode ser endógena, relacionada com distúrbios endócrinos, que corresponde a 3% dos casos, ou exógena, relacionada a determinados hábitos, que é a situação mais frequente na sociedade atual. Esse acúmulo de tecido gorduroso no corpo é uma doença de causalidade complexa e multifatorial que envolve fatores genéticos, psicossociais, nutricionais e comportamentais. No entanto, acredita-se que os fatores externos têm mais relevância no seu desenvolvimento do que os fatores genéticos (LAMOUNIER *et al.*, 2010).

Quanto a esses fatores externos, podemos citar o consumo calórico excessivo e o sedentarismo. O ambiente obesogênico configura-se como um fator externo, o qual contribui de maneira significativa para a construção do quadro nutricional atual, estimulando o consumo de alimentos de alto valor calórico, como refrigerantes e doces, e estilos de vida sedentários. Swinburn, Egge e Raza (1999), citados por Souza e Oliveira (2008), definem o ambiente obesogênico como aquele que oferece oportunidades e condições ambientais capazes de influenciar as escolhas dos indivíduos por hábitos que promovam o desenvolvimento da obesidade. Assim, o incentivo a escolhas mais saudáveis através de mudanças ambientais representa um desafio que traria efeitos mais duradouros de mudança no comportamento dos indivíduos. Nesse sentido, Souza e Oliveira (2008) explicam que:

O ambiente, no qual o indivíduo se insere, de forma direta e indireta influencia, tanto facilitando quanto dificultando a adoção de práticas de vida que podem favorecer a instalação ou a manutenção da obesidade. Dessa forma, o cenário sócio-econômico e o fenômeno da globalização apresentam papel importante na tomada de decisões tanto relacionadas à alimentação quanto às atividades físicas e de lazer (SOUZA; OLIVIERA, 2008, p. 159).

Evidencia-se, assim, a influência do ambiente no comportamento alimentar dos indivíduos com vistas ao seu estado nutricional, seja no sentido positivo através da oferta de alimentos adequados, seja no sentido negativo, em um ambiente obesogênico, por meio da exacerbada disponibilidade de alimentos de baixo valor nutricional e de maior valor calórico.

Com relação ao quadro nutricional dos adolescentes, observa-se, da mesma forma, um aumento na condição de excesso de peso nos últimos anos. A respeito desse público, a Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PENSE) encontrou, em 2015, uma prevalência de 23,7% de excesso de peso em escolares com idade entre 13 e 17 anos. Esse quantitativo corresponde a um total estimado de três milhões de escolares (IBGE, 2016). Com isso, evidencia-se o crescimento da prevalência do excesso de peso nessa faixa etária, uma vez que, na Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) 2002-2003, a frequência de adolescentes com excesso de peso era de 16,7% (IBGE, 2006).

Não há dúvidas de que condições de obesidade ligadas a estilos de vida inadequados são passíveis de prevenção com foco em uma alimentação saudável e equilibrada e na prática de atividade física. Nesse sentido, o Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde, em sua 2ª edição, publicada em 2014, ressalta que é emergencial o desenvolvimento de ações intersetoriais, visando à promoção da alimentação adequada e saudável, as quais reflitam de forma positiva nos determinantes da saúde e da nutrição para o enfrentamento desse cenário (BRASIL, 2014). De acordo com o Guia Alimentar:

A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis (BRASIL, 2014, p.09).

No tocante aos produtos que constituem essa alimentação, o Manual das Cantinas Escolares Saudáveis do Ministério da Saúde, publicado em 2010, afirma que:

Uma alimentação saudável é constituída por alimentos com alta concentração de grãos (arroz, milho e trigo), que precisam ser consumidos em maior quantidade durante todo o dia, frutas, legumes e verduras e alimentos como cereais integrais, leguminosas, sementes e castanhas, que são fontes de proteína. Além disso, temos os alimentos de origem animal (carne vermelha, branca, ovos, leite e derivados) que precisam ser consumidos em menor quantidade, de preferência com baixos teores de gordura (BRASIL, 2010a, p.19).

Diante de tais recomendações, é perceptível que a situação nutricional da população contemporânea e a crescente onda de obesidade representam um sinal de alerta para a saúde pública. Constituem um cenário preocupante, mas que pode ser revertido por meio da construção de práticas mais saudáveis no âmbito da alimentação e da atividade física. Dessa maneira, a prevenção da obesidade e a promoção da saúde por meio desses campos constituem o melhor caminho.

### **2.1.2 Adolescência, alimentação e distúrbios nutricionais**

As Cantinas Escolares das instituições de Educação Profissional e Tecnológica que compõem essa pesquisa são frequentadas por estudantes matriculados em cursos do Ensino Médio Integrado ou Técnicos Concomitantes, compondo, assim, um público adolescente. É importante destacar que a infância e a adolescência compreendem um período de formação de hábitos alimentares dos indivíduos e estes sofrem diversas influências do meio social inclusive do ambiente escolar.

Levando em consideração que as preferências alimentares de crianças e adolescentes, em sua maioria, não recaem sobre alimentos considerados saudáveis, adicionado à questão do sedentarismo, a relação entre a má alimentação e os prejuízos à saúde, tais como a obesidade, se torna ainda mais preocupante para essa faixa etária (DANELON; DANELON; SILVA 2006).

A definição do período da adolescência não é consensual. No Brasil, o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) considera a adolescência o período dos 12 até os 18 anos completos, já a OMS a define como o período entre os 10 e os 19 anos. Por vezes, ainda há uma mistura da definição desse período com o que é chamado de juventude. Sobre isso, o Estatuto da Juventude estabelece como jovens as pessoas com idade entre 15 e 29 anos, e dentre estes estão os adolescentes, com idade entre 15 e 18 anos, para os quais se aplicam as proposições do ECA. Em vista disso, neste trabalho, optou-se por adotar a postura do ECA na determinação dessa faixa etária. Todavia, independentemente do recorte etário e dos debates sobre o início e o término da adolescência, é plenamente aceito que, nesse período da vida, ocorrem diversas transformações biológicas e comportamentais.

Além disso, Bock (2007, p.68) apresenta a adolescência no âmbito da psicologia como “uma construção social com repercussões na subjetividade e no desenvolvimento do homem

moderno e não como um período natural do desenvolvimento. É um momento significado, interpretado e construído pelos homens”. Desse modo, o olhar para a adolescência deve ser ampliado para além da visão naturalista, enxergada apenas como um período do desenvolvimento biológico, uma fase de transição para a vida adulta descrita muitas vezes como turbulento e difícil por pais e educadores, mas temporário (BOCK, 2007). Mais que isso, a adolescência caracteriza um indivíduo que se constitui no espaço e no tempo em que vive e nas relações que estabelece, com suas condições e valores e, assim, sofre influências de todos que o cercam. Entretanto, é incontestável que a concepção da adolescência não é apenas cultural, tendo-se em vista que as transformações biológicas do crescimento são visíveis nas modificações corporais que acontecem nesse período. Dessa forma, a adolescência se constitui em uma fase de grandes mudanças biológicas e transformações somáticas, além de psicológicas e sociais.

No tocante às necessidades nutricionais na adolescência, Eisenstein *et al.* (2000) caracteriza esse período por grandes mudanças corporais, tais como o crescimento físico e a maturação sexual, as quais influenciam o aumento das necessidades proteicas, calóricas e dos principais micronutrientes. Essa elevação das necessidades deve considerar ainda o estilo de vida dos adolescentes, para atender tanto ao seu crescimento, quanto as suas atividades. A prevenção de situações de risco nutricional, tais como desnutrição crônica, anorexia, bulimia, anemia, osteopenia, obesidade, aterosclerose, gravidez e lactação, deve ser iniciada ainda na adolescência. Nesse sentido, Priore, Faria e Franceshini (2010) ressaltam que:

[...] a crescente prevalência da obesidade e de alterações metabólicas na adolescência como também carências nutricionais, entre elas a anemia torna essa população um grupo de risco, daí a importância de desenvolver estratégias de promoção à saúde e da prevenção de doenças que reduzam a incidência dessas doenças na vida adulta (PRIORE; FARIA; FRANCESCHINI, 2010, p.2).

Ademais, Eisenstein *et al.* (2000) reforçam que as mudanças nos processos de crescimento, maturação e diferenciação dessa população são influenciadas por:

[...] transições históricas, políticas, socioeconômicas e culturais, assim como pelas epidemias, múltiplas doenças, problemas ecológicos causados pela urbanização e industrialização, e também por avanços tecnológicos e científicos da atual globalização (EISENSTEIN *et al.*, 2000, p.264).

As recomendações nutricionais para os adolescentes vêm da extrapolação de pesquisas com adultos e crianças, pois, além da idade desses indivíduos, devem ser considerados os

estágios de maturação sexual. Além disso, as recomendações normalmente estabelecidas são baseadas nas populações dos Estados Unidos e Canadá e, para serem aplicadas na população brasileira, devem ser condicionadas a uma margem de erro (FARIA, *et al.*, 2010). Por essa razão, há diversos protocolos de determinação das necessidades de macronutrientes e energia que podem ser calculadas de forma exata no atendimento clínico em consultório, as quais não vêm ao caso nesta pesquisa, pois são individuais, específicas e adaptadas para cada paciente.

De modo geral, as mudanças corporais e o crescimento demandam, além de um aporte energético adequado, quantidades específicas de alguns nutrientes, como proteínas, vitaminas, principalmente A, C e D, e minerais, como ferro, cálcio e zinco, que devem ser adequadas às variações interindividuais, à realidade social, à atividade diária e ao estilo de vida (GIANNINI, 2007; EISENSTEIN *et al.*, 2000).

No tocante a alimentação saudável Eisenstein *et al.* (2000) ponderam que:

Comer bem não é o mesmo que comer muito ou pouco. Cuidar do corpo que cresce é aprender a escolher melhor os alimentos para manter um equilíbrio entre ganhos e perdas calóricas, com os extras necessários para garantir o aumento da velocidade de crescimento. [...] Não existe uma dieta padrão que sirva para todos os adolescentes. Importante é adequar todos os grupos de nutrientes para as diferentes etapas do estirão puberal e de acordo com as atividades diárias e os diversos estilos de vida (Eisenstein *et al.*, 2000, p.7).

Destarte, a ocupação das escolas por Cantinas Escolares sem qualquer supervisão, fiscalização ou vigilância nutricional e sanitária, bem como a ausência da oferta de frutas secas, sucos, leite, cereais ou de alimentos mais nutritivos e saudáveis nas escolas, na falta da merenda escolar ou suplementação alimentar, é um cenário apontado por Eisenstein *et al.* (2000) como condição de risco nutricional para os adolescentes.

É inegável que grande parte das preferências alimentares seja construída na infância e na adolescência, nos diferentes espaços de alimentação frequentados por esses indivíduos nesse período da vida, sendo este um momento adequado para consolidação de um padrão alimentar saudável, logo, da promoção da saúde.

Corroborando com essa ideia, Borges e Silva (2016) afirmam que é nessa fase da vida que se formam boa parte dos hábitos alimentares que são influenciados pelo comportamento familiar, social, cultural e pelos espaços nos quais o indivíduo passa a maior parte do seu tempo, nesse caso, a escola. Esse tempo no espaço escolar representa um importante momento para a adoção de novas práticas, comportamentos e ganho de autonomia, mas na forma de um

ambiente promotor de padrões alimentares não saudáveis favorece a exposição a diversas situações de risco presente e futuro para a saúde.

Lamounier *et al.* (2010) apontam o período da adolescência como crítico para o aparecimento da obesidade, estimando que 70% dos adultos obesos iniciaram o ganho de peso quando adolescentes. Nesse sentido, a obesidade na adolescência pode trazer diversas consequências. Sob o aspecto psicológico, pode gerar comprometimentos emocionais e sofrimentos psíquicos significativos com impactos na formação da identidade do adolescente, diminuição da sua autoestima, dificuldades com a imagem corporal e nos relacionamentos sociais e prejuízo na sua qualidade de vida. Sob o aspecto biológico, a literatura apresenta diversas enfermidades relacionadas à obesidade<sup>2</sup>, as quais podem se desenvolver na adolescência, como dislipidemias, resistência à insulina, hipertensão arterial, aumento da gordura visceral ou abdominal e suas complicações metabólicas, alterações ortopédicas de gravidades, esteatose hepática, síndrome do ovário policístico, doenças cardiovasculares (LAMOUNIER *et al.*, 2010).

Nesse caso, é importante ressaltar que os adolescentes podem encontrar dificuldades para construir um padrão alimentar saudável por diversos motivos diante de hábitos alimentares inadequados consolidados, seja pela inexistência de uma oferta saudável dentro da escola, seja pela competição dos alimentos saudáveis com os produtos de baixo valor nutricional costumeiros. Portanto, diante desse quadro, a constituição de ambientes obesogênicos e promotores de uma alimentação inadequada dentro das escolas é um descuido dessas instituições para com seus estudantes.

### **2.1.3 Políticas públicas sobre a promoção da saúde e da alimentação saudável nas escolas**

Diante do contexto de mudança do perfil nutricional da população brasileira, Reis, Vasconcelos e Barros (2011) reforçam a necessidade e a importância do combate a essa realidade por meio de políticas públicas e programas de promoção da saúde, em busca de hábitos alimentares saudáveis e estímulos à prática regular de atividade física.

---

<sup>2</sup> Lamounier *et al.* (2010, p.76) relatam que “escolares com sobrepeso apresentaram 2,4 a 7,1 vezes maior probabilidade de ter colesterol total, lipoproteína de baixa densidades (LDL) e triglicerídeos elevados, além de pressão sanguínea elevada e 12,6 vezes maior probabilidades de ter hiperinsulinemia quando comparados com seus respectivos mais magros”. Sobre o diabetes apontam que “Embora o diabetes melito tipo 1 seja, atualmente, a principal forma de diabetes observado em crianças, é esperado que dentro de uma ou duas décadas o diabetes melito tipo 2 – importante doença crônica associada a obesidade - predomine na infância e na adolescência.

Todo esse quadro epidemiológico não pode ser ignorado pelos governantes e educadores a partir do reconhecimento da sua gravidade, devendo ser prevenido e combatido por políticas públicas eficazes. Assim, as propostas para incentivo aos hábitos saudáveis devem vir de diversas frentes para combater problemas provocados pela má alimentação. Destaca-se que as políticas públicas com esse fim não devem estar limitadas apenas à área da saúde, e tampouco somente ao tratamento após o desenvolvimento de quadros de sobrepeso, obesidade ou outras doenças ligadas à má alimentação. A palavra-chave é a prevenção e, para isso, o envolvimento de outros setores, como o da Educação, é essencial nessa luta.

A atuação do Estado na prevenção de enfermidades relacionadas à ingestão de alimentos de baixo valor nutricional é essencial e vai além das ações específicas da área da saúde. Em uma ação semelhante à estratégia de taxação sobre o cigarro, o parlamento da Inglaterra apresentou, em 2017, a criação de uma taxa sobre as bebidas artificialmente adoçadas<sup>3</sup>, os refrigerantes. O valor do imposto é proporcional à quantidade de açúcar dos produtos e é aplicado aos produtores e importadores de bebidas adoçadas. Tal iniciativa representa um esforço para reduzir o consumo de açúcar, visando à proteção de crianças e jovens. Além disso, os recursos advindos do imposto são alocados às escolas do país, para subsidiar ações de promoção à saúde, como a aquisição de equipamentos de educação física, a elaboração de atividades extracurriculares e iniciativas de alimentação saudável. Essa atitude, por exemplo, representa uma intervenção do Estado a favor da saúde pública.

Nesse contexto, as políticas públicas de segurança alimentar e nutricional têm como ponto de partida a instituição do Direito Humano à Alimentação no art. 25 da Declaração Universal dos Direitos Humanos (ONU, 1948). Em seguida, em 1966 o Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais da ONU, ratificado no Brasil apenas em 1992, em seu art. 11, que reafirma a alimentação adequada como direito de todos. (ONU, 1966; BRASIL, 1992).

Isso exige do Estado um compromisso na seguridade desse direito a todos os cidadãos. É relevante destacar que a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) envolve duas dimensões indissociáveis: o direito de estar livre da fome e o direito a uma alimentação adequada (ABRANDH, 2013). Em busca da garantia do DHAA no Brasil, a Emenda Constitucional nº 64 em 2010 incluiu a alimentação entre os direitos sociais no artigo 6º da Constituição Federal de 1988 (BRASIL, 2010b).

---

<sup>3</sup> O imposto sobre o açúcar no Reino Unido - Série de Aprendizagem Internacional, número 2. Publicado em julho 2017. The Food Foundation. Disponível em: <[https://foodfoundation.org.uk/wp-content/uploads/2017/07/2-Briefing-Sugar-Levy\\_-Portuguese.pdf](https://foodfoundation.org.uk/wp-content/uploads/2017/07/2-Briefing-Sugar-Levy_-Portuguese.pdf)> Acesso em: 12 out. 2020.

A OMS, em 2004, divulgou a “Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde” para estimular o desenvolvimento e a promoção de políticas, estratégias e ações nacionais visando melhorar a alimentação e encorajar a atividade física. Especificamente quanto à escola, diante da sua influência na vida das crianças, a OMS reforça que os governos adotem políticas que favoreçam uma alimentação saudável nesses ambientes, limitem a disponibilidade de produtos com alto teor de sal, açúcar e gordura, e que a Educação Básica, em matéria de saúde, seja aprimorada, assim como a atividade física e outros comportamentos saudáveis (OMS, 2004).

Sobre tais regulamentações, Boog (2013) salienta que:

Documentos internacionais são declarações de intenções, porém, para que de fato se concretizem como direitos usufruídos pelos cidadãos eles dependem de leis e decretos que garantam a existência de políticas públicas, as quais, por sua vez assegurem a implementação de ações para realização desses direitos (BOOG, 2013, p. 34-35).

Sobre esse tema, Pimenta, Rocha e Marcondes (2015) apontam que, historicamente, o Brasil baseava suas políticas de saúde na prevenção e no tratamento de situações imediatas e específicas e, apesar das melhoras significativas no campo da saúde, há muito que se melhorar, principalmente em relação às epidemias. Nesse contexto, as políticas públicas de intervenção na obesidade infantil devem ter um caráter intersetorial, abrangendo o máximo de setores do serviço público, não apenas na área da saúde, em busca de maiores e melhores resultados:

O combate do problema pelo governo nacional exige a instituição de políticas públicas e de intervenções intersetoriais, que estejam num patamar acima do simples repasse de informação e educação dos indivíduos. Estas políticas devem, essencialmente, assegurar um ambiente estimulador, apoiador e protetivo de padrões saudáveis de alimentação e atividade física. [...] Entende-se que o problema da obesidade infantil, bem como suas causas é bem mais complexo do que aparenta e que por isso requer estratégias de enfrentamento que abarque um debate mais intenso e coletivo sem prejuízo do reconhecimento de contribuições oriundas de outras áreas (PIMENTA; ROCHA; MARCONDES, 2015, p.142).

As intervenções práticas e programas dentro do contexto escolar para a prevenção, controle e tratamento da obesidade infantil e promoção da alimentação saudável são exemplos importantes dessas ações intersetoriais citadas por Pimenta, Rocha e Marcondes (2015).

Seguindo em busca da garantia do DHAA no território brasileiro, a Lei nº 11.346/2006 (Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN), criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, dispondo que:

Art. 2º A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população (BRASIL, 2006a, p.1).

Em complemento, a LOSAN apresenta em seu art. 3º a definição de Segurança Alimentar Nutricional:

Art. 3º A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006a, p.1).

Ainda no tocante às políticas públicas brasileiras relativas à alimentação, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), aprovada em 1999 e atualizada em 2011, diante do reconhecimento da alimentação como direito humano, propõe a integração de políticas públicas para melhorar as condições de alimentação, nutrição e saúde, em busca da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional da população brasileira. A política determina a articulação do Ministério da Saúde com o Ministério da Educação, por meio de práticas de promoção de hábitos alimentares saudáveis para os escolares, de avaliação da qualidade da merenda escolar e seu impacto sobre o aluno, da introdução de conteúdos relativos à saúde, alimentação e nutrição nos currículos escolares, dentre outras medidas (BRASIL, 1999).

Uma das diretrizes que integram a PNAN é a “Promoção da Alimentação Adequada e Saudável”, compreendida como “um conjunto de estratégias que proporcionem aos indivíduos e coletividades a realização de práticas alimentares apropriadas aos seus aspectos biológicos e socioculturais, bem como ao uso sustentável do meio ambiente”. A política define como uma das dimensões para implantar essa diretriz “a criação de ambientes favoráveis à saúde nos quais indivíduo e comunidades possam exercer o comportamento saudável” (BRASIL, 2013a, p.31-32).

Diretamente relacionada a esta pesquisa, dentre as estratégias direcionadas a essa diretriz, a PNAN indica que deve ser desenvolvida a “promoção da alimentação adequada e

saudável em ambientes institucionais como escolas, creches, presídios, albergues, locais de trabalho, hospitais, restaurantes comunitários, entre outros.” (BRASIL, 2013a, p.32-33).

Com isso, a instituição escolar tem um papel crucial na garantia da segurança alimentar e nutricional da sua comunidade. Buscando assegurar esse direito universal, fundamental e inerente aos cidadãos brasileiros, a escola pode ser usada como uma importante ferramenta para a promoção da alimentação saudável, por exemplo, na prática da educação alimentar e nutricional e na regulamentação da oferta de alimentos saudáveis pelas Cantinas Escolares, criando um ambiente institucional promotor de saúde. Para tanto, a atuação da escola em relação às doenças ligadas a má alimentação, em sua grande maioria, deve ser realizada através de ações de caráter preventivo.

Nesse sentido, Pinheiro e Carvalho (2008), debatendo sobre a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, afirmam que:

Medidas de regulamentação parecem poder influenciar positivamente nas ações de promoção da saúde, pois estabelecem limites e um conjunto de critérios para mediar as relações entre sociedade e mercado, além de refletir o apoio e a proteção da saúde do cidadão como objetivo principal do Estado nesse processo (PINHEIRO; CARVALHO, 2008, p.170-171).

Considerando essa importância da escola, o Ministério da Saúde e da Educação instituíram pela Portaria Interministerial nº 1.010/2006 as Diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas. A Portaria aponta duas ações prioritárias diretamente relacionadas às Cantinas Escolares: (i) a restrição da venda de alimentos com alto teor de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, como, por exemplo, preparações fritas, refrigerantes e doces e (ii) o aumento na oferta de frutas, legumes e verduras (BRASIL, 2006b). Apesar de ser um documento no âmbito federal, as diretrizes apresentadas através da portaria tem somente um papel instrutivo e não possuem a força de uma lei.

Nessa mesma linha de pensamento, a Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN), ligada ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), posicionou-se através da Nota Técnica 01/2014, reforçando a necessidade de restrição da oferta de doces e preparações doces na alimentação escolar, considerando que o consumo excessivo de açúcar reduz a qualidade nutritiva da dieta e aumenta a densidade calórica das refeições (FNDE, 2014).

Como outra ação intersetorial, o Programa Saúde na Escola (PSE) foi instituído pelo Decreto nº 6.286/2007, no âmbito dos Ministérios da Educação e da Saúde e tem como uma

de suas finalidades contribuir para a formação integral dos estudantes por meio de ações de prevenção, promoção e atenção à saúde, que incluem intervenções de combate à obesidade infantil (BRASIL, 2007a).

No que diz respeito especificamente às Cantinas Escolares, este estudo realizou uma busca no site da Câmara dos Deputados em maio/2019, em janeiro/2020 e, novamente, em maio/2020 pelos vocábulos “cantina”, “lancheonete”, “comércio de alimentos”, “alimentos”, “alimentação saudável” e “obesidade”, não sendo encontrada alguma lei de âmbito federal que regulamente o comércio de alimentos em escolas.

Além disso, buscou-se também no site da Câmara dos Deputados no dia 14/01/2020 e, novamente, no dia 12/05/2020, pelo vocábulo “cantina” ou proposições legislativas com essa temática. Foram encontrados 15 projetos de lei que fazem referência à comercialização de alimentos em escolas. Dentre estes, apenas dois projetos encontram-se aguardando Parecer do Relator na Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania (o projeto 1.234/2007 e o projeto 2.389/2011), sendo que os demais foram adensados a esses projetos ou a outros que foram arquivados.

Gabriel *et al.* (2010) consideram louváveis as iniciativas das esferas estaduais e municipais, porém julgam necessário tratar dessa questão no âmbito nacional para estabelecer normas gerais e diretrizes que desencadeiem ações que visem à educação nutricional e à educação em saúde. Nesse sentido, destacam a importância de uma abordagem legislativa múltipla que possa convergir para uma única direção: impulsionar as escolas a oferecerem produtos mais saudáveis, sendo necessária a ampliação das iniciativas já existentes, o envolvimento de outros setores da sociedade e ainda uma proposta de acompanhamento e fiscalização mais efetivos.

Em se tratando de outra fonte de alimentos no espaço escolar, o Programa Nacional de Alimentação Escolar atende aos alunos matriculados na Educação Básica das redes públicas federal, estadual, do Distrito Federal e municipal de todo o país, fornecendo a merenda escolar gratuita. Essa política é regulamentada por lei federal e por resoluções específicas do FNDE com extensas exigências quanto à elaboração do cardápio a ser fornecido e ao processo de aquisição dos alimentos. O Capítulo III desta dissertação irá tratar com mais detalhes dessa política pública tão importante para a garantia da segurança alimentar e nutricional da população brasileira no âmbito escolar.

Deste modo, frente ao quadro nutricional desenhado pelas mudanças comportamentais na sociedade atual, a busca da realização do Direito Humano a Alimentação Adequada deve

ser uma das prioridades do Estado para a promoção da saúde. A segurança alimentar e nutricional não é garantida na oferta de qualquer tipo de alimento. Por isso, para que o DHAA seja alcançado plenamente, o Estado deve viabilizar condições para que essa alimentação disponível à população seja também saudável, e isso deve ser aplicado em todos os espaços que o Estado atua, inclusive nas escolas.

## **2.2 EXPERIÊNCIAS BRASILEIRAS PARA REGULAMENTAÇÃO DAS CANTINAS ESCOLARES<sup>4</sup>**

### **2.2.1 Considerações Iniciais**

As transformações no estilo de vida da sociedade contemporânea diante da globalização e da urbanização vêm provocando uma onda de obesidade e sobrepeso que assola todo o mundo. Essa condição nutricional atinge todas as classes sociais e faixas etárias, podendo ser encontrada em adultos, homens e mulheres, adolescentes e crianças.

Organizações internacionais e nacionais reforçam a importância da atuação das instituições educativas no combate a esse quadro nutricional em crianças e adolescentes. Entretanto, apesar das diversas recomendações sobre a promoção da alimentação saudável nas escolas diante do quadro nutricional que se desenha, infelizmente não há uma lei em âmbito federal que trate da comercialização de alimentos dentro das escolas pelas Cantinas Escolares.

Acerca das recomendações sobre o tema e buscando a promoção da saúde, em 2004, a OMS apresentou a “Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde”

---

<sup>4</sup> Em virtude da carência na literatura de um levantamento atualizado sobre as legislações estaduais pertinentes as Cantinas Escolares optou-se pela elaboração desse subcapítulo da pesquisa no formato de um artigo científico. O resumo do referido artigo se apresenta na seguinte forma: A crescente onda de obesidade e enfermidades relacionadas à má alimentação é uma realidade no Brasil e no mundo. Sabendo que a escola constitui um ambiente favorável à promoção da alimentação saudável e ao estímulo a hábitos alimentares adequados, diversas recomendações quanto à restrição de alimentos de baixo valor nutricional e promoção da alimentação saudável nas escolas foram feitas em âmbito internacional e nacional. Diante disso, realizou-se um levantamento das normativas estaduais sobre a temática das Cantinas Escolares nos sites das Assembleias Legislativas das unidades federativas do Brasil em maio de 2019 e sua análise crítica. Foram encontradas legislações pertinentes à comercialização de alimentos nas escolas em onze Estados e no Distrito Federal (44% das unidades federativas do Brasil), porém em apenas nove (33,3%) essas legislações ainda estão em vigência uma vez que em três estados as legislações encontradas tiveram sua vigência ou alcance alterados por normativas promulgadas posteriormente e não se encontram vigentes no momento da pesquisa. As determinações observadas nos documentos variam quanto à abrangência, proibições, obrigatoriedades, recomendações, fiscalizações e sanções. Conclui-se que a regulamentação do comércio de alimentos no ambiente escolar ainda não foi reconhecida por todos os governos estaduais como fundamental para a promoção da alimentação saudável nas instituições de ensino apesar de sua relevância já ter sido evidenciada.

para impulsionar a formulação e a promoção de políticas e planos de ação nacionais para melhorar a alimentação e encorajar a atividade física. Considerando a importância da escola como influenciadora na vida das crianças o documento reforça que os governos adotem políticas que favoreçam uma alimentação saudável nas escolas, limitem a disponibilidade de produtos com alto teor de sal, açúcar e gordura e que os Estados membros da OMS melhorem a Educação Básica em matéria de saúde, assim como a atividade física e outros comportamentos saudáveis (OMS, 2004). Essa determinação de limite da disponibilidade de alimentos inclui os alimentos comercializados pelas Cantinas Escolares.

No tocante à alimentação dentro das escolas, há uma regulamentação específica e detalhada quando se trata da oferta da merenda escolar gratuita fornecida por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos estudantes da Educação Básica da rede pública que, segundo a Lei nº 11.947/2009, deve respeitar as normas para execução técnica e administrativa expedidas pelo Conselho Deliberativo do FNDE, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (BRASIL, 2009a).

Os parâmetros nutricionais para a aquisição dos gêneros alimentícios que compõem o cardápio da merenda escolar no Brasil são expressos na Resolução nº 26/2013 do FNDE e incluem: a proibição de “bebidas com baixo teor nutricional tais como refrigerantes, refrescos artificiais e outras bebidas similares”, e “a restrição de alimentos enlatados, embutidos, doces, preparações semiprontas (ou prontas) para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição)”. Além disso, a resolução determina que o cardápio oferecido deva atender às necessidades nutricionais dos estudantes proporcionalmente a cada faixa etária e ao período que permanecem na escola, com a exigência da oferta de três porções de frutas e hortaliças por semana (BRASIL, 2013b).

No que concerne às Cantinas Escolares, o único documento de abrangência nacional encontrado que trata da comercialização de alimentos nas escolas é a Portaria Interministerial 1.010/2006, do Ministério da Saúde e da Educação, que institui como uma das diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de Educação Infantil, Fundamental e Nível Médio das redes públicas e privadas a restrição ao comércio e à promoção comercial no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal e incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras. Essa portaria abrange toda forma de produção e distribuição de alimentos no ambiente escolar: refeitórios, restaurantes, cantinas e lanchonetes (BRASIL, 2006b).

Observa-se que, no que se refere às restrições, a diretriz da Portaria 1.010/2006 não exemplifica os itens ou detalha as informações do que seria considerado um “alto teor”. Dessa forma, a portaria pode gerar equívocos na sua interpretação pelos leigos no assunto. A título de exemplo, isso pode acontecer com os rótulos e as informações nutricionais dos alimentos, em especial de produtos ultraprocessados, que podem ser de complexa análise em virtude dos seus termos técnicos.

Ainda no sentido de incentivo à promoção de hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar, o Ministério da Saúde também elaborou, em 2010, o material educativo direcionado aos Gestores das Cantinas Escolares, denominado “Manual das Cantinas Escolares Saudáveis”. Todavia, este é um documento de caráter informativo, sem a força coercitiva de uma lei, que tem a capacidade de exigir o cumprimento de suas determinações (BRASIL, 2010a).

Considera-se um lapso da política pública nacional no tocante à promoção da saúde e da alimentação saudável a ausência de uma legislação federal específica que regulamente a Cantina Escolar como espaço tão importante e valioso nesse sentido, ainda mais para a própria Rede Federal de Educação Básica.

Alguns posicionamentos são mais radicais em relação à influência negativa das Cantinas Escolares na alimentação dos estudantes. Como exemplo, durante a realização da 4ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional que ocorreu em Salvador, em 2011, os delegados presentes indicaram que as Cantinas nas escolas competem com a oferta de merenda escolar subsidiada pelo PNAE e nem sempre asseguram alimentação saudável e solicitaram a interferência do Congresso Nacional na aprovação de uma lei que determinasse o fechamento de todas as Cantinas Escolares (CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, 2011).

Seguindo esse mesmo entendimento, a Coordenação Técnica de Alimentação e Nutrição (COTAN), vinculada à Diretoria de Ações de Assistência Educacional do FNDE, por meio da Nota Técnica nº 02/2012, defende:

[...] a não existência de cantinas nas escolas públicas e seu posicionamento é que, caso vigore a iniciativa legislativa de regulamentação das cantinas escolares, tanto nas escolas públicas quanto nas escolas privadas, que esta ação seja extensiva a todos os equipamentos públicos, tais como as Unidades Básicas de Saúde, os hospitais e os restaurantes populares, entre outros, pois parte-se do pressuposto que esses equipamentos também fazem parte do lócus das ações de combate ao sobrepeso e obesidade, contidas nos Planos Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Plano de Doença Crônica Não Transmissível e do Plano Intersetorial de Combate à Obesidade (FNDE, 2012, p.4).

Em 2007, o próprio Ministério da Saúde publicou um documento intitulado *“Experiências estaduais e municipais de regulamentação da comercialização de alimentos em escolas no Brasil: identificação e sistematização do processo de construção e dispositivos legais adotados”*, que identificou algumas normativas do país que abordavam o comércio de alimentos nas Cantinas Escolares. Foram detalhadas nove normativas dentre estaduais e municipais, sob a forma de leis, decretos, portarias e resoluções. O documento buscou identificar e dar visibilidade às regulamentações, valorizando as experiências de promoção da alimentação saudável nas escolas no Brasil (BRASIL, 2007b).

Dessa forma, algumas normativas para a regulamentação da comercialização de alimentos já foram produzidas em âmbito estadual e municipal, porém, perante a recomendação da OMS, as diretrizes da Portaria 1.010/2006 e a inexistência de uma lei federal sobre o tema, considera-se significativo sistematizar as experiências brasileiras de regulamentação da alimentação comercializada no ambiente escolar no momento atual. Assim, este trabalho limitou-se à identificação das normativas sob a forma de leis ou decretos estaduais.

### **2.2.2 Metodologia**

O levantamento dos dispositivos legais estaduais na forma de leis ou decretos relativos à comercialização de alimentos dentro das escolas foi realizado por meio da Internet. As pesquisas foram feitas nos sites das Assembleias Legislativas de cada estado, buscando-se pelos termos: “cantina”, “lanchonete”, “comércio de alimentos”, “alimentos”, “alimentação saudável” e “obesidade”. O levantamento das normativas foi realizado entre os dias 21/05/2019 e 29/05/2019.

Para os estados em que não foram encontradas leis referentes às Cantinas Escolares nos seus respectivos sites das Assembleias Legislativas, acrescentou-se uma busca complementar no site de busca eletrônica Google, com os termos: "legislação cantina estado de 'nome do estado'", para garantir a ausência de legislação pertinente à pesquisa. Nos sites que disponibilizaram as proposições de normativas a serem avaliadas pela assembleia, também foi verificada a existência de alguma proposta legislativa com esse objeto de estudo. Para a verificação da existência de uma lei federal sobre esse tema, os mesmos vocábulos foram pesquisados no site da Câmara dos Deputados.

Para a análise crítica dos dados, foram extraídas das legislações as informações quanto à publicação, vigência, abrangência, proibições, recomendações, obrigatoriedades, referência a outras ações de educação alimentar e nutricional (EAN), responsáveis pela fiscalização e ainda sanções relativas ao não cumprimento do disposto nas normas legais.

### 2.2.3 Resultados e discussão

Foram encontradas legislações estaduais na forma de leis ou decretos referentes à comercialização de alimentos em 12 unidades federativas do Brasil, sendo 11 estados e o Distrito Federal, ou seja, em 44% do país, conforme o detalhamento do Quadro 2.

QUADRO 2 - Legislações estaduais relacionados à comercialização de alimentos nas Cantinas Escolares no Brasil

Unidade Federativa	Legislação estadual
Amazonas	Lei nº 4.352 de 05/07/2016.
Distrito Federal	Lei nº 3.695 de 08/11/2005, Lei nº 5.232 de 05/12/2013 - Lei nº 5.146 de 19/08/2013 - Decreto nº 36.900 de 23/11/2015.
Mato Grosso	Lei nº 8.681 de 13/07/2007 e Lei 8.944 de 29/07/2008.
Mato Grosso do Sul	Lei nº 4.320 de 26/02/2013.
Minas Gerais	Lei nº 15.072 de 05/04/2004; Lei nº 18.372, de 04/09/2009; Decreto 47.557 de 10/12/2018; Decreto 47.676 de 24/06/2019; Decreto 47.870 de 21/02/2020.
Pará	Lei nº 10.431 de 20/01/2015.
Paraná	Lei 14.423 de 02/06/2004; Lei nº 14855 de 19/10/2005;
Rio de Janeiro	Lei nº 4.508 de 11/01/2005; Lei nº 6.590 de 18/11/2013; Lei nº 7.394 de 14/07/2016; Lei nº 7.846 de 15/01/2018.
Rio Grande do Norte	Lei nº 9.434, de 27/12/2010.
Rio Grande do Sul	Lei nº 13.027, de 16/08/2008; Lei nº 15.216 de 30/07/2018.
Santa Catarina	Lei nº 12.061 de 18/12/2001.
Sergipe	Lei nº 8178-A de 21/12/2016.

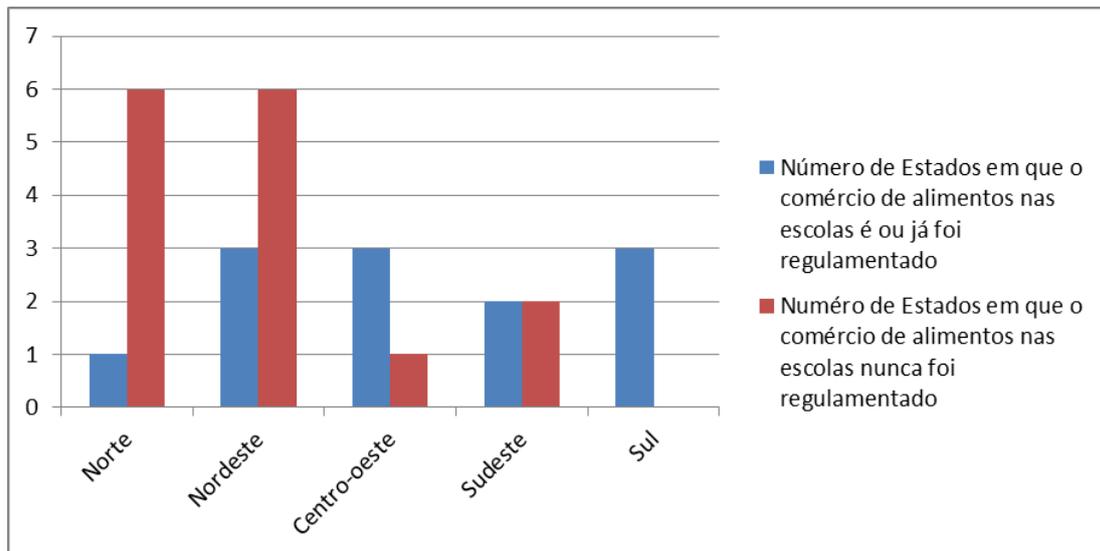
FONTE: Elaborado pela autora (2020).

Nas buscas realizadas com os termos apresentados, foram encontradas outras legislações referentes à promoção da EAN nas escolas, prevenção da obesidade, mas que não se referiam especificamente à comercialização de alimentos pelas Cantinas Escolares e, por isso, não foram consideradas nessa pesquisa.

Na avaliação por região, identificou-se que, na região Norte, apenas o estado do Amazonas possui uma lei sobre o comércio de alimentos nas Cantinas Escolares, enquanto na região Nordeste três estados realizam essa regulamentação. Na região Centro Oeste, o tema já foi normatizado por dois estados e pelo Distrito Federal. No Sudeste, os estados de Minas Gerais e do Rio de Janeiro já apresentaram orientações legais sobre o tema e, na região Sul,

todos os estados promovem a normatização do comércio nas Cantinas Escolares. O Gráfico 1 mostra a existência de legislações específicas para o comércio de alimentos nas escolas por região.

GRÁFICO 1 – LEGISLAÇÕES ESTADUAIS POR REGIÕES DO PAÍS



FONTE: Elaborado pela autora (2020).

Algumas das legislações encontradas tiveram sua vigência ou alcance alterados por leis promulgadas posteriormente, como é o caso da Lei 8.944/2008, que alterou a Lei nº 8.681/2007 no Mato Grosso. A modificação ocorreu no artigo que determinava a abrangência dessa lei quanto aos itens proibidos, substituindo a “comercialização nas cantinas das unidades escolares que atendam a educação infantil e básica”, pela “utilização nas merendas escolares fornecidas em escolas públicas que atendam a educação infantil e básica”. Dessa forma, a legislação que anteriormente era direcionada às Cantinas Escolares foi modificada para normatizar a alimentação gratuita oferecida na escola.

De outra forma, a Lei nº 4.320/2013 do Mato Grosso do Sul foi declarada inconstitucional pelo Tribunal de Justiça de Mato Grosso do Sul, por meio de Ação Direta de Inconstitucionalidade no mesmo ano de sua publicação. Ressalta-se que essa lei não tratava apenas da comercialização de alimentos nas escolas, mas também proibia a confecção e distribuição de produtos que colaborassem para acarretar riscos à saúde ou à segurança alimentar dos consumidores, atingindo, dessa forma, também a merenda escolar<sup>5</sup>.

<sup>5</sup>Tribunal de Justiça do Mato Grosso do Sul TJ-MS - Direta de Inconstitucionalidade: ADI 4004362-16.2013.8.12.0000 MS 4004362-16.2013.8.12.0000 (Disponível em: <https://tj->

Em Minas Gerais, a Lei 15.072/2004 dispõe sobre a promoção da educação alimentar e nutricional nas escolas públicas e privadas do sistema estadual de ensino e disciplina sobre os lanches e as bebidas fornecidos e comercializados nas escolas da rede pública e privada do estado. Segundo essa normativa, os alimentos devem ser preparados com padrões de qualidade nutricional compatíveis com a promoção da saúde dos estudantes e a prevenção da obesidade infantil (MINAS GERAIS, 2004). Todavia, essa lei não se encontra em vigência, pois o Decreto 47.557/2018 que a regulamentava foi suspenso por 240 dias em junho de 2019<sup>6</sup>, por meio do Decreto nº 47.676/2019, e ainda teve sua suspensão prorrogada pelo Decreto 47.870/2020 por mais 240 dias contados a partir de 25/02/2020.

O governo do estado apresentou como um dos argumentos o impacto social e econômico das restrições de venda propostas na lei. Esse triste episódio mostra que o interesse comercial e não o educacional está prevalecendo dentro das instituições de educação mineiras. Observa-se que há uma divergência quanto ao aspecto de maior relevância a ser considerado para a aplicação desse tipo de legislação. No caso da suspensão do Decreto 47.557/2018, o estado de Minas Gerais está privilegiando o aspecto mercadológico e econômico que envolve essa comercialização em detrimento da oferta de uma alimentação saudável aos escolares.

Portanto, das doze unidades federativas do Brasil em que foram encontradas regulamentações sob o objeto da Cantina Escolar, apenas nove possuem legislações vigentes, o que corresponde a apenas 33,3% das unidades federativas do país.

Em relação à data de publicação das normativas encontradas, a primeira experiência legislativa na esfera estadual, no Brasil, foi proposta pelo estado de Santa Catarina, em 2001, através da Lei 12.061 de 18/12/2001. Anterior à publicação dessa lei, a capital do estado, Florianópolis, havia sido pioneira no Brasil na publicação de um dispositivo legal (Lei 5.853 de 04/06/2001) nesse âmbito, determinando a proibição do comércio de alguns itens, como bebidas alcoólicas, balas, pirulitos, gomas de mascar, refrigerantes e sucos artificiais, salgadinhos industrializados, salgados fritos e pipocas industrializadas. O pioneirismo do estado de Santa Catarina na preocupação com a promoção da alimentação saudável no ambiente escolar deve ser destacado e valorizado, sendo anterior até mesmo à “Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde” da OMS.

---

ms.jusbrasil.com.br/jurisprudencia/128049207/direta-de-inconstitucionalidade-adi-40043621620138120000-ms-4004362-1620138120000/inteiro-teor-128049217)

<sup>6</sup> No dia 25/06/2019, em nota à imprensa, o Governador do Estado de Minas Gerais divulgou a suspensão da vigência do Decreto nº 47.557/2018, por entender que o assunto em questão merece uma análise criteriosa pelos técnicos do Estado. (<http://www.agenciaminas.mg.gov.br/sala-de-imprensa/nota-a-imprensa-2019-06-25-11-05-00-0300>)

Em seus estudos, Gabriel *et al.* (2010) publicaram um diagnóstico das Cantinas Escolares em Florianópolis no ano de 2006, verificando os alimentos e bebidas comercializados, após a instituição da Lei Estadual de Regulamentação das Cantinas. Os autores identificaram alguns pontos positivos, como a ausência de salgados fritos e industrializados em 100% das Cantinas Escolares pesquisadas, e a não comercialização de refrigerantes em 98,2%, pipocas industrializadas em 92,9%, e balas, confeitos, doces e chocolates em 73,2%. Porém, o estudo observou que a oferta de alimentos saudáveis, como as frutas frescas, aparece de forma discreta entre as Cantinas públicas. A conclusão do estudo aponta que, apesar de haver certa melhoria, itens considerados de baixo valor nutricional continuam sendo comercializados em muitas escolas, indicando a necessidade da aderência das redes de ensino de Florianópolis à Lei.

Ainda sobre as datas de publicação das legislações da presente pesquisa, constatou-se que apenas cinco estados possuíam alguma regulamentação sobre as Cantinas Escolares anterior à publicação da Portaria 1.010/2006. Desconsiderando decretos ou normativas para modificação das legislações anteriores, a lei mais recente é a do estado do Rio Grande do Sul, publicada em 2018.

Na passagem de quase duas décadas da primeira normativa estadual, observa-se que nem todos os governos estaduais identificaram a importância dessa regulamentação nas instituições de ensino. Gabriel *et al.* (2012) realizaram um levantamento dos dispositivos legais publicados no período de 2001 a 2010 sobre a regulamentação da comercialização dos alimentos e bebidas nas escolas brasileiras e identificaram uma maior predominância de dispositivos municipais relativos ao tema, encontrando no período citado apenas cinco leis estaduais (Santa Catarina, Paraná, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Minas Gerais) além do Distrito Federal.

Em relação a sua abrangência, as normativas dispõem sobre o comércio de alimentos em escolas públicas e privadas da Educação Básica, com exceção de Mato Grosso do Sul, que fazia referência apenas às escolas públicas, e ao estado do Rio Grande do Norte, que disciplina somente as Cantinas das escolas estaduais. Não há referência específica sobre instituições em que a Educação Profissional é ofertada de forma integrada ou concomitante com a Educação Básica, como no Ensino Médio Integrado, dos Institutos Federais, Cefets e Universidade Tecnológica do Paraná.

Na análise das determinações estabelecidas nas normativas, quanto a itens proibidos, nove das doze unidades federativas apresentam expressamente proibida a venda de bebidas

alcoólicas na Cantina Escolar, o que se alinha à determinação do Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) conforme a Lei nº 8.069/1990 (BRASIL, 1990).

No que se refere aos alimentos proibidos, no estado de Minas Gerais, nos três dispositivos legais que regulamentam a oferta de alimentos, encontra-se a determinação de proibição de fornecimento e a comercialização de produtos e preparações com altos teores de calorias, gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, ou com poucos nutrientes, que seriam especificados nos termos de um regulamento. O regulamento não é referido no texto da lei, mas se trata da Resolução 1.511 de 2010 da Secretaria de Estado de Educação que identifica nominalmente os itens vetados de comercialização pelas escolas do estado.

A legislação do estado do Rio Grande do Norte também não especifica claramente os itens alimentícios vetados no texto da legislação, os quais são identificados como: alimentos industrializados com teor elevado de gorduras saturadas, trans e sal e alimentos que contenham nutriente comprovadamente prejudicial à saúde. Entretanto, não há referência a algum tipo de regulamento mais detalhado.

A Lei nº 10.431/2015 do estado da Paraíba proíbe apenas o comércio de refrigerantes nas Cantinas Escolares. Os demais estados e o Distrito Federal são mais criteriosos e detalhistas, descrevendo itens vetados como: balas, pirulitos, goma de mascar, salgadinhos, biscoitos recheados, biscoitos salgados tipo aperitivo, frituras em geral, chocolates, caramelos, refrigerantes, pipocas, sucos industrializados, dentre outros.

Algumas dessas legislações descrevem a composição nutricional dos alimentos proibidos, tais como: alimentos com mais de 3 (três) gramas de gordura em 100 (cem) kcal do produto, com mais de 160 (cento e sessenta) mg de sódio em 100 (cem) kcal do produto, alimentos que contenham corantes, conservantes ou antioxidantes artificiais.

De forma geral, as determinações de proibição encontradas nas legislações estão de acordo com as orientações dispostas no Guia Alimentar da População Brasileira de 2014 do Ministério da Saúde, que apresenta, dentre os 10 passos para uma alimentação saudável, que seja evitado o consumo de alimentos ultraprocessados<sup>7</sup> – como biscoitos recheados, “salgadinhos de pacote”, refrigerantes e “macarrão instantâneo” – que são considerados nutricionalmente desbalanceados. Segundo o Guia Alimentar:

---

<sup>7</sup> Alimentos ultraprocessados são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Técnicas de manufatura incluem extrusão, moldagem e pré-processamento por fritura ou cozimento.

Por conta de sua formulação e apresentação, tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos in natura ou minimamente processados. Suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente (BRASIL, 2014, p.39).

Com um foco ainda mais específico para a alimentação no ambiente escolar, o Ministério da Saúde também elaborou os “Dez Passos para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas” com o intuito de estimular a adesão da comunidade escolar a hábitos alimentares saudáveis e promoção da saúde. Dentre os passos, destaca-se a restrição da oferta, promoção comercial e a venda de alimentos ricos em gorduras, açúcares e sal, como os especificados nas legislações, além do desenvolvimento de opções de alimentos e refeições saudáveis na escola, e o aumento da oferta e promoção ao consumo de frutas, legumes e verduras, com ênfase nos alimentos regionais (BRASIL, 2006).

Consideramos que a melhor forma de determinar os alimentos a serem vetados nesses estabelecimentos seria a identificação nominal do item, uma vez que descrições generalistas ou ainda que especifiquem parâmetros nutricionais podem não ser corretamente interpretadas pelo público a que se destina a legislação, que seriam os proprietários das Cantinas Escolares e as escolas, prejudicando o cumprimento das determinações e ainda dificultando os procedimentos de fiscalização. Nesse pensamento, citando caso análogo, os alimentos que têm oferta proibida ou restrita na merenda escolar são especificados de uma forma direta na regulamentação do PNAE, exemplificando tais itens, como traz os artigos 22 e 23 da Resolução 26/2013 do FNDE:

Art. 22 É vedada a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional tais como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares.

Art. 23 É restrita a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição) (BRASIL, 2013b, p.11).

Sob o mesmo ponto de vista, Gabriel *et al.* (2012) afirmam que disposições muito amplas dificultam a identificação dos alimentos vetados e permitidos.

Ainda entre as proibições em sete estados, é expressamente vetada a divulgação de material publicitário que tenha a intenção de persuadir os consumidores à aquisição dos itens de venda proibida pelas Cantinas Escolares. Os estados do Amazonas, Mato Grosso do Sul,

Rio de Janeiro e Sergipe determinam ainda a proibição do comércio de alimentos sem a rotulagem, composição nutricional e o prazo de validade do produto.

No tocante à publicidade de alimentos, em 2010, a OMS, durante a 63ª Assembleia Mundial de Saúde, aprovou um documento recomendando aos Estados membros que promovessem a redução da exposição das crianças à propaganda de alimentos e bebidas, especialmente aqueles ricos em gorduras, açúcares e sal (OMS, 2010).

No âmbito nacional, Spaniol (2014) afirma que a regulamentação da publicidade destinada ao público infantil caminha lentamente, embora haja respaldo para que ela seja feita em documentos legais, como na Constituição Federal, quando se refere à proteção à criança, no Código de Defesa do Consumidor e no ECA. Todas essas leis apontam para a necessidade de uma regulamentação específica no tocante à publicidade direcionada ao público infantil.

Nesse viés, a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) aprovou, em 2010, a Resolução da Diretoria Colegiada nº 24, que propõe que a publicidade de alimentos de baixo valor nutricional assegure informações na forma de alertas sobre o seu consumo excessivo, buscando favorecer a preservação da saúde e coibir “práticas excessivas que levem o público, em especial o público infantil a padrões de consumo incompatíveis com a saúde e que violem seu direito à alimentação adequada” (BRASIL, 2010c, p.01). Todavia, a Resolução não trata de forma específica a publicidade desses alimentos nas instituições escolares. Sobre esse ponto, em 2012, as recomendações da OMS foram reforçadas pela Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), que cita especificamente a prática dessa publicidade em espaços como as instituições escolares:

De acordo com o Conjunto de Recomendações da OMS, recomendamos que não sejam incluídas comunicações de marketing em locais frequentados pelas crianças, inclusive escolas, creches, bibliotecas, instalações recreativas e parques, assim como durante eventos voltados para o público infantil como, por exemplo, eventos esportivos e recreativos. Também recomendamos que, nas escolas, as restrições sobre marketing de alimentos não saudáveis sejam acompanhadas de uma restrição da disponibilidade dos referidos alimentos (OPAS, 2012, p-11).

Logo, as restrições quanto à publicidade de certos tipos de alimentos nos espaços das Cantinas Escolares não representam nenhum tipo de censura, mas um posicionamento da instituição escolar com base no direcionamento das organizações de saúde.

Na análise das recomendações quanto aos alimentos permitidos, apenas os estados do Mato Grosso, Paraná, Sergipe e o Distrito federal indicam alimentos com a comercialização liberada, dentre eles: frutas, legumes e verduras, frutas secas, suco natural ou de polpa de fruta

(100% fruta), salada de frutas, leite e bebidas lácteas como iogurte e vitaminas de frutas naturais, bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados (soja, leite, entre outros similares) com frutas, chás diversos e mate, água de coco, sanduíches naturais (sem maionese), pães integrais, bolos sem recheio preparados com frutas, tubérculos, cereais ou legumes, tortas e salgados assados, produtos ricos em fibras, biscoitos integrais, cereais integrais em flocos ou em barras sem chocolate, queijos e carnes magras, pipoca natural sem gordura.

Além da identificação dos itens proibidos, é interessante que a legislação apresente exemplos de alimentos permitidos para que, dessa forma, estimule a substituição daqueles considerados inadequados, a adesão do estabelecimento à normativa e a oferta de uma maior variedade de alimentos ao cliente da Cantina Escolar.

A oferta obrigatória de frutas é referida na legislação de sete estados. Nos estados do Amazonas e de Minas Gerais, as Cantinas Escolares devem oferecer no mínimo uma variedade de frutas diariamente, sendo que, no Amazonas, ela pode ser oferecida in natura, em pedaços ou como suco natural. Outros estados (Distrito Federal, Mato Grosso, Rio Grande do Sul, Paraná e Santa Catarina) exigem uma variedade maior, sendo no mínimo duas variedades de frutas in natura ou em pedaços, não considerando os sucos. Ainda sobre a oferta de sucos de frutas nos estados de Minas Gerais, Rio Grande do Sul e o Distrito Federal, a adição de açúcar na preparação deve ser opcional e feita pelo próprio consumidor.

No tocante à fiscalização, quanto ao cumprimento das normativas em cinco estados (Mato Grosso, Paraíba, Paraná, Rio de Janeiro e Santa Catarina), o dispositivo legal não determina um órgão responsável. Nos demais, a fiscalização das Cantinas Escolares no âmbito da oferta de alimentos foi atribuída a órgãos como Secretarias de Estado da Educação e da Saúde, Vigilância Sanitária, Conselhos de Alimentação Escolar e ainda às Associações de Pais e Mestres. Quanto a esse aspecto considera-se importante determinar um único responsável ou uma hierarquia para essa fiscalização para que mesma seja realizada de maneira efetiva.

Filho e Mendes (2016), verificando o cumprimento da regulamentação referente ao comércio de lanches e bebidas em Minas Gerais (Lei nº 18.372/2009) nas escolas públicas estaduais do município de Belo Horizonte, identificaram que a regulamentação é importante na promoção da alimentação saudável dos escolares, mas faz-se necessária a constante fiscalização para que haja o cumprimento da legislação, uma vez que, conforme dados

coletados pelos autores, 50,6% das escolas ainda comercializavam alimentos com excesso de gordura trans, saturada, sódio, açúcares e calorias.

A fiscalização é ponto fundamental para o monitoramento, a garantia da eficácia dessas legislações e o alcance de seus objetivos, como afirma Gabriel *et al.* (2012), que reforçam, ainda, a importância da disseminação dos dispositivos já existentes sobre a regulamentação das Cantinas Escolares, o monitoramento e a avaliação periódica das regulamentações, que deve contar com envolvimento da sociedade e de setores que se relacionam com ambiente escolar. Além disso, salientam ainda que:

Como qualquer processo de regulamentação, os mecanismos de controle devem ser claros, e, independentemente de quem for o responsável pela fiscalização, cabe alguma estratégia de capacitação deste grupo, tanto em relação à lista de alimentos proibidos quanto aos demais artigos previstos (GABRIEL *et al.*, 2012, p.17-18).

Na análise quanto à referência ao profissional da área de nutrição, verificou-se que, apenas no estado do Rio de Janeiro, a Lei nº 7.846/2018 o menciona como responsável pela análise técnica dos alimentos e pelo cardápio dos serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais do estado. A normativa destaca que tal profissional deverá estar regularmente registrado no Conselho Regional de Nutrição. A ausência de referência aos nutricionistas é uma lacuna gravíssima nas normativas, visto que este seria o profissional capacitado para atuar nas atividades relacionadas à alimentação e nutrição e também na fiscalização quanto ao cumprimento das normativas diante da sua especialidade.

A respeito das penalidades a serem aplicadas ao descumprimento das legislações, apenas os estados do Rio de Janeiro e Sergipe não estabelecem nenhum tipo de sanção aos estabelecimentos. Nas legislações dos demais estados, há indicação de diversas sanções, como: advertência, multa, interdição do estabelecimento, cassação da licença de funcionamento, entre outros. Quando as penalidades não são determinadas de forma específica, os documentos que indicam que as punições serão as previstas na legislação sanitária ou no Código de Defesa do Consumidor.

No que concerne à promoção da alimentação saudável nas escolas através de ações específicas de Educação Alimentar e Nutricional, não se encontrou referência ao tema em sete estados, sendo citadas nas legislações dos estados do Amazonas, Minas Gerais, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e no Distrito Federal. As ações propostas de forma geral incluem: a exposição material de comunicação visual (faixas, cartazes, placas, murais ou similares), promoção de palestras educativas sobre temas relativos à alimentação adequada e saudável, a

adoção dessa temática como conteúdo pedagógico e a capacitação do corpo docente escolar para a abordagem multidisciplinar e transversal desses conteúdos.

Além das legislações estaduais que já vigoram, apenas nos estados da Bahia e de São Paulo foram localizadas propostas legislativas sobre o tema. Desse modo, dentre as 27 unidades federativas do Brasil, 13 (48,15%) sequer se propuseram a desenvolver uma normativa que buscasse melhorias na oferta de alimentos aos seus escolares por meio de uma Cantina Escolar mais saudável. Isso reflete uma negligência do poder público no âmbito da saúde e da educação.

#### **2.2.4 Conclusão**

Evidenciou-se, com esse levantamento, que a regulamentação do comércio de alimentos no ambiente escolar ainda não foi reconhecida por todos os governos estaduais como fundamental para a promoção da alimentação saudável nas instituições de ensino. Assim, diante das diversas recomendações, até de organizações internacionais, preconiza-se que políticas públicas específicas e efetivas sejam desenvolvidas nesse sentido, sejam elas no âmbito municipal, estadual ou federal.

As iniciativas estaduais identificadas são louváveis e devem ser destacadas, demonstrando a preocupação dos governos estaduais com a condição nutricional, a saúde e formação de seus estudantes no âmbito da promoção da alimentação saudável e da saúde. Entretanto, para garantir a efetividade dessas normativas, o poder público tem que atuar de forma rigorosa na sua fiscalização.

Ademais, mesmo diante da inexistência da legislação, seja ela federal, estadual ou municipal, as próprias instituições de ensino perante a sua função e responsabilidade social devem atentar para essa temática e se posicionar de forma proativa na promoção da alimentação saudável no ambiente escolar, sem que seja necessária a aplicação de uma lei para isso.

### **2.3 EDUCAÇÃO, ÉTICA E ALIMENTAÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR**

A ação educativa de todas as escolas não se restringe apenas à sala de aula. Os estudantes aprendem também no recreio, no convívio com os colegas e com os demais

funcionários administrativos. Todos, na escola, educam, ainda que não conscientes desse fato. Portanto, a escola não deve ser pensada como um local limitado para a prática educativa como se esta estivesse restrita apenas ao espaço dentro das paredes da sala de aula ou na relação entre professor e estudante. Todos os seus ambientes, todas as atividades realizadas, todas as relações em seu interior, têm seu aspecto educacional envolvido.

Ao analisar, sob o ponto de vista ético, a questão da alimentação dentro das escolas, identifica-se também uma “queda de braço” entre a conveniência do mais forte, no caso deste estudo o mercado, e o que poderia ser considerado o mais fraco, no caso uma alimentação saudável sob o âmbito nutricional, fundamentada em pesquisas científicas de diversas áreas. Nesse contexto, o posicionamento da escola deveria ser pensado e balizado a partir da ética e, portanto, da promoção da alimentação saudável e da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), porque a escola sempre deve ter uma postura educacional, inclusive quando normatiza, administra ou repassa a tarefa de administração do espaço da Cantina Escolar para um terceiro.

### **2.3.1 A ética e alimentação**

Esta pesquisa foca sua reflexão ética envolvendo a alimentação principalmente na problemática da postura da escola frente à oferta de alimentos. Diante do conhecimento dos prejuízos à saúde que podem ser causados pelo excesso de determinados alimentos, a escola deveria restringir sua comercialização? Valls (2008) afirma que as questões éticas sempre possuem alguma relação com outras disciplinas teóricas e práticas, e que o propósito da ética vai além de uma listagem de convenções sociais, costumes e valores específicos de uma sociedade. Assim, buscaremos abordar a relação da ética com a questão alimentar, os princípios da ciência da Nutrição e do papel educacional das instituições escolares.

A escola deve ser sempre um exemplo do que é considerado adequado, porém, em relação ao ato de se alimentar, a questão do que é ou não adequado, bom ou ruim, nos leva a uma reflexão. Quando pensamos no paladar, no sabor, no prazer à mesa e nos gostos individuais, tudo é muito subjetivo e relativo. O que é nutricionalmente “ruim” pode ser considerado bom por um indivíduo por ser saboroso e por satisfazer seus desejos alimentares. Sob outra óptica, o que é considerado pela ciência da nutrição como um alimento “bom” ou adequado pode ser ruim, no sentido de ser desagradável ou estranho ao paladar para quem não tem como hábito o consumo daquele alimento. Todavia, muitas vezes o alimento saudável

pode ser considerado “ruim” ao paladar até por ser desconhecido por aqueles que o julgam. Entende-se, das reflexões feitas neste estudo, que a preocupação do indivíduo com sua saúde deve sobrepor-se a uma satisfação prazerosa momentânea.

Não estamos afirmando que tudo que é saudável e adequado é necessariamente sem sabor e desagradável ao paladar. Pelo contrário, o que é saudável pode ser rico em sabores. A questão é que não são necessariamente os sabores costumeiros atualmente. Não defendemos a oposição entre sabor e saúde. A ciência ainda não compreende plenamente os mecanismos de subjetivação do paladar humano, entretanto, isso não significa que os esforços de construção de uma nova alimentação não são cada vez mais necessários. É preciso construir uma alimentação que tente, cada vez mais, conciliar sabor e saúde. Cabe à ciência, à criatividade e ao engenho humano buscar soluções nesse sentido. É preciso sair da falsa dicotomia sabor e saúde. A redução do açúcar, das gorduras, do sódio e de outros ingredientes prejudiciais à saúde é um caminho, e existem vários alimentos saudáveis, bastante apreciados pelo gosto brasileiro.

Algumas posturas alimentares, bem como alguns alimentos ricos em gorduras e açúcares produzem reações no organismo humano semelhantes a prazeres advindos de vícios. Sawaya e Filgueiras (2013) afirmam que alimentos ricos em açúcar, gordura e sal alteram o funcionamento do sistema nervoso central, o controle hormonal do trato gastrointestinal e ainda podem modificar o código genético, determinando maior ganho de peso ao longo da vida. A ingestão excessiva desses alimentos altamente palatáveis ativa os mesmos circuitos hormonais da dependência química:

Ratos alimentados com açúcar ou mistura de açúcar e gordura desenvolvem compulsão alimentar periódica, tolerância (a quantidade ingerida aumenta com o tempo), demonstram aumento do consumo após um período de abstinência (o que mostra sintomas de privação); e exibem sinais de abstinência semelhantes aos das drogas (bater de dentes, tremor nas patas dianteiras, e sacudir a cabeça) quando a droga naloxone, inibidora do efeito dos hormônios opioides, é administrada em altas doses (SAWAYA; FILGUEIRAS, 2013, p.65).

Assim, a ciência comprova que a ingestão constante e excessiva desses ingredientes traz incontáveis malefícios à saúde dos indivíduos e pode ir além da constituição de hábitos alimentares inadequados, levando-os ao vício alimentar. Tal postura, é claro, não pode ser endossada por nenhuma instituição educativa. Se persistirmos, ignorando uma reflexão séria e responsável sobre a nossa alimentação, a chamada epidemia de obesidade tende apenas a agravar-se. Portanto, nada melhor que as escolas colaborem ativamente com este debate.

Retomando a reflexão sobre a questão da ética, Williges (2019, p. 5) a apresenta dentro das organizações educativas em dois sentidos. Num primeiro ponto, em como “formar pessoas boas, de bom caráter e qual a responsabilidade da escola na formação ética” e, em um segundo aspecto, em como “fazer das escolas espaços verdadeiramente éticos”. A reflexão realizada nesta dissertação se enquadra nesse segundo ponto, buscando pensar a escola como um espaço ético no tocante à alimentação.

As palavras “moral” e “ética” têm, etimologicamente, origens diferentes. Moral vem do latim *mores*, enquanto ética vem do grego *ethos*, e ambos os vocábulo significam costume, modo de agir. Alguns autores apontam que, apesar de um estreito vínculo, os termos apresentam uma diferenciação. A moral normatiza e direciona a prática das pessoas, sendo o conjunto de normas de uma dada sociedade. Enquanto a ética se interroga, reflete e teoriza sobre essas condutas, representando o estudo e a reflexão em torno dos conceitos morais. A ética é a examinadora da moral (PASSOS, 2000; WILLIGES, 2019).

De acordo com o Dicionário de Ética de Grenz e Smith (2005) ética é:

A filosofia moral, ou a divisão da filosofia que envolve o estudo do modo como devem viver os homens. A ética se concentra em questões que envolvem o correto e o impróprio, bem como a determinação do bem humano. Se a moralidade envolve a prática real de viver segundo as próprias crenças, então a ética é o estudo do porquê de serem essas práticas morais ou imorais (Grenz; Smith, 2005, p. 52).

Corroborando com esses conceitos, Cortina e Navarro (2015) tratam a ética como a parte da filosofia que se dedica à reflexão sobre a moral, considerada um saber indiretamente normativo, que pretende orientar as ações dos seres humanos, não na proposição de ações concretas, mas na indicação de qual concepção moral seria mais razoável. Dessa forma, moral seria a indicação de que devemos ter uma determinada atitude, segundo um princípio moral, enquanto que a ética representa o porquê devemos escolher essa atitude.

Passos (2000) afirma que o estabelecimento de normas de conduta pela sociedade é essencial para a sobrevivência humana a fim de colocar limites nos desejos e ambições individuais e dirigi-los para uma relação equilibrada com as necessidades sociais. Embora as posturas tomadas pelos indivíduos que agem por livre escolha e consciência pareçam absolutamente individuais, elas envolvem direta ou indiretamente outros, carregando circunstancias históricas desse indivíduo, sua herança pessoal, familiar e cultural. Os indivíduos podem fazer escolhas e se responsabilizar por elas, uma vez que o homem,

diferente de outros animais, reflete sobre o seu agir e tem a capacidade de tomar decisões e de realizar ações conscientes.

À vista disso, é preciso refletir sobre a postura da instituição escolar frente a sua responsabilidade social, na promoção da saúde e do bem-estar de seus estudantes e analisar se a escola estaria agindo de forma ética quando, mesmo diante do conhecimento científico dos malefícios de certos alimentos e tendo a possibilidade de restringi-los, continua a disponibilizá-los aos seus discentes. Essa postura tem implicações que afetam diretamente a vida dos seus estudantes, pois as ações, ou a ausência delas, têm impactos e consequências.

Segundo Borges, Dall’Agnol e Dutra (2002), a disciplina da ética apresenta critérios para julgamento de uma ação como moralmente correta ou não. Esse julgamento vai variar de acordo com a escola filosófica seguida. O campo da ética normativa é aquele que realiza o estudo das várias correntes de determinação de uma ação correta, encarregada de responder perguntas como “O que devemos fazer?”. A ética normativa apresenta vertentes que se dividem em duas linhas: as éticas teleológicas e as deontológicas. De acordo com Borges, Dall’Agnol e Dutra (2002, p. 4), “as éticas teleológicas: determinam o que é correto de acordo com uma finalidade (télós) a atingir.” Assim, são analisadas a partir das consequências que as ações realizadas promovem. Já as éticas deontológicas, conforme os autores “procuram determinar o que é correto, não segundo uma finalidade a ser atingida, mas segundo regras e normas para a ação.” (BORGES; DALL’AGNOL, DUTRA, 2002, p. 4).

Broad (1978 apud CORTINA, NAVARRO, 2015, p. 112) entende a ética teleológica como “aquela para qual a correção ou incorreção das ações é sempre determinada por sua tendência a produzir certas consequências intrinsecamente boas ou más”. No tocante à postura de se ter em conta as consequências dos atos, Passos (2000) reflete sobre o aspecto ético da tomada de decisões, afirmando que:

Uma decisão pode ser mais adequada, no sentido de responder aos objetivos propostos, quando for precedida de uma reflexão que leve em conta suas consequências. Eticamente falando, a escolha deve recair em uma decisão que cause maior bem aos envolvidos. Enfim, a tomada de decisão não pode considerar apenas a base moral, ela precisa alicerçar-se em fatos, sob pena de termos o julgamento de valor correto e a decisão equivocada. Porém a reflexão ética abre novas possibilidades de compreensão do fato e de suas consequências para a vida humana (PASSOS, 200, p. 101).

Dessa forma, é importante que as escolas, frente a todo conhecimento exposto pela Ciência da Nutrição, estejam tomando decisões relativas à alimentação dentro do seu espaço, considerando as consequências que essa oferta trará para seus estudantes.

Nesse viés, Borges, Dall’Agnol e Dutra (2002, p.5), explicam que o utilitarismo, corrente filosófica da linha teleológica da família das teorias dos consequencialistas, “defende que todos devem agir de forma a realizar o maior bem ou felicidade para todos em questão”. Os autores ainda apontam como elemento essencial para as teorias éticas utilitaristas a preocupação com o bem-estar dos agentes, sendo este então um fundamento de ações governamentais que primam pela qualidade de vida e saúde da população. Para os utilitaristas, esse princípio da utilidade ou da maior felicidade deve ser imparcial, reconhecendo que uma ação é moralmente correta quando esta maximiza a felicidade de todos os envolvidos, não só do próprio agente (WILLIGES, 2019).

Existe uma enorme dificuldade em fazer as reflexões teóricas da ética de forma articulada com a prática social, mas podemos inferir que, seguindo o pensamento da ética teleológica utilitarista, a postura ativa das gestões educacionais em relação à alimentação saudável tem como foco as consequências a serem produzidas na saúde da comunidade escolar. A restrição ou limitação de certos tipos de alimentos, além da fundamentação científica de seus maléficis, é endossada pelo pensamento ético em relação a suas consequências.

A escolha de uma alimentação saudável pelo próprio indivíduo também pode refletir uma postura ética que poderia ser analisada sob a ótica do utilitarismo, uma vez que tem como objetivo não apenas a satisfação de um desejo momentâneo, mas o seu bem-estar e a sua saúde em longo prazo e, dessa forma, o indivíduo também precisa refletir sobre as consequências de suas escolhas.

Ampliando essas reflexões, Soares (2015) apresentou duas visões da alimentação saudável sob o ponto de vista ético. Seriam elas: (i) no âmbito coletivo, que se baseia no argumento da utilidade, como já foi citado aqui, e é dominante nas políticas públicas; e (ii) no âmbito das escolhas individuais na referência à alimentação saudável como dever de virtude<sup>8</sup> da doutrina de Kant, um dever do homem para consigo mesmo.

Como já explorado, a conduta das instituições escolares, ao regulamentar os alimentos oferecidos no âmbito escolar, estaria seguindo a linha de pensamento da maioria das políticas públicas que, segundo Soares (2015, p.193), baseiam-se no utilitarismo: “a realidade

---

<sup>8</sup> Segundo Soares (2015, p.160-163) “Virtude, em Kant é, basicamente, firmeza da máxima no cumprimento do dever, é a faculdade moral de autocoerção a partir de um princípio da liberdade interna. A natureza humana, por seus móveis que podem afetar o arbítrio, requer um obstáculo, que é exatamente a virtude, uma resistência que se opõe ao adversário da disposição moral em nós. [...] A ética só contém deveres de coerção interna, dado que não se pode coagir outrem a colocar fins para si mesmos; assim sendo, deveres de virtude são deveres internos porque têm por fundamento leis éticas. Somente pela virtude podemos determinar nosso arbítrio a um fim que estabelecemos para nós mesmos, segundo leis da razão”.

epidemiológica nutricional aponta a obesidade como um dos principais problemas de saúde pública, para cuja solução o governo estabelece medidas de caráter utilitarista, claramente expresso em suas políticas”.

Acrescenta-se que o próprio ato de se alimentar já está vinculado à questão da utilidade, uma vez que a alimentação é uma necessidade essencial à sobrevivência do ser humano e à manutenção da vida. Assim, as escolhas alimentares, da mesma forma, podem ser analisadas sob o princípio de utilidade, em que o interesse da ação está nas suas consequências e na capacidade de promover maior prazer e menos dor para o indivíduo, como exemplifica Soares (2015) na análise do utilitarismo proposta por Jeremy Bentham:

Embora o comensal possa reconhecer a proximidade e a certeza de um prazer de forte intensidade ao ingerir alimentos não saudáveis, mesmo que a duração deste prazer não seja tão longa, isso pode não ser suficiente para ele deixar de realizar sua escolha. Por outro lado, se considerarmos os malefícios que o consumo daqueles alimentos pode trazer, desde o desconforto abdominal por causa do excesso de açúcar e gordura – expressando assim a impureza do prazer – até o dano a longo prazo na forma de doenças como diabetes e dislipidemias, seria possível avaliar como indesejáveis para nós as consequências daquele ato de consumo, de modo que, em razão do princípio da utilidade, não deveríamos fazer aquelas escolhas, e sim agirmos com prudência (SOARES, 2015, p.34)

Soares (2015) acrescenta outra visão das escolhas alimentares através de uma análise sobre a alimentação segundo a doutrina kantiana do dever de virtude, como uma coerção interna, à medida que é um dever ético do indivíduo o cuidado de si, sendo a escolha de uma alimentação saudável uma obrigação moral diante do dever de autoconservação:

Se quisermos estabelecer um dever de virtude em relação à alimentação, considerando que a virtude não pode ser fundada na experiência, como são os impulsos à alimentação, então, tenho de tirar a alimentação do campo da natureza e levá-la para o campo moral. Fora do campo da moral as escolhas alimentares podem trazer prejuízos à saúde, conforme já apresentado, no entanto, considerando o ponto de vista de Kant, não se trata de fazer referência às consequências negativas da alimentação para a saúde, e sim de pensar na conservação e no cuidado de si como fins que são deveres, tais como o dever de manter a vida e a saúde (SOARES, 2015, p.161).

A responsabilidade pelas escolhas alimentares com relação à saúde do indivíduo não pode recair apenas sob o Estado, que tem a obrigação de garantir o direito à alimentação adequada, cabendo, também, ao próprio indivíduo, como afirma Soares (2015):

Há, no entanto, outro conflito, uma vez que não será por imposição do Estado que faremos as escolhas adequadas a respeito da nossa alimentação: falo de um conflito interno, quando se considera a alimentação saudável como dever de virtude, que exige a superação das próprias inclinações. Disso fica claro que a existência de

responsabilidades por parte do Estado não isenta o cidadão de obrigações, na medida em que, sob certas condições, é ele o responsável por suas escolhas alimentares. Em ambos os casos, o alimento saudável deve ser o fim destas escolhas (SOARES, 2015, p.22).

Nesse sentido, essa ideia segue a linha da ética deontológica. Sobre isso Williges (2019) afirma que:

Kant e outros deontologistas sustentam que a moralidade pode ser compreendida adequadamente a partir daquelas coisas que somos **obrigados a fazer**. A coisa certa a fazer não é aquela que maximiza a nossa felicidade e minimiza a dor, como no utilitarismo. A coisa a certa a fazer está relacionada com **o dever**, independente das **consequências da ação** (WILLIGES, 2019, p. 43).

Nessa mesma perspectiva, Soares (2015) reforça que é preciso ampliar o debate da alimentação adequada como um direito humano universal não só sob o âmbito das suas consequências, como no modo como as políticas públicas o fazem, além de defendê-la também como um dever ético, reconhecendo que:

Nossas “regras” sobre uma alimentação saudável, os conselhos de prudência e os programas voltados para mudança de hábitos alimentares, que se utilizam do argumento “boa alimentação traz mais vida e saúde”, não são suficientes e precisam de mais fundamentação que não seja unicamente aquela do discurso científico, sustentado no apelo utilitarista da felicidade e do bem estar (SOARES, 2015, p.13-14).

Assim, pensando a ética na alimentação, segundo o pensamento de Kant, devemos defender a alimentação saudável, pois esta seria um dever ético de virtude do homem para consigo mesmo, para com a sua saúde e autoconservação.

Não há, em nosso estudo, a intenção de definir qual seria a linha filosófica ideal que poderia tratar da ética da alimentação e que melhor justificaria a oferta de uma alimentação saudável dentro das escolas. Independentemente da corrente ética seguida, utilitarista ou doutrina kantiana do dever de virtude, a alimentação saudável deve ser vista tanto pelas políticas públicas e pelas instituições educacionais, quanto pelo próprio indivíduo, como o caminho correto a ser escolhido, garantindo-se, assim, as consequências benéficas ao organismo e cumprindo-se o dever de cuidado consigo mesmo. Acreditamos, portanto, que as duas teorias éticas aqui apresentadas são complementares para justificar a necessidade urgente da prática de uma alimentação saudável.

É nesse contexto que a escola deve estabelecer uma postura ética moralmente correta em relação à alimentação vinculada ao seu papel formador como instituição educacional. Ela

deve desenvolver ações de EAN e deve promover a alimentação saudável dentro do seu espaço, oferecendo, assim, o conhecimento e o incentivo necessários para que os estudantes façam as melhores escolhas alimentares.

### 2.3.2 Papel da educação

A educação, entendida como processo de formação humana, própria da humanização do homem, por Severino (2006), envolve as dimensões do verbo formar, afastando-se de informar ou reformar, repudiando a ideia do conformar ou deformar, mas, na concepção do filósofo, convergindo apenas com o verbo transformar:

A formação é processo do devir humano como devir humanizador, mediante o qual o indivíduo natural devém um ser cultural, uma pessoa – é bom lembrar que o sentido dessa categoria envolve um complexo conjunto de dimensões que o verbo formar tenta expressar: constituir, compor, ordenar, fundar, criar, instruir-se, colocar-se ao lado de, desenvolver-se, dar-se um ser. É relevante observar que seu sentido mais rico é aquele do verbo reflexivo, como que indicando que é uma ação cujo agente só pode ser o próprio sujeito (SEVERINO, 2006, p.621).

A educação não se limita a um processo institucional e instrucional, mas, sobretudo compreende um investimento formativo do humano, tanto na relação pedagógica pessoal, quanto no âmbito da relação social coletiva (SEVERINO, 2006). Dessa forma, o ato educativo não se restringe à prática de exposição dos conteúdos curriculares, estando muito além disto. O argumento, muitas vezes utilizado, de que a restrição de alimentos de baixo valor nutricional no interior da escola seria inútil, pois os estudantes podem encontrá-los facilmente fora do ambiente escolar aponta para a necessidade de uma reflexão sobre a finalidade social da escola na sociedade.

Diante disso, chegamos ao questionamento de Luckesi (1994) sobre qual seria o sentido dado à educação dentro da sociedade. O filósofo apresenta as três tendências filosófico-políticas que podem indicar esse sentido: (i) a educação como redenção, colocando-a como responsável pela direção da sociedade, salvando-a; (ii) a educação como reprodução, quando esta apenas reproduz como a sociedade está; e, por fim, (iii) a educação como meio de transformação, para efetivação de uma nova concepção de sociedade.

A tendência transformadora seria a de que desejamos seguir no entendimento do papel da escola como mediadora de um projeto social, de um ideal de sociedade. Nesse sentido, Luckesi (1994) afirma que a perspectiva da educação transformadora é:

[...] crítica, pois recusa-se tanto ao otimismo ilusório, quanto ao pessimismo imobilizador. Por isso, propõe-se compreender a educação dentro de seus condicionantes e agir estrategicamente para a sua transformação. Propõe-se desvendar e utilizar-se das próprias contradições da sociedade, para trabalhar realisticamente (criticamente) pela sua transformação (LUCKESI, 1994, p. 51)

Ao discorrer sobre a pedagogia crítico-social dos conteúdos<sup>9</sup>, uma das tendências pedagógicas que segue a linha da educação como meio de transformação social, Luckesi (1994) afirma que “Se a escola é parte integrante do todo social, agir dentro dela é também agir no rumo da transformação da sociedade.” (LUCKESI, 1994, p. 69). Nesse mesmo sentido, referenciamos Paulo Freire “*Se a educação sozinha não transforma a sociedade, sem ela tampouco a sociedade muda*”. Assim, não podemos apoiar dentro da escola os exemplos inadequados de ofertas alimentares encontrados na sociedade de uma forma geral. A escola deve ser exemplo, deve ser o meio transformador da sociedade.

Segundo Savater (2012), o aprendizado do ser humano, diferentemente do dos animais, os quais têm seu modo de viver ditado pelos seus instintos, acontece pelo convívio com seus semelhantes. Assim, toda experiência vivida em sociedade tem seu aspecto de intervenção pedagógica. Consideramos que ambientes fora do espaço formal das salas de aula, como espaços de convivência, a exemplo da Cantina Escolar, são locais em que podem ser desenvolvidos valiosos processos de aprendizagem.

A instituição escolar vem acumulando tarefas que vão desde as funções de instrução de conhecimentos técnicos e científicos a outras funções de socialização primária que estariam na incumbência da família e do meio social. A escola está sendo encarregada da formação da consciência social e moral dos estudantes com métodos mais distanciados e menos afetivos do que no âmbito familiar, além de administrar os conteúdos secundários que lhe são tradicionais, ainda competindo com a socialização da televisão, hipnótica e acrítica e atualmente da Internet, redes sociais, e aplicativos de trocas de mensagens (SAVATER, 2012).

Fala-se, ainda, de um currículo oculto, que são práticas subjacentes às práticas educacionais e que se transmitem no ambiente escolar sem que sejam explícitas. Nesse sentido, a escola tem como uma de suas tarefas se colocar como modelo de excelência e

---

<sup>9</sup> Tendência pedagógica que entende a escola como mediadora entre o individual e o social que resulta em um saber criticamente elaborado, valorizando a ação pedagógica. Nessa linha a atuação da escola consiste na preparação do aluno para o mundo adulto e suas contradições, fornecendo-lhe um instrumental, por meio da aquisição de conteúdos e da socialização, para uma participação organizada e ativa na democratização da sociedade (LUCKESI, 1994).

reconhecimento para os estudantes, ainda que tenha que competir com modelos de outras partes da sociedade. A escola não pode se negar a essa função (SAVATER, 2012).

Em relação à questão da liberdade dentro da educação, o filósofo afirma:

O fato é que o ensino sempre implica em uma certa forma de coação, de luta entre vontades. Nenhuma criança quer aprender ou, ao menos, nenhuma criança quer aprender aquilo que lhe dê trabalho assimilar e que lhe roube o tempo precioso que ela deseja dedicar aos seus brinquedos. [...] A liberdade não é ausência original de condicionamentos, [...] mas a conquista de uma autonomia simbólica por meio do aprendizado (SAVATER, 2012, p.88, 85).

Em outros termos, o livre arbítrio não se refere à ausência de limites e determinações, mas é algo conquistado durante a vida, após o aprendizado. Desse modo, o processo educacional exige certa disciplina. Na alusão à educação obrigatória, imagina-se que, uma vez que seja oferecida às crianças a possibilidade de sua escolha, estas sempre iriam preferir os brinquedos aos livros (SAVATER, 2012). Assim, como podemos dizer que elas iriam preferir o doce a uma salada, no caso das escolhas alimentares. Nesse sentido, Passos (2000) descreve o sujeito da prática moral como aquele que é real, histórico, consciente e possui condições de escolha que constituem sua liberdade:

[...] a liberdade que acreditamos possuída pelo agente moral não implica ausência de condicionamentos, ao contrário, ela se dá dentro desses condicionamentos, o que força o sujeito a tomar decisões conscientes. A convicção da liberdade com determinações caracteriza-se não como uma forma de conciliação, mas uma tomada de consciência dos determinismos que, também, compõem o mundo humano (PASSOS, 2000, p.25).

Em um trecho da sua obra que trata da questão da liberdade, Savater (2012) demonstra que a importância do aprendizado é atribuída pelos adultos, pelos professores, pela escola, pela sociedade e não pela criança:

A criança não sente falta dos conhecimentos que não tem [...] É o educador que dá importância a ignorância do aluno, porque valoriza os conhecimentos que lhe faltam. É o professor, que já sabe, quem acredita firmemente que o que ele está ensinando merece o esforço que custa para aprendê-lo. [...] Em resumo, não se pode educar a criança sem a contrariar, em maior ou menor medida (SAVATER, 2012, P. 90-91)

Esse pensamento sobre a liberdade e a tomada de decisões pode ser transportado para a escolha alimentar dentro do ambiente escolar. Ao afirmar que a Cantina Escolar deve comercializar todo tipo de alimento e deixar que o estudante faça suas escolhas, deve-se supor que este tenha todo o conhecimento necessário para fazer as melhores escolhas para si

mesmo. Contudo, essas crianças e adolescentes em fase escolar ainda estão em processo de formação em vários âmbitos e, muitos dos atuais adultos, nunca tiveram a oportunidade de refletirem sobre sua própria alimentação. Isso exige que a escola se posicione como exemplo, afinal, como afirma Dirk Erik Wolter “*O bom exemplo não é o principal fator de influência sobre os outros. É o único que conta*”. Assim, para haver a proposta de uma escola que busque a transformação da sociedade, esta deve se posicionar em favor de uma alimentação adequada, ainda que isso se constitua em alguma forma de restrição e tenha que enfrentar o argumento de que a oferta de alimentos pouco nutritivos seja predominante fora dos muros da escola.

Além disso, ao tratar da alimentação escolar sob um âmbito maior do que sua função biológica, que envolve outras dimensões da prática social, Peixinho (2011) reflete que a política nacional de alimentação escolar deve agir na garantia da alimentação na escola como elemento favorecedor da aprendizagem, não apenas no aspecto fisiológico, de recomposição energética, mas vinculada a uma grande teia de atitudes, comportamentos, valores, hábitos, costumes, classes sociais, religiões, localização espacial, condição ambiental, nutricional, de saúde integral e de segurança alimentar, entre outros aspectos que envolvem a vida humana, dentro e fora da escola. A nutricionista afirma que as múltiplas dimensões da alimentação e as configurações do ato de alimentar-se e do alimento começaram a ser consideradas após a ampliação conceitual do debate sobre o combate a fome, a partir de 2003:

Nessa perspectiva, o alimento deixa de ser visto unicamente como fonte energética de manutenção do corpo, como supridor de uma necessidade fisiológica dos seres vivos. Portanto, assume uma conotação de multiplicidade de importâncias e valores e o ato de alimentar-se passa a protagonizar um cenário de muitas análises e reflexões. Isso quer dizer que o alimento e o ato de alimentar-se passam a ser percebidos na sua dimensão antropológica, especialmente no que se refere à cultura, à formação e à identidade dos grupos sociais; na sua dimensão sociológica, focando o conjunto dos hábitos e comportamentos de um povo; na dimensão psicológica, com destaque para as relações familiares e sociais oportunizadas pela alimentação; na dimensão pedagógica, ressaltando que o ato de alimentar-se, sobretudo na escola, pode promover significativos momentos de aprendizagem e que o alimento pode ser estudado de inúmeras maneiras e por diversos ângulos de análise; na dimensão nutricional, relacionando diretamente à promoção de uma cultura de alimentação adequada e saudável. Na dimensão econômica, considerando o fato de que as economias locais podem ser profundamente alteradas pelo ato de plantar, de colher, de preservar, distribuir os alimentos e de fazê-los chegar à mesa do consumidor. Isso, numa relação superficial da análise (PEIXINHO, 2011, p. 109-110).

Assim, a alimentação na escola, pela própria simbologia do ato de se alimentar, imprime uma instrumentalidade pedagógica capaz de promover a socialização, a interação dos indivíduos com seus pares e a articulação dos vários saberes presentes na vida social, mas que

ainda não foi explorado em sua amplitude e complexidade, segundo Peixinho (2011).

### 2.3.3 Educação Alimentar e Nutricional (EAN)

A instituição escolar é responsável pela formação em um âmbito integral dos estudantes e, ao mesmo tempo, é identificada como um dos principais influenciadores do padrão alimentar e da saúde nutricional dessa população. Hoje, no Brasil, o dever de educar de maneira integral está inclusive expresso na legislação, como na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) e na Constituição Federal.

Sendo a formação omnilateral, uma perspectiva de formação integral, um dos objetivos do EMI, ela tem o papel de educar para vida, para que seu aluno saiba fazer as escolhas adequadas e de forma responsável. Nesse sentido, outro ponto importante a ser analisado é a realização de ações de educação alimentar nutricional no ambiente escolar, seja esta promovida como conteúdo dos componentes curriculares, em ações transdisciplinares, seja ela apresentada aos estudantes nos espaços informais<sup>10</sup>, como é o caso da Cantina Escolar.

Para Boog (2013), ações educativas no âmbito da alimentação podem ocorrer de forma individual, como no aconselhamento dietético realizado em consultórios, em grupos específicos; em âmbito comunitário, como unidades de saúde, escolas, empresas e, ainda, em âmbito populacional, quando planejadas para um município, região ou até mesmo um país.

De acordo com o Marco de Referência da Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas, publicado pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome a Educação Alimentar e Nutricional é:

[...] um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar (BRASIL, 2012, pg. 23).

---

<sup>10</sup> A educação informal é aquela realizada nos espaços familiares, religiosos e sociais e dentre esses se inclui o próprio espaço escolar, aonde os conhecimentos vem de uma interação sociocultural (ALMEIDA, 2014).

Para Boog (2013), não é uma tarefa fácil educar no campo da nutrição, pois tratar da alimentação envolve aspectos biológicos, históricos, sociais e culturais e a EAN não se resume a uma tradução de conhecimentos científicos:

A educação alimentar e nutricional inclui transmitir informações e comunicar conceitos de nutrição, mas também penetrar na história de vida, na inserção social do sujeito, na cultura, no universo de significados afetivos que dão sentido às práticas de alimentação, tanto aquelas passadas de geração a geração como as que são construídas nas novas formas de viver. [...] conceituamos educação alimentar como transmissão espontânea da cultura alimentar a sociedade, e educação nutricional como um conjunto de estratégias sistematizadas, a partir de vários campos do conhecimento científico, para impulsionar a cultura, a valorização, o direito à alimentação, reconhecendo a necessidade de respeitar, mas também modificar conhecimentos, atitudes, valores, representações, práticas e relações sociais que se estabelecem no entorno da alimentação, visando ao bem-estar e ao acesso econômico e social a uma alimentação quantitativa e qualitativamente adequada, que atenda aos propósitos de promoção e recuperação da saúde, prazer, sustentabilidade e convívio social para todos os cidadãos (BOOG, 2013, p.31-32).

Boog (2013) reforça que não comemos nutrientes e sim alimentos, e estes possuem significados na esfera afetiva, nas relações sociais e na cultura, o que está intimamente ligado às ações de educação alimentar e nutricional. A autora destaca que não é possível, no âmbito da educação, separar cultura alimentar e ciência da nutrição, o que implica impulsionar a cultura e a valorização da alimentação no cotidiano doméstico e institucional, tendo como meta o bem-estar, a qualidade de vida, a sustentabilidade e a saúde.

É extremamente importante que a escola promova a EAN e, ao mesmo tempo, propicie a oferta da alimentação saudável. As escolas precisam ser coerentes, não permitindo que os educadores tratem em sala de aula sobre a alimentação adequada e, ao mesmo tempo, autorize ou concordem que suas Cantinas Escolares comercializem produtos de baixo valor nutricional, considerados inadequados pela ciência da nutrição. Nesse sentido, Sêneca já afirmava “*É lento ensinar por teorias, mas breve e eficaz fazê-lo pelo exemplo*”.

Corroborando com esse pensamento, Danelon, Danelon e Silva (2006) afirmam ser fundamental que a instituição de ensino forneça condições de concretização dos conceitos relativos à educação alimentar e nutricional demonstrados aos estudantes. Isto posto, afirmam que as ações nesse âmbito devem ir além das atividades em sala de aula e se manifestarem, na prática, nos serviços de alimentação dentro da escola, em especial no que diz respeito ao fornecimento ou comercialização de alimentos adequados no âmbito nutricional. Os autores ressaltam que “os conhecimentos adquiridos na escola poderão ser esquecidos ou ignorados se os alimentos fornecidos pelas cantinas ou similares, como bares e lanchonetes, não estiverem

de acordo com os princípios de uma alimentação saudável” (DANELON; DANELON; SILVA, 2006, p.91.).

Nesse sentido, Piassetzki (2015) acredita que:

[...] se o meio em que os estudantes convivem for um espaço rico em medidas educativas para a promoção da alimentação e hábitos de vida saudáveis, associados aos conteúdos escolares, conseqüentemente o pensamento deles irá se desenvolver considerando os conceitos de saúde (PIASETZKI, 2015, p. 96).

Mudanças definitivas no estilo de vida e na alimentação não são provocadas apenas por ações pontuais, demandam um processo contínuo que envolve as ações que coloquem a teoria da EAN em prática. Assim sendo, a constituição de um ambiente promotor de práticas saudáveis propicia a implantação de um programa bem-sucedido de educação alimentar e nutricional. Gabriel *et al.* (2012) acrescentam que, diante da função pedagógica da alimentação escolar, as ações bem estruturadas que promovam a adoção de práticas saudáveis são fundamentais.

Nesse sentido, Gabriel *et al.* (2010) reforçam que a conscientização em relação à alimentação exige tempo e dedicação e não se faz em um processo imediato. Logo, o desenvolvimento de medidas paralelas, como a exclusão de produtos inadequados da alimentação no âmbito escolar e a oferta de opções variadas e atrativas, ajudaria os estudantes a fazerem melhores escolhas e desenvolverem hábitos alimentares mais saudáveis.

Conforme a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional de 1996, a educação abrange “processos formativos que se desenvolvem na vida familiar, na convivência humana, no trabalho, nas instituições de ensino e pesquisa, nos movimentos sociais e organizações da sociedade civil e nas manifestações culturais” (BRASIL, 1996). Considera-se, portanto, que toda a escola compõe esse processo formativo, incluindo espaços fora da sala de aula e nos ambientes de convivência, como a Cantina Escolar. Esta deve se formar como um espaço educativo dentro das práticas sociais dos estudantes na escola.

As ações promotoras de EAN podem ser realizadas tanto dentro das salas de aula como fora dela. Essas ações incluem, além da oferta da alimentação saudável, com o estímulo ao consumo de produtos in natura ou minimamente processados (frutas, legumes, verduras, tubérculos, arroz, feijão, leite, por exemplo) em substituição aos alimentos ultraprocessados (como biscoitos recheados, refrigerantes e macarrão “instantâneo”), a formação dos envolvidos direta ou indiretamente com a alimentação, a inclusão da temática da alimentação e nutrição no currículo escolar ou em atividades extraclasse, a promoção dos hábitos

alimentares regionais e culturais saudáveis, dentre outros.

A Lei 13.666/2018 incluiu na LDB, por meio do §9-A, a educação alimentar e nutricional entre os temas transversais no currículo da Educação Infantil, do Ensino Fundamental e do Ensino Médio (BRASIL, 2018a), reforçando a importância dessa estratégia no enfrentamento dos desafios da alimentação, da nutrição e da saúde a partir do ambiente escolar.

Antes dessa inclusão como tema transversal na LDB, a EAN já era apresentada como diretriz da Política Nacional de Alimentação Escolar, conforme o inciso II do artigo 2º da Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da merenda escolar determinando a:

Inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis da vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2009a, p. 01).

A Resolução nº 26/2013 do FNDE reforça a necessidade da realização de ações da educação alimentar e nutricional, determinando sua prática como uma das diretrizes da alimentação escolar (BRASIL, 2013b). Logo, se o PNAE deve dar exemplos adequados e coerentes, as Cantinas Escolares também.

É importante destacar que a EAN tem o propósito de justamente dar condições às pessoas para o cuidado com a sua própria alimentação, com responsabilidade pelas suas escolhas, instruindo-as para que, quando desejarem, possam transgredir a norma com moderação (BOOG, 2013). Assim, o objetivo da EAN dentro do ambiente escolar é fazer com que essa comunidade, ainda em processo de formação, esteja preparada para esse cuidado e com as condições necessárias para assumir essa responsabilidade fora dos muros da escola.

## 3 ALIMENTAÇÃO NA EPT

---

### 3.1 FONTES ALIMENTARES NO AMBIENTE ESCOLAR

As Cantinas Escolares não constituem as únicas fontes de alimentos no ambiente escolar e, por essa razão, faz-se necessário referenciar, também, todas as possíveis fontes de alimentos nas escolas:

1. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
2. Cantinas Escolares;
3. Ponto Alternativo de Venda – PAV (alimentos adquiridos fora do ambiente escolar, geralmente de ambulantes e estabelecimentos próximos para serem consumidos durante o período de aula);
4. Comércio informal (venda de outros alimentos permitidos ou tolerados dentro da escola, como balas, salgados, bombons e outros, por estudantes ou servidores);
5. Lanches domésticos (alimentos trazidos de casa pelos próprios estudantes e servidores).

Deve ser destacado que o PNAE possui uma regulamentação específica em âmbito nacional quanto às exigências nutricionais do cardápio oferecido e, muitas vezes, convive com essas outras fontes de alimentos sobre as quais não há restrições. É coerente que, no ambiente escolar, a visão sobre a alimentação seja a mesma para todas as fontes de alimentos, uma vez que todas elas contribuem para constituição do padrão alimentar dos estudantes durante o período letivo.

É sabido que a comercialização de outros alimentos dentro das instituições escolares pode interferir na adesão dos estudantes à alimentação gratuita fornecida pelo Estado (DANELON; DANELON; SILVA, 2006; STURION *et al.*, 2005; PEIXINHO, 2013). Dessa forma, considera-se importante apresentar um breve estudo sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar, englobando desde seu histórico até as legislações vigentes. Além de refletir sobre as relações entre as fontes de alimentação dentro das escolas, também trataremos, neste capítulo, sobre a alimentação no ambiente escolar em alguns outros países.

### 3.1.1 Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

A alimentação escolar gratuita é direito dos alunos da Educação Básica pública e dever do Estado, sendo executado através do PNAE, o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Trata-se de uma política pública em que, por meio de recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), atende os alunos matriculados na Educação Básica das redes públicas federal, estadual, do Distrito Federal e municipal do país, propiciando a distribuição de refeições que atendam as necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo (BRASIL, 2009a). Considerada a política pública de maior longevidade do país na área de segurança alimentar e nutricional, ele norteia os princípios de escolha dos alimentos para esse fim. (PEIXINHO, 2013).

O PNAE, de acordo com o art. 4º da Lei 11.947/2009, 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 nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo (BRASIL, 2009a, p. 01).

Historicamente, nas décadas de 1930-1940, quando a fome e a desnutrição foram reconhecidas como graves problemas de saúde pública no Brasil, surgiram as primeiras iniciativas direcionadas à alimentação da população brasileira, as quais culminaram na criação da Comissão Nacional de Alimentação (CNA), em 1945 (RODRIGUES, 2013). Dentre as atribuições da CNA, estava a de estudar e propor as normas da política nacional de alimentação que incluíam a alimentação escolar (BRASIL, 1945).

Em nível mundial, os primeiros programas governamentais destinados à alimentação escolar também foram desenvolvidos nas primeiras décadas do século XX na Europa e nos Estados Unidos. Embora se assemelhassem nos seus objetivos, de aumentar a matrícula dos estudantes e aprimorar seu estado nutricional e desenvolvimento cognitivo, há variações na gestão dos programas, valores e necessidades específicas de acordo com as características de cada país (SONINO *et al.*, 2016).

Rodrigues (2013) considera que as raízes do PNAE estão nas discussões que se iniciaram na Era Vargas e nas lutas do Instituto de Nutrição Josué de Castro na busca pela oferta da alimentação escolar pelo governo federal. Josué de Castro, médico e nutrólogo que, na década de 1950, atuou como deputado federal e Presidente do Conselho Executivo da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), considerava a

alimentação escolar essencial para a luta contra a fome e a subnutrição no país (TEO; TRICHES, 2016).

Desde a sua criação até os dias atuais, o programa da merenda escolar sofreu diversas alterações tanto na sua denominação, quanto nos órgãos responsáveis pela sua implantação, na fonte do seu financiamento e na origem dos alimentos fornecidos. Em caráter experimental, em 1954 foi criado o Programa Nacional de Merenda Escolar (PNME) nas regiões mais carentes, como no Nordeste, sob a responsabilidade da CNA (ARRUDA; ALMEIDA, 2005). Em 1955, foi instituída a Campanha de Merenda Escolar subordinada ao então Ministério da Educação e Cultura, que deveria, dentre outras atribuições, incentivar os empreendimentos públicos ou particulares que se destinavam a proporcionar ou facilitar a alimentação do escolar, dando-lhe assistência técnica e financeira (BRASIL, 1955).

Até 1960, mantinha-se um convênio entre o Ministério da Educação e Cultura e o Fundo Internacional de Socorro à Infância (FISI), visando à doação de leite em pó proveniente dos excedentes de produção estadunidense por meio do Programa Mundial de Alimentação (PMA) da FAO. A partir desse ano, ao identificar que o fornecimento através das doações era insuficiente, o governo brasileiro firmou acordo com a *Commodity Credit Corporation*, autarquia do Ministério da Agricultura dos Estados Unidos, buscando adquirir o leite em pó a baixos preços. Assim, os alimentos recebidos por doação ou adquiridos eram transportados à custa das superintendências, estados e municípios. Também eram recebidos alimentos do Programa Alimentos para a Paz, da *Agency for International Development*, que compõe o Banco Mundial (ARRUDA; ALMEIDA, 2005).

Arruda e Almeida (2005) identificaram que, por trás da ajuda solidária dos Estados Unidos na doação dos alimentos, estava a necessidade de escoamento dos seus excedentes de produção e os interesses econômicos de expansão do mercado internacional. Sobre isso, Rodrigues (2013) destaca que os interesses do mercado sempre estiveram influenciando a política de alimentação escolar, desde a sua implantação.

Em 1965, o programa passou a ser chamado de Campanha Nacional de Alimentação Escolar (CNAE) por meio do Decreto nº 56.886, que ainda aponta a possibilidade de estender seus programas de assistência e educação alimentar às instituições gratuitas de educação pré-primária, supletiva e de grau médio (BRASIL, 1965).

Até 1970, predominava na alimentação escolar os alimentos formulados recebidos por doação, como o leite em pó. Essa oferta desconsiderava a adequação cultural dos alimentos ou sua aceitação por parte dos alunos (TEO; TRICHES, 2016). Quando o programa estava se

ampliando pelo território brasileiro e as doações recebidas das agências internacionais estavam diminuindo gradativamente, foi necessário que o governo buscasse alternativas para o abastecimento das escolas. A partir daí, parte dos itens passou a ser comprada de algumas indústrias de alimentos localizadas no país (ARRUDA; ALMEIDA, 2005).

O Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição, vinculado ao Ministério da Saúde, foi criado em 1972 e passou a operacionalizar a CNAE. A substituição do fornecimento de alimentos estadunidense pela aquisição de alimentos produzidos por indústrias brasileiras impulsionou, de certa forma, o crescimento desse setor de produção nacional. Apesar do estímulo para a aquisição de produtos in natura do pequeno produtor, os principais fornecedores de alimentos eram as grandes indústrias e seus produtos industrializados. Finalmente, em 1979, a CNAE passou a ser chamada de Programa Nacional de Alimentação Escolar (ARRUDA; ALMEIDA, 2005).

Um grande marco na questão da alimentação escolar no Brasil ocorreu com a promulgação da Constituição Federal em 1988, que passou a assegurar, em seu art. 208, inciso IV, o atendimento ao educando em todas as etapas da Educação Básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde (BRASIL, 1988). Entretanto, a universalização desse atendimento só foi concretizada em 2009, quando a Lei nº 11.947 incluiu o fornecimento da merenda escolar para os alunos do Ensino Médio e a modalidade da Educação de Jovens e Adultos – EJA (BRASIL, 2009).

Moysés e Collares (1995) reforçam que a alimentação escolar é um programa voltado para os direitos dos estudantes, procedente inclusive de suas características biológicas quanto às necessidades nutricionais. Entretanto, a merenda escolar não possui o objetivo de resolver o problema da desnutrição e do fracasso escolar, sendo estes problemas muito maiores, os quais necessitam de políticas públicas adequadas para sua superação. Contudo, apesar de não possuir a capacidade de erradicar esses problemas, a merenda gratuita é uma parte importante na sua solução, em especial na condição daqueles estudantes de baixa renda. Nesse sentido, Moysés e Collares (1995) reforçam que:

[...] isto não significa que a merenda é dispensável, que deve ser retirada das escolas, ou algo semelhante. Dizer que a merenda não é para resolver a desnutrição nem o fracasso escolar não implica posição contra a sua existência, ou em enxergá-la como mal menor. Ao contrário, consideramos que o que se impõe é uma luta para redimensionar a merenda, deslocando-a de programa paliativo para proposta de atenção a direitos da criança (MOYSES; COLLARES, 1995, 52).

No que concerne à aquisição dos alimentos, até 1994, o programa mantinha centralizado o processo sob a responsabilidade da União. A descentralização dos recursos por meio de convênios para os estados, Distrito Federal e municípios foi possibilitada através da Lei 8.913/1994, chamada Lei da Municipalização da merenda escolar. Aos municípios determinaram-se as funções de elaborar cardápios, com assessoramento do profissional nutricionista, adquirir os alimentos e controlar a qualidade da oferta. Assim, o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) de cada município deveria fiscalizar e controlar a aplicação dos recursos destinados à merenda (BRASIL, 1994).

Para Peixinho (2013), a Lei da Municipalização possibilitou a racionalização da logística e dos custos de distribuição dos produtos, além de facilitar a adequação dos alimentos oferecidos aos costumes alimentares dos escolares, uma vez que a legislação indica que os alimentos adquiridos devem respeitar os hábitos alimentares de cada localidade, sua vocação agrícola e dar preferência aos produtos in natura.

Peixinho *et al.* (2011) destacam que o PNAE é um programa de caráter complementar, sendo os estados, municípios e o Distrito Federal também responsáveis pela alimentação escolar dos estudantes de suas redes públicas de ensino, devendo completar os recursos transferidos pelo Governo Federal com o intuito de cobrir o custo total dos cardápios elaborados para suprir as necessidades nutricionais exigidas.

Apesar da publicação da Lei de Municipalização em 1994, somente em 1998, por meio da Medida Provisória 1.784/1998<sup>11</sup>, que institui o Programa Dinheiro Direto na Escola, a transferência dos recursos passou a ser feita automaticamente para os municípios, pelo Distrito Federal e pelos estados, mediante depósito em conta corrente específica, estabelecendo que os mesmos devam ser utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios. (BRASIL, 1998). Em 1997, o FNDE, autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação, incorporou os órgãos gestores do PNAE nos âmbitos estadual e municipal (PEIXINHO, 2013).

Em relação ao papel do nutricionista no PNAE, a Medida Provisória 2.178/2001<sup>12</sup> determina que os cardápios do programa devam ser elaborados por nutricionista capacitado (BRASIL, 2001), e a Resolução/FNDE nº 38/2004 estabelece critérios para a execução do programa, definindo que o nutricionista deverá assumir a responsabilidade técnica pela

---

<sup>11</sup> Convertida na Lei Federal nº na Lei 11.947 de 16 de junho de 2009.

<sup>12</sup> Convertida na Lei Federal nº na Lei 11.947 de 16 de junho de 2009.

alimentação escolar, com o acompanhamento do CAE, sendo o encarregado pela elaboração dos cardápios, atendendo ao perfil nutricional dos escolares (BRASIL, 2004a).

As determinações das Medidas Provisórias referidas anteriormente quanto ao repasse das transferências de recursos diretamente para os estados, Distrito Federal, municípios e escolas federais (Medida Provisória 1.784/1998) e a atribuição dos nutricionistas na elaboração dos cardápios do PNAE (Medida Provisória 2.178/2001) foram contempladas na Lei 11.947 de 16 de junho de 2009 (BRASIL, 2009a).

Referente à atuação dos nutricionistas, na pesquisa realizada por Chaves *et al.* (2009) sobre a análise de cardápios semanais da alimentação escolar nas cinco regiões brasileiras, no ano de 2007 identificou-se que 63% a 87,8% dos cardápios analisados foram elaborados por nutricionista, sendo que o maior percentual de cardápios elaborados por nutricionista ocorreu na Região Nordeste, enquanto o menor percentual na Região Sudeste.

Quanto à presença do nutricionista nas instituições de EPT, Costa (2015) em sua análise da gestão e execução do PNAE em 240 campi de Institutos Federais (57,83% dos campi brasileiros na época), verificou que apenas 36% dos campi apresentaram um nutricionista no quadro pessoal, observando-se um número reduzido deste profissional na Rede Federal de ensino.

Além da universalização do atendimento do PNAE a toda a rede pública de Educação Básica e EJA, a Lei nº 11.947/2009 ainda estabeleceu que no mínimo 30% do repasse de recursos do FNDE devem ser investidos na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, dispensando o procedimento licitatório (através de chamadas públicas), apoiando o desenvolvimento sustentável. A lei também definiu a educação alimentar e nutricional como eixo prioritário para o alcance dos objetivos do PNAE (BRASIL, 2009a).

A partir dessa legislação, as instituições da Rede Federal de EPCT também passaram a receber os recursos do PNAE, pelo alcance aos cursos de nível médio. Todavia, segundo Rocha *et al.* (2016), por diversos motivos, dentre eles a falta de conhecimento sobre os procedimentos legais e as suas peculiaridades, essas instituições, comparadas às escolas municipais e estaduais, encontram grandes desafios na execução do PNAE e, muitas vezes, optam pela devolução dos recursos a executá-los. Corroborando com esses achados, Costa (2015) constatou que a implantação do PNAE nos Institutos é incipiente, apresentado fragilidades na gestão e execução.

Quanto aos alimentos oferecidos, a Resolução/FNDE nº 26/2013 determina que os cardápios devam ser compostos por gêneros alimentícios básicos, indispensáveis à promoção de uma alimentação saudável, e que respeitem as referências nutricionais, os hábitos alimentares e a cultura alimentar local. Esse documento apresenta os valores nutricionais de referência de energia, macronutrientes e micronutrientes para cada faixa etária atendida pelo programa. O cardápio da alimentação escolar deve cobrir entre 30% e 70% das necessidades nutricionais diárias dos estudantes, sendo que essa porcentagem é definida de acordo com a idade escolar e o tipo de oferta da escola ou condições específicas para escolas indígenas ou quilombolas. A Resolução exige a oferta de, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana), determina o limite máximo diário de açúcar simples adicionado, gorduras e sódio nas preparações e proíbe a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional, como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares (BRASIL 2013).

Teo e Monteiro (2012) apontam que os parâmetros nutricionais para a elaboração dos cardápios apresentados pela Lei 11.947/2009, assim como as restrições e proibições de determinados alimentos, são uma tentativa de diminuir a presença de alimentos processados na alimentação escolar, que foi uma característica marcante do programa em sua fase inicial.

Em 2020, a Resolução/FNDE nº06 de 08 de Maio detalhou as exigências da oferta de frutas, hortaliças e alimentos in natura ou minimamente processados, de acordo com o período de permanência dos estudantes e o número de refeições fornecidas, e ainda estabeleceu maiores restrições, como a proibição da oferta de gorduras trans e a redução do limite máximo recomendado de açúcar adicionado e gordura nas refeições oferecidas (BRASIL, 2020).

Observa-se que a restrição dos alimentos de baixo valor nutricional é extremamente clara e rigorosa nos documentos legais que tratam da alimentação gratuita, o que parece ser conflitante, tendo em vista que a alimentação oferecida pelas Cantinas Escolares não siga os mesmos critérios. É uma permissividade autorizada dentro das escolas em flagrante contradição e incoerência com as regras nutricionais e éticas aplicadas à alimentação gratuita.

É importante mencionar que o montante de recursos financeiros destinados à alimentação escolar é calculado com base no quantitativo de estudantes matriculados na Educação Básica fornecidos pelo censo escolar realizado pelo Ministério da Educação (BRASIL 2009a). Nesse caso, a última atualização dos valores per capita repassados pela União foi publicada por meio da Resolução nº 01 de 08 de fevereiro de 2017, determinando

valores que vão de R\$0,32 a R\$1,07 por dia por estudante de acordo com a etapa e modalidade de ensino (BRASIL, 2017a).

Para Teo e Triches (2016), o PNAE contribui no combate à evasão escolar, na superação da limitação da aprendizagem e das deficiências nutricionais dos estudantes, na ampliação do rendimento escolar e na formação de hábitos alimentares mais saudáveis. Hoje, é considerado, por seu caráter universal e gratuito, um dos maiores programas na área de alimentação escolar no mundo.

### **3.1.2 Relação entre as fontes de alimentação no ambiente escolar**

Como já explicitado, a alimentação escolar oferecida pelo PNAE, de acordo com sua legislação específica, deve seguir padrões nutricionais recomendados para a promoção da alimentação saudável. Entretanto, os estudantes também podem consumir os alimentos das demais fontes já citadas. Dessa forma, independente da fonte, o ambiente em que esses estudantes fazem suas escolhas alimentares deve favorecer as opções saudáveis, reforçando a dimensão pedagógica da alimentação disponível no ambiente escolar (BRASIL, 2007b), sendo este ambiente identificado como um grande influenciador do padrão alimentar dos estudantes e assim da sua saúde.

A adesão dos estudantes ao PNAE é necessária para que se possam atingir os objetivos das políticas públicas quanto à promoção da alimentação saudável nas escolas. Segundo a Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PENSE) de 2015, apesar de a maioria das escolas da rede pública oferecer merenda escolar, mais da metade dos seus estudantes (61,5%) informou comer raramente ou nunca os alimentos ofertados (IBGE, 2016).

Sobre esse ponto, Danelon, Fonseca e Silva (2008) identificaram que a aceitação das preparações do cardápio do PNAE pelos estudantes é um importante determinante da frequência de adesão. Os autores citaram também outros fatores estruturais determinantes, como as condições de distribuição das refeições, a temperatura da alimentação, a forma de distribuição, o tempo disponível para realização da refeição, o desconforto dos refeitórios, entre outros.

Esse estudo ainda identificou que a adesão e a frequência de adesão dos escolares ao PNAE estiveram condicionadas a fatores socioeconômicos, e que, por vezes, mesmo não apreciando algumas preparações dos cardápios, uma parcela dos alunos, de maneira particular aquela formada pelas famílias com menores rendimentos, aderiu ao programa. Segundo os

autores, isso refletia provavelmente a escassez de recursos desses estudantes para aquisição de alimentos nas Cantinas Escolares, nos pontos alternativos de venda ou até para levá-los de casa para o consumo na escola (DANELON; FONSECA; SILVA, 2008).

Nessa mesma pesquisa, Danelon, Fonseca e Silva (2008) verificaram que, no que se refere às Cantinas Escolares, dentre os escolares das famílias de menor renda per capita, apenas 35,7% afirmaram adesão à Cantina, enquanto que, dentre os alunos de famílias com maiores rendimentos, esse percentual foi 91,7%.

Isso pode evidenciar um recorte social e econômico das Cantinas Escolares no interior das escolas, em que estudantes pobres utilizam o PNAE, enquanto os ricos as Cantinas Escolares. Nesse caso, os mais pobres acabam por se alimentar melhor, com alimentos mais saudáveis, ainda que socialmente desvalorizados. Isso reflete que o ato de se alimentar é também um ato social e histórico e vai além do seu aspecto nutricional e função biológica.

Sturion *et al.* (2005) reforçam que variáveis podem afetar a adesão ao PNAE, como as condições socioeconômicas, a idade e o estado nutricional dos estudantes. A merenda escolar é preferida com mais frequência pelos alunos mais novos, com algum tipo de comprometimento nutricional, integrantes de grupos familiares com renda per capita mais baixa e aqueles cujos pais possuem menor escolaridade. Sturion *et al.* (2005) identificou, ainda, que a existência de Cantinas Escolares é uma variável inversamente associada à adesão diária ao PNAE, ou seja, a existência de Cantinas Escolares diminui a adesão dos estudantes à merenda escolar.

Quando os estudantes não consomem a merenda oferecida pela escola, substituindo-a por lanches trazidos de casa ou adquiridos nas Cantinas Escolares, além de os recursos públicos investidos na alimentação escolar serem desperdiçados, isso pode contribuir para uma alimentação inadequada, com conseqüentes complicações de saúde (REIS, VASCONCELOS, OLIVIEIRA, 2011).

A PENSE 2015 identificou que 54% dos escolares do 9º ano do Ensino Fundamental frequentam escolas públicas que possuem Cantinas Escolares ou algum Ponto Alternativo de Venda (PAV), locais onde podem encontrar alimentos considerados pouco nutritivos e inadequados à promoção da saúde na escola (IBGE, 2016). Além do PNAE e das Cantinas Escolares, o estudante ainda pode adquirir alimentos de outras fontes na própria escola e nas suas proximidades nos PAVs, o que deve ser também considerado. Logo, essas fontes alimentares também devem ser foco de atenção na perspectiva da promoção da alimentação saudável.

Sobre a aquisição de alimentos em Pontos Alternativos de Venda próximos ao espaço escolar, Danelon, Fonseca e Silva (2008) identificaram que 44,4% dos alunos envolvidos em sua pesquisa adotavam a referida prática, sendo os mercados/supermercados (39,8%) e os bares (31,3%) os principais locais mencionados. Em relação aos produtos adquiridos, foram destaques os salgadinhos do tipo chips (62,5%), biscoitos (41,7%), balas (36,1%), chicletes (19,4%) e refrigerantes (16%).

O estudo de Leite *et al.* (2012) avaliou a oferta de alimentos em comércios nas áreas próximas de escolas públicas em Santos (SP). A pesquisa constatou que os pontos de vendas que ofertavam, em sua maioria, alimentos ultraprocessados estavam significativamente mais próximos das escolas do que aqueles que ofertavam maioria de alimentos menos processados. Diante disso, os estudantes, pelo acesso facilitado a esses estabelecimentos, estavam expostos a um ambiente que incentivava o consumo de alimentos altamente processados de baixo valor nutricional. A vista desse quadro, os pesquisadores ressaltam:

[...] a importância do desenvolvimento de intervenções dirigidas diretamente às crianças por meio de educação nutricional nas escolas; do incentivo aos proprietários dos estabelecimentos à oferta de itens alimentares mais saudáveis; e de políticas governamentais que promovam a instalação de estabelecimentos que ofereçam alimentos mais saudáveis nas vizinhanças das escolas (LEITE *et al.*, 2012, p.334).

Ainda há a possibilidade de o estudante adquirir alimentos de outros dentro da própria escola, que não na Cantina Escolar. A pesquisa de Giacomelli *et al.* (2017) sobre o comércio informal e formal de alimentos no âmbito escolar em um município do Rio Grande do Sul identificou que o comércio informal ocorria em 40,4% (n=42) das escolas pesquisadas. Esse comércio informal era realizado por alunos, professores, ambulantes externos ou através do chamado armário da escola<sup>13</sup>. Essa última modalidade foi identificada em nove das escolas pesquisadas e foi considerada pelos pesquisadores uma incoerência no contexto escolar, uma vez que são os próprios educadores, os quais prezam por uma alimentação saudável em sala de aula, os fornecedores dos alimentos inadequados aos seus alunos.

Esse comércio informal, assim como as Cantinas Escolares, deve ser regulamentado pela escola que se propõe a cumprir seu papel social e contribuir de maneira positiva na oferta de alimentos adequados e na saúde da comunidade escolar.

---

<sup>13</sup> Compreende um móvel localizado na sala da Secretaria ou da Direção da escola, no qual estavam armazenados alimentos, como balas, pirulitos, salgadinhos industrializados e bolachas recheadas. Esse comércio era de responsabilidade do Diretor ou de outro professor designado, que possuía a responsabilidade da venda desses produtos (GIACOMELLI *et al.*, 2017).

Por fim, a última fonte alimentar disponível aos estudantes seria aqueles alimentos levados de casa por eles para o consumo dentro das escolas. Os alimentos adquiridos no ambiente familiar e hábitos alimentares dentro de casa têm um papel substancial na condição nutricional dos integrantes da família, como aponta o estudo de Giugliano e Carneiro (2004). Os autores relataram que a frequência de sobrepeso e obesidade nos pais das crianças com esse mesmo quadro foi maior do que nos pais das crianças com peso adequado.

Diante do convívio familiar, os pais constituem grandes influenciadores do estilo de vida dos seus filhos, o que pode favorecer que estes construam um padrão alimentar adequado ou não. Corroborando com esse pensamento, Gaetani e Ribeiro (2015) destacam:

A importância de pais ou responsáveis compreenderem a alimentação saudável como fator de promoção da saúde e prevenção de doenças, por meio de oferecimento de opções saudáveis para os lanches trazidos de casa, como também através de orientações aos filhos sobre as escolhas alimentares, sustentando os esforços para uma alimentação adequada (GAETANI; RIBEIRO, 2015, p.592-593) .

Nesse ponto, a atuação da escola pode parecer limitada, porém, pode e deve ser desenvolvida através de atividades de educação alimentar e nutricional, envolvendo, além dos próprios estudantes, os pais e responsáveis, para a conscientização e a orientação sobre como desenvolver padrões alimentares saudáveis. As atividades de educação alimentar e nutricional podem ser complementadas por outras iniciativas pontuais, como, por exemplo, a realização de um “Dia do Lanche Saudável”, em que após o momento de orientação sobre o tema, todos os estudantes devam levar de casa para a escola, exclusivamente lanches saudáveis. Essas ações podem trazer benefícios que não se limitam a comunidade escolar e chegam ao ambiente familiar, uma vez que a criação de hábitos alimentares adequados irá se concretizar em uma parceria entre escola, família e os estudantes.

A Portaria interministerial 1.010/2006, que apresenta as diretrizes de incentivo para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas, faz referência a refeitórios, restaurantes, cantinas e lanchonetes, tentando contemplar grande parte das fontes de alimentação no ambiente escolar (BRASIL, 2006b). Todavia, a ação do Estado na promoção da saúde de crianças e adolescentes não pode limitar-se a ações de incentivo a práticas alimentares saudáveis no ambiente escolar. Envolve, ainda, medidas de proteção, ou seja, ações de caráter regulatório que impeçam a exposição de coletividades e indivíduos a fatores e situações estimuladores de práticas não saudáveis (BRASIL, 2007b).

As medidas protetivas seriam aquelas ações que o Estado pode executar visando proteger a comunidade escolar dos malefícios causados pelo consumo de alimentos ricos em

açúcar, gorduras e sal, assim como o surgimento de quadros de obesidade, diabetes, hipertensão, dentre outros. A regulação da oferta desse tipo de alimento é uma medida protetiva possível e necessária dentro das escolas.

O Estado deve incentivar e fomentar práticas alimentares adequadas em todos os espaços. Segundo o Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa, o termo incentivo se refere àquilo que estimula alguma prática (CUNHA, 2010). Enquanto o fomento é caracterizado na gestão pública por Schier (2019, p. 106) como ferramenta para “a atuação planejada do Estado destinada à efetivação de interesses públicos”, ou seja, para o alcance de suas finalidades. A autora apresenta o fomento como:

[...] um instrumental a disposição do Poder Público, vinculado ao modelo de desenvolvimento consagrado na Constituição de 1988 e, por isso, voltados a realização dos direitos fundamentais, seja na perspectiva da garantia da livre iniciativa, seja na perspectiva da garantia dos direitos sociais (SCHIER, 2019, p. 22).

Desse modo, a ação pública de fomento às práticas alimentares adequadas dentro das escolas deve oferecer condições e meios para que essas práticas se concretizem, sendo, neste caso, a garantia do direito humano à alimentação saudável nas escolas, e a saúde da comunidade escolar o objetivo a ser alcançado.

O Estado tem o poder de intervir de forma direta na alimentação dentro das escolas em duas frentes: na alimentação escolar gratuita oferecida pelo PNAE e na regulação da oferta de alimentos pelas Cantinas Escolares. A regulamentação do PNAE já é um fato, entretanto, apesar dos documentos de orientação dos Ministérios da Saúde e da Educação e do exemplo das inúmeras normativas para regulamentação da comercialização de alimentos, na esfera estadual e municipal, a inexistência de uma lei federal acerca dessa oferta de alimentos pelas Cantinas Escolares é uma falha da política pública brasileira no âmbito da segurança alimentar e nutricional.

O dever de educar é da família, da escola e da sociedade, como expressa a Constituição Federal de 1988 em seu art. 205, declarando que a educação como “direito de todos e dever do Estado e da família, será promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho” (BRASIL, 1988). Assim, a educação alimentar e nutricional é parte dessa formação plena logo, dever da família, da escola e da sociedade.

Portanto, educar sobre o tema e fomentar a alimentação adequada é um dever do Estado e das escolas, que não está sendo cumprido em sua completude em todas as fontes

alimentares possíveis dentro desse espaço. Neste trabalho, entendemos que o Estado brasileiro deve procurar atuar, fomentar e incentivar a alimentação saudável nas cinco fontes aqui identificadas, no que estiver ao seu alcance. Deve procurar cumprir verdadeiramente o preceito constitucional. Para tanto, é preciso que haja pesquisas e ampliação do nosso conhecimento do universo escolar, para que ações pedagógicas para cada uma das fontes de alimentação aqui mencionadas sejam alvo de ações efetivas e eficazes no sentido da construção de uma alimentação saudável.

### **3.1.3 Alimentação escolar fora do Brasil**

Na América Latina, apenas os programas de alimentação escolar do Brasil e do Uruguai têm atendimento universal, ou seja, atendem a todos os estudantes de escolas públicas indistintamente. Nos demais países que possuem políticas públicas relacionadas à alimentação, estas são focalizadas, selecionando os beneficiários a partir de critérios socioeconômicos, em alguns casos, combinando a aplicação de critérios regionais com indicadores sociais. Além disso, alguns países recebem ajuda internacional, através do Programa Mundial de Alimentos, apresentando uma gestão centralizada, enquanto outros são mantidos apenas com financiamento nacional, funcionando de forma mais descentralizada (ABREU, 1995).

Nos Estados Unidos, o *National School Lunch Program (NSLP)* é o programa nacional de alimentação e assistência nutricional que atende milhões de crianças diariamente no país em escolas da rede pública e privada sem fins lucrativos de 1ª a 12ª série, equivalente à Educação Básica no Brasil (PEIXINHO *et al*, 2011). No ano letivo de 2006, o programa de alimentação escolar dos Estados Unidos ofereceu 28 milhões de almoços diariamente com um custo médio de U\$ 8 bilhões no ano (UNITED STATES, 2008).

Conforme seus regulamentos, as refeições devem ser nutritivas, atraentes e oferecidas de forma gratuita ou com um preço reduzido aos estudantes de baixa renda. Apesar de não serem obrigadas a oferecer refeições por meio desse programa, 94% das escolas americanas, tanto públicas, quanto privadas, participam. Dentre as preocupações do programa, também está a melhoria na oferta da alimentação através de alimentos com baixo teor de gordura, com mais frutas, legumes e grãos integrais, bem como a redução dos níveis de sódio e gordura saturada nas refeições. (UNITED STATES, 2008).

Em uma comparação entre o PNAE brasileiro e o programa de alimentação e assistência nutricional estadunidense, Peixinho *et al.* (2011) afirma que as populações atendidas são bastante heterogêneas do ponto de vista do estado nutricional, coexistindo em um mesmo ambiente crianças desnutridas, com peso adequado e outras com sobrepeso e obesidade. Ademais, no universo de beneficiários, encontram-se ainda várias diferenças demográficas, socioeconômicas e culturais. Todavia, enquanto no Brasil o atendimento do PNAE é universal, no *NSLP* os estudantes passam por um processo seletivo para determinar quais receberão as refeições gratuitamente e quais participarão por um preço reduzido.

Em um paralelo com as Cantinas Escolares brasileiras, nos Estados Unidos, os padrões nutricionais para os alimentos comercializados nas escolas são determinados pelo *Food and Nutrition Service do Department of Agriculture*, com a redação final de uma lei que foi publicada em 2016, a qual determina a restrição de alimentos de acordo com suas características nutricionais, observando as quantidades de gordura saturada, gordura trans, sódio, açúcar, cafeína e calorias (UNITED STATES, 2016).

### **3.2 A SINGULARIDADE DA EPT**

Tendo como campo desta pesquisa as instituições de Educação Profissional e Tecnológica, é preciso caracterizá-las e descrever suas singularidades, em especial aquelas relacionadas à questão da alimentação. Essas instituições oferecem cursos técnicos na modalidade integrada ao Ensino Médio enraizados nas concepções da formação omnilateral buscada pela educação politécnica, ou formação humana integral.

A Educação Profissional tem origem, no Brasil, no início do século XIX. Inicialmente, essa modalidade se apresentou sob uma perspectiva assistencialista, com o intuito de “amparar os órfãos e os demais desvalidos da sorte” e logo para a “preparação de operários para o exercício profissional”, com um caráter instrumental, enquanto que, para a elite, era destinada a educação propedêutica (MOURA, 2007, p.6). Após dois séculos dessa dualidade educacional, hoje a Educação Profissional é uma modalidade de ensino prevista na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (BRASIL, 2008a).

Esse caráter assistencialista da Educação Profissional no Brasil se justifica pelo período de sua criação. Iniciada ainda no Período Joanino (1808-1821), quando a formação para o trabalho ficava a cargo das associações religiosas e filantrópicas, a Educação Profissional tinha como objetivo principal retirar as crianças das ruas. No século XX, foram

denominadas de Escolas de Aprendizes e Artífices, e as instituições de Educação Profissional passaram a ser denominados Liceus Profissionais, depois Escolas Industriais e Técnicas, Escolas Técnicas, Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFETs) até chegar aos dias atuais, com a Educação Profissional oferecida pelos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (GARCIA *et al*, 2018).

O termo Educação Tecnológica, originalmente é utilizado por Marx como sinônimo de Educação Politécnica, assenta-se em uma concepção de formação integral e omnilateral do ser social. Essa concepção “trata da união entre trabalho intelectual e material, cuja possibilidade estaria na raiz da superação da divisão social do trabalho.” (FILHO; CAMPELLO, 2008, p.191).

Ressalta-se, ainda, que a Educação Profissional nem sempre implica na Educação Tecnológica. Isso acontece quando a primeira não possui essa visão da formação integral dos estudantes e busca somente a formação para o trabalho.

Nesse sentido, a Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, instituiu a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica no âmbito do sistema federal de ensino, vinculada ao Ministério da Educação, e criou os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. A Rede Federal de EPCT é composta pelos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (Institutos Federais), a Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR, os Centros Federais de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca do Rio de Janeiro (CEFET-RJ) e de Minas Gerais (CEFET-MG), as Escolas Técnicas vinculadas às Universidades Federais e o Colégio Pedro II. Além dos cursos técnicos, essa Rede deve ministrar em nível de educação superior: cursos superiores de tecnologia, de licenciatura, de bacharelado e de pós-graduação *lato sensu* e *stricto sensu* (BRASIL, 2008b).

Algumas instituições de EPT ofertam cursos técnicos de nível médio na forma integrada ao Ensino Médio, nomeando-o de Técnico Integrado ao Ensino Médio ou Ensino Médio Integrado (EMI). O Decreto nº 5.154/2004, a Lei nº 11.741/2008 e a Lei 11.892/2008 regulamentam essa oferta de ensino.

O Decreto nº 5.154/2004 e a Lei 11.741/2008 estabelecem que a articulação entre a educação profissional técnica de nível médio e o Ensino Médio poderão ser realizados de forma integrada. Com isso, os estudantes de EMI possuem uma matrícula única para a formação básica e profissional, em um único curso, de maneira articulada. (BRASIL, 2004b; BRASIL, 2008a). O referido Decreto retomou a possibilidade de integração do Ensino Médio com a educação profissional, modalidade que havia sido impedida no governo de Fernando

Henrique Cardoso pelo Decreto 2.208/1997, que determinava a organização curricular da educação profissional apenas nas modalidades concomitante ou subsequente ao Ensino Médio (BRASIL, 1997).

As instituições de EPT que ofertam o EMI possuem alunos matriculados com idade a partir de 14 anos, assim adolescentes, em um mesmo espaço de jovens e adultos que realizam cursos técnicos subsequentes, cursos superiores ou pós-graduação. Muitos desses estudantes permanecem nessas instituições durante grande parte do dia e fazem suas refeições no ambiente escolar. Por isso, a instituição, no seu papel formador, deve oferecer aos adolescentes, assim como a toda a comunidade escolar, uma Cantina Escolar promotora da alimentação saudável, coerente com o ideal de formação humana integral da Educação Tecnológica, sendo esse um importante espaço educativo para estimular essa prática.

### **3.2.1 Formação omnilateral e Ensino Médio Integrado**

A denominação Ensino Médio Integrado a Educação Profissional (EMI) significa mais do que apenas a articulação entre as duas formações. A educação integrada tem sua origem na educação socialista, nas concepções de Educação Politécnica e na Educação Omnilateral. Considerando a formação profissional uma imposição da realidade à classe trabalhadora no Brasil, o EMI é um ensino possível e necessário aos filhos dessa classe, os quais precisam obter uma profissão ainda durante a Educação Básica, sendo, também, uma forma de travessia em direção à educação politécnica e omnilateral (CIAVATTA; RAMOS, 2012).

Moura (2013) corrobora com esse pensamento afirmando que a formação omnilateral, politécnica, integral, de forma pública e igualitária, sob a responsabilidade do Estado, seria uma utopia a ser alcançada no ideal de uma sociedade justa, mas é uma perspectiva muito distante dentro da realidade da sociedade capitalista no Brasil. O EMI, mesmo diante de múltiplas dificuldades, é um caminho a ser trilhado em uma base unitária de formação na direção da omnilateralidade. Dentre os obstáculos para alcançar a formação omnilateral, o autor cita a disputa política com o capital que não tem interesse na formação humana integral para a classe trabalhadora, para mantê-la longe da conquista do poder político.

Giordani (2019) aponta que a modalidade do EMI, pelas suas singularidades, deve ser considerada como uma “*Politecnia à brasileira*”, indo além da ideia de travessia para a educação politécnica apresentada por alguns autores. Essa “*Politecnia à brasileira*” vem

sendo construída para superar a dicotomia entre os conhecimentos, associando a cidadania e a formação para o trabalho e é resultado da história da Educação Profissional no país.

Oliveira e Oliveira (2014), ao tratarem da temática da formação humana na filosofia da educação, evidenciam três propostas formativas: a paideia<sup>14</sup> grega, a *Bildung*<sup>15</sup> alemã e a formação omnilateral de Marx, com seus componentes singulares e divergentes. Segundo os autores, a formação omnilateral abrange os princípios da paideia e da *Bildung*, tendo em conta a formação integral de todas as potencialidades e lateralidades do ser humano. Contudo, essa formação só poderá ser efetivada na condição da emancipação do homem, na superação da alienação determinada pelo sistema do capital. Assim, a omnilateralidade como princípio fundante da formação considera todas as dimensões do homem relevantes e sua articulação adquire sentido em torno do eixo do trabalho produtivo.

Ramos (2014) destaca o Ensino Médio como uma fase em que a concepção de educação é muito importante na vida dos adolescentes na transição para a vida adulta. No Ensino Médio, a relação entre conhecimento científico, produção, trabalho e divisão social do trabalho adquire materialidade, seja por meio da preparação para o ingresso no Ensino Superior, seja para o ingresso imediato no mercado de trabalho.

De acordo com Ciavatta e Ramos (2012), o EMI carrega a ideia de que essa educação de nível médio vai além da preparação para o Ensino Superior ou simplesmente para o atendimento das necessidades do mercado de trabalho. Ele busca não apenas integrar Ensino Médio e Educação Profissional, mas sim constituir-se como um processo formativo que integre as dimensões estruturantes da vida, trabalho, ciência e cultura, proporcionando novas perspectivas de vida para os adolescentes, e que concorra para a superação das desigualdades entre as classes sociais. Segundo as autoras:

---

<sup>14</sup> Modelo formativo grego, com caráter essencialista, que surgiu depois do século V a.C., aponta que a educação tem a tarefa de dar materialidade à busca pela essência de ser humano e formação do cidadão da pólis. Ela descola o homem do individual para o coletivo, reforçando o conceito de que o resultado do processo educativo se estende para toda a vida, além dos bancos escolares. O homem é compreendido como um ser inacabado, mas dotado de possibilidades que podem ser plenamente desenvolvidas pela educação. A proposta busca a formação integral do homem por meio da formação cultural, exercícios corporais, desenvolvimento de virtudes e capacidade de retórica e argumentação (OLIVEIRA; OLIVEIRA, 2014).

<sup>15</sup> Pensamento desenvolvido na Alemanha durante o século XVIII que significa autoformação e aperfeiçoamento individual. É baseado nos ideais da paideia, considerando a formação como instância de aproximação do perfeito, com a troca da busca pela essência apontada na paideia, pelo entendimento sobre a natureza do homem, sendo a razão humana a responsável pela construção do conceito de natureza humana. Um dos elementos fundamentais da concepção formativa no *Bildung* é a ideia de conjunto, exigindo a formação máxima mais proporcional e equilibrada possível das forças do homem, no intuito de integrá-las em um todo (OLIVEIRA; OLIVEIRA, 2014).

A ideia básica subjacente à expressão [integrado] tem o sentido de inteiro, de completude, de compreensão das partes no seu todo ou da unidade no diverso, de tratar a educação como uma totalidade social, isto é, nas múltiplas mediações históricas que concretizam os processos educativos. (CIAVATTA; RAMOS, 2012, p. 307-308)

Nesse sentido, Giordani (2019) descreve como características principais do Ensino Médio Integrado:

[...] a formação com o objetivo ético, técnico e político, que contribua para a transformação social; a superação da dicotomia trabalho manual versus trabalho intelectual e a formação de trabalhadores capazes de atuar como dirigentes e cidadãos. Assim, por se tratar de uma modalidade da Educação Profissional, é preciso reconhecer a relação desenvolvida entre trabalho e educação, ao longo do tempo, para que esta seja mais bem compreendida e aprimorada. (GIORDANI, 2019, p.97)

Desse modo, a base unitária do Ensino Médio deve ser estabelecida na integração entre os eixos do trabalho, da ciência e da cultura, a partir dos quais se desdobram as possibilidades formativas de formação profissional, formação científica e ampliação da formação cultural (CIAVATTA, RAMOS, 2012). Nesse sentido, a concepção da escola unitária, de uma formação omnilateral, frequentemente remete à formulação das propostas de educação a partir da perspectiva dos trabalhadores. Todavia, a concepção de escola unitária defende ainda a formação do sujeito nas suas múltiplas dimensões (RAMOS, 2014).

Acreditamos que essas dimensões englobam a educação alimentar e nutricional e a promoção de padrões alimentares saudáveis. Por conseguinte, esta pesquisa está para além da questão da segurança alimentar, visto que reflete sobre o papel educativo das Cantinas Escolares na formação integral.

Para Ciavatta (2005):

A formação integrada sugere tornar íntegro, inteiro, o ser humano dividido pela divisão social do trabalho entre a ação de executar e a ação de pensar, dirigir ou planejar. Trata-se de superar a redução da preparação para o trabalho ao seu aspecto operacional, simplificado, escoimado dos conhecimentos que estão na sua gênese científico tecnológica e na sua apropriação histórico-social (CIAVATTA, 2005, p.2).

Nesse viés, a escola é considerada por Ciavatta (2005) um “lugar de memória”, como espaço fundamental para a educação incorporar a população a todo tipo de transformação social e efetiva que se pretenda. Diante de tal cenário, a Cantina Escolar, muitas vezes, se constitui como um espaço de convivência e interação social, sendo, nesse sentido, um local

em que a memória escolar também é construída, onde práticas alimentares saudáveis podem se transformar em hábitos.

### **3.2.2 Alimentação no ambiente escolar nas instituições de EPT**

Diante da oferta de uma variedade de cursos em diferentes níveis da educação, é evidente a pluralidade dos estudantes matriculados nas instituições de EPT, englobando adolescentes, jovens e adultos. Essa situação traz peculiaridades no tocante à alimentação, haja vista que as Cantinas Escolares que comercializam alimentos nesse espaço atendem a um público diversificado, com indivíduos maiores e menores de idade.

As instituições de EPT que oferecem cursos técnicos, na modalidade do EMI, concomitante ou subsequente, assim como as escolas da Educação Básica, recebem os recursos oriundos do FNDE para a oferta da alimentação escolar gratuita, com um recurso per capita proporcional ao período, à modalidade de ensino e à permanência do estudante na escola (BRASIL, 2017a).

Santos (2017), ao pesquisar sobre a alimentação escolar gratuita no IFSULDEMINAS e no IFRN, identificou que, nas instituições de EPT há uma falta de clareza quanto aos beneficiários do PNAE. No caso, pela falta de entendimento quanto à inclusão dos alunos dos cursos técnicos concomitantes ou subsequentes no grupo de beneficiários, muitas vezes, a alimentação gratuita é direcionada apenas aos alunos do EMI. Diante da Lei nº 11.947/2009, que universalizou a alimentação escolar aos alunos do nível médio, Santos (2017) reforça a necessidade de maior esclarecimento por parte do Ministério da Educação quanto à alimentação escolar nas instituições da Rede Federal de EPCT pelas particularidades dos seus cursos e quanto à compreensão desses cursos da EPT como Educação Básica de nível médio.

Além disso, tendo em vista a pluralidade de alunos dessas instituições, que inclui os cursos de nível superior, estas devem definir estratégias adequadas de utilização dos recursos destinados à alimentação gratuita para atender exclusivamente aos alunos dos cursos de nível médio (abrangendo as modalidades integrada, concomitante e subsequente), que são os únicos beneficiários do programa dentro da instituição na abrangência atual do PNAE.

Isso é relatado por Costa (2015) em sua pesquisa sobre a execução do PNAE nos institutos federais. Segundo o autor, os estudantes de nível superior também usufruíam dos alimentos oferecidos. Tal fato configura uso indevido desse recurso, uma vez que apenas os

alunos da Educação Básica são beneficiários do PNAE, e também falhas no sistema de monitoramento e avaliação do programa.

Da mesma forma, as Cantinas Escolares que comercializam alimentos dentro dessas instituições atendem a esse público diversificado. Embora existam recomendações sobre essa comercialização por órgãos como Ministério da Saúde e Ministério da Educação para a Educação Básica, não há uma determinação sob a forma de lei no âmbito federal que trate das Cantinas Escolares em nenhum nível de ensino.

Nesse cenário, as regulamentações existentes nos âmbitos municipais e estaduais não são aplicáveis a essas instituições federais. Os Institutos Federais de Educação e os CEFETs são autarquias<sup>16</sup> federais, e, por isso, possuem autonomia acadêmica, pedagógica e financeira, não sendo regulamentados por legislações estaduais. Ademais, a EPT não é tipicamente como a Educação Básica e nem tipicamente como o Ensino Superior. Trata-se de um modelo misto. Portanto, há de se pensar que, para a EPT, a solução quanto à comercialização de alimentos dentro das instituições deverá ser pensada levando-se em consideração suas peculiaridades.

Algumas universidades possuem escolas técnicas e, da mesma forma, devem atentar para a oferta de alimentos aos estudantes. Para exemplificar, foi analisado o termo de referência para contratação de uma empresa para a comercialização de alimentos da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), que possui um colégio técnico, situado dentro de um de seus campi, oferecendo cursos técnicos subsequentes e o EMI. Observa-se, no documento em questão, que a única proibição explícita no contrato de cessão do espaço é quanto à venda de cigarro e bebidas alcoólicas. Quanto aos alimentos oferecidos, o termo de referência apenas sugere que a empresa ofereça uma alimentação saudável, evitando alimentos com excessiva quantidade de gordura, sal, açúcar e condimentos industrializados. Entretanto, ao mesmo tempo, a sua lista de itens básicos contempla produtos desse tipo, como os refrigerantes.

Por outro lado, no estado de Santa Catarina, que regulamenta o comércio de alimentos nas escolas desde 2001 (Lei estadual nº 12.061), o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC) Câmpus São José dá um exemplo positivo. Apesar da abrangência da legislação estadual não incluir as autarquias federais, verificou-se, através do Edital de Concorrência 01/2020 para concessão do espaço da sua Cantina Escolar, que o mesmo não apresentava no cardápio básico proposto produtos como refrigerantes e balas.

---

<sup>16</sup> Autarquias são entidades criadas por lei específica, tendo personalidade jurídica de direito público com caráter autônomo (patrimônio e receitas próprias), atividades descentralizadas, executadas pelo poder executivo em nível federal, estadual e municipal (BRASIL, 2008c, p.64).

Nota-se que o IFSC tem uma postura ativa e preocupada com a promoção de saúde na instituição, visto que publicou, em 2014, a Resolução nº 46, que regulamenta o Programa de Segurança Alimentar dos seus estudantes. O documento apresenta três planos de ação que abordam a alimentação dentro da instituição, o Plano de Ação “Alimentação Estudantil” que trata da oferta da merenda escolar, o Plano de Ação “Educação Alimentar e Nutricional” e o Plano de Ação “Cantina Saudável”. Este último vai ao encontro das preocupações expressas nesta pesquisa e visa responder às práticas difundidas pela Lei nº 12.061/2001 (IFSC, 2014). Exalta-se o IFSC como exemplo de uma instituição que se adiantou no cumprimento das obrigações legais na esfera federal e se posicionou como promotora de uma alimentação saudável aos seus estudantes e comunidade escolar.

Em uma busca por documentos referentes aos processos de cessão dos espaços das Cantinas Escolares nos sites de instituições integrantes da Rede Federal de EPCT, foram encontradas outras iniciativas de promoção da alimentação saudável por meio de proibições ao comércio de certos alimentos.

Dentre as instituições das unidades federativas que já possuem uma regulamentação estadual no âmbito das Cantinas Escolares, pode-se mencionar o edital de licitação do Pregão Eletrônico nº 02/2019 para cessão de uso da Cantina do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – Câmpus Guarabira. O documento determina, com base no Manual das Cantinas Escolares Saudáveis e na Nota Técnica nº 02/2012 da COTAN, ser expressamente vetada a oferta de: alimentos com alto teor de açúcar, sódio e gordura, balas, pirulitos e gomas de mascar, pipocas industrializadas, refrigerantes, achocolatados, sucos e demais bebidas artificiais, salgados fritos e salgadinhos industrializados.

Da mesma forma, no Câmpus Ivaiporã, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná, o Edital de Concorrência 01/2018 para a concessão do espaço físico destinado à Cantina deixa expressamente vetada a comercialização de balas, pirulitos e gomas de mascar, chocolates, doces à base de goma, caramelos, refrigerantes, sucos artificiais, refresco a base de pó industrializado, salgadinhos industrializados, biscoitos recheados; salgados e doces fritos, pipocas industrializadas e outros alimentos. Essa determinação, segundo o Edital, está em conformidade com a Lei Estadual nº 14.855/2005, que dispõe sobre os padrões técnicos de qualidade nutricional a serem seguidos pelas Cantinas Escolares.

Podem ser citadas, também, algumas instituições de estados que não possuem leis ou decretos regulamentando essa prática, mas que tiveram iniciativas positivas na constituição de Cantinas Escolares mais saudáveis. Esse é o caso do Câmpus Ouricuri do Instituto Federal de

Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano que, conforme o edital do Pregão Presencial nº 04/2018, não autoriza a comercialização de itens como: sorvetes fabricados por meio de máquina expressa, alimentos com alto teor de açúcar, gordura saturada, gordura trans e sódio, energéticos, gomas de mascar, salgados industrializados (salgadinhos de pacote), sucos industrializados, suco de refresco em pó e biscoitos recheados.

Foram encontrados, em meio eletrônico, outros editais de licitação que apresentavam restrições a alimentos com alto teor de açúcar, sódio e gordura, como refrigerantes, balas e preparações fritas, mas sem sua expressa proibição de comércio. Outros ainda não apresentavam esses itens na listagem do cardápio básico da Cantina Escolar, assinalando que a inclusão de novos alimentos dependeria da autorização da instituição. Dessa forma, ela teria o controle para liberação ou proibição de alimentos inadequados. Algumas documentações ainda fazem referência quanto à restrição da publicidade de alimentos considerados não saudáveis com o intuito de evitar o incentivo ao seu consumo dentro das Cantinas Escolares.

Mediante o exposto, frente à diversidade do público atendido pelas instituições da EPT, que inclui os estudantes da Educação Básica pelo EMI, é preciso refletir sobre as opções e definir uma postura ética e coerente com a função social da escola quanto à oferta alimentar em suas Cantinas Escolares.

Entende-se que é incoerente estender aos adolescentes do EMI a oferta de todos os tipos de alimentos nas Cantinas Escolares e a liberdade de escolha alimentar disponível fora da escola diante de todas as recomendações nutricionais para esse público, evidenciadas nesta dissertação, diante do quadro de expansão da obesidade e outras doenças relacionadas ao padrão alimentar inadequado em toda a população e, principalmente, da condição de formação ainda incompleta desses estudantes.

A possibilidade de adotar um atendimento diferenciado dentro das instituições de EPT, proibindo a venda de certos produtos para esses estudantes adolescentes e liberando seu comércio para o público adulto cria dificuldades operacionais dentro da Cantina Escolar, sendo ainda contraditório diante da função principal da escola, que é a de educar, independentemente da idade. Os atuais adultos, muitas vezes, não foram educados quanto à alimentação saudável no passado, e discriminar públicos diferentes no interior da instituição pode não ser benéfico nem razoável.

Dessa forma, diante da epidemia de obesidade vivenciada no mundo atual, do dever de haver coerência entre todas as instituições educativas e atentos ao ideal de formação integral, entendemos que devemos optar por um atendimento único nas Cantinas Escolares com a

restrição de alimentos inadequados e com a oferta de alimentos saudáveis a todo o público da EPT.

### 3.3 CANTINAS ESCOLARES NA EPT NO TRIÂNGULO MINEIRO

#### 3.3.1 Campo empírico

O campo empírico desta pesquisa é formado pelas Cantinas Escolares dos seguintes campi do IFTM (Ituiutaba, Paracatu, Patos de Minas, Patrocínio, Uberaba, Uberlândia, Uberlândia Centro, e dos Câmpus Avançado Uberaba Parque Tecnológico e Campina Verde), e ainda o Câmpus do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais (CEFET-MG) em Araxá, atendendo ao critério geográfico escolhido. Em virtude da proposta metodológica de visita às Cantinas Escolares, com o intuito da aplicação assistida<sup>17</sup> de questionários com os responsáveis pelos estabelecimentos e com os diretores escolares, determinou-se o recorte geográfico do Triângulo Mineiro para possibilitar a viabilidade orçamentária da pesquisa. O IFTM – Câmpus Paracatu, embora não pertencente à região geográfica do Triângulo Mineiro, foi incluído na pesquisa por compor o quadro de unidades do Instituto Federal do Triângulo Mineiro.

Anteriormente à submissão do projeto ao Comitê de Ética em Pesquisa, foi encaminhado, aos dirigentes máximos das instituições (reitor do IFTM e Diretor de Câmpus do CEFET-MG – Câmpus Araxá), o pedido de autorização para a realização deste trabalho. O projeto de pesquisa foi analisado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM), com registro nº CAAE: 14357619.0.0000.5154 e aprovado em 30/06/2019 pelo Parecer 3.426.683 (Anexo A).

As visitas in loco às instituições foram realizadas entre os meses de agosto e novembro/2019. Foram convidados a participar da pesquisa os diretores das instituições e os gestores das Cantinas Escolares, os quais assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Os dados e informações coletados por meio dos questionários foram mantidos sobre sigilo e utilizados apenas para esta pesquisa acadêmica, sendo preservadas as identidades dos entrevistados, com a divulgação somente do nome de cada instituição com a

---

<sup>17</sup> No procedimento de *aplicação assistida* o pesquisador acompanha pessoalmente o preenchimento do questionário pelo respondente. Dessa forma o pesquisador pode esclarecer possíveis dúvidas em relação ao questionário e garantir maior celeridade e fidedignidade às respostas obtidas via questionário.

autorização prévia dos envolvidos conforme prevê o TCLE. Também, através do TCLE, foi autorizada a divulgação dos registros fotográficos produzidos durante as visitas.

A realização das visitas às instituições foi agendada e autorizada pela direção de cada Câmpus. Os diretores escolares responderam a um questionário (Apêndice A – questionário do Diretor do Câmpus) caracterizando a instituição e a oferta da alimentação, que pode incluir a merenda gratuita e as Cantinas Escolares. Para a caracterização das Cantinas Escolares, foi aplicado um questionário com o gestor da Cantina Escolar (Apêndice B – questionário do Gestor da Cantina Escolar) acerca dos produtos oferecidos e da sua visão de alimentação saudável. Durante a visita, ainda foi realizado a checagem dos itens oferecidos pela Cantina Escolar e o registro fotográfico do estabelecimento. Visando ainda complementar as informações obtidas pelos questionários, foi feito, também, um levantamento dos termos de referência dos processos de contratação das empresas terceirizadas publicados na Internet.

A tabulação dos dados coletados foi realizada por meio da transcrição dos questionários para o aplicativo de formulários da plataforma Google (Google Forms)<sup>18</sup> para uma análise estatística descritiva dos dados coletados (frequência simples e percentagem). Análises complementares para elaboração de alguns gráficos foram realizadas no software Excel 2010<sup>19</sup> da Microsoft.

### **3.3.2 Descrição das instituições**

Diante do campo empírico detalhado anteriormente, formado por 10 instituições, o quantitativo total de participantes da pesquisa seriam de 20 indivíduos, considerando os 10 diretores das instituições e os 10 gestores das Cantinas Escolares. Todavia, após o contato com os Diretores das instituições para agendamento das visitas, identificou-se que o IFTM – Câmpus Patos de Minas e o IFTM – Câmpus Avançado Campina Verde não possuíam Cantina Escolar ativa no momento da pesquisa. Dessa forma, essas unidades não foram visitadas, conforme demonstrado no Quadro 3, que apresenta o cronograma de visitas às instituições.

---

<sup>18</sup> O Google Forms é um serviço gratuito da plataforma Google para criação de formulários online com o intuito de coletar informações, organizá-las e analisá-las, inclusive com a criação de gráficos.

<sup>19</sup> Software de para edição de planilhas para registrar e analisar dados.

QUADRO 3 – Visitas às Instituições de EPT do Triângulo Mineiro

<b>INSTITUIÇÃO</b>	<b>VISITA</b>
IFTM – Câmpus Patrocínio	01/08/2019
IFTM – Câmpus Uberlândia	19/08/2019
IFTM – Câmpus Uberlândia Centro	19/08/2019
IFTM – Câmpus Uberaba	20/08/2019
CEFET – Câmpus Araxá	27/08/2019
IFTM – Câmpus Paracatu	04/09/2019
IFTM – Câmpus Avançado Uberaba Parque Tecnológico	03/10/2019
IFTM – Câmpus Ituiutaba	05/11/2019
IFTM – Câmpus Avançado Campina Verde	Não houve visita
IFTM – Câmpus Patos de Minas	Não houve visita.

FONTE: Elaborado pela autora (2019).

Com base nos questionários aplicados com os Diretores Escolares, nas consultas aos históricos disponibilizados nos sites institucionais e nos documentos que compõem o processo licitatório dos espaços da Cantina Escolar, apresentaremos uma breve descrição das instituições visitadas e de suas Cantinas.

O Instituto Federal do Triângulo Mineiro compõe a Rede Federal de EPCT, tendo sido criado a partir da junção do antigo CEFET Uberaba e da Escola Agrotécnica de Uberlândia, de acordo com o estabelecido na Lei nº 11.892/2008. Atualmente, é composto pelos Campi Ituiutaba, Paracatu, Patos de Minas, Patrocínio, Uberaba, Uberlândia, Uberlândia Centro, os Campi Avançados Uberaba Parque Tecnológico e Campina Verde e, também, pela Reitoria, localizada em Uberaba.

O IFTM – Câmpus Patrocínio foi criado em 2009, inicialmente como Câmpus Avançado ligado ao Câmpus Uberaba. No momento da aplicação do questionário com o diretor da instituição, esta oferecia 8 cursos, dentre estes os cursos técnicos integrados ao Ensino Médio em Administração, Manutenção e Suporte em Informática e Eletrônica, o curso técnico concomitante em Contabilidade, os cursos de graduação de Engenharia Elétrica, Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas e Tecnologia em Gestão Comercial, além do curso de pós-graduação *lato sensu* em Gestão Estratégica de Negócios. A Cantina Escolar desse Câmpus, apresentada na Imagem 1, funciona há seis anos e, de acordo com o Termo de Referência para cessão do espaço, tem uma área de 54,62 m<sup>2</sup>.

IMAGEM 1 – Cantina Escolar do IFTM – Câmpus Patrocínio



FONTE: A autora (2019).

IMAGEM 2 – Cantina Escolar do IFTM – Câmpus Uberlândia



FONTE: A autora (2019).

O IFTM – Câmpus Uberlândia foi fundado em 1957 na zona rural do município de Uberlândia, como Colégio Agrícola de Uberlândia, oferecendo, inicialmente, somente o curso Técnico em Agropecuária. Em 1979, a instituição passou a ser denominada como Escola Agrotécnica Federal de Uberlândia. Atualmente, oferece 10 cursos, sendo eles: cursos técnicos integrados ao Ensino Médio em Agropecuária, Alimentos, Manutenção e Suporte em

Informática, Meio Ambiente, cursos técnicos concomitantes ao Ensino Médio em Agropecuária e Aquicultura, cursos de graduação em Engenharia Agrônoma e Tecnologia em Alimentos e o curso de pós-graduação *lato sensu* em Controle de Qualidade em Processos Alimentícios. O Diretor da instituição citou ainda o início das atividades do curso Técnico de Auxiliar Administrativo por meio do PROEJA. A Cantina Escolar da instituição, registrada na Imagem 2, está em atividade por cerca de 15 anos em uma área de aproximadamente 33,40m<sup>2</sup>.

A história do IFTM – Câmpus Uberlândia Centro iniciou-se em 2009, com a incorporação ao patrimônio do IFTM de um imóvel, no bairro Morada da Colina, em Uberlândia/MG. A princípio, como Câmpus Avançado Uberlândia, foi autorizada sua transformação para IFTM – Câmpus Uberlândia Centro em 2013. No momento de realização desta pesquisa, oferecia 10 cursos, dentre eles: os cursos técnicos integrados ao Ensino Médio de Administração e de Computação Gráfica, o curso técnico concomitante de Rede de Computadores, os cursos de graduação em Licenciatura em Computação, Logística, Tecnologia em Marketing e Tecnologia em Sistemas para Internet e, ainda, os cursos de pós-graduação *lato sensu* em Análise e Desenvolvimento de Sistemas Aplicados à Gestão Empresarial, Gestão de Negócios e ainda Tecnologia, Linguagens e Mídias em Educação. A Cantina Escolar desse Câmpus, exposta na Imagem 3, está em funcionamento há 4 anos e meio e possui uma área de aproximadamente 33,40m<sup>2</sup>.

IMAGEM 3 – Cantina Escolar do IFTM – Câmpus Uberlândia Centro



FONTE: A autora (2019).

O IFTM – Câmpus Uberaba surgiu do Centro de Treinamento em Economia Doméstica e Rural, que foi fundado em 1953. Em 1963, passou a ser chamado de Colégio de Economia Doméstica “Dr. Licurgo Leite” e, em 1979, passou a receber a designação de Escola Agrotécnica Federal de Uberaba. Em 2002, ocorreu a transformação em Centro Federal de Educação Tecnológica de Uberaba (CEFET – Uberaba), quando os primeiros cursos superiores na modalidade de Tecnologia foram implantados. Na atualidade, a instituição oferece 16 cursos, sendo estes: os cursos técnicos integrados ao Ensino Médio em Administração, Agropecuária e Alimentos, o curso técnico concomitante de Química, os cursos de graduação de Bacharelado em Administração, Zootecnia, Engenharia Agrônoma, de Licenciatura em Ciências Biológicas, Licenciatura em Química e de Tecnologia em Alimentos, os cursos de pós-graduação *lato sensu* de Especialização em Geoprocessamento, Gestão Ambiental (Diagnóstico e Adequação Ambiental) e Saneamento Ambiental e os cursos de pós-graduação *stricto sensu* de Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Mestrado Profissional em Educação Tecnológica e em Produção Vegetal. A Imagem 4 mostra a Cantina Escolar do IFTM – Câmpus Uberaba, que está em funcionamento há, aproximadamente, 15 anos e possui uma área de 329,39m<sup>2</sup>, sendo a maior área dentre as cantinas visitadas.

IMAGEM 4 – Cantina Escolar do IFTM – Câmpus Uberaba



FONTE: A autora (2019).

O IFTM Câmpus Paracatu iniciou suas atividades em 2008 como Unidade de Ensino Descentralizada (UNED) do CEFET-MG – Uberaba e, em 2010, inaugurou sua estrutura própria, passando para a condição de Câmpus do IFTM. No momento de realização desta pesquisa, oferecia 9 cursos: os cursos técnicos integrados ao Ensino Médio de Administração, Eletrônica e Informática, os cursos técnicos concomitantes de Administração, Eletrônica e Manutenção e Suporte em Informática e os cursos de graduação de Engenharia Elétrica, Licenciatura em Matemática e Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas. A área física destinada à Cantina Escolar no Câmpus Paracatu, apresentada na Imagem 5, compreende uma área de 195m<sup>2</sup>, e o estabelecimento funciona há 6 anos.

IMAGEM 5 – Cantina Escolar do IFTM – Câmpus Paracatu



FONTE: A autora (2019).

O IFTM – Câmpus Avançado Uberaba Parque Tecnológico foi criado em 2014, teve seu funcionamento aprovado em 2015 e possui duas unidades. Na atualidade, oferece 9 cursos presenciais: os cursos técnicos integrados ao Ensino Médio de Manutenção e Suporte em Informática, Eletrônica e Computação Gráfica, os cursos de graduação em Engenharia de Computação e Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas, e Licenciaturas em Matemática, Computação e Formação Pedagógica para a Educação Profissional e Tecnológica, além do curso de pós-graduação *lato sensu* de especialização em Educação Profissional e Tecnológica inclusiva e *stricto sensu* de Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica (ProfEPT). As Cantinas Escolares desse Câmpus estão em

funcionamento há 4 anos ,e no que diz respeito ao espaço físico, as áreas compreendem 134,57 m<sup>2</sup> na Unidade I e 149,09 m<sup>2</sup> na Unidade II. A Cantina Escolar da Unidade I está registrada na Imagem 6.

IMAGEM 6 – Cantina Escolar IFTM – Câmpus Avançado Uberaba Parque Tecnológico



FONTE: A autora (2019).

IMAGEM 7 – Cantina Escolar do IFTM – Câmpus Ituiutaba



FONTE: A autora (2019).

Para finalizar a descrição dos campi do IFTM participantes desta pesquisa, o Câmpus Ituiutaba, assim como o Câmpus Paracatu, inicialmente era uma Unidade de Ensino Descentralizada (UNED) do CEFET-MG – Uberaba. Com a posse do primeiro diretor da instituição, passou a Câmpus em 2009, ainda sem sede própria. No momento da realização desta pesquisa, a instituição oferecia 11 cursos: os cursos técnicos integrados ao Ensino Médio de Informática, Eletrotécnica, Agricultura, Agroindústria e Química, os cursos técnicos concomitantes de Eletrotécnica e Administração e os cursos de graduação em Ciência da Computação, Processos Químicos, Tecnologia em Alimentos e Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas. A Imagem 7 mostra a Cantina Escolar do Câmpus que está em funcionamento desde 2011, em uma área de 134,34m<sup>2</sup>.

Completando o quadro das instituições visitadas, temos o CEFET-MG – Câmpus Araxá. O Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais iniciou suas atividades em 1910 com a criação da Escola de Aprendizes e Artífices, em Belo Horizonte, e a Unidade de Ensino Descentralizada de Araxá foi criada em 1992. O Câmpus de Araxá, no momento de realização desta pesquisa, oferecia 11 cursos, sendo eles: os cursos técnicos integrados ao Ensino Médio em Eletrônica, Mecânica, Mineração e Edificações, os cursos técnicos concomitantes nessas mesmas áreas, os cursos de graduação em Engenharia de Minas e Engenharia de Automação e o curso de pós-graduação *Stricto sensu* de Mestrado Profissional em Engenharia de Minas. A área destinada a sua Cantina Escolar, apresentada na Imagem 8, possui 26,30m<sup>2</sup>, e o espaço está em funcionamento para essa atividade há aproximadamente 21 anos.

IMAGEM 8 – Cantina Escolar do CEFET-MG – Câmpus Araxá



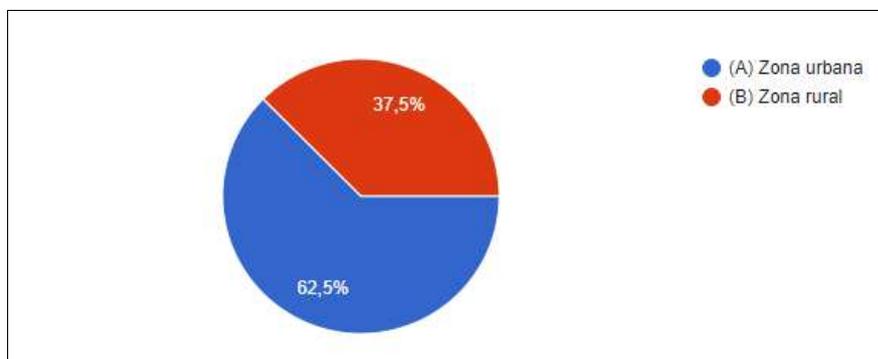
FONTE: A autora (2019)

### 3.3.3 Diretores Escolares

A partir deste momento, apresentamos a análise dos questionários aplicados com os Diretores Escolares durante as visitas aos campi. A seleção de perguntas para esse questionário buscou caracterizar a instituição e sua visão em relação à alimentação dentro desse ambiente. O tempo médio para a aplicação dos questionários foi de, aproximadamente, 35 minutos.

Dentre as escolas pesquisadas, em relação à data de sua criação, a mais antiga é o IFTM – Câmpus Uberaba, fundado em 1953, e a mais recente é o IFTM – Câmpus Avançado Uberaba Parque Tecnológico, fundado em 2014. No que concerne à localização das instituições, conforme apresenta o Gráfico 2, cinco (62,5%) estão na zona urbana e três (37,5%) na zona rural, sendo estas últimas com distâncias até o perímetro urbano que variam de 2km a 16km. O IFTM – Câmpus Uberaba, segundo seu Diretor, embora esteja localizado em uma área identificada como urbana, fica a 12 km da cidade.

GRÁFICO 2 – Localização das instituições

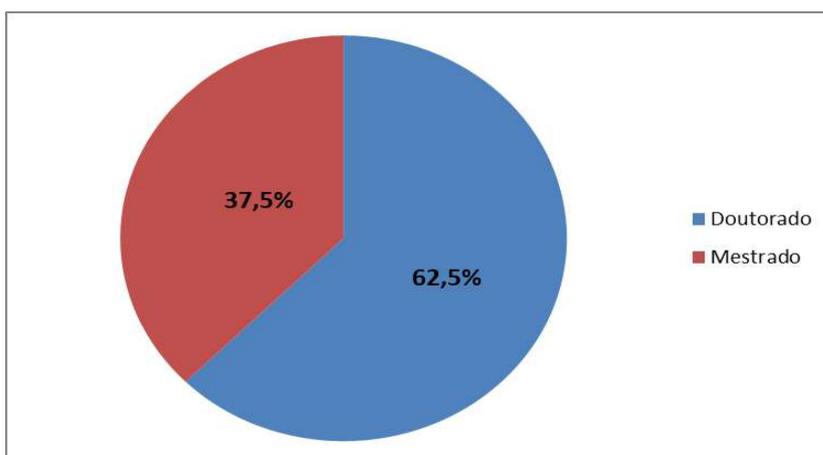


FONTE: Elaborado pela autora (2020).

Para aquelas que estão situadas na zona rural, a oferta de alimentos pela Cantina Escolar deve ser estabelecida de maneira ainda mais criteriosa, uma vez que o estabelecimento pode ser o único lugar em que os estudantes podem se alimentar nos momentos em que o refeitório, caso ele exista, não esteja fornecendo refeições. Nesse cenário, caso a Cantina Escolar não forneça opções de alimentos saudáveis e o estudante não leve seu próprio alimento para a escola, esse discente estará restrito à compra de alimentos de baixo valor nutricional. Tudo isso se torna ainda mais grave quando a instituição não possui um refeitório, como é o caso de metade das instituições pesquisadas.

Conforme exposto no Gráfico 3, quanto à formação acadêmica dos Diretores entrevistados, cinco deles (62,5%) têm doutorado e três (37,5%) possuem como última titulação o mestrado. Todos são vinculados às instituições no cargo de docente e apresentam áreas de formação diversas, como Educação, Administração, Ciências Contábeis, Ciências da Computação, Ciência Animal, Geografia e outras.

GRÁFICO 3 – Formação acadêmica dos Diretores Escolares



FONTE: Elaborado pela autora (2020).

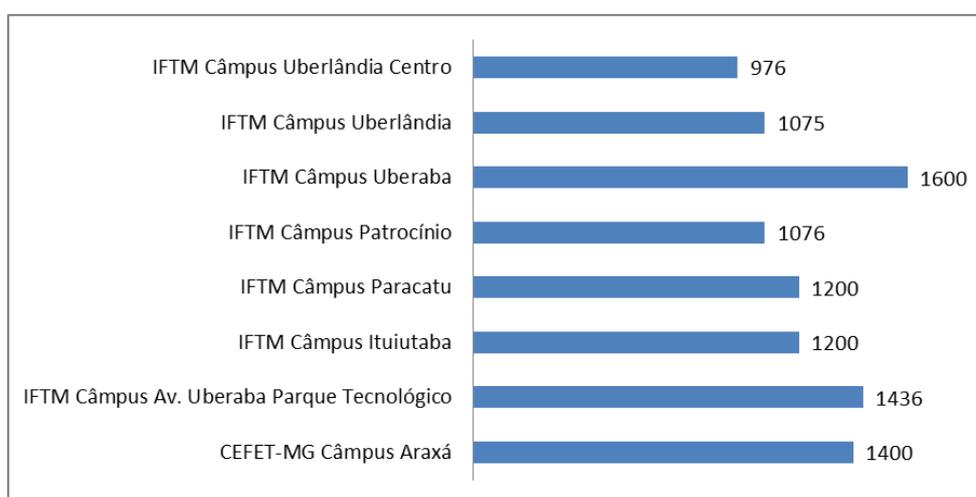
Sobre a formação em administração escolar ou outra área do gênero, 50% dos diretores possuem algum curso na área, no campo de Aperfeiçoamento em Direção Escolar, Gestão Pública, Administração e Administração Pública. Em relação ao tempo de experiência desses profissionais em direção escolar, a média de tempo foi próxima de 6 anos. O profissional com maior vivência na direção escolar contabiliza 17 anos, embora tenha tomado posse naquela função na instituição há poucos dias. O diretor com menor experiência no momento da entrevista também havia sido nomeado para o cargo de direção há apenas um dia, todavia, possuía 7 meses de experiência como diretor adjunto anteriormente.

As instituições pesquisadas, no momento da visita, ofereciam uma média de 10 cursos, variando entre 8 e 16 cursos presenciais em diversas áreas. Todas as instituições, no momento de realização desta pesquisa, possuíam cursos técnicos integrados ao Ensino Médio em atividade e oferecidos no período matutino e vespertino. Sobre o horário de funcionamento das instituições, com exceção do IFTM – Câmpus Uberlândia, que não funciona no período noturno, as demais instituições estão abertas no período matutino, vespertino e noturno.

O Gráfico 4 exhibe o quantitativo de alunos matriculados em cada instituição com base nas informações fornecidas pelos Diretores Escolares. O número médio de estudantes das

instituições pesquisadas foi de aproximadamente 1245 alunos. O IFTM – Câmpus Uberaba foi a instituição visitada com maior número total de alunos (1600) e o IFTM – Câmpus Uberlândia Centro com o menor (976). Em relação ao quantitativo de alunos dos cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio, a média das instituições foi de aproximadamente 460 alunos. O IFTM – Câmpus Paracatu foi o que apresentou mais alunos (700) enquanto que a instituição com menor número de alunos no EMI foi também o IFTM – Câmpus Uberlândia Centro.

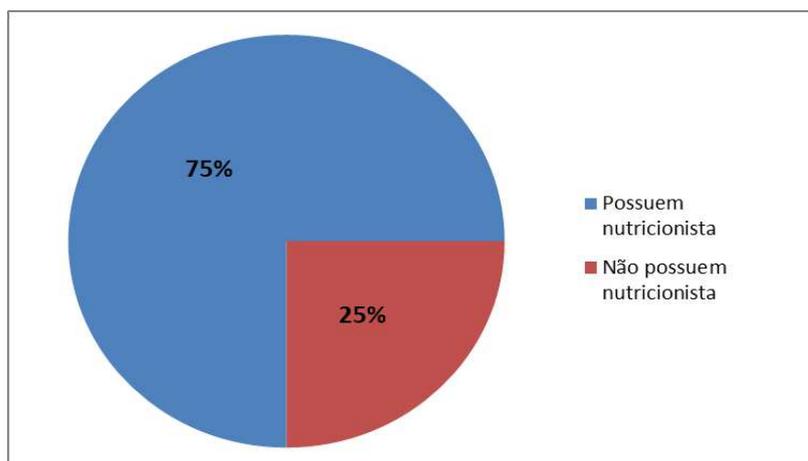
GRÁFICO 4 – Quantitativo de alunos por instituição



FONTE: Elaborado pela autora (2020).

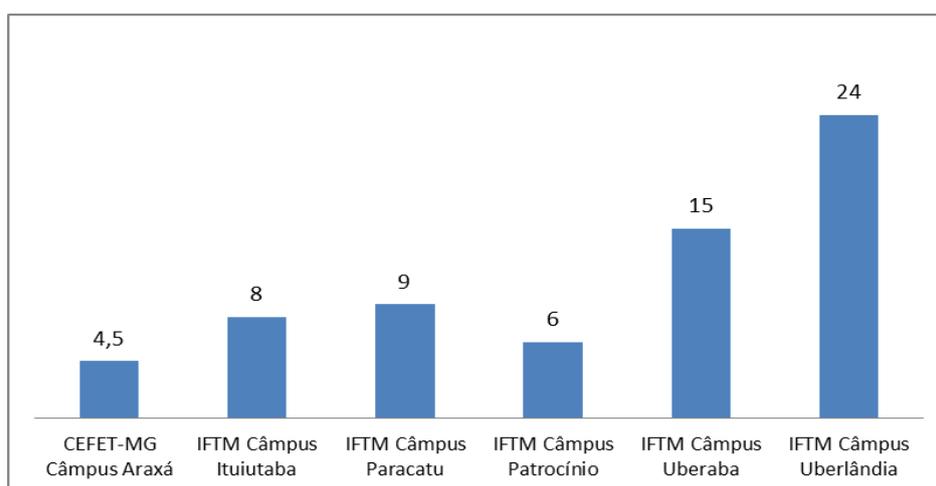
O IFTM – Câmpus Uberlândia Centro e O IFTM – Câmpus Avançado Uberaba Parque Tecnológico são as únicas instituições que não possuem em seu quadro de pessoal um profissional nutricionista, representando 25% da amostra dessa pesquisa, como demonstra o Gráfico 5. Dentre as instituições que possuem nutricionista, o IFTM – Câmpus Uberlândia é a instituição em que o profissional está vinculado há mais tempo (24 anos), e o CEFET-MG – Câmpus Araxá é aquela em que o nutricionista está há menos tempo (4 anos e meio), de acordo com o Gráfico 6, que exhibe o tempo de vínculo (em anos) desses servidores em cada instituição.

GRÁFICO 5 – Presença de nutricionista no quadro de servidores da instituição



FONTE: Elaborado pela autora (2020).

GRÁFICO 6 – Tempo de vínculo do nutricionista com a instituição



FONTE: Elaborado pela autora (2020).

Uma observação importante que não foi verificada através do questionário proposto, mas identificada por meio das conversas informais com os Diretores, foi o fato de que nem sempre os contratos de cessão do espaço da Cantina Escolar eram fiscalizados pelo servidor nutricionista, mesmo quando este fazia parte do quadro de servidores. Diante da natureza do serviço da Cantina Escolar, ele deveria ser o servidor mais indicado para tal função de fiscalização.

Apesar da ausência do nutricionista em duas instituições pesquisadas, essa realidade é positiva se comparada à encontrada por Santos (2017), que identificou que apenas 37,5% dos campi do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas (IF Sul de Minas) possuíam o profissional de Nutrição, e que, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte (IFRN), esse percentual era de apenas 15%. Os achados

de Santos (2017) se assemelham aos encontrados por Costa (2015) que, em uma amostra de 240 campi dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, distribuídos entre as macrorregiões brasileiras, identificou a existência de um profissional nutricionista nos quadros de servidores em apenas 36% deles.

As atribuições do profissional nutricionista no ambiente escolar são diversas. A Resolução nº 465/2010 do Conselho Federal de Nutrição estabelece como competências do nutricionista dentro do PNAE: o diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional dos estudantes; o planejamento, elaboração, acompanhamento e avaliação do cardápio da alimentação escolar; a participação nos processos de licitação e de compra direta dos gêneros alimentícios; a coordenação, supervisão e execução de ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar; a contribuição na elaboração e revisão das normas reguladoras próprias da área de alimentação e nutrição, dentre tantas outras (CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO, 2010).

Quanto à existência de um refeitório, apenas 50% das instituições possuem em funcionamento um restaurante para produção ou distribuição de refeições. Dentre essas, no IFTM – Câmpus Paracatu e no IFTM – Câmpus Uberaba as refeições são exclusivamente comercializadas, ou seja, custeadas em sua totalidade pelos próprios estudantes, ao passo que, no CEFET-MG – Câmpus Araxá, são subsidiadas pela instituição e, no IFTM – Câmpus Uberlândia são comercializadas para o público em geral e fornecidas de forma gratuita exclusivamente para os estudantes que moram no Câmpus, os quais recebem café da manhã e jantar custeados pela própria instituição (Quadro 4).<sup>20</sup>

QUADRO 4 – Forma de comercialização de refeições

<b>Instituição</b>	<b>Fornecimento</b>
IFTM – Câmpus Uberaba	Refeições custeadas pelos próprios estudantes
IFTM – Câmpus Paracatu	Refeições custeadas pelos próprios estudantes
IFTM – Câmpus Uberlândia	Refeições custeadas pelos próprios estudantes com exceções para os residentes no Câmpus
CEFET-MG – Câmpus Araxá	Refeições subsidiadas pela instituição

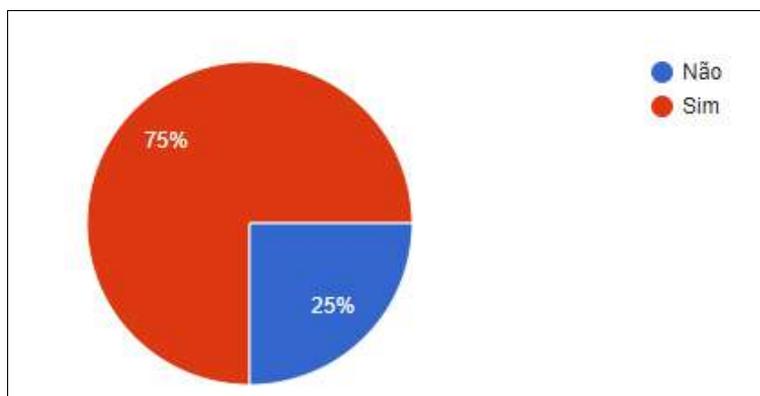
FONTE: Elaborado pela autora (2019).

<sup>20</sup> A informação quanto ao valor pago por refeição por cada estudante não constava no questionário aplicado, mas foi solicitada após a visita, todavia não obtivemos resposta de todas as instituições.

Um estudo realizado por Pedro, Araújo e Freitas (2016) identificou uma grande diferenciação entre a oferta alimentar nos espaços do refeitório e da Cantina Escolar. O refeitório oferecia cardápios variados equilibrados, enquanto a Cantina Escolar apresentava opções alimentares de acesso e consumo rápido e de baixo valor nutricional. Segundo os autores, a cultura contemporânea cria um paradoxo diante da importância e da necessidade de constituição de estilo de vida saudáveis ao mesmo tempo em que promove a prática do consumo exacerbado, rápido, pronto e embalado.

Em relação à utilização dos recursos do PNAE para fornecimento da alimentação gratuita, identificou-se que ela é realizada em 75% das instituições pesquisadas, como demonstra o Gráfico 7. Dentre as instituições que não fazem uso desses recursos, uma delas justificou o fato por não conseguir cumprir as exigências legais do PNAE quanto ao atendimento das necessidades nutricionais apenas com esse recurso, dessa forma prefere devolver toda a verba.

GRÁFICO 7 – Utilização dos recursos do PNAE



FONTE: Elaborado pela autora (2020)

Dentre os alimentos ofertados na merenda escolar, foram citados pelos Diretores Escolares: frutas (banana, maçã e mexerica), pão francês com manteiga/margarina ou muçarela, sucos, iogurtes, achocolatados, quitandas (biscoitos, bolos, broas, pão de queijo, roscas), pães do tipo bisnaguinha, pães enriquecidos, bolachas (do tipo maisena, integrais, saborizadas) e barras de cereais. Notou-se que os alimentos que são fornecidos por meio dos recursos do PNAE compõem refeições do tipo lanches, que são refeições mais simples e práticas, e não alimentos que exigem um preparo mais elaborado, que são a base das refeições principais como almoço ou jantar.

Essa limitação ao tipo de refeição fornecido na merenda escolar pode ser motivada por dois contextos distintos. O primeiro deles é a inexistência de um refeitório para produção de

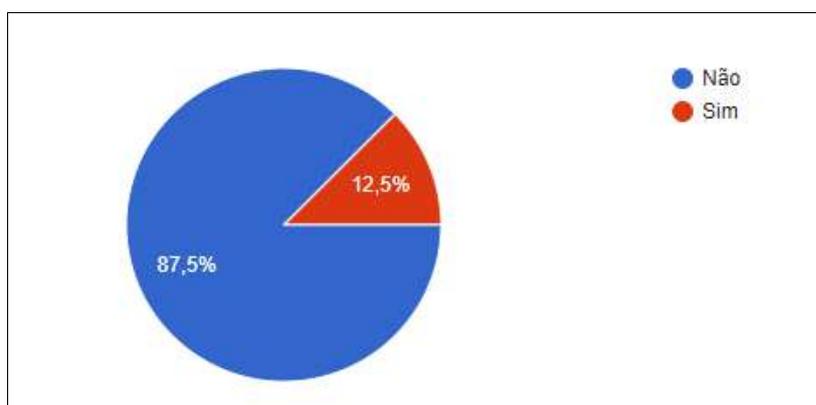
refeições como almoço e jantar, que exigem uma estrutura mais completa e melhor equipada. O segundo motivo, para aquelas que possuem o refeitório, se deve ao modelo de gestão desse restaurante, uma vez que a determinação de que os recursos do PNAE sejam utilizados exclusivamente para aquisição de gêneros alimentícios conforme §2º do art. 5º da Lei 11.947/2009<sup>21</sup> dificulta a utilização do recurso no caso da gestão terceirizada do refeitório.

Sobre isso, Danelon, Fonseca e Silva (2008) fazem referência à infraestrutura como influenciador do tipo de refeição fornecido por meio do PNAE:

A questão envolvendo o tipo de preparação mais adequado (refeições mais completas, com características de almoço, ou preparações consideradas mais leves, do tipo lanche) a ser distribuído pelo PNAE vem sendo discutida intensamente há anos, e envolve, entre outros fatores, a análise das características do público beneficiário e de infraestrutura para a execução do programa em cada localidade. (DANELON; FONSECA; SILVA, 2008, p. 74).

Apenas um dos Diretores Escolares (12,5%) acredita que a comercialização de alimentos pela Cantina Escolar diminui o consumo dos alimentos ofertados pela merenda, conforme o Gráfico 8. Aquele que confirmou a possibilidade dessa interferência afirmou que, na unidade em que há distribuição de merenda escolar, a proprietária da Cantina constantemente reclama das baixas vendas, o que não é mencionado quanto à outra unidade em que não há distribuição da merenda.

GRÁFICO 8 – Entendimento dos diretores de que o comércio da Cantina Escolar diminuiria o consumo da merenda escolar



FONTE: Elaborado pela autora (2020)

<sup>21</sup> A Lei 11.947 de 16 de junho de 2009 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica determina no §2º do art. 5º que “Os recursos financeiros de que trata o § 1º deverão ser incluídos nos orçamentos dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios atendidos e serão utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios.” (BRASIL, 2009a, p. 01).

Os Diretores Escolares que acreditam não haver interferência apresentaram como argumentos o fato de que a Cantina Escolar representaria um complemento à merenda gratuita, ou o entendimento de que os estudantes que habitualmente consomem os alimentos da merenda escolar abstêm-se da compra, ou que se trata da escolha do estudante adquirir produtos na Cantina, uma vez que a merenda oferecida satisfaria o seu apetite naquele período. Contrariamente ao entendimento dos Diretores Escolares, sobre a presença da Cantina Escolar e sua relação com a merenda gratuita, Danelon, Danelon e Silva (2006) afirmam que:

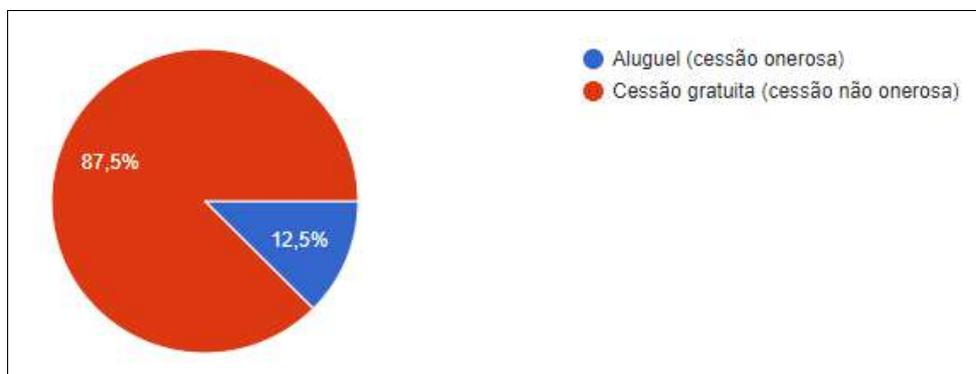
Além de a comercialização de alimentos com elevada densidade energética pelas cantinas representar um entrave à educação nutricional, a presença desses estabelecimentos nas escolas pode interferir diretamente na adesão dos alunos ao Programa de Alimentação Escolar. Destaca-se que as refeições distribuídas gratuitamente pelo Programa são elaboradas visando-se ao equilíbrio nutricional das preparações (DANELON; DANELON; SILVA, 2006, p.90).

Reforçando essa ideia, a pesquisa de Danelon, Fonseca e Silva (2008), na análise da frequência de adesão aos dois serviços de alimentação, apontou que, à medida que crescia a frequência de adesão ao PNAE, reduzia-se a frequência a Cantina Escolar, indicando a substituição de um serviço de alimentação por outro. Conforme dados obtidos, 87,2% dos alunos que aderiam ao programa entre quatro e cinco dias por semana adquiriam alimentos da Cantina Escolar esporadicamente (até dois dias por semana). De forma inversa, entre os estudantes cuja adesão à cantina pode ser classificada como efetiva (quatro e cinco dias por semana), 54,3% não participava do PNAE.

Como mostra o Gráfico 9, com exceção da Cantina Escolar do CEFET-MG – Câmpus Araxá, onde o modelo de cessão do espaço se dá por aluguel, as demais cantinas são terceirizadas sob um contrato de cessão não onerosa do espaço. Nesse último caso, a cessão do espaço e a administração da cantina são concedidas à empresa que oferecer o maior percentual de desconto global nos preços dos alimentos de um cardápio mínimo estabelecido no procedimento licitatório, além de outras exigências, tais como habilitação jurídica, regularidade fiscal, qualificação técnica, dentre outras.

Divergindo desse panorama, o estudo de Machado e Höfelmann (2019) sobre cantinas escolares estaduais em Curitiba/PR verificou que 92,6% das cantinas eram administradas em regime de autogestão, por meio de representantes da Associação de Pais, Mestres e Funcionários (APMF) das escolas. Todavia, os pesquisadores destacam que a predominância da autogestão não resultou em menor oferta de alimentos não permitidos pela legislação.

GRÁFICO 9 – Tipo de gestão das cantinas escolares



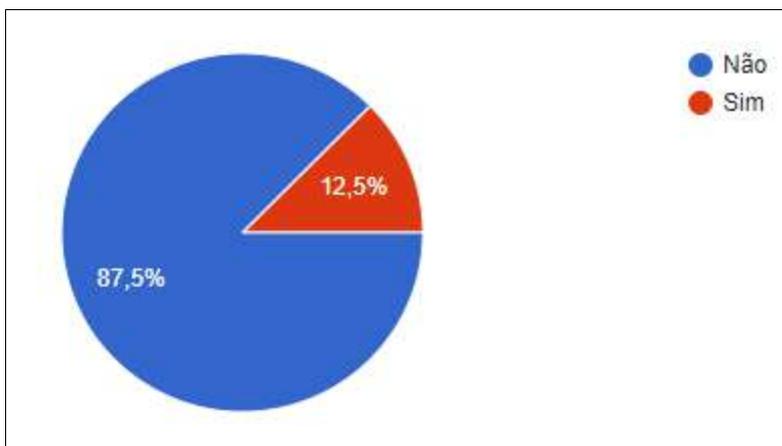
FONTE: Elaborado pela autora (2020).

Em se tratando, neste momento, do funcionamento das Cantinas Escolares, a média de tempo que esse espaço existe nas instituições foi de aproximadamente de 10 anos, variando entre 4 anos, no IFTM – Câmpus Avançado Uberaba Parque Tecnológico, e 21 anos no CEFET-MG – Câmpus Araxá.

Esse período de existência das Cantinas Escolares pode representar um fator desfavorável na proposição de alterações na oferta de alimentos pelos estabelecimentos, seja pelo ponto de vista de seus administradores, seja por padrões de compra já consolidados dos consumidores. Além dessa questão, existem dificuldades legais na realização de modificações nos contratos de cessão já firmados entre a instituição e o estabelecimento. Entretanto, a conveniência de manutenção do *status quo* não deve impedir que mudanças positivas visando à qualidade de vida da comunidade escolar sejam realizadas. Nessa perspectiva, com base em preceitos éticos e nutricionais, a Direção Escolar deve se posicionar, priorizando a oferta de alimentação adequada em novos procedimentos administrativos a serem realizados para cessão do uso dos espaços da Cantina.

Acerca de outras fontes de alimentação no ambiente escolar, como retrata o Gráfico 10, identificou-se que 7 instituições (87,8% da amostra dessa pesquisa) não permitem outra forma de comércio de alimentos dentro do seu espaço. Nessas circunstâncias, caso os estudantes não levem para a escola outros alimentos, estão restritos aos produtos comercializados pela Cantina Escolar, à merenda gratuita, quando esta for fornecida, e ao Refeitório quando este existir.

GRÁFICO 10 – Permissão da instituição quanto a outra forma de comércio de alimentos

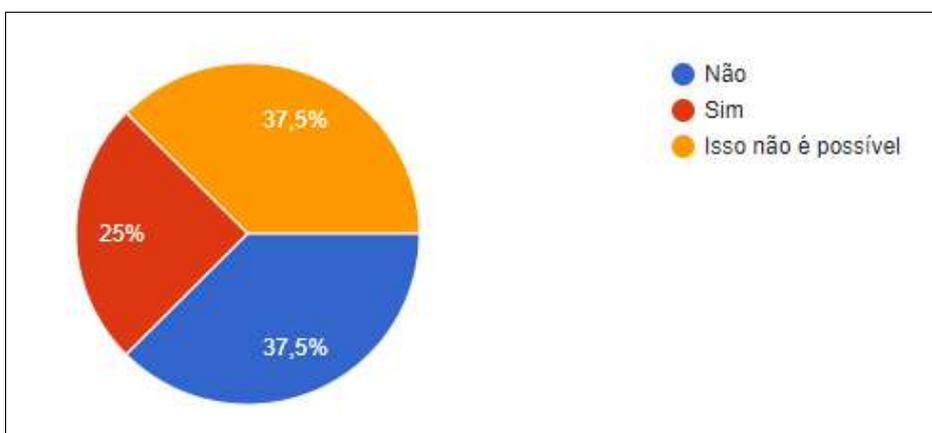


FONTE: Elaborado pela autora (2020).

No caso da instituição que permite outra forma de comércio, esta se referiu à venda de marmitas em virtude do não funcionamento do refeitório e da localização do Câmpus, que dificulta o acesso dos alunos a refeições do tipo almoço. Além desse caso, um dos Diretores Escolares revelou que, embora não seja permitida outra forma de comércio, alguns estudantes vendem alimentos como doces, bombons e balas. Essa fonte alimentar, denominada nesta dissertação de comércio informal, também foi referida pelo Gestor de outra Cantina Escolar, que afirmou que a prática, embora seja proibida pela gestão escolar, ainda acontece com certa frequência, e isso produz uma redução de suas vendas.

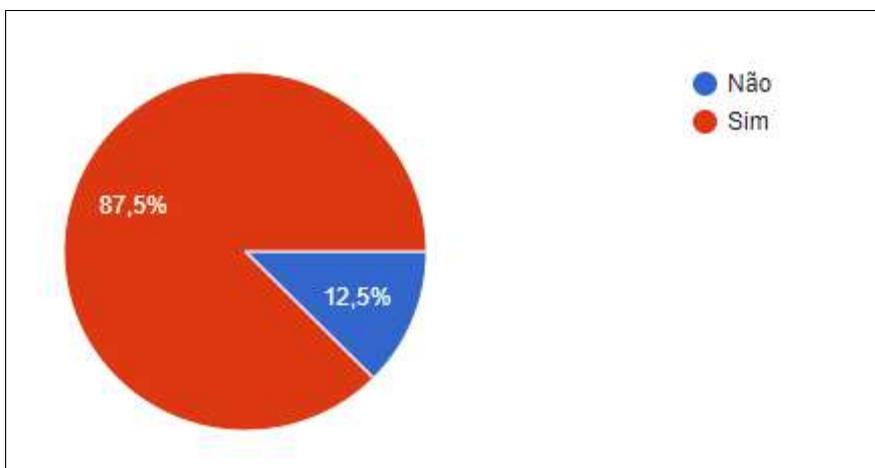
Quanto à liberação dos estudantes dos cursos do EMI para que comprem alimentos fora do espaço escolar, identificou-se que em 37,5% das instituições isso não é permitido, em 25% delas é permitido e em 37,5% isso não é possível em virtude da localização da instituição na zona rural ou a inexistência de comércio de alimentos nos arredores (Gráfico 11).

GRÁFICO 11 – Liberação dos estudantes para compra de alimentos fora da escola



FONTE: Elaborado pela autora (2020).

GRÁFICO 12 – Interferência das instituições na comercialização dos alimentos



FONTE: Elaborado pela autora (2020)

Sobre a interferência das escolas na escolha dos alimentos a serem comercializados (Gráfico 12), segundo os Diretores entrevistados, apenas uma das instituições (12,5%) não realizaria nenhum tipo de interferência nessa oferta. Entretanto, no contrato de terceirização do espaço nessa instituição foram localizadas algumas cláusulas com esse sentido. Os demais Diretores se referem a essa interferência por meio das determinações do contrato de cessão do espaço. Esse documento define, por exemplo, um cardápio mínimo obrigatório, os valores de base desses produtos e, em alguns casos, a proibição de determinados tipos de alimentos.

Por meio da análise dos contratos de terceirização dessas instituições e das observações in loco, identificou-se que apenas o IFTM – Câmpus Paracatu estabelece restrições mais rigorosas e detalhadas em relação aos tipos de alimentos oferecidos, enquanto nos demais contratos há apenas a referência de não autorização para a comercialização de alimentos com alto teor de açúcar e gordura sem sua especificação ou descrição. Além dessas restrições alimentares, os contratos de cessão citam, também, a proibição de itens como bebidas alcoólicas, artigos de tabacaria, bilhetes lotéricos e caça-níqueis, itens não relacionados à alimentação e produtos considerados ilícitos. De acordo com o edital do processo de cessão de espaço da Cantina Escolar do IFTM – Câmpus Paracatu:

Não será permitida a comercialização de produtos alimentícios e lanches considerados perigosos ou nocivos à saúde, em especial, bebida alcoólica, frituras em geral, biscoitos recheados, refrigerantes, alimentos preparados e industrializados cujo percentual de calorias provenientes de gordura saturada ultrapasse 10% (dez

por cento) das calorias totais<sup>22</sup>, alimento em cuja preparação utilize gordura vegetal hidrogenada e ainda balas, pirulitos e gomas de mascar que utilizem sacarose na sua composição (IFTM, 2016).

Deve ser destacado que a interferência da escola no quadro de alimentos oferecidos pela Cantina não pode se limitar à restrição de alimentos considerados inadequados, visto que ela pode ainda determinar a obrigatoriedade de oferta de determinados tipos de alimentos. Nesse sentido, a revisão sistemática desenvolvida por Gabriel *et al* (2011) encontrou dois estudos de intervenção que obtiveram resultados positivos através do aumento da disponibilidade de alimentos saudáveis, que levaram ao aumento das vendas de alimentos com baixo teor de gordura e declínio de vendas de bebidas e salgadinhos industrializados.

Estima, Philippi e Alvarenga (2009), em um trabalho de revisão de literatura, definiram quatro categorias de fatores determinantes do consumo alimentar: biológica, econômica, oferta/disponibilidade dos alimentos e social. A oferta e a disponibilidade dos alimentos estão relacionadas à variedade de alimentos e ao tamanho das porções, compreendendo as influências do meio ambiente na aquisição dos alimentos.

Entende-se que, à medida que essa oferta/disponibilidade de alimentos pode ser determinada pela própria escola, em benefício da saúde de toda a comunidade escolar, é pertinente que ela seja composta de alimentos saudáveis. Sendo assim, está nas mãos da própria direção escolar a definição da sua instituição como um ambiente obesogênico ou não, de acordo com os alimentos oferecidos pela Cantina Escolar. Sob o ponto de vista ético e nutricional, sua postura é responsável pelo caminho tomado e pelos reflexos no estado nutricional e na saúde de seus estudantes e de toda sua comunidade escolar.

Sobre a interferência das instituições na oferta de alimentos nas Cantinas Escolares, tal reflexão recai sob o ponto de vista ético. Analisando-se o posicionamento da instituição, segundo a corrente filosófica da ética teleológica do utilitarismo, ao permitir o comércio de alimentos de baixo valor nutricional, ciente de seus malefícios, a escola não está agindo de maneira ética e educativa. Diante disso, a escola deveria levar em consideração as consequências de sua postura para a saúde de toda comunidade escolar.

Nesse ponto, não está sendo desconsiderada a liberdade de escolha dos indivíduos frente à alimentação. O fato de a instituição não oferecer alimentos de baixo valor nutricional

---

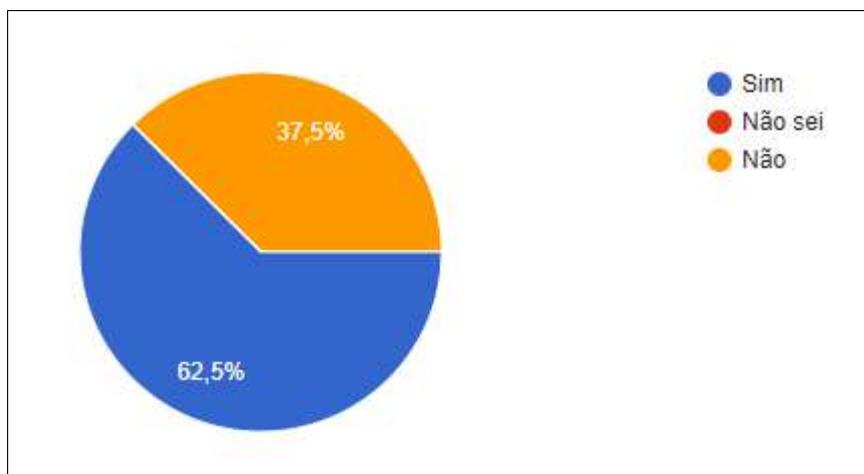
<sup>22</sup> Para exemplificar os alimentos que possuem percentual de calorias provenientes de gordura saturada que ultrapasse 10% das calorias totais, citamos uma preparação frita como o pastel. Conforme a Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos (2014) em uma porção 100g de pastel de carne frito há 4,8g de gordura saturada que corresponde a 43,2kcal. O valor calórico total dessa porção é de 381 kcal dessa forma o percentual de calorias proveniente da gordura saturada é de 11,33%, ultrapassando assim o valor permitido.

não impede que eles sejam consumidos fora desse espaço, mas estimula o consumo de outros alimentos mais saudáveis, permitindo que estes sejam experimentados e que possam, assim, fazer parte do padrão alimentar dos estudantes.

No tocante às legislações que regulamentam o comércio de alimentos pelas Cantinas Escolares, somente a metade dos Diretores Escolares entrevistados afirmaram ter conhecimento de alguma normativa sobre o tema. De maneira semelhante, no Rio Grande do Sul, que possui uma legislação sobre o comércio de alimentos desde 2008, no estudo realizado por Giacomelli *et al* (2017), em 2011, metade dos gestores das escolas relataram ter algum conhecimento sobre a legislação. No entanto, após avaliação da pergunta aberta sobre o conteúdo da lei, percebeu-se que somente um (6,7%) gestor a conhecia adequadamente.

Com relação à realização de ações referentes à Educação Alimentar e Nutricional, como retrata o Gráfico 13, 62,5% dos Diretores confirmaram sua realização nas instituições pesquisadas tanto para os estudantes de uma maneira geral quanto para os estudantes do EMI.

GRÁFICO 13 – Realização de ações referentes a Educação Alimentar e Nutricional



FONTE: Elaborado pela autora (2020).

Em particular, no caso dos cursos do EMI, a ausência de ações específicas de EAN consiste em uma enorme falha da instituição, uma vez que existem diversas recomendações legais para sua realização, como a Portaria 1.010/2006, a Resolução nº 26/2013 do FNDE e, em especial, a Lei 13.666/2018, que incluiu a EAN entre os temas transversais no currículo da Educação Infantil, do Ensino Fundamental e do Ensino Médio.

Com um resultado similar no tocante à promoção da educação alimentar e nutricional, Santos, Fagundes e Gabriel (2017) identificaram que 63,2% dos responsáveis pela direção das

escolas estaduais de Aracaju/SE pesquisadas afirmaram não trabalhar o tema da alimentação saudável no projeto político pedagógico das instituições de ensino e ainda não promoverem nenhuma atividade com essa temática com os estudantes.

Danelon, Danelon e Silva (2006) afirmam que:

Não é possível ignorar a importância de orientar os alunos sobre os atributos dos alimentos que são comercializados nesses estabelecimentos [cantinas escolares], frequentemente com elevada densidade energética, como é o caso de balas, lanches, salgados do tipo *chips*, refrigerantes e doces. Não se deve esquecer que a presença desses dois tipos de serviços (distribuição da merenda escolar e comercialização de alimentos pelas cantinas), possivelmente, gera dificuldades para que os escolares selecionem, de maneira mais adequada, os alimentos que devem integrar sua pauta alimentar (DANELON; DANELON; SILVA, 2006, p.89).

Sobre essa questão, o estudo de Gaglianone *et al* (2006) sobre o desenvolvimento, implementação e impacto de um programa EAN com professores e crianças de escolas públicas identificou que as ações desenvolvidas tiveram um impacto positivo, apesar de pequeno, no conhecimento e nas preferências dos estudantes, assim como nas atitudes dos professores em relação ao desenvolvimento da EAN. Todavia, os autores apontaram que esse tipo de ação enfrenta barreiras em níveis individual e estrutural, que vão desde a disputa com outras prioridades da escola, falta de envolvimento dos professores pela escassez de tempo e apoio da coordenação pedagógica até a influência de aspectos ambientais (sociais e físicos).

A Educação Alimentar e Nutricional busca desenvolver nos educandos condições de realizarem escolhas alimentares mais saudáveis, fornecendo-lhes conhecimentos e informações para tal, para além do conhecimento científico sobre a nutrição também sobre as escolhas éticas no campo da alimentação. Soares (2015), ao tratar da ética da alimentação sob o ponto de vista do filósofo Kant, no que concernem as escolhas alimentares individuais e a importância da EAN, reforça a necessidade de:

Propor práticas educativas que promovam as escolhas alimentares saudáveis como escolhas éticas, a partir de uma reflexão sobre nossos deveres para conosco, como deveres éticos, sempre relacionando com o conceito de liberdade (SOARES, 2015, p. 23).

Logo, a conduta da escola, em especial o posicionamento da Direção Geral, do colegiado escolar ou equivalente em relação à EAN é essencial na criação de espaços para desenvolvimento dessas atividades. Nesse sentido, a promoção da alimentação adequada também deve ser uma das prioridades dos Diretores Gerais, os quais devem estimular as

condições para que os estudantes conheçam a alimentação adequada e possam, para além do espaço escolar, fazer escolhas éticas e alimentares saudáveis.

Scarparo (2017), ao tratar da função pedagógica da alimentação escolar gratuita e também da oferta das Cantinas Escolares, afirma que:

Cabe lembrar que a alimentação escolar é uma ação pedagógica e, portanto, a oferta de alimentos já consiste em uma ação de ensino sobre a temática alimentação saudável, sinalizando a importância do cardápio, planejado pelo nutricionista e executado pelos manipuladores de alimentos, bem como dos produtos a serem comercializados em bares e cantinas (SCARPARO, 2017, p.348).

Por fim, no que concerne às maiores dificuldades em se tratando do tema Cantina Escolar, os Diretores Escolares apontaram aspectos como: o modelo de gestão terceirizada, o processo de licitação, a escassez de empresas interessadas em participar das licitações, a administração dos serviços da empresa terceirizada, o espaço físico limitado, o compartilhamento de estrutura física com o refeitório em alguns casos, a oferta de alimentos pouco saudáveis, a dificuldade de garantir a oferta de produtos de qualidade do ponto vista nutricional, ainda a um baixo custo e manter o negócio da Cantina viável do ponto de vista financeiro e a legislação estadual sobre as Cantinas que não abrange o nível federal.

### **3.3.4 Gestores das Cantinas Escolares**

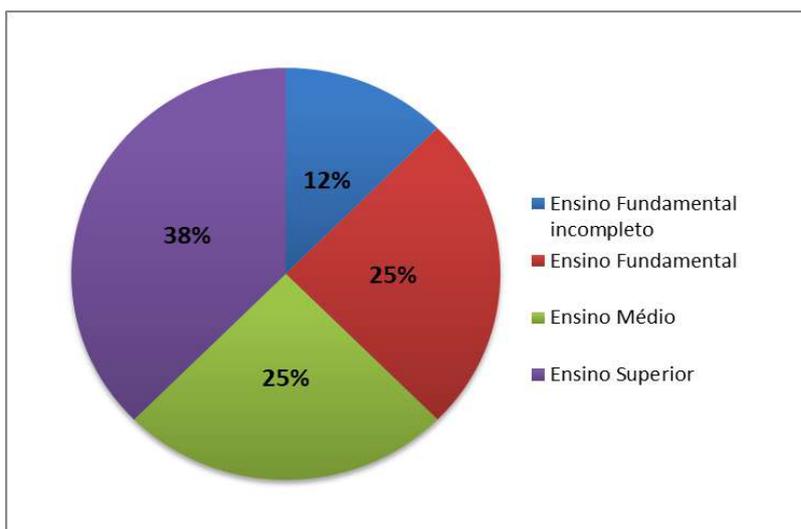
Nesta pesquisa, a caracterização das Cantinas Escolares foi feita por meio da visita aos estabelecimentos e da aplicação de questionários com os seus Gestores, buscando descrever a oferta de alimentos e a visão dos proprietários sobre a alimentação saudável. O tempo médio para aplicação dos questionários foi de aproximadamente 30 minutos.

Em duas das instituições o respondente do questionário não foi o proprietário da empresa que assina o contrato de cessão do espaço e sim o gerente do estabelecimento que, no cotidiano, é o responsável por administrar o negócio. Embora a metodologia proposta para aplicação dos questionários seja na forma assistida em três instituições, os Gestores solicitaram que a pesquisadora fizesse a transcrição literal das respostas dadas por ele.

Durante a realização das visitas, foi observado que as Cantinas Escolares possuem diferentes configurações tanto de estrutura física quanto de pessoal. Algumas possuem um espaço amplo de atendimento aos estudantes e também de produção das refeições, enquanto outras são realmente limitadas neste quesito. Este último ponto dificulta a comercialização de alimentos que exigem produção própria ou uma maior manipulação. Em relação à quantidade

de funcionários, foram encontradas realidades muito distintas. Enquanto algumas cantinas possuem mais de três funcionários, em outras apenas o Gestor se encontrava para o serviço e atendimento aos clientes. Ainda sobre a infraestrutura dos espaços, observou-se que em todas as Cantinas Escolares estão disponíveis mesas e cadeiras para os estudantes se alimentarem.

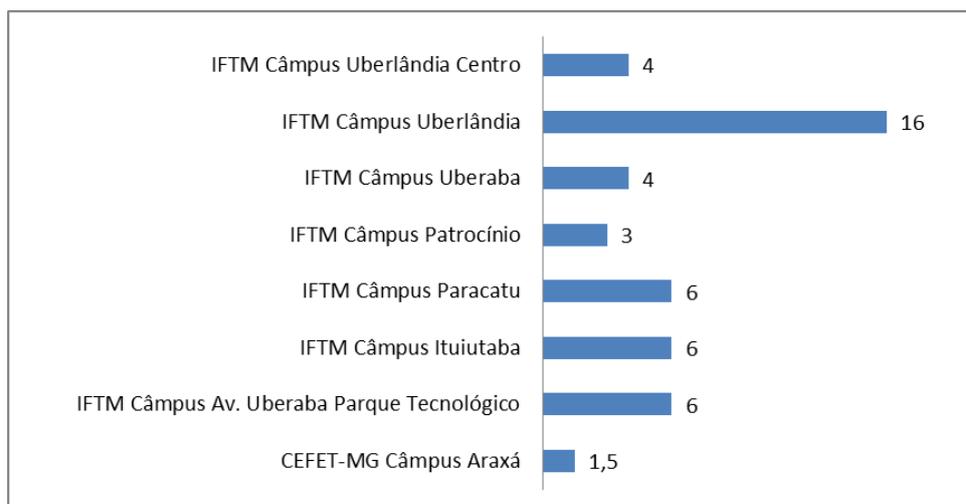
GRÁFICO 14 – Formação escolar dos Gestores das Cantinas Escolares



FONTE: Elaborado pela autora (2020)

Por meio dos questionários aplicados com os Gestores das Cantinas Escolares, identificou-se, em relação à formação escolar destes, que apenas um deles (12%) possui Ensino Fundamental incompleto, dois (25%) cursaram todo o Ensino Fundamental, dois (25%) possuem o Ensino Médio completo e três deles (38%) possuem formação de nível superior (Gráfico 14). Quanto ao tempo de experiência dos Gestores trabalhando com Cantina Escolar, apresentado no Gráfico 15, a média foi de 5,8 anos. Dentre eles, o Gestor identificado com mais experiência foi o da Cantina Escolar do IFTM – Câmpus Uberlândia, que trabalha no ramo há 16 anos, e aquele com menor tempo de vivência (1,5 anos) nesse tipo de empresa foi o do CEFET-MG – Câmpus Araxá.

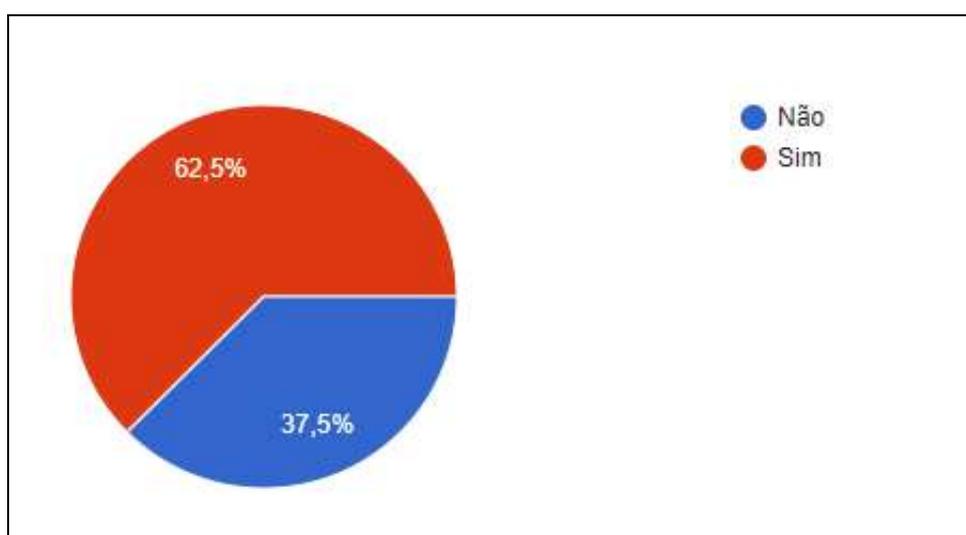
GRÁFICO 15 – Anos de experiência dos Gestores trabalhando com Cantina Escolar



FONTE: Elaborado pela autora (2020).

Com exceção dos Gestores das Cantinas do IFTM – Câmpus Uberlândia e do IFTM – Câmpus Avançado Uberaba Parque Tecnológico, que já possuíam alguma prática com esse tipo de estabelecimento, todos os demais entraram nesse ramo das Cantinas Escolares na instituição pesquisada. Em relação à experiência com outros estabelecimentos do ramo alimentício, como demonstrado o Gráfico 16, cinco Gestores (62,5% da amostra) afirmaram já possuir algum vínculo nesse ramo, como restaurantes e padarias, enquanto os demais nunca haviam trabalhado em nenhuma atividade nesse setor.

GRÁFICO 16 – Experiência dos Gestores das Cantinas Escolares no ramo alimentícios.



FONTE: Elaborado pela autora (2020).

Todos os Gestores das Cantinas Escolares afirmaram acreditar que uma alimentação saudável é importante para uma boa qualidade de vida, mas na visão de apenas metade deles a Cantina Escolar pode influenciar os hábitos alimentares dos estudantes.

Divergindo da opinião de alguns Gestores, o Manual das Cantinas Escolares Saudáveis (BRASIL, 2010a) reforça essa influência, afirmando que toda a comunidade escolar deve estar envolvida no processo educativo, sendo a preparação para um futuro saudável uma responsabilidade não só do Estado ou da família:

É neste ambiente de educação que também se encontra a Cantina Escolar, a quem cabe também um papel ATIVO muito importante como estimuladora de hábitos alimentares saudáveis e influenciadora na formação do indivíduo, dentro do ambiente escolar. [...] A cantina escolar tem um compromisso social na saúde da comunidade escolar na qual ela se insere, pois os lanches e produtos que comercializa têm importante impacto na nossa saúde. À primeira vista, a influência na formação dos hábitos alimentares de crianças e adolescentes parece um trabalho difícil, mas é uma ação de grande importância em longo prazo, pois colabora para o desenvolvimento de uma vida mais saudável. Além disso, uma cantina que se preocupa com a saúde da comunidade escolar, a partir da oferta de alimentos adequados e saudáveis, desenvolve a confiança nos pais e alunos. (BRASIL, 2010a, p. 10, p.15).

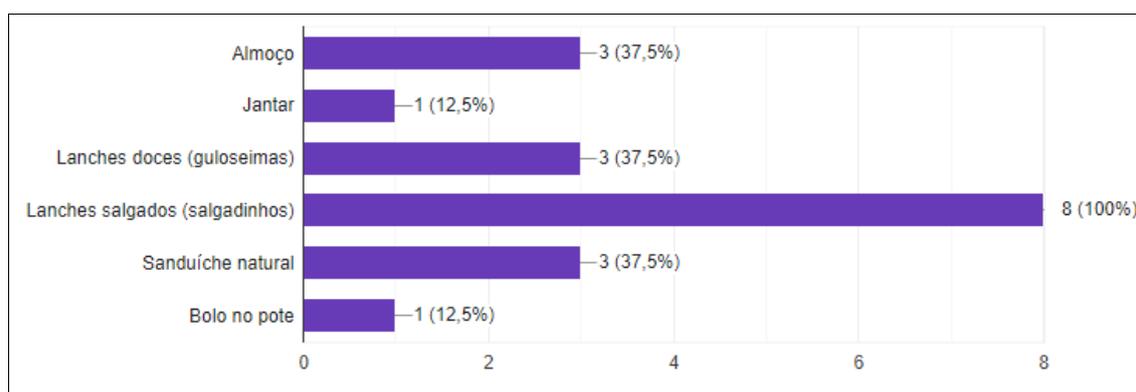
Neste ponto, o documento “Dez Passos para a Alimentação Saudável nas Escolas”, divulgado pelo Ministério da Saúde, evidencia a importância de conscientização dos Gestores das Cantinas Escolares quanto a sua responsabilidade na constituição de padrões alimentares saudáveis na comunidade escolar. Esse documento destaca, ainda, a necessidade da orientação dos produtores e fornecedores de alimentos no ambiente escolar, considerando que estes podem representar a única opção de alimentação na escola e precisam estar cientes de sua responsabilidade em relação à saúde dos escolares (BRASIL, 2006c).

Assim como o posicionamento expresso nos documentos citados, vários autores reforçam a influência da Cantina Escolar como determinante no padrão alimentar dos estudantes. Porto (2011) afirma que, da mesma maneira que nos adultos, os hábitos alimentares infantis sofrem influência do ambiente físico e social. Dentre essas influências, estão a disponibilidade, a facilidade de acesso aos alimentos e a tendência de consumo em maiores quantidades quando porções grandes são ofertadas. Nessa perspectiva, a escola é um ambiente de aprendizado e local onde crianças e adolescentes passam grande parte do dia, portanto, também é um ambiente propício para implantação de estratégias que visem a uma alimentação saudável (GAETANI, RIBEIRO, 2015). Pedro, Araújo e Freitas (2016), que buscaram analisar os significados do comer no cotidiano de adolescentes de uma instituição pública federal em Salvador, encontraram um distanciamento entre o que os adolescentes

expressam como saber teórico em relação à alimentação saudável e as possibilidades para tal saber ser incorporado no seu cotidiano.

Assim, a disponibilidade de alimentos saudáveis é essencial para que seu consumo seja incorporado ao padrão alimentar. Entende-se que a questão não está somente na falta de conhecimento sobre alimentação saudável por parte dos estudantes, mas nas circunstâncias para colocá-la em prática, como, por exemplo, a disponibilidade desses itens no seu dia a dia, que incluem o ambiente escolar. No que diz respeito às preferências dos estudantes, pelo olhar dos Gestores das Cantinas Escolares, como exposto no Gráfico 17, em todas as unidades visitadas os lanches salgados foram destacados como mais requisitados, seguidos do almoço, lanches doces e também o sanduíche natural.

GRÁFICO 17 – Preferência dos estudantes segundo os Gestores das Cantinas Escolares



FONTE: Elaborado pela autora (2020).

Sobre a escolha dos estudantes frente à oferta dos alimentos pela Cantina Escolar, Danelon, Danelon e Silva (2006) afirmam que um dos pontos a ser destacado é o comportamento de autonomia do adolescente nessa escolha. O fato de o adolescente escolher os alimentos não é um problema, desde que seja previamente e devidamente orientado. Aqui, fica evidente a importância das ações de educação alimentar e nutricional dentro da escola. Os autores consideram que a elaboração de portarias, por gestores dos estados e municípios, as quais regulamentem a oferta de alimentos nas Cantinas Escolares, pode ser considerada um importante passo em direção à transformação da escola em um ambiente facilitador para escolhas alimentares adequadas. Segundo eles, esta seria uma medida de impacto em curto período de tempo, mas que não substitui a necessidade de orientação nutricional, para que os próprios estudantes estejam aptos a selecionar os alimentos que compõem a sua dieta.

Lembrando que a promoção da alimentação saudável não pode se limitar a restrições alimentares nas escolas, igual importância deve ser dada à introdução de alimentos nutritivos

e adequados ao público estudantil. Corroborando com essa ideia, Pulz (2014), que caracterizou o ambiente alimentar do Câmpus sede da Universidade Federal de Santa Catarina, identificou que os ambientes com maior disponibilidade e acesso a alimentos mais saudáveis exercem maior influência nas escolhas alimentares.

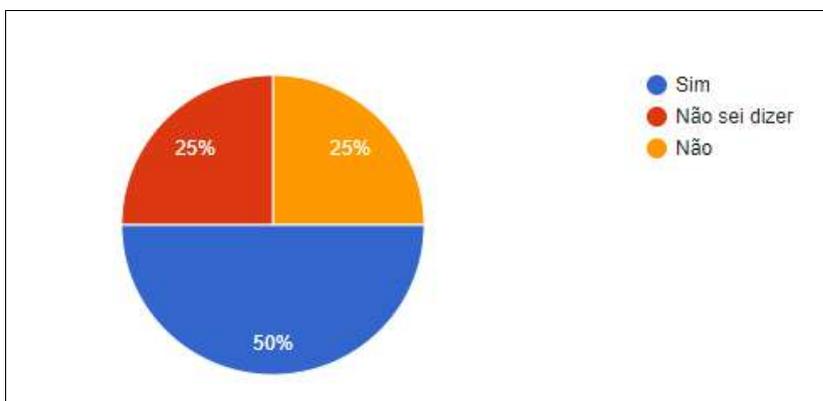
É evidente que a prática do conhecimento proposto pela Educação Alimentar e Nutricional deve ser vivenciada dentro da própria escola. A instituição assume uma postura incoerente ao educar quanto aos hábitos alimentares saudáveis e dentro de seus próprios muros não propiciar escolhas alimentares salutaras ou, ainda, oferecer alimentos sabidamente inadequados. O acesso facilitado a alimentos saudáveis é essencial para que a educação alimentar e nutricional seja colocada em prática.

Essa é uma posição contraditória da escola, identificada pelos próprios estudantes de acordo com o estudo de Albuquerque *et al.* (2014), que apresentou as percepções dos estudantes em relação à alimentação disponível na escola. O estudo apontou que, pela percepção dos escolares, não existia na instituição o suporte necessário para as escolhas saudáveis. Os estudantes identificavam um conflito entre as práticas alimentares adotadas no ambiente e a educação alimentar nutricional oferecida: “Os depoimentos dos escolares desvelam sua percepção quanto ao contraste entre o conhecimento difundido acerca da dieta adequada e a merenda servida nas escolas.” (ALBUQUERQUE *et al.*, 2014, p 609). Além da referência à merenda os escolares mencionaram as práticas das Cantinas:

*“Nós, em grupo, chegamos à conclusão que devíamos tirar a lanchonete. Mas, não precisamos retirar a lanchonete, era só para ter uma alimentação mais adequada e mais saudável.” [...] “Hoje é o dia que a gente deve citar as comidas irregulares da cantina como pastéis, refrigerantes, salgadinhos, doces, etc... tudo o que ensinam pra nós sobre alimentação, comer comidas saudáveis, não está sendo nada cumprido. Obrigado pela oportunidade.”* A perspicácia das crianças surpreende a incoerência dos tomadores de decisão e educadores que recomendam consumo saudável, mas não facilitam o acesso desses alimentos nas escolas. (ALBUQUERQUE *et al.*, 2014, p. 610)

Em se tratando das legislações que regulamentam os alimentos comercializados nas Cantinas Escolares, 25% dos Gestores afirmaram não ter conhecimento de nenhuma normativa, 25% não souberam dizer e 50% afirmaram conhecer alguma legislação para esse fim (Gráfico 18).

GRÁFICO 18 – Conhecimento de alguma normativa sobre o comércio de alimentos nas Cantinas Escolares

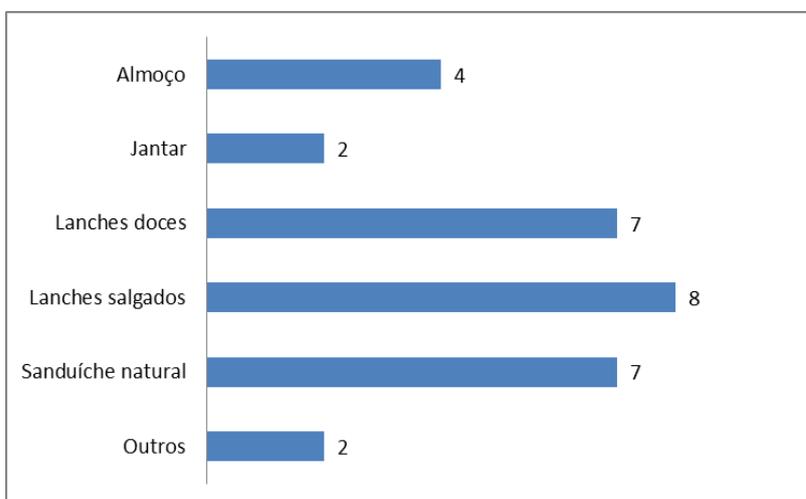


FONTE: Elaborado pela autora (2020).

No estudo de Giacomelli *et al.* (2017), quase metade dos donos das cantinas participantes da pesquisa referiu ter conhecimento sobre a legislação que tratava das Cantinas Escolares no Rio Grande do Sul, mas que destes, 10 (35,7%) possuíam algum conhecimento, porém, muito superficial, mas nenhum tinha conhecimento completo da mesma. Os autores destacam quão preocupantes são esses resultados diante da falta de informação dos atores envolvidos com a Cantina Escolar em relação à legislação vigente.

O Gráfico 19 apresenta a caracterização dos tipos de refeições oferecidos pelas Cantinas Escolares. Quatro delas (50%) servem almoço, duas (25%) oferecem jantar, sete (88%) vendem lanches doces e sanduíches naturais, todas vendem salgados e duas (25%) se referiram a outros tipos de alimentos.

GRÁFICO 19 – Tipos de refeições oferecidas pelas Cantinas Escolares



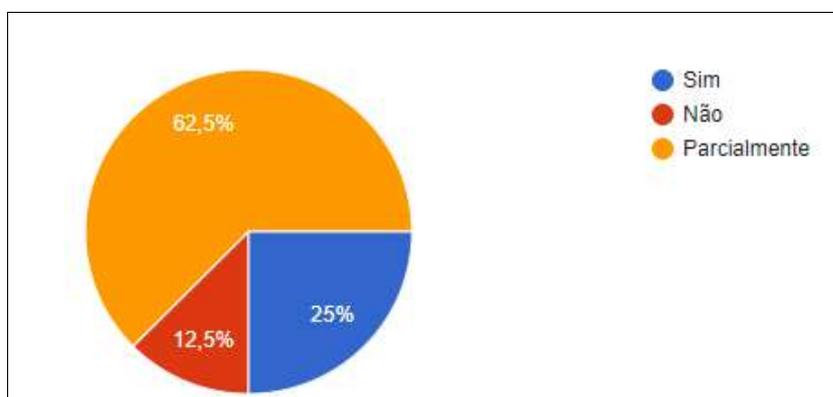
FONTE: Elaborado pela autora (2020).

Dentre as Cantinas Escolares que oferecem almoço e jantar, o tipo de serviço mais adotado é o “prato feito”, utilizado no IFTM – Câmpus Uberlândia Centro, no Câmpus Ituiutaba e no Câmpus Patrocínio. A outra opção utilizada para cobrança é a da refeição servida à vontade pelo próprio cliente com alguma restrição (de quantidade de carne, por exemplo), utilizada no IFTM – Câmpus Paracatu e também no IFTM – Câmpus Patrocínio.

Trataremos agora da descrição da oferta de alimentos nos estabelecimentos pesquisados. O Apêndice C apresenta essa caracterização em uma visão geral obtida pela lista de checagem de produtos, de modo que explicitaremos essa informação de forma detalhada de acordo com cada tipo de alimento pelas questões do questionário aplicado com o Gestor da Cantina.

No tocante à produção dos lanches e refeições comercializados, retratada no Gráfico 20, em uma das Cantinas Escolares (12,5 %) nenhum alimento é preparado dentro do espaço, em dois estabelecimentos (25%), a confecção dos lanches é feita somente na Cantina Escolar e nas demais (62,5%), a fabricação de parte dos lanches e refeições é feita pelos próprios funcionários e outra é adquirida.

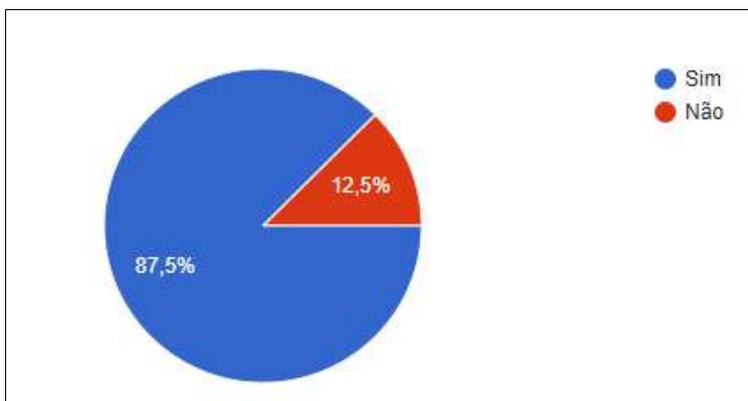
GRÁFICO 20 – Produção própria dos alimentos oferecidos



FONTE: Elaborado pela autora (2020).

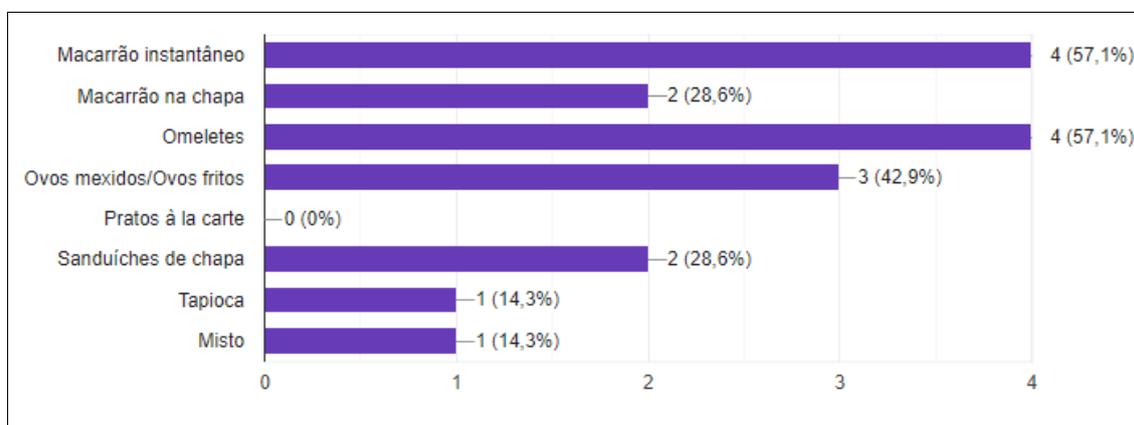
Com exceção da Cantina Escolar do CEFET-MG – Câmpus Araxá, todas as demais, segundo seus Gestores, oferecem alimentos preparados na hora (Gráfico 21). O Gráfico 22 apresenta as preparações citadas: macarrão instantâneo, omelete, ovos mexidos, ovos fritos, macarrão e sanduiche na chapa, tapioca e o misto-quente.

GRÁFICO 21 – Oferta de alimentos preparados na hora pela Cantina Escolar



FONTE: Elaborado pela autora (2020).

GRÁFICO 22 – Alimentos preparados na hora



FONTE: Elaborado pela autora (2020).

Em relação aos lanches salgados assados comercializados, as Cantinas Escolares oferecem uma média de aproximadamente 12 tipos de salgados. Aquelas que disponibilizam uma maior variedade (20 salgados de diversos sabores) são as do IFTM – Câmpus Uberaba e do IFTM – Câmpus Patrocínio. Enquanto isso, as cantinas com a menor diversidade são as do CEFET-MG – Câmpus Araxá e do IFTM – Câmpus Paracatu, que oferecem 7 opções. Quanto à variedade desses lanches, foram citados exemplos como: enroladinhos com recheios de presunto e muçarela ou salsicha, esfirras de diversos sabores, lanches recheados com hambúrguer, torta de frango ou calabresa, trouxinha de frango, pizza, pastel assado, croissant e outros. Essa variedade de salgados assados oferecida é muito superior à encontrada no estudo de Machado e Hölermann (2019), em que a média de número de opções de salgados assados foi de 4,11 em cantinas das escolas estaduais de Curitiba/PR.

Por outro lado, no que se refere aos salgados fritos, a média entre as Cantinas Escolares foi de aproximadamente 4 variedades. Aquelas que oferecem uma maior

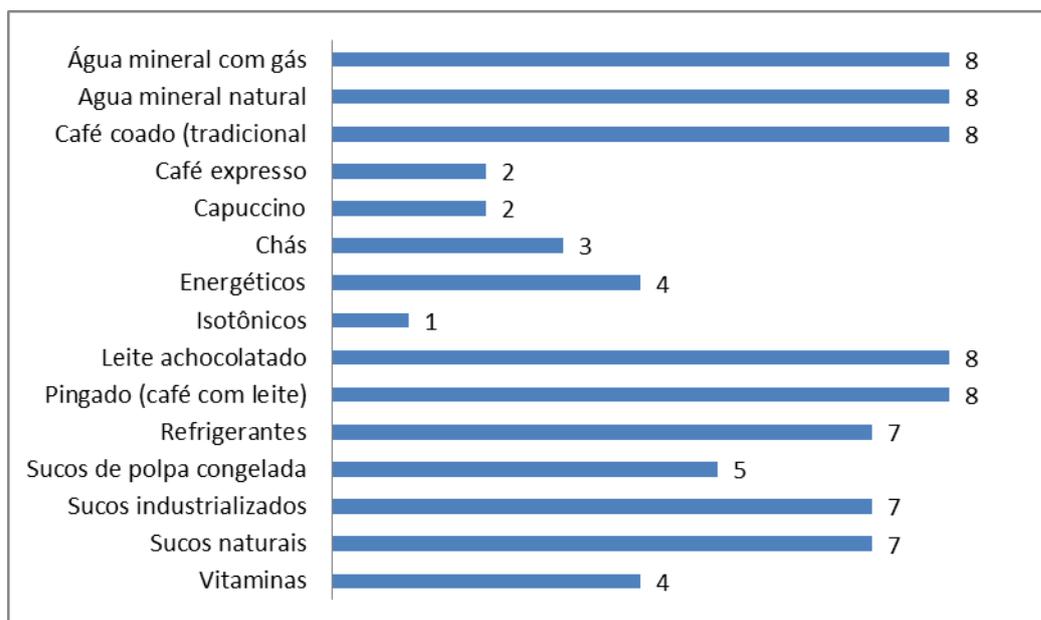
diversidade são as do IFTM – Câmpus Patrocínio e do IFTM – Câmpus Ituiutaba. Destaca-se que o Gestor da Cantina do IFTM – Câmpus Ituiutaba informou que os lanches fritos começaram a ser comercializados recentemente. Naqueles estabelecimentos que oferecem esse tipo de lanche foram citados como exemplo: coxinha, pastel, enroladinho de salsicha, rissole e quibe.

Em contrapartida, o IFTM – Câmpus Paracatu não oferece nenhuma opção desse tipo de lanche, pois tem a proibição desse item como uma determinação exemplar do contrato de cessão do espaço. A oferta desse tipo de alimento é inaceitável em uma cantina escolar que se propõe a ser saudável, uma vez que esses alimentos são excessivamente calóricos e ricos em gorduras.

No que concerne à qualidade nutricional dos salgados, as recomendações evidenciam que, além de evitar a oferta de preparações fritas, aconselha-se que os recheios dos produtos sejam constituídos de carnes magras, queijos, legumes e verduras, evitando-se alimentos embutidos e processados, como presunto e salsicha, por exemplo, pois são alimentos ultraprocessados constituídos de partes de carne que seriam descartadas, além de serem ricos em sal, açúcar e temperos artificiais. Assim, as instituições escolares devem estar atentas à qualidade nutricional desse tipo de preparação oferecida.

O Gráfico 23 demonstra a variedade na oferta de bebidas nos estabelecimentos visitados. Todas as unidades oferecem água mineral natural e com gás, café coado, leite achocolatado e leite com café. Apenas metade das unidades oferece opções de vitaminas de frutas e, em relação aos sucos naturais, somente a Cantina do IFTM – Câmpus Avançado Uberaba Parque Tecnológico não oferece. Quanto às bebidas de baixo valor nutricional, destaca-se que somente o IFTM – Câmpus Paracatu não comercializa refrigerantes, sendo essa mais uma determinação do seu contrato de cessão de uso do espaço.

GRÁFICO 23 – Oferta de bebidas nas Cantinas Escolares



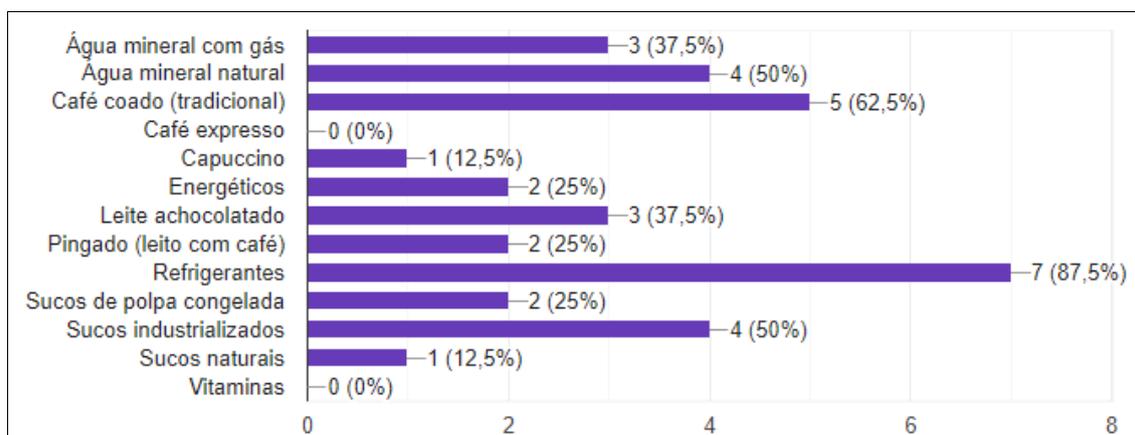
FONTE: Elaborado pela autora (2020).

Vale destacar, em relação às bebidas, que o suco natural ou o de polpa possuem seus benefícios, mas não substituem o consumo de frutas in natura, principalmente se a preparação for adicionada de açúcar. No estudo de Gabriel *et al.* (2010), no município de Florianópolis, 75% das Cantinas Escolares ofereciam suco natural, mas somente 39,3% dos entrevistados relataram a oferta de frutas ou saladas de frutas.

Fazendo uma ligação entre a oferta de bebidas de baixo valor nutricional e a condição de excesso de peso, Menegotto (2019), tratando do ambiente escolar como espaço obesogênico, constatou que 35,5% dos estudantes com excesso de peso identificados no seu estudo frequentavam escolas cujas cantinas vendiam refrigerante, enquanto que, para aqueles com peso adequado, essa porcentagem era de 30,9%. De maneira geral, verificaram-se maiores parcelas de estudantes com excesso de peso estudando em escolas com venda de salgadinhos assados, salgadinhos fritos, bebidas açucaradas, doces e sorvetes.

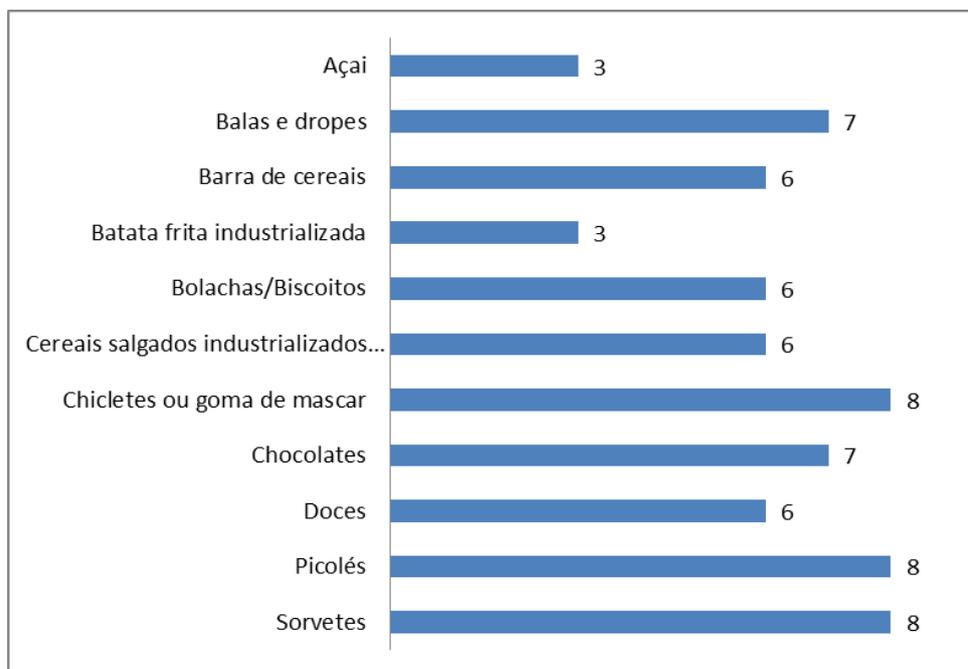
De acordo com a análise dos Gestores dos estabelecimentos no tocante às bebidas, retratada no Gráfico 24, os refrigerantes figuram entre os preferidos em todas as sete cantinas em que são oferecidos, seguido do café coado, que foi citado em cinco unidades. Destaca-se que o suco natural foi citado como preferido pelos estudantes segundo os proprietários em apenas uma instituição.

GRÁFICO 24 – Preferência dos estudantes em relação as bebidas segundo os Gestores



FONTE: Elaborado pela autora (2020).

GRÁFICO 25 – Oferta de alimentos ricos em açúcares ou sal e calorias



FONTE: Elaborado pela autora (2020).

Os gestores foram questionados sobre a oferta de alguns alimentos evidenciados como ricos em açúcares simples ou sal e com valor calórico elevado. Como demonstra o Gráfico 25, em todas as cantinas identificou-se a venda de chicletes ou goma de mascar, picolés e sorvetes. Em sete delas são comercializadas balas, dropes e chocolates. Das unidades visitadas, seis vendem ainda barras de cereais, doces, bolachas e biscoitos. Duas das Cantinas informaram comercializar batata frita e seis delas cereais salgados industrializados tipo salgadinhos de pacote. O açaí, normalmente preparado com xarope de guaraná e acrescido de outros produtos ricos em açúcares, também foi colocado nessa classificação. Ele foi citado por

três Gestores, todavia, se for consumido apenas como a polpa congelada ou acrescida de frutas e castanhas é um produto bastante nutritivo.

Como relembra o Manual das Cantinas Escolares Saudáveis (BRASIL, 2010a), as refeições do tipo lanche não podem ultrapassar 15% das necessidades calóricas diárias da criança, oferecendo de 350 a 450 calorias para os adolescentes (12 a 18 anos). Logo, deve-se atentar aos ingredientes utilizados e à densidade calórica desses alimentos.

Por outro lado, em se tratando de alimentos considerados saudáveis (Gráfico 26), sete das Cantinas pesquisadas comercializam leite, suco natural e sanduíche natural, e seis oferecem também salada de frutas. Em cinco unidades são vendidos pães integrais, e em apenas três delas podem ser encontrados chás, iogurte, vitaminas de frutas e frutas por unidade ou pedaços.

GRÁFICO 26 – Oferta de alimentos saudáveis



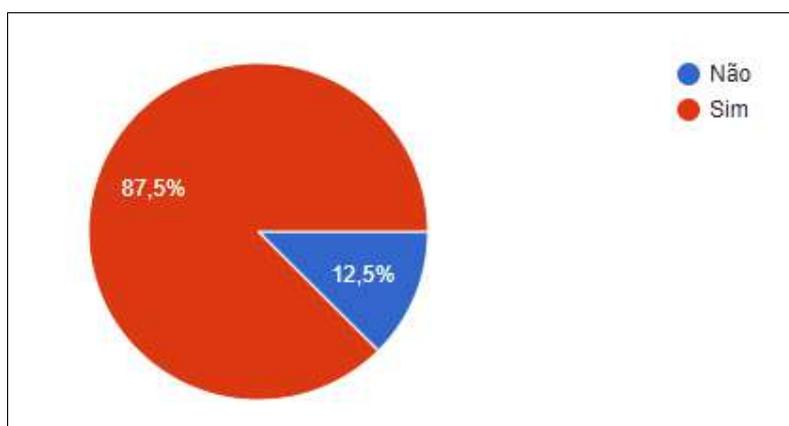
FONTE: Elaborado pela autora (2020).

Sobre a questão da oferta das frutas, esse resultado se aproxima do estudo de Santos, Fagundes e Gabriel (2017), em que 68,4% dos estabelecimentos relataram a não comercialização de frutas, sendo os principais motivos: a baixa aceitação dos alunos e a existência da oferta na alimentação escolar.

O consumo diário de frutas é uma recomendação de diversos documentos no âmbito da alimentação saudável e, dessa forma, a oferta desse tipo de alimento é fundamental para que ele se faça presente nos hábitos alimentares dos estudantes, sendo sua ausência uma enorme falha dessas Cantinas Escolares.

De acordo com os questionários aplicados, apenas uma das Cantinas Escolares visitadas não comercializa sanduíches naturais (Gráfico 27). Esse achado deve ser destacado positivamente, visto que, além da restrição de alimentos de baixo valor nutricional, é essencial a oferta de uma variedade maior de alimentos saudáveis, para que se consiga promover a alimentação saudável dos indivíduos dentro da instituição e sua perpetuação para fora dela.

GRÁFICO 27 – Oferta de sanduíches naturais pelas Cantinas Escolares



FONTE: Elaborado pela autora (2020).

Na única Cantina Escolar em que a oferta não é realizada, o proprietário justificou que não há demanda do produto. Essa condição deve ser analisada para que possa ser revertida. A falta de demanda pode ocorrer pelo valor do produto, pelos ingredientes, pela concorrência com outros tipos de lanches, entre outros motivos ou, ainda, representar uma resistência do gestor da cantina em ofertá-los. Todavia, apesar da baixa demanda pelos alimentos saudáveis, estes não podem deixar de ser oferecidos. Só partir da sua oferta os estudantes poderão experimentá-los e incluí-los em seus hábitos alimentares.

Dentre os estabelecimentos que oferecem o produto os ingredientes utilizados são variados como frango, muçarela, tomate, alface atum, peito de peru, presunto, entre outros. Como já foi referido, a utilização de embutidos como o presunto e o peito de peru deve ser evitada, o ideal é que o recheio seja feito com carnes e queijos magros, legumes e verduras.

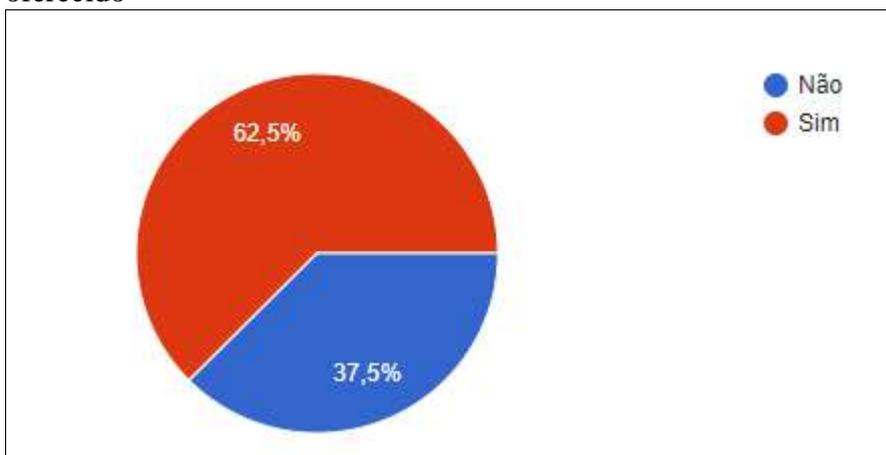
Quando questionados sobre quais são os três alimentos mais comercializados pelas cantinas, os salgados foram citados por todos os gestores, os refrigerantes foram citados por cinco estabelecimentos (62,5%) e doces e guloseimas em três deles (37,5%). Os sucos foram citados como preferidos em apenas duas cantinas (25%).

Danelon, Fonseca e Silva (2008) encontraram resultados similares quanto aos produtos mais adquiridos pelos estudantes em cantinas de Campinas/SP, onde a preferência também

incidia sobre alimentos ricos em açúcares e energia. No estudo, o alimento mais citado foi a bala (66,4%), havendo referência, também, ao refrigerante (41,8%). O salgado caseiro foi citado por 44,3% dos alunos. Já o suco natural foi apontado como preferido por apenas 3,3% dos estudantes, e o lanche natural por apenas 2,5%. No estudo de Rodrigues *et al* (2011), alimentos como biscoitos, doces, guloseimas e salgados caseiros foram citados como preferidos pelos escolares, ainda que 56,1% dos mesmos tenham apontado esses alimentos como não sendo os melhores para a saúde do que aqueles que são oferecidos pela alimentação escolar.

O Gráfico 28 retrata a existência de algum produto que tem pouca demanda, mas continua sendo oferecido, segundo os Gestores. Em três das unidades visitadas, o sanduíche natural foi indicado como uma preparação com pouca demanda, entretanto, permanece sendo ofertado, seja em virtude da obrigatoriedade ou porque, embora pequena, a procura ainda exista. A mesma situação foi apresentada por um gestor em relação a outros alimentos, como salada de frutas, suco de polpa e barra de cereal, que continuavam a ser comercializados por ele devido a exigências contratuais. Nenhum dos gestores indicou algum alimento que comercializa, mas que pessoalmente não gostaria de fazê-lo. Como já foi comentado, por mais que esses alimentos não tenham a mesma procura que os demais, não podem deixar de ser ofertados, mas, pelo contrário devem, de alguma forma, ter seu consumo incentivado.

GRÁFICO 28 – Existência de algum produto que tem pouca demanda mas continua sendo oferecido

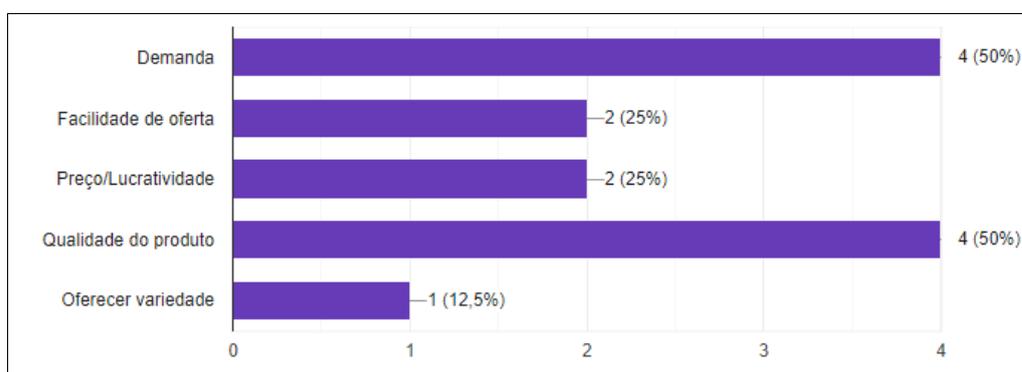


FONTE: Elaborado pela autora (2020)

Em referência aos produtos que possuem demanda, mas não são ofertados, no IFTM – Câmpus Paracatu foi citada a procura por refrigerantes e bombons, que não são comercializados por determinação do contrato de cessão. No IFTM – Câmpus Avançado

Uberaba Parque Tecnológico, o gestor da Cantina relatou que há muita procura por refeições do tipo almoço e jantar, que não são vendidas em virtude da falta de estrutura adequada para essa produção. No IFTM – Câmpus Patrocínio foi citada a procura por salgadinhos industrializados, e no IFTM – Câmpus Ituiutaba, o gestor mencionou a demanda por batata frita e omelete, que não são produzidas segundo ele devido ao valor de venda não atender aos estudantes.

GRÁFICO 29 – Critérios para inclusão de um novo alimento na Cantina Escolar

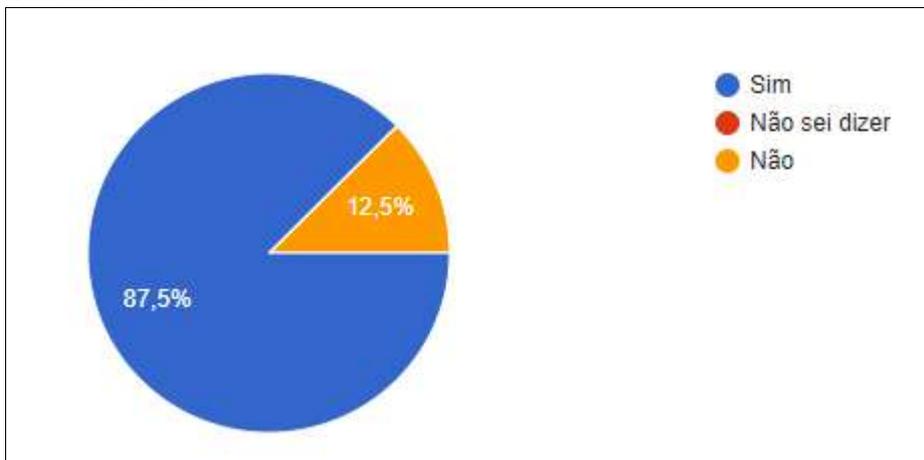


FONTE: Elaborado pela autora (2020)

Acerca dos critérios mais importantes observados pelo gestor da Cantina Escolar no momento de introduzir um novo alimento ou refeição em seu estabelecimento, a demanda e a qualidade do produto foram as características mais citadas, seguidas da facilidade de oferta e preço ou lucratividade e, por último, a oferta de variedades (Gráfico 29).

Sobre a interferência da alimentação escolar gratuita na venda de produtos pela sua Cantina, 87,5% dos Gestores dos estabelecimentos confirmaram essa situação como apresenta o Gráfico 30. Dentre as justificativas para isso, apontaram que, caso seja oferecida merenda, ela será mais consumida do que os alimentos vendidos, o fato de os estudantes consumirem qualquer produto que for distribuído gratuitamente, deixando de adquirir seu lanche na cantina e, ainda, a questão da condição financeira de alguns estudantes, que limita a compra de alimentos na Cantina Escolar, direcionando seu consumo aos alimentos gratuitos. Alguns Gestores afirmaram que o grau dessa interferência está sujeito ao tipo de alimento oferecido na merenda gratuita.

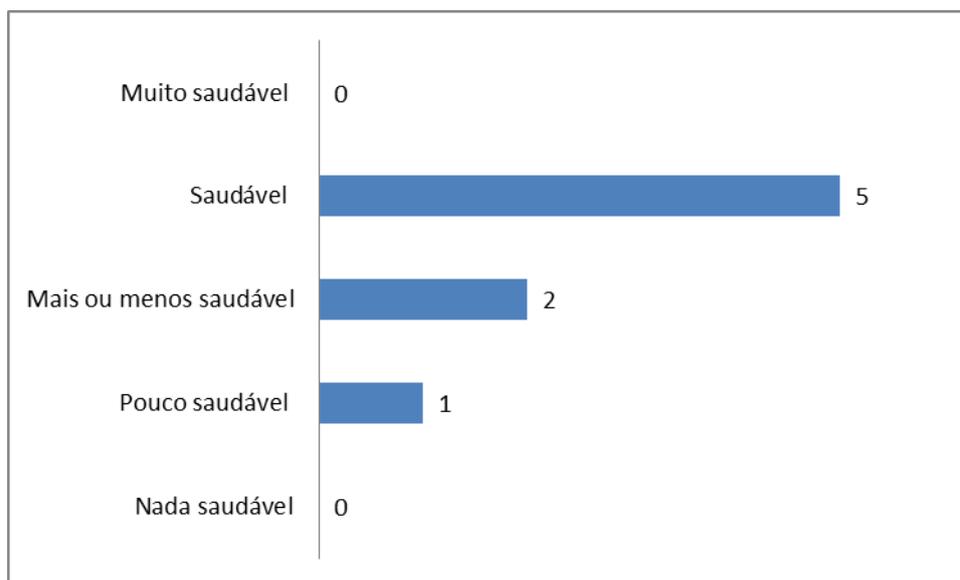
GRÁFICO 30 – Opinião dos Gestores sobre a interferência da merenda gratuita nas vendas da Cantina Escolar



FONTE: Elaborado pela autora (2020)

Na visão dos gestores em relação a sua própria Cantina Escolar, retratada no Gráfico 31, somente um deles acredita que ela seja pouco saudável, pois oferece poucas opções saudáveis. Dois dos gestores afirmaram considerar sua oferta de alimentos mais ou menos saudável, citando algumas opções nutricionalmente melhores que são comercializadas, como sanduíche natural e o suco, e ainda reiteraram que a escolha desses alimentos é uma opção dos estudantes. Para finalizar, cinco das cantinas (62,5%) visitadas são consideradas por seus gestores como saudáveis. Eles alegaram, por exemplo, que a produção dos lanches é realizada na própria cantina com alimentos frescos e sem adição de conservantes ou, ainda, que o estabelecimento oferece várias opções de alimentos para todos os gostos, sendo de livre escolha do estudante definir qual alimento irá consumir. Segundo dois gestores, o papel das cantinas é orientar os estudantes sobre a alimentação adequada, conscientizá-los sobre o que é melhor para a sua saúde e dar a eles várias opções.

GRÁFICO 31 – Visão dos Gestores sobre sua Cantina Escolar



FONTE: Elaborado pela autora (2020).

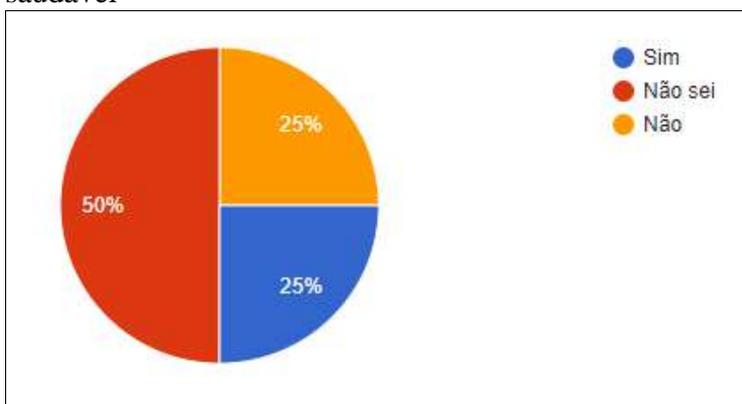
Do mesmo modo, no estudo de Santos, Fagundes e Gabriel (2017), um significativo número de gestores de cantinas entrevistados (73,9%) considerou suas cantinas saudáveis. Dentre estes, 37,8% apresentaram como justificativa para tal posicionamento a oferta de opções saudáveis no seu estabelecimento. Condição similar foi encontrada na pesquisa de Wilhelm, Ruiz e Oliveira (2010), em que, mesmo havendo a comercialização de alimentos ricos em açúcares e gorduras na autoavaliação pelos responsáveis das Cantinas Escolares estudadas, quanto à qualidade nutricional dos alimentos ofertados, 27% consideraram muito saudáveis, 69% razoavelmente saudáveis e somente 4% nada saudáveis.

O ponto de vista dos proprietários das Cantinas Escolares deve ser considerado, mas de forma criteriosa, uma vez que, na maioria dos estabelecimentos desta pesquisa pôde ser identificada a predominância na oferta de alimentos com baixo valor nutricional, ricos em açúcares e gorduras, como refrigerantes, doces e frituras. Logo, ela não poderia ser considerada saudável. Nesse sentido, a capacitação dos gestores das cantinas sobre os conceitos relativos à configuração de uma alimentação saudável é essencial para que sua visão em relação a isso seja correta e se alinhe a sua prática.

Quando foram questionados sobre o seu interesse em trabalhar com uma Cantina Escolar inteiramente saudável, 50% dos gestores não souberam responder, afirmando, por exemplo, que essa condição dependeria da procura pelos produtos e de uma mudança de mentalidade da comunidade escolar. Além dessas justificativas, um deles demonstrou incertezas em relação ao custo dessa alimentação saudável e, em decorrência disso, da sua

lucratividade. Outros 25% afirmaram possuir essa vontade, uma vez que se preocupam com os estudantes e, ainda que esta é uma opção interessante caso consigam aprender sobre o assunto e que isso agrade aos estudantes. E, para completar, 25% dos Gestores manifestaram não ter interesse em uma Cantina Escolar saudável, afirmando que ela não funcionaria, uma vez que não possui público para isso ou, ainda, que não iria “vender nada”. (Gráfico 32).

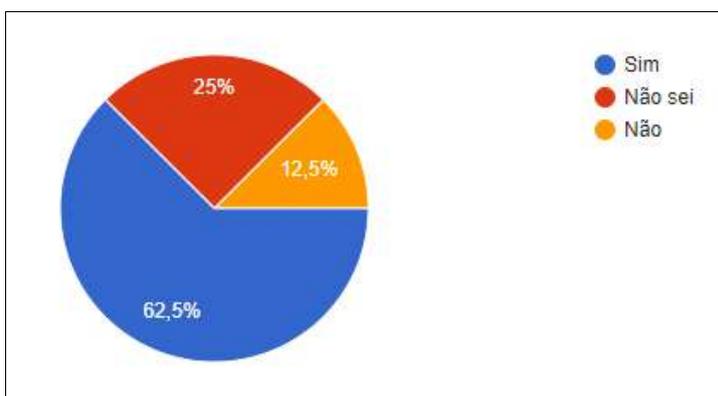
GRÁFICO 32 - Interesse dos Gestores em trabalhar em uma Cantina Escolar inteiramente saudável



FONTE: Elaborado pela autora (2020)

Ainda sobre esse assunto, cinco dos Gestores afirmaram se sentir preparados para trabalhar com uma Cantina Saudável, enquanto um deles respondeu que não possui essa condição. Ainda dois dos entrevistados não souberam responder (Gráfico 33).

GRÁFICO 33 – Aptidão dos Gestores para trabalhar em uma Cantina saudável



FONTE: Elaborado pela autora (2020).

Muitas vezes, os gestores das Cantinas não possuem informações suficientes sobre a alimentação saudável e a forma como podem atuar na educação alimentar e nutricional dentro das escolas. É importante que os proprietários sejam orientados sobre isso. O Manual das

Cantinas Escolares Saudáveis é um documento já citado nesta dissertação, produzido exatamente com essa intenção e que evidencia a importância do dono da cantina como peça fundamental para a concretização da promoção da alimentação saudável nas escolas.

Neste sentido, o projeto “A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis”, do Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição (OPSAN) da Universidade de Brasília é desenvolvido desde 2001, promovendo práticas alimentares saudáveis nas escolas públicas e privadas de Educação Infantil e Fundamental do Distrito Federal. Desde 2003, um dos eixos do projeto atua na capacitação e assessoramento de proprietários de cantinas escolares (SCHMITZ *et al.*, 2008).

De acordo com o estudo de Schmitz *et al.* (2008), esse projeto já havia sido desenvolvido em 95 escolas, capacitando 60 donos de Cantina Escolar até 2006. Avaliou-se o processo de implantação da Cantina Escolar saudável através da aplicação de um questionário estruturado antes da capacitação, e seis a oito meses após finalização de uma das oficinas e foram observados resultados positivos. Para os autores, para garantir a sustentabilidade de ações de promoção de alimentação saudável no ambiente escolar, é preciso o fortalecimento das políticas públicas nessa área como a regulamentação da oferta alimentar nas escolas.

A pesquisa de Schmitz *et al.* (2008) ainda identificou que, após a revogação da Lei nº 3.695/2005, que tratava da promoção da alimentação saudável nas escolas do Distrito Federal<sup>23</sup>, ocorreu uma menor participação das cantinas no processo de acompanhamento da implantação da cantina escolar saudável. Ainda se percebeu uma desmotivação dos participantes em continuar as atividades iniciadas pela ausência de apoio da comunidade escolar. Isso evidencia a importância das regulamentações para a efetividade desse tipo de proposta. Sobre isso, Gabriel *et al.* (2010) também reforçam a importância da capacitação dos Gestores das Cantinas:

Considera-se oportuno enfatizar que proprietários de cantinas escolares precisam ser capacitados e preparados para trabalhar com alimentação escolar, de modo que essas ações possibilitem uma conscientização e entendimento por parte deles acerca dos motivos pelos quais foram criadas medidas legislativas para regulamentar cantinas e estabelecimentos similares (GABRIEL *et al.*, 2010, p.198).

Os Gestores deste estudo apresentaram como principais dificuldades para a implantação de uma Cantina Escolar saudável argumentos que evidenciam principalmente a

---

<sup>23</sup> Lei nº 3.695 de 08/11/2005 foi declarada inconstitucional pela Ação Direta de Inconstitucionalidade nº115991 de 14/12/2005. Entretanto em 2013 foram publicadas duas novas leis no Distrito Federal que normatizam as Cantinas Escolares (Lei nº 5.232/2013 e Lei 5.269/2013).

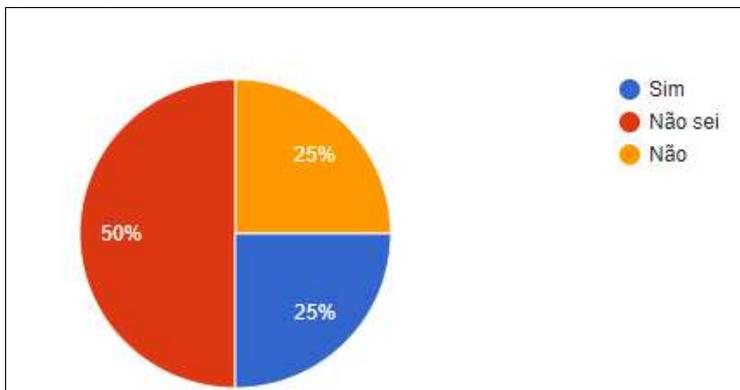
dificuldade de venda e, assim, a viabilidade financeira para um estabelecimento com essas características. Eles citaram a baixa procura e o interesse dos estudantes por esse tipo de alimento, uma vez que não parecem se preocupar com os alimentos que consomem, apontando, também, os custos considerados altos, o pouco conhecimento do próprio gestor sobre essa cantina saudável, a falta de conscientização dos estudantes para o seu consumo e, ainda, o fato de que não bastaria a alimentação ser saudável apenas dentro da escola.

No estudo de Gaetani e Ribeiro (2015), os gestores das cantinas participantes da sua pesquisa apontaram como principais dificuldades da implementação de uma cantina saudável a falta de interesse dos pais/responsáveis, a dificuldade financeira e a falta de interesse das crianças. Similarmente, Santos Fagundes e Gabriel (2017) identificaram que, para 84,2% dos cantineiros participantes de sua pesquisa, a maior dificuldade era a baixa aceitação dos estudantes. Nessa pesquisa, ainda 5,3% referiu-se à dificuldade financeira ou não souberam responder sobre essa questão.

Semelhantemente, na pesquisa de Machado e Höfelmann (2019, p.3811), foram apresentadas pelos administradores das Cantinas escolares como justificativas para a não comercialização de alimentos saudáveis: “a dificuldade no preparo, a crença na recusa destas opções por parte dos alunos e o receio de que estes alimentos não fossem comercializados diante da oferta gratuita na alimentação do PNAE”. A revisão sistemática realizada por Gabriel *et al.* (2011) também apontou que os principais obstáculos à implementação de uma Cantina Escolar saudável são referentes à questão financeira relacionada à lucratividade, ao pequeno envolvimento da comunidade escolar e à baixa aceitação dos estudantes.

No tocante à lucratividade do estabelecimento, para 25% dos Gestores uma Cantina Escolar saudável não pode ser lucrativa, e outros 25% acreditam que é possível obter lucro somente comercializando exclusivamente alimentos saudáveis. Os demais não souberam se posicionar sobre o assunto (Gráfico 34).

GRÁFICO 34 – Possibilidade de uma Cantina Escolar saudável ser lucrativa segundo os Gestores



FONTE: Elaborado pela autora (2020)

Diante disso, observa-se que a questão da lucratividade obviamente é um ponto crucial para o funcionamento de qualquer estabelecimento comercial, entretanto ela não pode ser buscada a qualquer custo. A empresa tem seu papel social, em especial a Cantina Escolar, que está diretamente influenciando a alimentação de crianças e adolescentes. Para Passos (2000):

Apesar da ênfase ao aspecto econômico, uma organização deve ter compromissos de ordem social que precisam ser colocados na mesma escala de prioridades daqueles de ordem econômica. Tais compromissos significam que a produção não pode ser um fim em si mesma, que ela existe para ser colocada a serviço da pessoa e do bem estar social. Infelizmente o princípio ético que orienta as organizações a não negligenciarem no seu compromisso social vem sendo interpretado e praticado conforme a moral capitalista, que coloca a lucratividade em primeiro plano e os seres humanos a seu serviço (PASSOS, 2000, p.61-62).

Seguindo essa linha de pensamento, Soares (2015) faz referência à necessidade de posicionamento do Estado, do ponto de vista das políticas públicas, para a garantia do direito humano à alimentação adequada, levando-se em consideração os interesses econômicos e sociais:

A relação entre economia e alimentação faz-se sentir de modo cada vez mais preocupante, e o confronto exige uma reflexão ética sobre as escolhas alimentares visando à garantia do direito já conquistado à alimentação saudável, não apenas do ponto de vista individual, mas também do ponto de vista das políticas públicas, quando estas devem optar entre atender os interesses sociais ou aqueles econômicos. (SOARES, 2015, p.74)

Ainda para Soares (2015):

As obrigações do Estado para respeitar o DHAA incluem tanto o cumprimento de prestações positivas, como ações de caráter regulatório e fiscalizador, para impedir obstáculos à realização daquele direito, onde se instala o conflito (externo) no

âmbito das relações do Estado com o setor produtivo de alimentos, cujo interesse maior é apenas a obtenção do lucro (SOARES, 2015, p.22)

Nesse ponto, a questão ética educacional deve conversar com a questão econômica. Há diversas variáveis que influenciam a lucratividade em estabelecimentos do ramo alimentício, e as empresas podem se utilizar de meios para alcançá-la, para aumentar as vendas de certos alimentos ou seu percentual de lucro sobre ele.

É sempre bom lembrar que, na maioria das escolas brasileiras, as Cantinas Escolares possuem o monopólio da atividade comercial no interior da escola. Em outras palavras, na maioria das escolas, existe apenas uma única cantina, não havendo concorrência. Isso permite que as cantinas exerçam o comércio sobre uma determinada população de forma regrada, isto é, em troca da observância de certos critérios educativos referente à EAN. Nesse caso, é válido ressaltar que o interesse pelos alimentos saudáveis é fruto de um processo educacional que, como tudo em educação, não ocorre da noite para o dia.

Ademais, considera-se a existência de uma visão preconcebida de que os alimentos saudáveis sejam sempre mais caros do que os alimentos de baixo valor nutricional, sendo estes então preferidos pelos estudantes. Esse argumento foi usado por um dos Gestores entrevistados para justificar a dificuldade de uma Cantina Escolar saudável ser lucrativa nessa pesquisa. Entretanto, o Manual das Cantinas Escolares Saudáveis reforça que: “Ao contrário do que se pensa, uma alimentação saudável não é cara, pois se baseia em alimentos in natura e produzidos regionalmente” (BRASIL, 2010a, p. 21). Para estudos futuros seria interessante a realização de uma análise mais criteriosa na comparação dos preços daqueles produtos considerados inadequados e os alimentos saudáveis.

Outro tópico que não foi levantado nos questionários aplicados nesta pesquisa, mas que tem grande interferência no consumo dos alimentos na Cantina Escolar, refere-se à publicidade dos produtos comercializados. De acordo com o Manual das Cantinas Escolares Saudáveis, a escolha dos alimentos entre crianças, adolescentes e adultos é fortemente influenciada pelas propagandas, e a publicidade de alimentos saudáveis não é tão frequente quanto à daqueles alimentos ricos em açúcares, gorduras e sal. Sobre isso, o documento recomenda que seja retirada do espaço da Cantina Escolar ou até da própria escola as propagandas de alimentos com excesso desses nutrientes e sua substituição por cartazes de publicidade lanches saudáveis, com figuras e imagens atrativas, bem como o desenvolvimento de novas receitas com alimentos saudáveis e sua divulgação, a exposição de cartazes sobre a

importância da alimentação saudável de uma forma geral e a disposição de produtos saudáveis em locais mais visíveis ao cliente (BRASIL, 2010a).

Gabriel *et al.* (2010) sugerem que os Gestores das Cantinas, como estratégias eficazes para estimular a criação de hábitos saudáveis, criem promoções especiais que incentivem a aquisição de alimentos considerados saudáveis, como frutas frescas e sucos naturais.

Logo, as propagandas podem ser aliadas dos Gestores das Cantinas, podendo impactar diretamente na lucratividade da Cantina Escolar. Assim, os Gestores das Cantinas devem se utilizar de ferramentas de publicidade que estimulem a venda dos produtos saudáveis, como, por exemplo, aumentar a exposição desses produtos no balcão de venda ou desenvolver alguma estratégia de promoção que envolva esses alimentos.

## 4 PRODUTO EDUCACIONAL

---

### 4.1 APRESENTAÇÃO

A pesquisa de mestrado do ProfEPT, intitulada *Cantinas Escolares em Educação Profissional e Tecnológica (EPT): um estudo ético e nutricional no Triângulo Mineiro*, teve como objetivo principal avaliar a realidade e as práticas habituais das Cantinas Escolares em EPT na região do Triângulo Mineiro e, também, propor uma mudança na postura dessas instituições em relação à alimentação dentro do espaço escolar, apresentando o modelo de um Regulamento Institucional. O documento visa normatizar a oferta de alimentos, buscando a constituição de uma Cantina Escolar Saudável.

Ressalta-se que a inexistência de uma lei federal sobre o objeto das Cantinas Escolares que se aplique a essas instituições não impede a sua ação. A busca pela promoção da saúde e da alimentação saudável não deve aguardar diretrizes legais superiores, uma vez que está nas mãos das próprias instituições a determinação do que pode ou não ser comercializado pelas Cantinas Escolares. Nesse sentido, este capítulo dedica-se à apresentação de tal proposta que, se implantada, poderá contribuir de forma positiva na prática alimentar e na saúde de estudantes, servidores e de toda a comunidade escolar.

Além disso, o Programa de Pós-Graduação *stricto sensu* – Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica, ofertado em Rede Nacional (ProfEPT), tem como exigência dentro da pesquisa acadêmica realizada a elaboração e validação de um Produto Educacional relacionado à mesma. Diante do quadro apresentado nas análises das Cantinas Escolares em EPT no Triângulo Mineiro, foi elaborado, como Produto Educacional, um modelo de Regulamento Institucional que normatiza a oferta de alimentos pelas Cantinas Escolares e proponha outras determinações correlacionadas, intitulado: “CANTINA ESCOLAR EM EPT: EDUCANDO PARA UMA VIDA SAUDÁVEL”.

Os regulamentos podem ter a função de detalhar ou complementar de maneira mais específica uma lei preexistente, sendo então chamados regulamentos executivos ou complementares. Além disso, podem ser regulamentos independentes ou autônomos quando não especificam ou detalham nenhuma lei, ao contrário, regulam matérias ainda não regradas em leis, mas que ao menos, em tese, não as contrariem (PEIXOTO, 2005). No caso, o regulamento aqui proposto apresenta as características de um regulamento autônomo ou

independente, uma vez que poderá ser instituído, no âmbito do poder executivo, por uma autarquia da administração pública federal que possui prerrogativas para tal normatização como é o caso da Rede Federal de EPCT.

A construção desse Produto Educacional foi baseada na leitura de diversos documentos orientadores, legislações estaduais e municipais, na literatura pertinente que se refere à promoção da alimentação saudável no ambiente escolar e nos conhecimentos técnicos da autora como nutricionista e do professor orientador.

O Produto Educacional foi dividido em sete seções descritas a seguir:

- Apresentação: traz uma reflexão sobre a importância das ações propostas no Regulamento, justificadas pelos malefícios provocados pela má alimentação, e a necessidade da instituição escolar se posicionar de forma ética na promoção de hábitos alimentares saudáveis dentro do seu espaço;
- Ficha Descritiva: indica as principais informações relacionadas à proposta de Regulamento Institucional, como o nome e o tipo do Produto Educacional, a fundamentação legal utilizada, as bases conceituais e os documentos de referência para a elaboração do Regulamento;
- Exposição de Motivos<sup>24</sup>: este texto apresenta a justificativa para a criação da norma. Seguindo a estrutura de um documento normativo, cuja aplicação deve ser aprovada, neste caso pelos Conselhos Superiores das instituições de educação, o texto de Exposição de Motivos se refere ao documento a ser apresentado ao Conselho de cada instituição. Ele foi baseado na redação oficial determinada no Manual de Redação da Presidência da República;
- Regulamento Institucional “Cantina Escolar em EPT: Educando para uma vida saudável” – nesta seção, apresenta-se o texto do documento normativo sugerido, no formato de um Regulamento, com suas Disposições Iniciais, Fundamentação Legal, Abrangência, as determinações específicas sobre os Produtos Comercializados e a Promoção da Educação Alimentar e Nutricional, bem como as prescrições sobre Fiscalização e Sanções e as Disposições Finais;

---

<sup>24</sup> No âmbito da proposição de leis, a Exposição de Motivos é o documento dirigido ao Presidente da República ou ao Vice-Presidente por um Ministro de Estado para submeter um projeto de ato normativo à sua consideração, e, em certos casos, pode ser encaminhada uma cópia ao Congresso Nacional ou ao Poder Judiciário. Seu conteúdo deve justificar e fundamentar, de forma clara e objetiva a edição do ato normativo, apresentando a síntese do problema cuja proposição do ato normativo visa a solucionar, a justificativa para a edição do ato normativo na forma proposta e a identificação dos atingidos pela norma. (BRASIL, 2017b; BRASIL, 2018b).

- Para concluir: esta seção encerra a apresentação do Regulamento, reforçando a existência de três tópicos distintos no Produto Educacional: a regulamentação das Cantinas Escolares, determinando o permitido e o proibido; o estabelecimento obrigatório de ações educativas a serem cumpridas quanto ao tema da Alimentação Saudável, e a prescrição de criação de uma comissão paritária e democrática para acompanhar o assunto no âmbito escolar;
- Apêndice (Exemplo de Lista de Substituições): na condição exemplificativa, aponta uma lista de substituições que podem ser realizadas na troca de alimentos ultraprocessados, de baixo valor nutricional, excessivamente calóricos ou com alta concentração de açúcares, gorduras e sal por alimentos in natura, ou sem grandes processamentos, de menor densidade calórica e ricos em micronutrientes e fibras.
- Para saber mais: nesta seção, encontram-se as referências das leituras realizadas e legislações citadas no Produto Educacional.

Salienta-se que essa proposta de Regulamento não visa apenas determinar o que pode ou não ser comercializado nas Cantinas Escolares. Sugere-se a criação de uma escola atuante na promoção da alimentação saudável através do desenvolvimento da educação alimentar e nutricional dentro e fora da sala de aula e na constituição de uma comissão de acompanhamento para assessorar o desenvolvimento das ações sugeridas. Nesse sentido, a escola pode agir por meio de várias frentes para se tornar um exemplo quando o assunto é alimentação.

O Modelo de Regulamento Institucional “CANTINA ESCOLAR EM EPT: EDUCANDO PARA UMA VIDA SAUDÁVEL” após a validação e aprovação pela banca examinadora desse trabalho foi disponibilizado no portal eduCAPES, com acesso pelo link <http://educapes.capes.gov.br/handle/capes/585984>.

## **4.2 REGULAMENTO “CANTINA ESCOLAR EM EPT: EDUCANDO PARA UMA VIDA SAUDÁVEL”**



**Produto Educacional**  
**CANTINA ESCOLAR EM EPT: EDUCANDO PARA UMA VIDA SAUDÁVEL**  
**Regulamento Institucional**  
**2020**



**LARISSA VIEIRA DE MELO  
LUCIANO MARCOS CURI**

**Produto Educacional**  
**CANTINA ESCOLAR EM EPT: EDUCANDO PARA UMA VIDA SAUDÁVEL**  
**Regulamento Institucional**  
**Julho/2020**



**SUMÁRIO**

SUMÁRIO.....	3
APRESENTAÇÃO.....	4
FICHA DESCRITIVA .....	8
EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS .....	10
REGULAMENTO INSTITUCIONAL .....	13
PARA CONCLUIR .....	22
APÊNDICE – EXEMPLO DE LISTA DE SUBSTITUIÇÃO.....	23
PARA SABER MAIS.....	24

## APRESENTAÇÃO

*“Começamos a dar bons conselhos quando a idade impede de dar maus exemplos.”  
Jueves de Excelsior*

*“As palavras convencem, os exemplos arrastam.”  
Agostinho de Hipona (Santo Agostinho)*

O século XXI convive com uma onda de obesidade e aumento de doenças crônicas não transmissíveis, como cardiopatias, hipertensão, diabetes e câncer. Infelizmente, esse fenômeno já remonta algumas décadas, e as estatísticas informam que se trata de males que estão em ascensão. À medida que esses problemas se agravam autoridades e pesquisadores sensíveis aos problemas atuais também se empenham na busca por soluções. Uma coisa já é sabida, uma das causas desses problemas reside na alimentação, quase sempre acompanhada do sedentarismo e do estresse da vida moderna (OMS, 2004).

O Produto Educacional aqui proposto vem se juntar à luta contra a obesidade e contra as doenças relacionadas à alimentação, contudo, no âmbito escolar. O Brasil, como signatário da Estratégia Global da Organização Mundial de Saúde de 2004, intitulada “Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde”, entre outros itens se comprometeu:

*Aos governos reforça-se que adotem políticas que favoreçam uma alimentação saudável nas escolas e limitem a disponibilidade de produtos com alto teor de sal, açúcar e gordura (OMS, 2004, p.17).*

No entanto, a adoção de medidas que busquem educar as crianças, adolescentes e jovens para a importância de uma alimentação saudável tem encontrado resistência na sociedade brasileira e até mesmo entre educadores. O argumento é sempre o mesmo. Uma versão neoliberal<sup>1</sup> de que cabe aos estudantes a incumbência de escolherem livremente quais alimentos irão consumir durante o período que frequentam a escola, a despeito de estarem ingerindo alimentos inadequados nas vistas de professores e educadores. Alguns chegam a

---

<sup>1</sup>A visão da ideologia neoliberal é fundamentada no liberalismo econômico, a exaltação do mercado, da concorrência e da iniciativa privada, repelindo a intervenção estatal na economia em oposição ao paradigma estabelecido no Estado do Bem-Estar Social (CARINHATO, 2008).

argumentar que a lucratividade das Cantinas Escolares depende da venda de alimentos de baixo valor nutricional, e que o interesse no lucro comercial deve prevalecer.

Aqui nesta proposta de Regulamento Institucional entende-se que o lucro das Cantinas Escolares não pode sobrepor-se à necessidade de as escolas serem coerentes e exemplo ético aos seus estudantes. Deve-se preferir uma postura edificante e educadora.

Ilustrando as ideias de Agostinho de Hipona, ao dizer que “as palavras convencem, os exemplos arrastam”, a escola que mantém em seu interior uma cantina ensina alimentação saudável na prática, é exemplo e mantém-se coerente, o que, indiscutivelmente, tem o efeito motivador e pedagógico do exemplo.

Priorizar o lucro comercial é um modo de pensar que está em franco desacordo com uma ética alimentar, com uma postura educativa institucional e com a responsabilidade social desejável que as empresas adotem. Deve a sociedade permitir que crianças, adolescentes e jovens se fartem com doces, refrigerantes, frituras, e alimentos ultraprocessados durante o período escolar? Entendemos que não.

A maioria das Cantinas Escolares são concessões do poder público ou espaços institucionais administrados pelas próprias escolas, portanto, estão sujeitas a regras contratuais e limitações próprias referente ao espaço e ao público que atendem, logo, têm em suas mãos condições para promover a oferta de uma alimentação que vise à saúde e ao bem-estar dos estudantes.

Interessante observar que muitos educadores, ainda que zelosos da própria saúde, desfechem críticas a restrições alimentares nos espaços escolares e apregoam que todo tipo de alimento deve ser disponibilizado e comercializado nas escolas, embora eles próprios rejeitem esses alimentos. Pois bem, todos os estudiosos da ciência da Nutrição e da ética da alimentação são concordantes e categóricos em afirmar que a alimentação é ato que deve ser precedido de reflexão e merece nossa atenção; afinal, como diz o ditado: “*nós somos aquilo que comemos!*”. (SINGER; MASON, 2007).

Assim, postula-se que as instituições escolares não devem ser indiferentes às questões de saúde de seus estudantes. Que as escolas devem dar exemplo de uma postura alimentar saudável e adequada e não engrossar o coro consumista tão difundido em nossa época. Alguns argumentam que não adianta a escola proibir e restringir a venda de alimentos prejudiciais à saúde em seu interior, porque fora do estabelecimento escolar os estudantes irão se empanturrar de alimentos ricos em gorduras, sal e açúcares. Chega-se a dizer: “*Se não pode com eles, junte-se a eles!*”.

Esse tipo de argumentação se esquece da tarefa educativa que cabe às escolas. Muitas escolas vivem rodeadas de violência e comercialização de drogas, por exemplo. Entretanto, o fato de esses problemas existirem no seu entorno não significa que as escolas devem admiti-los no seu interior, promovê-los ou mesmo tolerá-los. Significa o contrário, que a escola deve colaborar para transformar a sociedade rumo às indicações já esclarecidas pela ciência e pela ética (LUCKESI, 1994). A má alimentação é fator de adoecimento e comprometimento da saúde e, portanto, merece combate da parte de todos os educadores comprometidos e identificados com seus estudantes.

Alguns também argumentam que essas restrições cabem apenas nas escolas de educação infantil, de crianças e adolescentes, nunca para jovens e adultos. Novamente, é preciso lembrar que a Escola educa todos, estudantes e funcionários, em todas as idades. Não é excesso, como nos ensina o filósofo educacional Fernando Savater. A educação é sempre uma forma de atuar sobre os indivíduos e lhes preparar para enfrentar situações que eles desconhecem, mas sabidamente irão ocorrer. É exemplo bem conhecido a luta dos pais para ensinarem as crianças a escovarem os dentes ou banhar-se diariamente. Elas não compreendem a importância desses hábitos de higiene que apenas no futuro farão diferença em suas vidas. Os pais argumentam, explicam, pelem, mostram exemplos de pessoas que se descuidaram e tiveram a saúde e a dentição prejudicadas, mas nem sempre a conscientização das crianças é alcançada. Ao término, as crianças acabam confiando mais nos laços afetivos com os adultos que zelam por ela ou, então, os pais se valem da imposição para a higiene adequada dos pequenos (SAVATER, 2012). Trata-se da imposição saudável de limites (ZAGURY, 2001).

Portanto, mesmo no caso de adultos, as restrições no interior da escola se aplicam e são desejáveis. As observações da OMS indicam que boa parte da população adulta do mundo não reflete sobre os alimentos que consome e muitos desconhecem o que seja uma alimentação saudável. A Cantina Escolar pode ser usada como espaço educativo neste sentido. Afinal, a escola educa como um todo, não apenas em sala de aula. Ela deve ter coerência entre o que ensina em aula e o que ocorre no restante do espaço escolar. A concepção de educador é mais ampla que a de professor. Todos os funcionários de uma escola devem ser educadores.

Na Educação Profissional, notadamente no Ensino Médio Integrado, os estudantes ainda estão em fase de formação básica, ainda não completaram a formação de sua personalidade. Motivo ímpar para se pensar uma Cantina Escolar Saudável para as Instituições Federais de Educação Profissional e Tecnológica. Contudo, uma das

singularidades dos Institutos Federais é que seu público tem um espectro amplo que vai da adolescência à velhice, portanto essa discussão sobre a faixa etária deve ser pensada com cautela e zelo por essas instituições. Mas, aqui nesta pesquisa, que se alinha com as pesquisas sobre a promoção da alimentação saudável e ética da alimentação, postula-se que a escola deve dar exemplo de alimentação saudável, notadamente numa época como a nossa, em que uma boa alimentação é algo observado por poucos para todas as idades.

No entanto, alguns ainda alegam que questões operacionais atuais impedem a existência de uma Cantina Escolar Saudável. Certos tipos de alimentos exigem uma manipulação maior e tem exigências quanto ao armazenamento. As dificuldades técnicas seriam um empecilho para a existência de uma Cantina adequada ao espaço escolar. Neste quesito, talvez, algumas objeções sejam verdadeiras. Refrigerantes são mais fáceis de manipular e comercializar que frutas e sucos naturais, por exemplo. Contudo, é preciso lembrar que muitos problemas desta natureza que existiam no passado foram superados. O primeiro passo é rejeitar alimentos inadequados e, depois, trabalhar pelas soluções necessárias a um novo futuro.

Por fim, o que está em jogo não são apenas as dificuldades operacionais. O que está em jogo é a resposta a uma simples pergunta: O que as escolas podem fazer para diminuir a crescente onda de obesidade, doenças cardiovasculares, diabetes e câncer? Elas podem incluir em seus currículos e práticas educacionais o estudo da alimentação saudável, comemorem o Dia Mundial da Alimentação (16 de outubro)<sup>2</sup> assim como podem ser um bom exemplo, através da implantação de Cantinas Escolares saudáveis que ensinarão a todos que frequentam este espaço que comer é importante, desde que seja uma alimentação saudável. Uma luta que é necessária no século XXI.

Larissa Vieira de Melo  
Luciano Marcos Curi

---

<sup>2</sup>O Dia Mundial da Alimentação comemorado em 16 de outubro foi criado pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), e foi celebrado pela primeira vez em 1981 e desde então debate diversos temas a cada ano. Representa um dia para reflexão sobre temas como a fome, o acesso ao alimento de qualidade e em quantidade suficiente pelas pessoas de todo mundo, e a necessidade de uma alimentação saudável para a vida de cada indivíduo. Fonte: <<https://brasilecola.uol.com.br/datas-comemorativas/16-outubro-dia-mundial-alimentacao.htm>>

### FICHA DESCRITIVA

Nome do Produto Educacional	<b>Cantina Escolar em EPT: educando para uma vida saudável.</b>
Tipo do Produto	Modelo de Regulamento Institucional para EPT.
Fundamentação legal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Declaração Universal dos Direitos Humanos;</li> <li>• Art. 6º da Constituição Federal;</li> <li>• Lei nº11.346/2006 – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional;</li> <li>• Portaria interministerial 1.010/2006.</li> </ul>
Bases conceituais	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentação saudável;</li> <li>• Ética da alimentação;</li> <li>• Responsabilidade social;</li> <li>• Politecnia;</li> <li>• Educação Profissional;</li> <li>• Cidadania;</li> <li>• Ensino Médio Integrado (Técnico Integrado ao Ensino Médio).</li> </ul>
Documentos de referência para a elaboração do Regulamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde da Organização Mundial de Saúde (2004);</li> <li>• Dez passos para a alimentação saudável nas escolas (2006);</li> <li>• Manual das Cantinas Escolares Saudáveis (2010);</li> <li>• Nota Técnica nº 02/2012 – Coordenação Técnica de Alimentação e Nutrição/Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação</li> <li>• Nota Técnica nº 01/2014 – Coordenação Técnica de Alimentação e Nutrição/Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação</li> <li>• Guia Alimentar para a População Brasileira (2014);</li> <li>• Leis estaduais que normatizam as Cantinas Escolares: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Santa Catarina: Lei nº 12.061/2001;</li> <li>○ Minas Gerais: Lei nº 15.072/2004; Lei nº 18.372/2009; Decreto 47.557/2018; Decreto 47.676/2019; Decreto 47.870/2020;</li> <li>○ Paraná: Lei 14.423/2004; Lei nº 14.855/2005;</li> <li>○ Rio de Janeiro: Lei nº 4.508/2005; Lei nº 6.590/2013; Lei nº 7.394/2016; Lei nº 7.846/2018;</li> <li>○ Distrito Federal: Lei nº 3.695/2005; Lei nº 5.232/2013; Lei nº 5.146/2013; Decreto nº 36.900/2015;</li> <li>○ Mato Grosso: Lei nº 8.681/2007; Lei 8.944/2008;</li> <li>○ Rio Grande do Sul: Lei nº 13.027/2008; Lei nº 15.216/2018.</li> <li>○ Rio Grande do Norte: Lei nº 9.434/2010;</li> </ul> </li> </ul>

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Mato Grosso do Sul: Lei nº 4.320/2013;</li><li>○ Paraíba: Lei nº 10.431/2015;</li><li>○ Amazonas: Lei nº 4.352/2016;</li><li>○ Sergipe: Lei nº 8178-A/2016;</li></ul> |
|--|---|

## EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS<sup>3</sup>

EM Nº [xx]/2020

Uberaba, [xx] de [xxxx] de 2020

Prezados Conselheiros,

Submetemos a consideração do Conselho Superior da [Instituição X] a proposta de Regulamento Institucional denominada “CANTINA ESCOLAR EM EPT: EDUCANDO PARA UMA VIDA SAUDÁVEL” que tem por objetivo normatizar a oferta de alimentos pelas Cantinas Escolares com vistas à promoção da alimentação saudável nas instituições de educação.

As grandes transformações dos hábitos alimentares da população têm provocado uma mudança no seu quadro nutricional, em que a prevalência de excesso de peso e obesidade vem aumentando progressivamente. Essa condição acompanhada de estilos de vida sedentários pode acarretar o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, como a hipertensão, diabetes e doenças cardíacas.

Cientes de que esse quadro pode ser prevenido ou revertido por meio de mudanças nos padrões de alimentação e atividade física, apresentamos, nesse momento, diversos documentos e normas legais que fundamentam o objetivo principal deste regulamento na perspectiva da promoção da alimentação saudável nas instituições de ensino:

- Em 2004, a Organização Mundial de Saúde (OMS) apresentou a “*Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde*” para impulsionar a formulação e promoção de políticas, estratégias e planos de ação nacionais para melhorar a alimentação e encorajar a atividade física. O documento reforça que os governos adotem políticas que favoreçam uma alimentação saudável nas escolas, limitem a disponibilidade de produtos com alto teor de sal, açúcar e gordura e que os Estados melhorem a educação básica em matéria de saúde, assim como a atividade física e outros comportamentos saudáveis. Essa determinação de

<sup>3</sup>Este é um documento que será apresentado ao Conselho Superior de cada instituição para aprovação do Regulamento em questão. A redação desse documento foi baseada no Manual de Redação da Presidência da República para documentos com a finalidade de apresentar a justificativa para a criação de uma norma.

limite da disponibilidade de alimentos inclui os alimentos comercializados pelas Cantinas Escolares;

- Em 2006, o Ministério da Saúde e da Educação, por meio da Portaria Interministerial 1.010, instituíram as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, dentre elas restrição ao comércio e à promoção comercial no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, e incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras;

- Em 2006, também foram divulgados os “*Dez Passos para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas*”, pelo Ministério da Saúde, com o intuito de estimular a adesão da comunidade escolar a hábitos alimentares saudáveis e promoção da saúde.

- Nesse mesmo ano, foi sancionado a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Lei nº 11.346), com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada. A segurança alimentar e nutricional inclui a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica, racial e cultural da população;

- Em 2010, por meio da Emenda Constitucional nº 64 a alimentação, foi incluída como direito social no 6º art. da Constituição Federal tendo por base o direito humano à alimentação adequado já contemplado no art. 25 da Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948;

- Ainda em 2010, o Ministério da Saúde publicou o “*Manual das Cantinas Escolares Saudáveis*” como forma de incentivo à constituição de Cantinas escolares que visem à promoção de hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar;

- Em 2011, foi atualizada a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), aprovada em 1999, que, em busca da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional da população brasileira, determinou a articulação do Ministério da Saúde com o Ministério da Educação por meio de práticas de promoção de hábitos alimentares saudáveis para os escolares;

- Em 2014, foi publicada a 2ª Edição do *Guia Alimentar para a População Brasileira* pelo Ministério da Saúde, como uma estratégia para promoção da alimentação adequada e saudável.

Sob o formato de normatização específica das Cantinas Escolares já foram publicadas leis estaduais em 12 estados brasileiros:

- Santa Catarina: Lei nº 12.061/2001;
- Minas Gerais: Lei nº 15.072/2004; Lei nº 18.372/2009; Decreto 47.557/2018; Decreto 47.676/2019;
- Paraná: Lei nº 14.855/2005;
- Rio de Janeiro: Lei nº 4.508/2005; Lei nº 6.590/2013; Lei nº 7.394/2016; Lei nº 7.846/2018;
- Mato Grosso: Lei nº 8.681/2007; Lei 8.944/2008;
- Rio Grande do Norte: Lei nº 9.434/2010;
- Mato Grosso do Sul: Lei nº 4.320/2013;
- Distrito Federal: Lei nº 5.232/2013; Lei nº 5.146/2013; Decreto nº 36.900/2015;
- Paraíba: Lei nº 10.431/2015;
- Amazonas: Lei nº 4.352/2016;
- Sergipe: Lei nº 8178-A/2016;
- Rio Grande do Sul: Lei nº 13.027/2008; Lei nº 15.216/2018.

Além das legislações estaduais, várias cidades brasileiras atentaram para a importância da temática e já realizaram a regulamentação da oferta de alimentos pelas Cantinas Escolares por meio de leis municipais. Podemos citar, como exemplo, as cidades de Florianópolis (SC), Rio de Janeiro (RJ), Ribeirão Preto (SP), Belo Horizonte (MG), Londrina (PR), Santos (SP), Natal (RN), Porto Alegre (RS), Itapetininga (SP), Aracaju (SE) e Juiz de Fora (MG).

Na inexistência de legislação a nível federal que trate desse objeto, a própria instituição de educação tem poder deliberativo para normatizar suas Cantinas Escolares. Essa postura proativa tem como objetivo a promoção da saúde e da alimentação adequada dentro de seus limites físicos, visando influenciar de maneira positiva os hábitos alimentares de toda a comunidade escolar, e extensivamente das suas famílias e comunidades.

Essas, Prezados Conselheiros, são as razões que justificam o encaminhamento da presente proposta de ato normativo à consideração das Vossas Senhorias para a regulamentação da atividade das Cantinas Escolares sob o ponto de vista ético e nutricional como uma ação necessária e benéfica que requer uma postura ativa da instituição escolar.

Respeitosamente,

[NOME DO SIGNATÁRIO]

**REGULAMENTO INSTITUCIONAL**  
**“CANTINA ESCOLAR EM EPT: EDUCANDO PARA UMA VIDA SAUDÁVEL”**

**DISPOSIÇÕES INICIAIS**

**Art. 1º** O presente regulamento disciplina os padrões técnicos de qualidade alimentar e nutricional indispensáveis à saúde a serem observados na oferta de alimentos pelas Cantinas Escolares e a promoção da alimentação saudável dentro das instituições de Educação Profissional e Tecnológica (EPT).

**Art. 2º** A Cantina Escolar caracteriza-se por um espaço de comercialização de alimentos para atendimento à comunidade escolar, composta de estudantes e servidores, além de prestadores de serviços terceirizados e visitantes. A existência da Cantina Escolar não é obrigatória, entretanto, necessita-se de sua existência para oferta regulada e disciplinada de alimentos e bebidas dentro das unidades educacionais das instituições de EPT.

**Art. 3º** A implantação desse regulamento justifica-se pela elevação dos índices de sobrepeso e obesidade, incidência de doenças crônicas como a hipertensão, diabetes, doenças cardíacas e vários tipos de câncer, inclusive em crianças e adolescentes, em virtude de hábitos alimentares inadequados. As instituições não devem se omitir diante desse quadro. A Cantina Escolar deve ser um ambiente educativo, e não colaboradora na formação de hábitos alimentares inadequados, ao contrário, deve promover a educação alimentar e nutricional dos adolescentes, jovens e adultos que realizam suas refeições nesse ambiente e extensivamente das suas famílias e comunidades.

**Art. 4º** A prestação de serviços pela Cantina Escolar tem um compromisso social para a saúde da comunidade escolar que se sobrepõe à finalidade lucrativa e mercadológica, devendo seguir os princípios de uma alimentação adequada, e não competir com a alimentação oferecida de forma gratuita pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**Art. 5º** Esses estabelecimentos deverão obedecer a padrões técnicos de qualidade nutricional. A alimentação adequada e saudável compreende a prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, devendo ser ambiental, cultural e socialmente sustentável, harmônica em quantidade e qualidade. No ambiente escolar, a alimentação também deve contribuir para o crescimento, o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes matriculados nas instituições de EPT.

## **CAPÍTULO I**

### **FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

**Art. 6º** A Declaração Universal dos Direitos Humanos, no seu artigo 5º, que estabelece a alimentação adequada como um direito fundamental do ser humano.

**Art. 7º** A Constituição Federal que, no artigo 6º, incluído por meio da Emenda Constitucional nº 064/2010, estabelece a alimentação como direito social.

**Art. 8º** A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional, que institui o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (Lei nº 11.346/2006) e apresenta, no §2º, que a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

**Art. 9º** A Portaria Interministerial 1.010 de 2006, do Ministério da Saúde e da Educação, que institui como uma das diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas a restrição ao comércio e à promoção comercial no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal e incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras.

### **ABRANGÊNCIA**

**Art. 10.** Essa regulamentação disciplina todas as Cantinas Escolares terceirizadas e de gestão própria das instituições de EPT. Ainda, qualquer outro comércio alternativo de alimentos, permitido no interior das instituições deve seguir as normas estabelecidas nesse regulamento.

## **CAPÍTULO II**

### **PRODUTOS COMERCIALIZADOS**

**Art. 11.** Fica proibida a comercialização, aquisição, confecção e distribuição de produtos que contribuam para a obesidade e para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares e que possam acarretar

riscos à saúde ou à segurança alimentar dos consumidores nas Cantinas Escolares instaladas nas instituições de EPT.

§ 1º Incorporam-se ao disposto no *caput* desse artigo em uma listagem exemplificativa os seguintes produtos:

- I. balas, pirulitos, doces a base de goma, chicletes e similares que utilizem sacarose na sua composição;
- II. salgadinhos industrializados e biscoitos salgados tipo aperitivos;
- III. biscoitos recheados, chocolates, caramelos e similares;
- IV. refrigerantes e refrescos artificiais a base de pó industrializados;
- V. bebidas à base de xarope de guaraná ou groselha;
- VI. bebidas energéticas;
- VII. pipoca industrializada e pipoca com corantes artificiais;
- VIII. frituras em geral;
- IX. salgados de massa folheada;
- X. salgados recheados com embutidos;
- XI. sanduíches com hambúrgueres industrializados;
- XII. picolés e sorvetes, exceto os que forem de frutas.
- XIII. molhos como catchup, maionese e mostarda;
- XIV. bebidas alcoólicas e cerveja sem álcool;
- XV. alimentos com mais de 3 (três) gramas de gordura em 100 (cem) quilocalorias do produto;
- XVI. alimentos industrializados cujo percentual de calorías provenientes de gordura saturada ultrapasse 10% (dez por cento) das calorías totais;
- XVII. alimentos com mais de 160 (cento e sessenta) mg de sódio em 100 (cem) kcal do produto;
- XVIII. alimentos em cuja preparação seja utilizada gordura vegetal hidrogenada;
- XIX. alimentos que contenham corantes, conservantes ou antioxidante artificiais (observada a rotulagem nutricional disponível nas embalagens);
- XX. alimentos embalados na ausência do consumidor e prontos para o consumo que não contenham: rotulagem, composição nutricional e prazo de validade;
- XXI. qualquer alimento de grande potencial calórico e/ou rico em gordura trans, açúcar livre, sódio, bem como aqueles de baixo teor nutritivo ou que contenham qualquer nutriente comprovadamente prejudicial à saúde,

estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e o Ministério da Saúde;

§ 2º Além desses alimentos, é expressamente proibida a comercialização de

- I. Todo e qualquer tipo de Tabaco;
- II. Todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico;

§ 3º Os produtos e similares referidos neste artigo deverão também ser descritos ser descritos nos Termos de Referência dos processos de licitação para a contratação da empresa prestadora de serviços para fornecimentos das refeições quando a Cantina Escolar for terceirizada.

**Art. 12.** Uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável deve ser baseada em alimentos *in natura* ou minimamente processados.

§ 1º Para os fins desse artigo, a Cantina Escolar deverá obrigatoriamente oferecer para consumo, diariamente:

- I. no mínimo duas variedades de frutas sazonais *in natura*, inteiras ou em pedaços, a exemplo de banana, laranja, mexerica, maçã, pera, goiaba, melancia. Para este caso, não se considera a oferta de suco natural;
- II. no mínimo duas variedades de suco natural ou de polpa de fruta (100% fruta).

**Art. 13.** As Cantinas Escolares deverão disponibilizar alimentos preparados conforme padrões de qualidade nutricional compatíveis com a promoção da saúde dos estudantes e servidores. Deverão ser ofertadas para o consumo preparações confeccionadas com alimentos ricos em micronutrientes (vitaminas e minerais) e fibras, com densidade energética baixa ou intermediária utilizando alimentos variados e seguros, que respeitem a cultura e as tradições alimentares locais.

**Art. 14.** Considera-se uma refeição saudável aquela preparada com alimentos variados, com tipos e quantidades adequadas às fases do curso da vida;

**Art. 15.** Fica permitida a comercialização dos alimentos apresentados na listagem exemplificativa a seguir, de acordo com as condições da Cantina Escolar e aceitabilidade do público, visando à promoção da alimentação saudável e melhoria de qualidade de vida de alunos e servidores:

- I. bebidas lácteas tipo iogurte, leites pasteurizados e derivados, e vitaminas de frutas naturais;
- II. bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados (soja, leite, entre outros similares) com frutas;
- III. biscoitos não recheados, biscoitos salgados tipo *cream cracker* ou a base de cereais, observada a quantidade de sódio;
- IV. água de coco;
- V. sanduíches naturais (sem maionese);
- VI. pães integrais e pães em geral (pão de batata, pão de forma, pão de queijo, pão de mel, pão doce recheado com frutas e geleia);
- VII. bolos de massas simples em geral (bolo de coco, de cenoura, de beterraba, bolo de milho, bolo de banana, bolo de laranja, bolo de baunilha, bolo comum, entre outros);
- VIII. cereais integrais em flocos ou em barras (sem chocolate);
- IX. tortas e salgados assados preparados com recheio de legumes, verduras ou queijos e carnes magras;
- X. preparações com ovo do tipo omelete, ovo cozido, com exceção do ovo frito;
- XI. picolé de frutas;
- XII. açaí (sem leite condensado, paçoca ou chocolate);
- XIII. gelatina (sem calda);
- XIV. goma de mascar sem açúcar;
- XV. produtos ricos em fibras: biscoitos integrais, barras de cereais sem chocolate, entre outros produtos similares;
- XVI. Chá, mate, café sem açúcar, para adição opcional.

**Art. 16.** Os sucos de fruta, as bebidas lácteas, o chá, o café e as demais preparações cuja adição de açúcar ou adoçante é opcional devem ser oferecidos sem os mesmos para que os estudantes e servidores possam acrescentar tal ingrediente a critério de suas preferências. Em caso de adição de açúcar, este deve ser utilizado na menor quantidade necessária para a melhor palatabilidade da bebida.

**Art. 17.** A Cantina Escolar deve elaborar a ficha técnica de preparo dos produtos preparados pelo estabelecimento. Os alimentos previamente elaborados deverão apresentar etiqueta contendo data de fabricação e validade.

### CAPÍTULO III

#### DA PROMOÇÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

**Art. 18.** A Educação Alimentar e Nutricional se insere no âmbito das políticas públicas, no contexto da promoção da saúde e da Segurança Alimentar e Nutricional, sendo considerada uma estratégia para a promoção da alimentação adequada e saudável.

**Art. 19.** A promoção da alimentação adequada e saudável engloba ações intersetoriais voltadas ao coletivo, aos indivíduos e aos ambientes e contribui para a redução da prevalência de sobrepeso e obesidade e das doenças crônicas relacionadas à alimentação e nutrição.

**§ 1º** Para efeito deste regulamento, entende-se por comunidade escolar os estudantes e suas famílias, professores, funcionários da escola, proprietários e funcionários de estabelecimentos comerciais localizados no interior da escola e das empresas fornecedoras de alimentação escolar.

**Art. 20.** As instituições de EPT orientarão, por meio dos setores competentes, o desenvolvimento de programas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) nas unidades educacionais. As ações relativas à promoção da alimentação saudável devem envolver toda a comunidade escolar, estudantes e suas famílias, professores, funcionários da escola, proprietários e funcionários de Cantinas Escolares.

**Art. 21.** As escolas devem adotar no seu conteúdo pedagógico e manter em exposição na Cantina Escolar ou no espaço escolar material de comunicação visual (faixas, cartazes, placas, ou realizarem a instalação de aparelhos de TV para veiculação de mensagens educativas sobre a Alimentação Saudável) com os temas sugeridos na listagem exemplificativa abaixo:

- I. alimentação e cultura;
- II. refeição balanceada, grupos de alimentos e suas funções;
- III. alimentação e mídia;
- IV. hábitos e estilos de vida saudáveis;
- V. a importância da alimentação saudável para a garantia da saúde e a melhoria da qualidade de vida;
- VI. a relação entre alimentação, atividade física, saúde e higiene;
- VII. análise e interpretação da rotulagem nutricional dos alimentos;
- VIII. a conservação adequada dos alimentos e o combate ao seu desperdício;
- IX. o aproveitamento correto dos recursos disponíveis na elaboração de cardápios equilibrados;

- X. preparo, consumo e importância para a saúde de frutas e hortaliças;
- XI. fome e segurança alimentar;
- XII. perigo dos agrotóxicos e precauções contra seus malefícios;
- XIII. obesidade e suas consequências à saúde;
- XIV. dados científicos sobre malefícios do consumo dos alimentos cuja comercialização é vedada por este regulamento.

§ 1º Os temas listados no artigo anterior e outros relativos à nutrição e alimentação saudável devem constar no Plano Político Pedagógico (PPP) e/ou no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) das instituições para que haja um conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente.

§ 2º O Plano Político Pedagógico deve promover a integração pedagógica com os temas transversais relacionados à saúde e à educação alimentar e nutricional constante nas propostas curriculares das escolas.

**Art. 22.** Devem ser realizadas ações de formação continuada e aperfeiçoamento de profissionais da educação que incluam a temática da alimentação adequada e saudável nas escolas numa perspectiva transversal e interdisciplinar, tornando-os multiplicadores da segurança alimentar e nutricional.

**Art. 23.** A instituição deverá propor o desenvolvimento de atividades educativas, como oficinas de culinária, cultivo de horta, exibição de vídeo ou programa veiculado pelos órgãos de educação e saúde, pesquisas e palestras, entre outras atividades que possam ser desenvolvidas para estimular a conscientização da importância da alimentação saudável.

§ 1º Para a realização dessas atividades de educação alimentar e nutricional, a instituição poderá realizar parcerias com entidades governamentais e não governamentais.

**Art. 24.** Fica proibida a exposição, no ambiente escolar, de qualquer tipo de material publicitário que tenha a intenção de persuadir os estudantes para o consumo de qualquer produto elencado como não saudável e cuja comercialização está proibida conforme o Art.9º § 1º deste regulamento.

§ 1º Considera-se abusiva a publicidade e comunicação mercadológica no interior das instituições escolares da Educação Básica, nos uniformes escolares e materiais didáticos, de conteúdos que não estejam alinhados a Educação Alimentar e Nutricional conforme definido neste regulamento.

#### **CAPÍTULO IV FISCALIZAÇÃO E SANÇÕES**

**Art. 25.** As Cantinas Escolares nas unidades educacionais nas instituições de EPT deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida indispensáveis à saúde dos estudantes, devendo possuir um profissional nutricionista como Responsável Técnico vinculado à empresa, cumprindo as atribuições que lhe são conferidas para a área de atuação determinada pelo Conselho Federal de Nutrição.

§ 1º O profissional apontado no *caput* desse artigo deverá estar regularmente registrado no Conselho Federal de Nutrição.

**Art. 26.** A fiscalização das determinações desse regulamento compete aos membros do setor de nutrição, à gestão das instituições e a toda comunidade acadêmica, respeitadas as suas competências.

§ 1º. As irregularidades encontradas devem ser reportadas ao fiscal do contrato, no caso de estabelecimento terceirizado, ou ao gestor da instituição no caso da Cantina Escolar administrada pela própria instituição.

**Art. 27.** O não cumprimento dos critérios estabelecidos por este acarretará a aplicação de sanções previstas no contrato de terceirização estabelecido entre a instituição e a empresa contratada e, no caso de administração própria, a advertência aos servidores responsáveis e o descarte dos alimentos impróprios.

#### **CAPÍTULO V DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 28.** Compete ao Diretor Geral do câmpus ou unidade de ensino garantir as condições adequadas para a implantação do disposto neste regulamento.

**Art. 29.** Em relação aos contratos de terceirização da Cantina Escolar, este regulamento se aplica aos novos contratos firmados. Os mesmos devem conter cláusulas que obriguem a observância das determinações deste regulamento, sendo estabelecidas no termo contratual sanções para o seu não cumprimento.

*Parágrafo único* Na condição estabelecida no *caput* nas concorrências públicas, a minuta de contrato que integra o respectivo edital para exploração dos serviços de Cantina Escolar deverá também conter as cláusulas que especifiquem os itens comercializáveis, com observância do disposto neste Regulamento.

**Art. 30.** A instituição deve organizar uma comissão de aconselhamento, monitoramento e aperfeiçoamento deste Regulamento composta obrigatoriamente pelos seguintes segmentos: profissionais de nutrição, que deverão presidir a referida comissão, estudantes, pais e/ou responsáveis, direção escolar e representantes das Cantinas Escolares. A comissão deverá se reunir semestralmente para avaliação das atividades executadas e troca de experiências.

*Parágrafo único.* Esta comissão, em nenhuma hipótese, pode propor, determinar ou estimular práticas e princípios contrários a este Regulamento e em contrário à Educação Alimentar Nutricional e a Alimentação Saudável, sob pena de nulidade de suas prescrições e punição de seus membros.

**Art. 31.** As Cantinas Escolares que atenderem integralmente às exigências e recomendações deste Regulamento receberão anualmente, após a avaliação da comissão de Alimentação Saudável da instituição, um selo de qualidade por fornecer uma alimentação saudável e desenvolver atividades de promoção à saúde escolar.

**Art. 32.** Os casos omissos neste regulamento serão analisados e resolvidos pelo colegiado escolar de cada câmpus ou órgão equivalente ou pelo Consup.

**Art. 33.** O presente regulamento entrará em vigor na data da sua homologação pelo Conselho Superior da instituição.

## PARA CONCLUIR

Tem ocorrido muita displicência e até mesmo muitos abusos e desinteresse por parte das autoridades educacionais institucionais, locais, municipais, estaduais e mesmo nacionais quando o assunto é a alimentação no ambiente escolar nas Cantinas. Tais posturas revelam que, além de certa incoerência cotidiana dentro das escolas, estas negligências refletem, na verdade, nossa imperícia alimentar típica de nossa cultura consumista e alimentalmente irresponsável. Vivemos uma época de comidas rápidas (*fastfood*), comidas que podem ser deliciosas ao paladar, mas são altamente ricas em gorduras e açúcares (frituras e refrigerantes, por exemplo). Prazeres à mesa em detrimento da saúde. Boa mesa, péssima saúde.

Enfim, a dificuldade de se cultivar nas escolas hábitos alimentares saudáveis confronta-se com uma cultura de época predominantemente indiferente a uma boa alimentação cujos malefícios já começaram a serem sentidos em vários países. Não faltam alertas. Faltam ações.

Essa é a razão pela qual o presente regulamento conjuga três aspectos distintos: 1) Regulamentar e normatizar as Cantinas Escolares – determinar o permitido e o proibido; 2) Estabelecer obrigatoriamente ações educativas anuais a serem cumpridas quanto ao tema da Alimentação Saudável; 3) Criar uma comissão paritária e democrática para acompanhar o assunto no âmbito escolar.

Afinal, as dificuldades já sabidas não podem ser motivos para inércia e a inação. Ao contrário. Trata-se aqui de travar-se o *bom combate* no sentido habitual atribuído pelo cristianismo, num empréstimo oportuno.

Os problemas de saúde ligados à alimentação são crescentes nas últimas décadas e as escolas não devem ser indiferentes a eles. Cada um deve colaborar com sua parte, com o que estiver ao seu alcance.

Larissa Vieira de Melo  
Luciano Marcos Curi

**APÊNDICE – EXEMPLO DE LISTA DE SUBSTITUIÇÃO**

<b>Nº</b>	<b>Item Proibido (Nome Comercial)</b>	<b>Descrição</b>	<b>Substituto (Item Permitido)</b>
01	Coca-Cola	Refrigerante a base de coca	Sucos naturais, vitaminas ou bebida lácteas, água de coco.
02	Bala Ice Kiss	Guloseima a base de açúcar cristal	Frutas secas ou <i>in natura</i> ;
03	Passatempo	Biscoito recheado com chocolate	Biscoitos sem recheio e/ou preparados com cereais integrais (ex. aveia)
04	Picolé Chicabon	Picolé com sabor de chocolate	Picolés a base de frutas sem adição de açúcar
06	Salgadinho Cheetos	Snacks de farinha de milho temperados	Biscoitos salgados a base de cereais, observadas as quantidades de sódio
06	Chokito	Barra de leite condensado caramelizado com flocos crocantes coberto por chocolate	Barra de cereais sem adição de chocolate ou uma fruta
07	Coxinha	Massa de farinha de trigo recheada com frango, empanado e frito	Salgado assado recheado de frango
08	Sanduíches com hambúrgueres industrializados	Sanduíches com hambúrgueres industrializados	Sanduiches naturais recheados com frango ou queijos.
09	Salgados de massa folhada	Salgados elaborados com a massa com várias camadas e adicionadas de grande quantidade de gordura	Tortas assadas recheadas de legumes ou carnes magras.

## PARA SABER MAIS

### Referência Bibliográfica

- CARINHATO, Pedro Henrique. Neoliberalismo, Reforma do Estado e políticas sociais nas últimas décadas do século XX no Brasil. *Revista Aurora*, ano II, n. 3, 2008. p. 37-46.
- LUCKESI, Cipriano Carlos. *Filosofia da Educação*. São Paulo: Editora Cortez, 1994.
- OMS. *Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde*. 57ª Assembleia mundial de saúde. 2004.
- SAVATER, Fernando. *O Valor de Educar*. Trad. Monica Stahel. 2.ed. São Paulo: Planeta, 2012.
- SINGER, Peter; MASON, Jim. *A ética da alimentação: como nossos hábitos alimentares influenciam o meio ambiente e o nosso bem-estar*. Trad. de Cristina Yamagami. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
- ZAGURY, Tânia. *Limites sem trauma*. Rio de Janeiro: Editora Record, 2001.

### Documentos norteadores

- BRASIL. *Emenda Constitucional nº 64, de 04 de Fevereiro de 2010*. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. Brasília, 2010.
- BRASIL. Ministério da Saúde e Ministério da Educação. *Portaria interministerial nº 1010 de 08 de maio de 2006*. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília, 2006.
- BRASIL. *Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006*. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, 2006.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. *Dez Passos para Alimentação Saudável nas Escolas*, 2006.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Manual das cantinas escolares saudáveis: promovendo a alimentação*. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2ed. Brasília. Ministério da Saúde, 2014.

FNDE. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Coordenação Geral do Programa de Alimentação Escolar. Coordenação Técnica de Alimentação e Nutrição. *Nota Técnica nº 02/2012*. Brasília/DF.

FNDE. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Coordenação Geral do Programa de Alimentação Escolar. Coordenação Técnica de Alimentação e Nutrição. *Nota Técnica nº 01/2014*. Brasília/DF.

OMS. *Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde*. 57ª Assembleia mundial de saúde. 2004.

ONU. *Declaração Universal dos Direitos Humanos*. Nova York, 1948.

### Legislações estaduais

AMAZONAS. *Lei nº 4.352 de 05 de julho de 2016*. Dispõe sobre a proibição de comercialização, aquisição e distribuição de produtos que colaborem para a obesidade infantil, em cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Amazonas, na forma que menciona. Manaus, 2016.

DISTRITO FEDERAL. *Lei nº 3.695 de 08 de novembro de 2005*. Dispõe sobre a promoção da alimentação saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. Brasília, 2005.

DISTRITO FEDERAL. *Lei nº 5.146 de 19 de agosto de 2013*. Estabelece diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. Brasília, 2013.

DISTRITO FEDERAL. *Lei nº 5.232 de 05 de dezembro de 2013*. Disciplina a atividade econômica das cantinas comerciais escolares na rede pública de ensino do Distrito Federal e dá outras providências. Brasília, 2013.

DISTRITO FEDERAL. *Decreto nº 36.900 de 23 de novembro de 2015*. Regulamenta a Lei nº 5.146, de 19 de agosto de 2013, que estabelece diretrizes para a promoção de alimentação adequada e saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. Brasília, 2015.

MINAS GERAIS. *Lei nº 15.072 de 05 de abril de 2004*. Dispõe sobre a promoção da educação alimentar e nutricional nas escolas públicas e privadas do sistema estadual de ensino. Belo Horizonte, 2004.

MATO GROSSO. *Lei nº 8.681 de 13 de julho de 2007*. Disciplina a alimentação oferecida nas unidades escolares, públicas e privadas, que atendam a educação infantil e básica do Estado de Mato Grosso. Cuiabá, 2007.

MATO GROSSO. *Lei 8.944 de 29 de julho de 2008*. Altera a redação do Art. 2º, da Lei nº 8.681, de 13 de julho de 2007. Cuiabá, 2008.

MATO GROSSO DO SUL. *Lei nº 4.320 de 26 de fevereiro de 2013*. Proíbe a comercialização, confecção e distribuição de produtos que colaborem para acarretar riscos à

saúde ou à segurança alimentar, dos consumidores, em cantinas e similares instalados em escolas públicas situadas no Estado de Mato Grosso do Sul e dá outras providências. Campo Grande, 2013.

MINAS GERAIS. *Lei nº 18.372 de 04 de setembro de 2009*. Acrescenta dispositivo à Lei nº 15.072, de 05 de abril de 2004, que dispõe sobre a promoção da educação alimentar e nutricional nas escolas públicas e privadas do sistema estadual de ensino. Belo Horizonte, 2009.

MINAS GERAIS. *Decreto 47.557 de 10 de dezembro de 2018*. Regulamenta a Lei nº 15.072, de 05 de abril de 2004, que dispõe sobre a promoção da educação alimentar e nutricional nas escolas públicas e privadas do sistema estadual de ensino. Belo Horizonte, 2018.

MINAS GERAIS. *Decreto 47.676 de 24 de junho de 2019*. Suspende a vigência do Decreto nº 47.557, de 10 de dezembro de 2018, que regulamenta a Lei nº 15.072, de 5 de abril de 2004, que dispõe sobre a promoção da educação alimentar e nutricional nas escolas públicas e privadas do sistema estadual de ensino e dá outras providências. Belo Horizonte, 2019.

MINAS GERAIS. *Decreto 47.870 de 21 de fevereiro de 2020*. Prorroga o prazo que suspende a vigência do Decreto nº 47.557, de 10 de dezembro de 2018, que regulamenta a Lei nº 15.072, de 5 de abril de 2004, que dispõe sobre a promoção da educação alimentar e nutricional nas escolas públicas e privadas do sistema estadual de ensino. Belo Horizonte, 2020.

PARÁIBA. *Lei nº 10.431 de 20 de janeiro de 2015*. Proíbe cantinas e lanchonetes instaladas em escolas públicas e privadas de educação infantil, fundamental e média, de vender bebidas com baixo teor nutricional, como os refrigerantes. João Pessoa, 2015.

PARANÁ. *Lei nº 14.423 de 02 de junho de 2004*. Dispõe que os serviços de lanches nas unidades educacionais públicas e privadas que atendam a educação básica, localizadas no estado, deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida, indispensáveis à saúde dos alunos. Curitiba, 2004.

PARANÁ. *Lei nº 14.855 de 19 de outubro de 2005*. Dispõe sobre padrões técnicos de qualidade nutricional, a serem seguidos pelas lanchonetes e similares, instaladas nas escolas de ensino fundamental e médio, particulares e da rede pública. Curitiba, 2005.

RIO DE JANEIRO. *Lei nº 4.508 de 11 de janeiro de 2005*. Proíbe a comercialização, aquisição, confecção e distribuição de produtos que colaborem para a obesidade infantil, em bares, cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2005.

RIO DE JANEIRO. *Lei nº 6.590 de 18 de novembro de 2013*. Obriga os bares, lanchonetes, restaurantes e estabelecimentos similares, bem como cantinas e quiosques, que funcionam dentro das escolas da rede particular de ensino, a divulgarem as informações que mencionam a presença e à discriminação de quantidades em suas tabelas nutricionais dos alimentos comercializados em seus estabelecimentos. Rio de Janeiro, 2013.

RIO DE JANEIRO. *Lei nº 7.394 de 14 de julho de 2016*. Altera a lei nº 6590, de 18 de novembro de 2013, que obriga os bares, lanchonetes, restaurantes e estabelecimentos similares, bem como cantinas e quiosques, que funcionam dentro das escolas da rede particular de ensino, a divulgarem as informações que menciona - referentes à presença e à discriminação de quantidades em suas tabelas nutricionais dos alimentos comercializados em seus estabelecimentos. Rio de Janeiro, 2016.

RIO DE JANEIRO. *Lei nº 7.846 de 15 de janeiro de 2018*. Altera a lei nº 4508, de 11 de janeiro de 2005 e dá outras providências. Rio de Janeiro, 2018.

RIO GRANDE DO NORTE. *Lei nº 9.434 de 27 de dezembro de 2010*. Dispõe sobre o comércio de gêneros alimentícios, porparticulares, no interior das escolas estaduais do Rio Grande do Norte e dá outras providências. Natal, 2010.

RIO GRANDE DO SUL. *Lei nº 13.027 de 16 de agosto de 2008*. Dispõe sobre a comercialização de lanches e de bebidas em escolas no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul e dá outras providências. Porto Alegre, 2008.

RIO GRANDE DO SUL. *Lei nº 15.216 de 30 de julho de 2018*. Dispõe sobre a promoção da alimentação saudável e proíbe a comercialização de produtos que colaborem para a obesidade, diabetes, hipertensão, em cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2018.

SANTA CATARINA. *Lei nº 12.061, de 18 de dezembro de 2001*. Dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina. Florianópolis, 2001.

SERGIPE. *Lei nº 8178-A de 21 de dezembro de 2016*. Proíbe a comercialização de produtos que colaborem para a obesidade infantil em cantinas e similares, instalados em escolas públicas e privadas situadas em todo o Estado de Sergipe. Aracaju, 2016.

### **4.3 VALIDAÇÃO DO PRODUTO EDUCACIONAL**

O projeto inicial desta pesquisa previa a validação desse Produto Educacional por meio da solicitação, encaminhada ao Conselho Regional de Nutrição (CRN), de um parecer sobre o mesmo. Entretanto, apesar de inúmeras tentativas via e-mail, telefone e pessoalmente, não houve esse retorno do referido órgão. O documento também foi encaminhado ao Conselho Federal de Nutrição (CFN), que informou que a análise deveria ser feita pelo CRN ou pela ASBRAN (Associação Brasileira de Nutrição). Essa última entidade foi então procurada por várias vezes, porém também não obtivemos resposta.

Por indicação do CRN, o documento foi encaminhado para análise da CECANE (Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar), do IFSULDEMINAS. O Produto Educacional (PE) foi, então, apreciado por um nutricionista do CECANE IFSULDEMINAS, Conselheiro Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável de Minas Gerais – CONSEA-MG (2019-2021). Conforme demonstra o Anexo B, que apresenta os pareceres recebidos, via e-mail, o profissional elogia as colocações do documento, assim como as definições inseridas, relatando que o trabalho está rico em informações e detalhes. Os documentos por ele sugeridos e pertinentes foram acrescentados ao PE.

Para complementar o processo de validação do Produto Educacional, o documento foi encaminhado para todas as profissionais nutricionistas do quadro de servidores do IFTM e do CEFET-MG – Câmpus Araxá, solicitando a análise do Regulamento por parte das mesmas. Foram recebidos quatro pareceres das servidoras nutricionistas: do IFTM – Câmpus Ituiutaba e do IFTM – Câmpus Patos de Minas, IFTM – Câmpus Uberaba e IFTM - Câmpus Paracatu.

Na análise do PE uma das servidoras afirma que o regulamento “ressalta de forma abrangente e clara o tema proposto. É um documento de grande valia às instituições de Educação Profissional e Tecnológica (EPT), visto que normaliza a oferta de alimentos saudáveis pelas Cantinas Escolares, promovendo assim uma alimentação saudável aos alunos e servidores”. Uma delas ainda sugeriu uma modificação quanto aos alimentos sugeridos para comercialização, o que foi acatado e incorporado ao documento. Outras indicações de modificações foram sugeridas pelas nutricionais e realizadas no documento como a exigência de um profissional nutricionista vinculado à empresa, a inclusão das proibições nos Termos de Referência para os processos de licitação das Cantinas Escolares terceirizadas e a análise dos casos omissos pelo regulamento.

Esperava-se que as demais organizações procuradas e servidores colaborassem na validação do produto, visando o enriquecimento da proposta desenvolvida na pesquisa. Todavia, como isso não ocorreu, com base nos pareceres recebidos, evidenciou-se a qualidade conceitual do Modelo de Regulamento Institucional proposto e sua utilidade para promoção da alimentação saudável no ambiente escolar. Além disso, é importante ressaltar que a validação do Produto Educacional também ocorreu pela Banca de Qualificação e pela Banca de Defesa dessa dissertação.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

---

No presente estudo, foi possível identificar que, sob o âmbito nutricional, as Cantinas Escolares pesquisadas, em sua maioria, estão em desacordo com as recomendações indicadas pelos órgãos de saúde nacionais e internacionais na promoção da alimentação saudável. Os estabelecimentos educacionais pesquisados oferecem lanches de baixo valor nutricional, ultraprocessados, com excesso de açúcares e gorduras e, assim, contribuem para a formação de um padrão alimentar inadequado. Percebeu-se, de maneira geral, a necessidade de aumentar as restrições em relação aos alimentos inadequados na maioria dos estabelecimentos, assim como ampliar as opções saudáveis e atrativas aos estudantes.

Esse cenário, infelizmente, comprovou a hipótese inicial deste estudo de que as Cantinas Escolares das instituições pesquisadas acabam refletindo interesses mercadológicos e oferecem uma alimentação nutricionalmente inadequada, mesmo frente aos conhecimentos científicos já estabelecidos sobre o assunto e as recomendações de órgãos internacionais e nacionais.

Todavia, como destaque positivo, o estudo constatou que o Câmpus Paracatu é aquele que estabelece em sua Cantina Escolar maiores restrições quanto à oferta de alimentos sabidamente inadequados, como refrigerantes, bombons e frituras em geral, e que, embora ainda ofereça alguns alimentos de baixo valor nutricional, pode ser considerado um exemplo para as demais Cantinas.

Entende-se que os estabelecimentos enfrentam dificuldades para colocar em prática os princípios nutricionais recomendados. No entanto, o esforço conjunto entre escola e Cantina Escolar deve buscar superar essas adversidades, visto que o IFTM – Câmpus Paracatu mostrou que isso é possível e viável. A oferta de alimentos de baixo valor nutricional, que sabidamente provocam tantos agravos e adoecimentos, como a epidemia de obesidade que se enfrenta na atualidade, dificulta o consumo daqueles alimentos mais saudáveis, uma vez que os primeiros já fazem parte do padrão alimentar habitual dos estudantes e da sociedade de um modo geral. Por isso, a restrição é importante, para que os estudantes tenham a oportunidade de experimentar novos sabores, mudar seu modo de pensar esses alimentos e, assim, construir novos hábitos.

Frente à onda de obesidade e diversas enfermidades ligadas à má alimentação, a escola é um lugar privilegiado para contribuir na constituição de hábitos alimentares na infância e na adolescência, não devendo desperdiçar essa oportunidade de cumprir seu papel social, ético e

educativo. Nesse espaço, é possível disseminar o conhecimento por meio das ações de educação alimentar e nutricional e fortalecer as escolhas adequadas através de uma Cantina Escolar saudável. Sabe-se que os comportamentos alimentares estabelecidos na infância e na adolescência podem manter-se na vida adulta por se tornarem mais enraizados, logo, resistentes a mudanças. Por isso, a contribuição da escola ao oferecer alimentos saudáveis nesse momento é tão importante.

Sob o âmbito da análise ética, a pesquisa apontou que as instituições analisadas não apresentam uma postura ética moralmente correta frente à alimentação oferecida aos seus estudantes, pois são condescendentes com a oferta de alimentos sabidamente prejudiciais à saúde dos mesmos. Como já afirmado, não é a intenção deste debate buscar determinar uma corrente filosófica específica para julgar a escolha da alimentação adequada como ética ou não. Seja na corrente utilitarista, presente na visão das políticas públicas sobre o tema, que buscaria o bem-estar e a saúde dos indivíduos como consequência da alimentação adequada, seja no pensamento da doutrina Kantiana de que o próprio indivíduo, diante da necessidade de autoconservação, deve optar por alimentos saudáveis como um dever para consigo mesmo, a escolha ética é a escolha da alimentação adequada. Diante disso, a instituição escolar tem a função de intervir e agir para garanti-la, sendo responsável pelos alimentos que oferece.

Nesse sentido, o levantamento de legislações referentes à temática das Cantinas Escolares constatou a ausência de uma lei federal que regule sua oferta de alimentos. Entretanto, foram encontradas legislações vigentes sobre o tema em apenas nove estados, correspondendo apenas a 33,33% das unidades federativas do Brasil. Isso reforçou o fato de que a importância da regulação das Cantinas Escolares para a promoção da alimentação saudável ainda não foi reconhecida pelo governo federal nem por grande parte dos governos estaduais.

Frente a esse quadro, a proposta do Produto Educacional de Modelo de Regulamento Institucional “Cantina Escolar em EPT: educando para uma vida saudável” traz restrições alimentares necessárias, assim como opções de ofertas saudáveis possíveis de serem realizadas. O documento busca auxiliar tanto a instituição para se posicionar de forma ética e clara sobre a alimentação no seu espaço, quanto aos Gestores das Cantinas Escolares sobre sua forma de funcionamento como um estabelecimento que oferece uma alimentação saudável e, assim, contribui para enfrentamento de enfermidades relacionadas à má alimentação.

Optou-se, nessa proposta, por estender tais restrições alimentares, que são sugeridas em certos documentos especificamente ao público adolescente, a toda a comunidade escolar.

A extensão dessas restrições só vem a trazer benefícios também ao público jovem e adulto, visto que, muitas vezes, eles não tiveram uma base de Educação Alimentar e Nutricional que lhes permitam fazer as melhores escolhas.

Acrescenta-se que não deve prevalecer na escola o jogo de mercado que desconsidera os malefícios provocados pelo consumo de determinados alimentos e que prevalece na fora dos seus muros. A ideia de limitação na oferta de alimentos inadequados pelas Cantinas Escolares não tem a finalidade de retirar totalmente a liberdade de escolha individual dos estudantes, uma vez que, fora dos muros da escola, todos têm a acesso à grande variedade de alimentos produzida e comercializada na sociedade normalmente.

Cada estabelecimento comercial, de uma forma geral, oferece um tipo de produto, tem seu próprio nicho. O que se quer, do ponto de vista nutricional e ético, é que as Cantinas Escolares sejam especialistas em oferecer uma alimentação saudável. Ademais, o público atendido pela Cantina Escolar ainda está em formação, logo, pode não ser capaz de fazer as melhores escolhas e, por isso, a escola deve dar seu exemplo e lhe oferecer o melhor.

A oferta exclusiva de uma alimentação saudável tem o propósito de estimular essa prática para além dos muros da escola, dado que, em muitas vezes, o padrão alimentar dos estudantes fora do espaço escolar é totalmente voltado apenas para alimentos inadequados. A ideia da Cantina Escolar saudável é ensinar pelo exemplo, mostrar que a alimentação adequada é possível, pode ser prazerosa e compor o padrão alimentar da comunidade escolar. É preciso mudar. As Cantinas Escolares precisam de regras à luz da ciência da nutrição e da ética para que a escola efetivamente cumpra seu papel frente à sociedade no âmbito da alimentação.

Nesse contexto, é evidente que a constituição de um regulamento que normatize a oferta de alimentos nas instituições escolares é apenas um primeiro passo. Além de ser necessário que esse regulamento seja implementado e efetivamente cumprido, é preciso que todos os atores da educação estejam envolvidos na promoção da saúde. Assim, a regulamentação das Cantinas e as ações de Educação Alimentar e Nutricional devem se completar, buscando o sucesso da promoção da alimentação saudável nas escolas.

Reforça-se a importância da EAN nesse processo, uma vez a mesma foi incluída na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional em 2018. Essa importante proposta deve ser endossada e praticada pelas instituições de ensino, pois é essencial para que as pessoas tenham acesso aos conhecimentos sobre a alimentação e nutrição. A EAN pode ser realizada dentro de sala de aula em disciplinas específicas que envolvam a Biologia ou em outras, em

atividades interdisciplinares, extraclasse, eventos institucionais, e inclusive na própria prática da oferta de alimentos pelas Cantinas Escolares. A escola, dessa forma, assume sua corresponsabilidade na formação dos estudantes quanto à alimentação.

Este trabalho permitiu conhecer a visão dos Gestores das Cantinas Escolares sobre a alimentação saudável e a oferta de alimentos em seus estabelecimentos, constatando que, por vezes, estes não possuem uma concepção correta do que seria essa alimentação. Dessa forma, evidencia-se a importância também da formação desse público e de todos os atores da comunidade escolar para que tenham conhecimento sobre essa temática, em busca de sua sensibilização e motivação para a promoção da alimentação saudável.

No tocante à alimentação escolar gratuita fornecida pelo PNAE, observou-se que a mesma não era oferecida aos estudantes beneficiários em duas das instituições analisadas, apesar do recebimento do recurso para tal, em virtude da oferta dos cursos da Educação Básica. Entende-se que existem dificuldades específicas de cada instituição para essa prática, todavia, nesse caso, o estudante é privado de um direito estabelecido em lei e, por essa razão, a instituição deve se empenhar ao máximo para garantir essa oferta.

Quanto aos questionários utilizados nesta pesquisa, foram identificadas algumas limitações após sua aplicação, como a ausência de perguntas sobre o horário de funcionamento e sobre o quadro funcional das Cantinas Escolares, bem como questionamentos sobre a publicidade de alimentos pelos estabelecimentos e, ainda, sobre a ação dos profissionais nutricionistas das instituições e sua relação com os contratos de terceirização. Esse último questionamento seria extremamente relevante, pois, diante da sua competência técnica, o profissional nutricionista seria o servidor mais capacitado para fiscalizar esse tipo de contrato.

Enfim, esperamos que esta dissertação, ao apresentar o quadro atual das Cantinas Escolares nas instituições de EPT no Triângulo Mineiro, contribua para ampliação e aprimoramento da visão dos seus gestores sobre a importância da promoção da alimentação saudável e influencie na construção de uma postura ética das instituições frente à alimentação oferecida pelas suas Cantinas Escolares. Uma postura que é necessária e possível, como mostrou o IFTM – Câmpus Paracatu, que deu seus primeiros passos nesse caminho. A escola, como potencial ambiente promotor de saúde, deve incentivar, fomentar e permitir a modificação da cultura alimentar, visando à alimentação saudável, sendo seu posicionamento decisivo para a prevenção e o enfrentamento da obesidade e outras enfermidades na comunidade escolar.

## 5.1 RECOMENDAÇÕES PARA TRABALHOS FUTUROS

Observou-se que os estudos que tratam da alimentação no ambiente escolar, especificamente nas instituições de EPT, são escassos, ainda mais quanto às suas Cantinas Escolares. Frente à expressividade dessa modalidade educacional no país, faz-se necessário ampliar as pesquisas nesse campo, para que sejam encontradas melhores formas de promover a alimentação saudável e a educação alimentar e nutricional nas instituições que realizam essa oferta.

Além disso, também diante da escassez de estudos, sugere-se o desenvolvimento de pesquisas futuras que abordem as demais fontes de alimentação dentro do ambiente escolar descritas nesta dissertação, além daquela fornecida pelo PNAE e das próprias Cantinas Escolares, como o comércio informal realizado pelos próprios estudantes ou servidores, os Pontos Alternativos de Vendas (PAV) nas proximidades da escola e ainda os lanches levados de casa pelos próprios estudantes. A escola deve pensar a alimentação em seu espaço como um todo.

A presente pesquisa permitiu observar apenas a visão de Diretores e Gestores das Cantinas Escolares sobre a oferta alimentar nessas instituições. Assim, seria interessante também, em estudos futuros, voltar-se para o olhar dos próprios estudantes sobre a Cantina Escolar e a alimentação saudável dentro das instituições de EPT, visto que eles são o público-alvo das recomendações e podem contribuir positivamente na introdução de novas práticas.

Identificou-se, ainda, a necessidade de mais estudos com uma análise mais criteriosa em relação ao custo da alimentação saudável, visto que este foi um dos argumentos utilizados por alguns Gestores das Cantinas Escolares para justificar a sua não implementação. A concepção de que o alimento saudável teria um maior custo pode ser um pensamento já estabelecido que nem sempre é correto.

Evidenciou-se, também, a necessidade de ampliar os debates sobre a publicidade de alimentos no interior das escolas. Esse tópico não foi abordado nesta pesquisa, mas considera-se que ele tem grande influência sobre as escolhas alimentares, seja na publicidade de alimentos de baixo valor nutricional que deveria ser limitada, seja na propaganda que envolva opções de alimentos saudáveis, que deve ser incentivada.

## REFERÊNCIAS

### Livros e capítulos de livros

BOOG, Maria Cristina Faber. *Educação em nutrição: integrando experiências*. Campinas: Komedi, 2013.

BORGES, Camila Aparecida. SILVA, Ana Carolina Feldenheimer da. A tendência atemporal de sobrepeso e obesidade e do padrão alimentar entre crianças e adolescentes em idade escolar no Brasil. In: TEO, Rosane Paz Arruda; TRICHES, Rozane Marcia (Org). *Alimentação escolar: construindo interfaces entre saúde, educação e desenvolvimento*. Chapecó: Unochapecó, 2016, p. 203-221.

BORGES, Maria de Lourdes; DALL'AGNOL, Darlei; DUTRA, Delamar Volpato. *Ética*. Coleção O que você precisa saber sobre... Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2002.

BUENO, Francisco da Silveira. *Grande Dicionário Etimológico-Prosódico da Língua Portuguesa*. São Paulo: Editora Saraiva, 1964.

CIAVATTA, Maria; RAMOS, Marise Nogueira. Ensino Médio Integrado. In: CALDART, Roseli Salete; PEREIRA, Isabel Brasil; ALENTEJANO, Paulo; FRIGOTTO, Gaudêncio (Org.). *Dicionário da Educação do Campo*. São Paulo: Expressão Popular, 2012. p. 307-315.

CORTINA, Adela; NAVARRO, Emilio Martinez. *Ética*. 6 ed. São Paulo: Edições Loyola, 2015.

CUNHA, Antônio Geraldo da. *Dicionário etimológico da língua portuguesa*. 4 ed. Rio de Janeiro: Lexikon, 2010.

FARIA, Eliane Rodrigues; PEREIRA, Patrícia Feliciano; ROSADO, Gilberto Paixão; ROSADO, Lina Enriqueta Frandsen Paez de Lima. Necessidades e Recomendações Nutricionais na Adolescência. In: PRIORE, Silvia Eloiza; OLIVEIRA, Renata Maria Souza; FARIA, Eliane Rodrigues de; FRANCESCHINI, Sylvia do Carmo Castro; PEREIRA, Patrícia Feliciano (Org.) *Nutrição e Saúde na Adolescência*. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2010. p. 35-50.

FILHO, Domingos Leite Lima; CAMPELLO, Ana Margarida de Mello Barreto. Educação Tecnológica. In: PEREIRA, Isabel Brasil (Org). *Dicionário da educação profissional em saúde*. 2. Ed. Rio de Janeiro: EPSJV, 2008. p. 190-197.

GIL, Antonio Carlos. [1987] *Como elaborar projetos de pesquisa*. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GRENZ, J. Stanley; SMITH, Jay T.. *Dicionário de ética: mais de 300 termos e idéias definidos de forma clara e concisa*. Trad. Alípio Correio de Franca Neto, Glasfira Antas, Sandra Mara Franca. São Paulo: Editora Vida, 2005.

HOUAISS, Antônio; VILLAR, Mauro de Salles. *Dicionário Houaiss da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.

LAMOUNIER, Joel Alves; WELFFORT, Virginia Resende Silva; PARIZZI, Márcia Rocha; LAMOUNIER, Fernando Becker. Obesidade na Adolescência. In: PRIORE, Sílvia Eloiza; OLIVEIRA, Renata Maria Souza; FARIA, Eliane Rodrigues de; FRANCESCHINI, Sílvia do Carmo Castro; PEREIRA, Patrícia Feliciano (Org.) *Nutrição e Saúde na Adolescência*. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2010. p. 75-92.

LEAL, DA SILVA A. Cantina. Enciclopédia Luso Brasileira de Cultura. Lisboa: Verbo, 1969.

LUCKESI, Cipriano Carlos. *Filosofia da Educação*. São Paulo: Editora Cortez, 1994.

OLIVEIRA, Avelino da Rosa; OLIVEIRA, Neiva Afonso. Modelos de formação humana: paideia, Bildung e formação omnilateral. In: BOMBASSARO, Luiz Carlos ; DALBOSCO, Claudia A.; HERMANN, Nadja (Org.). *Percursos Hermenêuticos e Políticos: Homenagem a Hans-Georg Flickinger*. Porto Alegre: EdUPUCRS, 2014.

PASSOS, Elizete Silva. *Ética nas organizações - uma introdução*. Salvador: passos & passos, 2000.

PRIORE, Sílvia Eloiza; FARIA, Franciane Rocha de; FRANCESCHINI, Sílvia do Carmo Castro. Adolescência. In: PRIORE, Sílvia Eloiza; OLIVEIRA, Renata Maria Souza; FARIA, Eliane Rodrigues de; FRANCESCHINI, Sílvia do Carmo Castro; PEREIRA, Patrícia Feliciano (Org.) *Nutrição e Saúde na Adolescência*. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2010. p. 01-04.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. *Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico*. 2ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013.

SAVATER, Fernando. *O Valor de Educar*. Trad. Monica Stahel. 2.ed. São Paulo: Planeta, 2012.

SCHIER, Adriana da Costa Ricardo. *Fomento: administração pública, direitos fundamentais e desenvolvimento*. Curitiba: Íthala, 2019.

SONINO, Roberta. BASSINELLO, Thaís Leonardi, LOZANO, Camilo. School Feeding Programmes: addressing the challenges of sustainable development. In: TEO, Rosane Paz Arruda; TRICHES, Rozane Marcia (Org). *Alimentação escolar: construindo interfaces entre saúde, educação e desenvolvimento*. Chapecó: Unochapecó, 2016, p. 35-63.

TEO, Rosane Paz Arruda; TRICHES, Rozane Marcia (Org). *Alimentação escolar: construindo interfaces entre saúde, educação e desenvolvimento*. Chapecó: Unochapecó, 2016.

VALLS, Álvaro Luiz Montenegro. *O que é ética*. São Paulo: Brasiliense, 2008.

WILLIGES, Flavio. *Ética nas organizações educativas*. Santa Maria, RS : Universidade Federal de Santa Maria, Núcleo de Tecnologia Educacional, 2019.

## Dissertações e Teses

COSTA, Paula Medeiros. *Gestão e execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar nos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia*. 118f. (Dissertação de Mestrado). Programa de Pós-graduação em Nutrição e Saúde, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2015. Disponível em:

<https://repositorio.bc.ufg.br/tede/bitstream/tede/4573/5/Disserta%c3%a7%c3%a3o%20-%20Paula%20Medeiros%20Costa%20-%202015.pdf>. Acesso em: 02 mai. 2019.

GIORDANI, Camila Cunha Oliveira. *Ensino médio integrado: politecnicidade à brasileira*. 2019. 200f. (Dissertação de Mestrado). Programa de Pós Graduação em Educação Profissional e Tecnológica, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro – Câmpus Avançado Uberaba Parque Tecnológico, Uberaba, 2019. Disponível em:

[https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/trabalhoConclusao/viewTrabalhoConclusao.jsf?popup=true&id\\_trabalho=7823278](https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/trabalhoConclusao/viewTrabalhoConclusao.jsf?popup=true&id_trabalho=7823278). Acesso em: 25 fev. 2020.

MENEGOTTO, Giovana. *Ambiente obesogênico escolar e obesidade em adolescentes brasileiros: teoria e evidências*. 2019. 83 f. (Dissertação de Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Economia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre-RS, 2019. Disponível em:

<https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/197215/001097747.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 10 fev. 2020.

PEIXINHO, Albaneide Maria Lima. *Um resgate histórico do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE*. 2011. 135f. (Dissertação de Mestrado). Programa de Pós-Graduação Ensino em Ciências da Saúde, Universidade Federal de São Paulo, São Paulo-SP, 2011. Disponível em: <http://repositorio.unifesp.br/bitstream/handle/11600/22990/Tese-14169.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 22 jun. 2019.

PEIXOTO, Marco Aurélio Ventura Peixoto. *Poder regulamentar da Administração Pública: Regulamentos autônomos como ferramentas de atenção a dinâmica social*. 2005. 172f. (Dissertação de Mestrado). Programa de Pós-graduação em Direito, Universidade Federal de Pernambuco, Recife-PE, 2005. Disponível em:

[https://repositorio.ufpe.br/bitstream/123456789/4254/1/arquivo5176\\_1.pdf](https://repositorio.ufpe.br/bitstream/123456789/4254/1/arquivo5176_1.pdf). Acesso em: 04 mar. 2020.

PIASETZKI, Cláudia Thomé da Rosa. *Educação alimentar e nutricional: uma temática constitutiva do currículo escolar*. 2015. 132f. (Dissertação de Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Educação nas Ciências, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - Campus Ijuí e Santa Rosa, Ijuí-RS, 2015. Disponível em:

<https://bibliodigital.unijui.edu.br:8443/xmlui/bitstream/handle/123456789/4985/Cl%c3%a1udia%20Thom%c3%a9%20da%20Rosa%20Piassetzki.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 18 jun. 2019.

PORTO, Erica Blamires Santos. *Perfil das cantinas escolares do Distrito Federal*. 2011. 110f. (Dissertação de Mestrado). Programa de pós-graduação em Nutrição Humana, Universidade de Brasília, Brasília-DF, 2011. Disponível em:

[https://www.repositorio.unb.br/bitstream/10482/10036/1/2011\\_ErikaBlamiresSantosPorto.pdf](https://www.repositorio.unb.br/bitstream/10482/10036/1/2011_ErikaBlamiresSantosPorto.pdf). Acesso em: 16 ago. 2018.

PULZ, Isadora dos Santos. *Ambiente alimentar do campus sede da Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis*. 2014. 144f. (Dissertação de Mestrado o). Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2014. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/128619>. Acesso em: 09 mai. 2019.

SANTOS, Gizelle Rodrigues dos. *Avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar na educação profissional – triangulando indicadores no IFRN e no IFSULDEMINAS*. 2017. 237f. (Dissertação de Mestrado) Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional (PPGEP), Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, Natal/RN, 2017. Disponível em: <https://memoria.ifrn.edu.br/handle/1044/1488>. Acesso em: 28 abr. 2019.

SCARPARO, Ana Luiza Sander. *Crenças sobre o ensino da temática alimentação saudável no ambiente escolar*. 2017. 391f. (Tese de Doutorado). Programa de Pós Graduação em Educação em Ciências: Química da Vida e Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre-RS, 2017. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/165311/001027614.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 10 fev. 2020.

SILVA, Juliana Rezende Melo da. *Promoção da Saúde: Alimentação Saudável no Contexto Escolar*. 2010. 111f. (Dissertação de Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana, Universidade de Brasília, Brasília-DF, 2010. Disponível em: [https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/8621/1/2010\\_JulianaRezendeMelodaSilva.pdf](https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/8621/1/2010_JulianaRezendeMelodaSilva.pdf). Acesso em: 06 jan. 2019.

SOARES, Sônia. 2015. 268f. *Ética da alimentação: porque devemos, segundo Kant, escolher uma alimentação adequada e saudável*. (Tese de Doutorado). Programa Integrado de Doutorado em Filosofia, Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, UFRN-UFPB-UFPE. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/jspui/handle/123456789/20881>. Acesso em: 10 jan. 2020.

SPANIOL, Ana Maria. *Influência da publicidade de alimentos sobre a escolha alimentar de crianças e adolescentes de escolas públicas do Distrito Federal*. 2014. 168f. (Dissertação de Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana, Universidade de Brasília, Brasília-DF, 2014. Disponível em: [https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/16798/1/2014\\_AnaMariaSpaniol.pdf](https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/16798/1/2014_AnaMariaSpaniol.pdf). Acesso em: 01 jun. 2020.

## Artigos

ABREU, Mariza. Alimentação Escolar na América Latina: programas universais ou focalizados. *Em Aberto*. Brasília, v. 15, n. 67. p. 21-32, 1995. Disponível em: <http://rbep.inep.gov.br/ojs3/index.php/emaberto/article/view/2339/2078>. Acesso em: 09 mar. 2019.

ALBUQUERQUE, Olga Maria Ramalho de. MARTINS, Alberto Mesaque. MODENA, Celina Maria. CAMPOS, Helena Maria. Percepção de estudantes de escolas públicas sobre o ambiente e a alimentação disponível na escola: uma abordagem emancipatória. *Revista Saúde e Sociedade*. São Paulo, v.23, n.2. p. 604-615, 2014. Disponível em:

[https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S010412902014000200604&script=sci\\_abstract&tlng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S010412902014000200604&script=sci_abstract&tlng=pt). Acesso em: 20 fev. 2020.

ALMEIDA, Maria Salete Bortholazzi Almeida. Educação não formal, informal e formal do conhecimento científico nos diferentes espaços de ensino e aprendizagem. In: *O professor PDE e os desafios da escola pública paranaense : produções didático-pedagógicas*, 2014. Curitiba: Secretaria de Estado da Educação. Superintendência da Educação, v. 2, 2016.

Disponível em:

<[http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/cadernospde/pdebusca/producoes\\_pde/2014/2014\\_uel\\_bio\\_pdp\\_maria\\_salete\\_bortholazzi\\_almeida.pdf](http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/cadernospde/pdebusca/producoes_pde/2014/2014_uel_bio_pdp_maria_salete_bortholazzi_almeida.pdf). Acesso em: 07 jan. 2020.

ARRUDA, Elcia Esnarriaga; ALMEIDA, Camila Moreira. A mercantilização do Programa Nacional de Merenda Escolar. *Intermeio: Revista do Mestrado em Educação*. Campo Grande-MS, v. 11, n.22, p. 88-110, 2005. Disponível em:

<https://periodicos.ufms.br/index.php/intm/article/view/2572>. Acesso em: 16 jan 2019.

BOCK, Ana Mercês Bahia. A adolescência como construção social: estudo sobre livros destinados a pais e educadores. *Psicol. Esc. Educ.* Campinas, v. 11, n. 1, p. 63-76, 2007 .

Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-85572007000100007](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-85572007000100007). Acesso em: 04 nov. 2019.

CIAVATTA, Maria. A formação integrada a escola e o trabalho como lugares de memória e de identidade. *Trabalho Necessário*. Niterói-RJ, v. 3, n. 3, p.1-20, 2005. Disponível em:

<https://periodicos.uff.br/trabalhonecessario/article/view/6122/5087>. Acesso em: 08 jun. 2019.

CHAVES, Lorena Gonçalves; MENDES, Paula Nascente Rocha; BRITO, Rafaela Ribeiro de; BOTELHO, Raquel Braz Assunção. O programa nacional de alimentação escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. *Revista de Nutrição*. Campinas, v.22, n.6, p. 857-866, 2009. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732009000600007&lng=en&nrm=iso&tlng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732009000600007&lng=en&nrm=iso&tlng=pt). Acesso em: 22 jun. 2019.

DANELON, Maria Angélica Schievano; DANELON, Mariana Schievano; SILVA, Marina Vieira. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da convivência do Programa de Alimentação Escolar e das cantinas. *Segurança Alimentar e Nutricional*. Campinas, v. 1, n. 13, p. 85-94, 2006. Disponível em:

<https://www.periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/1847/1900>. Acesso em: 10 jun. 2019.

DANELON, Mariana Schievano; FONSECA, Maria Conceição Pereira da; SILVA, Marina Vieira. Preferências alimentares no ambiente escolar. *Segurança Alimentar e Nutricional*. Campinas, v.15, n.2, p.66-84, 2008. Disponível em:

<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/1818/1871>. Acesso em: 10 jun. 2019.

EISENSTEIN, Evelyn; COELHO, Karla Santa Cruz; COELHO, Simone Cortes; COELHO, Maria Auxiliadora Santa Cruz. Nutrição na Adolescência. *Jornal de Pediatria*. Rio de Janeiro, v. 76, n.3, p.263-274, 2000. Disponível em: <http://www.jped.com.br/conteudo/00-76-s263/port.pdf>. Acesso em: 28 ago. 2019.

ESTIMA, Camilla de Chermont Prochnik; PHILIPPI, Sonia Tucunduva; ALVARENGA, Marle dos Santos. Fatores determinantes de consumo alimentar: por que os indivíduos comem o que comem? *Revista Brasileira de Nutrição Clínica*. Porto Alegre, v. 24, n. 4, p. 263-268, 2009. Disponível em: <http://producao.usp.br/handle/BDPI/14114>. Acesso em: 11 fev. 2020.

FILHO, José Divino Lopes; MENDES, Larissa Loures. Comercialização de lanches e bebidas em escolas públicas: análise de uma regulamentação estadual. *Demetra*. Rio de Janeiro, v.11, n.4, p.991-1000, 2016. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/19641>. Acesso em: 10 jun. 2019.

FLEURY, Maria Tereza Leme; WERLANG, Sergio Ribeiro da Costa. Pesquisa aplicada: conceitos e abordagens. *Anuário de Pesquisa 2016-2016 GVPesquisa*. São Paulo, 2017. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/apgvpesquisa/article/view/72796/69984> Acesso em: 18 de jun. 2019.

FONTELLES, Mauro José; SIMÕES, Marilda Garcia; FARIAS, Samantha Hasegawa; FONTELLES, Renata Garcia Simões. Metodologia da pesquisa científica: diretrizes para a elaboração de um protocolo de pesquisa. *Revista Paraense de Medicina*. Belém, v.23, n.3, 2009. Disponível em: [https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/150/o/Anexo\\_C8\\_NONAME.pdf](https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/150/o/Anexo_C8_NONAME.pdf). Acesso em: 14 jun 2019.

GABRIEL, Cristine Garcia.; SANTOS, Melina Valério; VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de; MILANEZ, Glays Helena Gonçalves.; HULSE, Sanlina Barreto. Cantinas escolares de Florianópolis: existência e produtos comercializados após a instituição da Lei de Regulamentação. *Revista de Nutrição*, Campinas, v.23, n.2, p.191-199, 2010. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rn/v23n2/v23n2a02.pdf>. Acesso em: 25 mai. 2019.

GABRIEL, Cristine Garcia; RICARDO, Gabriela Dalsasso; VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de; CORSO, Arlete Catarina Tittoni; ASSIS, Maria Alice Altenburg de; DI PITRO, Patricia Faria. Alimentos comercializados nas escolas e estratégias de intervenção para promover a alimentação escolar saudável: revisão sistemática. *Rev Inst Adolfo Lutz*. São Paulo, v.70, n.4, p. 572-583. 2011. Disponível em: <https://pdfs.semanticscholar.org/8185/34516e4bcada4e79bcc0929eebe69a2eff6d.pdf>. Acesso em: 25 mai. 2019.

GABRIEL, Cristine Garcia; RICARDO, Gabriela Dalsasso; OSTERMANN, Roberta Melchiorretto; CORSO, Arlete Catarina Tittoni; ASSIS, Maria Alice Altenburg de; PIETRO, Patrícia Faria Di; VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Regulamentação da comercialização de alimentos no ambiente escolar: análise dos dispositivos legais brasileiros que buscam a alimentação saudável. *Rev. Inst. Adolfo Lutz*. São Paulo, v.71, n.1, p.11-20, 2012. Disponível em: [http://periodicos.ses.sp.bvs.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0073-98552012000100002&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt](http://periodicos.ses.sp.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0073-98552012000100002&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt). Acesso em 25 mai. 2019.

GAETANI, Raquel dos Santos; RIBEIRO, Luciana Cisoto. Produtos Comercializados em Cantinas Escolares do Município de Ribeirão Preto. *Revista Brasileira de Promoção a Saúde*, v. 28, n.4, p.587-595, 2015. Disponível em: <https://periodicos.unifor.br/RBPS/article/view/4005/pdf>. Acesso em: 25 mai. 2019.

GAGLIANONE, Cristina Pereira; TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo; COLUGNATI, Fernando Antonio Basile; MAGALHÃES, Clarissa Goés; DAVANCO, Giovana Mochi; MACEDO, Lino de; LOPEZ, Fábio Ancona. Educação nutricional no ensino público fundamental em São Paulo, Brasil: projeto Redução dos Riscos de Adoecer e Morrer na Maturidade. *Revista de Nutrição*. Campinas, v.19, n.3, p.309-320, 2006. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732006000300002&script=sci\\_abstract&lng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732006000300002&script=sci_abstract&lng=pt) Acesso em: 04 de fev. 2020.

GARCIA, Adilso de Campos. DORSA, Arlinda Cantero. OLIVEIRA, Edilene Maria de. CASTILHO, Maria Augusta de. Educação profissional no Brasil: Origem e Trajetória. *Revista Vozes dos Vales*. Diamantina, v.8, n.13, p.1-18, 2018. Disponível em: <http://site.ufvjm.edu.br/revistamultidisciplinar/files/2018/05/Edilene1502.pdf> Acesso em: 05 mai. 2019.

GIACOMELLI, Simone de Castro; LONDERO, Aline de Moraes; BENEDETTI, Francieliane Jobim; SACCOL, Ana Lúcia de Freitas. Comércio informal e formal de alimentos no âmbito escolar de um município da região central do Rio Grande do Sul. *Brazilian Journal of Food Technology*. Campinas, v. 20, e2016136, 2017. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1981-67232017000100449](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1981-67232017000100449). Acesso em: 05 mai. 2020.

GIANNINI, Denise Tavares. Recomendações nutricionais do adolescente. *Adolescência & Saúde*, Rio de Janeiro, v.4, n.1, p.12-18, 2007. Disponível em: <https://cdn.publisher.gn1.link/adolescenciaesaude.com/pdf/v4n1a03.pdf> Acesso em: 18 set. 2019.

GIUGLIANO, Rodolfo; CARNEIRO, Elizabeth Carvalho. Fatores Associados à obesidade em escolares. *Jornal de Pediatria*. Rio de Janeiro, v. 80, n.1, p.17-22, 2004. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0021-75572004000100005&lng=en&nrm=iso&tlng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0021-75572004000100005&lng=en&nrm=iso&tlng=pt). Acesso em: 09 jun.2020.

GODOY, Arlinda Schmidt. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. *Revista de Administração de Empresas*. São Paulo, v.35, n.2, p. 57-63, 1995. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rae/v35n2/a08v35n2.pdf>. Acesso em: 15 jun 2019.

LEITE, Fernanda Helena Marrocos; OLIVEIRA, Maria Aparecida de; CREMM, Elena de Carvalho; ABREU, Débora Silva Costa de; MARON, Luana Riefe; MARTINS, Paula Andrea. Oferta de alimentos processados no entorno de escolas públicas em área urbana. *Jornal de Pediatria*. Rio de Janeiro, v. 88, n. 4, p.328-334, 2012. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0021-75572012000400009&lng=en&nrm=iso&tlng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0021-75572012000400009&lng=en&nrm=iso&tlng=pt). Acesso em: 10 fev. 2020.

MACHADO, Christiane Opuszka; HÖFELMANN, Doroteia Aparecida. Cantinas de escolas estaduais de Curitiba/PR, Brasil: adequação à lei de regulamentação de oferta de alimentos. *Ciência & Saúde Coletiva*. Rio de Janeiro, v. 24, n.10, p.3805-3814, 2019. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232019001003805](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232019001003805). Acesso em: 10 fev. 2020.

MOURA, Dante Henrique. Educação básica e educação profissional e tecnológica: dualidade histórica e perspectivas de integração. *Holos*. Natal/RN, ano 23, v. 2, p.4-30, 2007.

Disponível em: <http://www2.ifrn.edu.br/ojs/index.php/HOLOS/article/view/11>. Acesso em 08 mai. 2019.

MOURA, Dante Henrique. Ensino médio integrado: subsunção aos interesses do capital ou travessia para a formação humana integral? *Educação e Pesquisa*. São Paulo, v. 39, n. 3, p. 705-720, 2013. Disponível em:

[https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1517-97022013000300010&lng=en&nrm=iso&tlng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1517-97022013000300010&lng=en&nrm=iso&tlng=pt). Acesso em: 08 jul. 2019.

MOYSÉS, Maria Aparecida Affonso; COLLARES, Cecília Azevedo Lima. Aprofundando a discussão das relações entre a desnutrição, fracasso escolar e merenda. *Em Aberto*.

Brasília/DF, v. 15, n. 67, p. 33-56, 1995. Disponível em:

<http://rbep.inep.gov.br/ojs3/index.php/emaberto/article/view/2340/2079>. Acesso em: 24 jun. 2020.

NILSON, Eduardo Augusto Fernandes, ANDRADE, Rafaella da Costa Santin, BRITO, Daniela Aquino, OLIVEIRA, Michele Lessa de. Custos atribuíveis a obesidade, hipertensão e diabetes no Sistema Único de Saúde, Brasil, 2018. *Rev Panam Salud Publica*. Washington, v.44, p.1-7. 2020. Disponível em: <https://www.scielosp.org/article/rpsp/2020.v44/e32/pt/>. Acesso em: 08 ago. 2020.

PEDRO, Nádija Dessa São; ARAÚJO, Maria da Purificação Nazaré; FREITAS, Maria do Carmo Soares de. Significados do comer no cotidiano de adolescentes: narrativas de estudantes com excesso de peso de uma instituição federal de ensino médio da cidade de Salvador, Bahia. *Demetra*. Rio de Janeiro, v.11, n.3, p.847-861, 2016. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/22482>. Acesso em: 10 jun. 2019.

PEIXINHO, Albaneide Maria Lima; BALABAN, Daniel. RIMKUS, Lean; SCHWARTZMAN, Flavia; GALANTE, Andrea Polo. Alimentação escolar no Brasil e nos Estados Unidos. *O Mundo da Saúde*. São Paulo, v.35, n. 2, p. 128-136, 2011. Disponível em: <https://pdfs.semanticscholar.org/17c0/2a86a1e65d3a5bf440766ddb42233ed9b128.pdf>. Acesso em: 27 fev. 2019.

PEIXINHO, Albaneide Maria Lima. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. *Ciência & Saúde Coletiva*. Rio de Janeiro, v. 18, n.4, p. 909-916, 2013. Disponível em:

[https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232013000400002&script=sci\\_abstract&tlng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232013000400002&script=sci_abstract&tlng=pt). Acesso em: 21 jun. 2019.

PIMENTA, Teófilo Antônio Máximo; ROCHA, Renato; MARCONDES, Nilsen Aparecida Vieira. Políticas Públicas de intervenção na obesidade infantil no Brasil: uma breve análise da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e Política Nacional de Promoção da Saúde.

*UNOPAR Científica Ciências Biológicas e da Saúde*. Londrina-PR, v.17, n.2, p.139-146, 2015. Disponível em: <https://revista.pgskroton.com/index.php/JHealthSci/article/view/305>. Acesso em: 14 mai. 2019.

PINHEIRO, Anelise Rizzolo de Oliveira; CARVALHO, Denise Bomtempo Birche de. Estado e Mercado: adversários ou aliados no processo de implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição? Elementos para um debate sobre medidas de regulamentação. *Saúde*

*e Sociedade*. São Paulo, v.17, n.2, p.170-183, 2008. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-12902008000200016&script=sci\\_abstract&tlng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-12902008000200016&script=sci_abstract&tlng=pt). Acesso em: 10 jun. 2019.

RAMOS, Marise Nogueira. Ensino médio integrado: da conceituação à operacionalização. *Cadernos de Pesquisa em Educação*. Vitória-ES, v.19, n.39, p. 15-29, 2014. Disponível em: <https://periodicos.ufes.br/educacao/article/view/10243>. Acesso em: 08 jun. 2019.

REIS, Caio Eduardo Gonçalves; VASCONCELOS, Ivana Aragão Lira; OLIVEIRA, Odeth Maria Vieira. Panorama do estado antropométrico dos escolares brasileiros. *Revista Paulista de Pediatria*. São Paulo, v. 29, n. 1, p. 108-116, 2011. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-05822011000100017&lng=en&nrm=iso&tlng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-05822011000100017&lng=en&nrm=iso&tlng=pt). Acesso em: 10 jun. 2019.

REIS, Caio Eduardo G; VASCONCELOS, Ivana Aragão Lira; BARROS, Juliana Faria de N.. Políticas públicas de nutrição para o controle da obesidade infantil. *Revista Paulista de Pediatria*. São Paulo, v.29, n.4, p. 625-33, 2011. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-05822011000400024](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-05822011000400024). Acesso em: 10 jun. 2019.

RODRIGUES, Paula Afonso; MARQUES, Maria Helena; CHAVES, Maria das Graças Afonso Miranda; SOUZA, Camila Freitas de; CARVALHO, Matheus Furtado de. Prevalência e fatores associados a sobrepeso e obesidade em escolares da rede pública. *Ciência & Saúde Coletiva*. Rio de Janeiro, v.16, suppl. 1, p.1581-1588, 2011. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232011000700094&lng=pt&nrm=iso](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000700094&lng=pt&nrm=iso). Acesso em: 06 fev. 2020.

RODRIGUES, Paulo da Silva. O programa nacional de alimentação escolar: história e modalidades de gestão. *Revista Brasileira de Política e Administração da Educação*. Goiânia, v. 19, n. 1, p. 137-155, 2013. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/rbpae/article/view/42826/27125>. Acesso em: 23 jun. 2019.

SANTOS, Mariane Ferreira dos; FAGUNDES, Andhressa Araújo; GABRIEL, Cristine Garcia. Caracterização das cantinas comerciais de escolas estaduais no município de Aracaju, Sergipe. *Revista Baiana de Saúde Pública*. Salvador, v. 41, n. 3, p. 580-594, 2017. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/biblio-906341>. Acesso em: 10 fev. 2020.

SAWAYA, Ana Lydia; FILGUEIRAS, Andrea. "Abra a felicidade"? Implicações para o vício alimentar. *Estudos Avançados*. São Paulo, v. 27, n. 78, p. 53-70, 2013. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-40142013000200005&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142013000200005&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt). Acesso em: 19 mai. 2020.

SCHMITZ, Bethsáida de Abreu Soares; RECINE, Elisabetta; CARDOSO, Gabriela Tavares; SILVA, Juliana Rezende Melo da Silva; AMORIM, Nina Flávia de Almeida; BERNARDON, Renata; RODRIGUES, Maria de Lourdes Carlos Ferreirinha. A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar. *Caderno de Saúde Pública*. Rio de Janeiro, v.24, n.2, p.312-322, 2008. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-311X2008001400016&lang=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2008001400016&lang=pt). Acesso em: 03 fev. 2020.

SEVERINO, Antônio Joaquim. A busca do sentido da formação humana: tarefa da Filosofia da Educação. *Educação e Pesquisa*. São Paulo, v.32, n.3, p. 619-634, 2006. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1517-97022006000300013&script=sci\\_abstract&tlng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1517-97022006000300013&script=sci_abstract&tlng=pt). Acesso em: 07 jan. 2020.

SOUZA, Noa Pereira Prada de; OLIVEIRA, Maria Rita Marques de. O ambiente como elemento determinante da obesidade. *Rev. Simbio-Logias*. v.01, n.1, p.157-173, 2008. Disponível em: <http://redesans.com.br/rede/wp-content/uploads/2012/10/o-ambiente-como-elemento-paraleitura.pdf>. Acesso em: 08 abr. 2020.

STURION, Gilma Lucazechi; SILVA, Maria Vieira da; OMETTO, Ana Maria Holland; FURTUOSO, Maria Cristina Orti. Fatores condicionantes da adesão dos alunos ao Programa de Alimentação Escolar no Brasil. *Revista de Nutrição*. Campinas-SP, v.18, n.2, p. 167-181, 2005. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732005000200001](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000200001). Acesso em: 13 fev. 2019.

TEO, Carla Rosane Paz Arruda; MONTEIRO, Carlos Augusto. Marco legal do Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma releitura para alinhar propósitos e práticas na aquisição de alimentos. *Revista de Nutrição*. Campinas, v. 25, n. 5, p. 657-668, 2012. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732012000500010&script=sci\\_abstract&tlng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732012000500010&script=sci_abstract&tlng=pt). Acesso em: 14 fev. 2019.

WILLHELM, Fernanda Franz; RUIZ, Eliziane; OLIVEIRA, Ana Beatriz. Cantina escolar: qualidade nutricional e adequação à legislação vigente. *Revista HPCA*. Porto Alegre/RS, v.30, n.3, 2010. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/hcpa/article/view/15375>. Acesso em: 27 fev. 2019.

### **Legislações Federais**

BRASIL. *Decreto-lei nº 7.328 de 17 de fevereiro de 1945*. Cria, no Conselho Federal de Comércio Exterior, a Comissão Nacional de Alimentação, e dá outras providências. Diário Oficial da União: Seção 1, p.2705, 20 fev. 1945.

BRASIL. Decreto nº 37.106, de 31 de Março de 1955. Institui a companhia da Merenda Escolar. Diário Oficial da União. Diário Oficial da União: Seção 1, p.6051, 02 abr. 1955.

BRASIL. *Decreto nº 56.886 de 20 de setembro de 1965*. Modifica denominação de Instituição do Departamento Nacional de Educação. Diário Oficial da União: Seção 1, p.9970, 23 set. 1965.

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. de 1988. Diário Oficial da União: Seção 1. p.1, 05 out. 1988.

BRASIL. *Lei nº 8.069 de 13 de julho de 1990*. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e da outras providências. Diário Oficial da União: Seção 1. p. 13563, 16 jun. 1990.

BRASIL. *Decreto nº 591 de 6 de julho de 1992*. Atos Internacionais. Pacto Internacional sobre Direitos Econômicos, Sociais e Culturais. Promulgação. Diário Oficial da União: Seção 1. p. 8713, 07 jun. 1992.

BRASIL. *Lei nº 8.913, de 12 de Julho de 1994*. Dispõe sobre a municipalização da merenda escolar. Diário Oficial da União: Seção 1, p. 10521, 13 jun. 1994.

BRASIL. *Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996*. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (1996). Diário Oficial da União: Seção 1, p. 27833, 23 dez. 1996.

BRASIL. *Decreto nº 2.208, de 17 de abril de 1997*. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 42 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União: Seção 1, p.7760, 18 abr. 1997.

BRASIL. *Medida Provisória 1.784 de 14 de Dezembro de 1998*. Dispõe sobre o repasse de recursos financeiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar, institui o Programa Dinheiro Direto na Escola, e dá outras providências. Diário Oficial da União: Seção 1. p. 46, 15 dez. 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Portaria nº 710, de 10 de junho de 1999*. Aprova a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, cuja íntegra consta do anexo desta Portaria e dela é parte integrante. 1999. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/PORTARIA\\_710\\_1999.pdf/b28dc77e-6a8d-48b2-adad-ae7bdc457fc3](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/PORTARIA_710_1999.pdf/b28dc77e-6a8d-48b2-adad-ae7bdc457fc3). Acesso em: 13 fev. 2019.

BRASIL. *Medida Provisória 2178 de 24 de agosto de 2001*. Dispõe sobre o repasse de recursos financeiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar, institui o Programa Dinheiro Direto na Escola, altera a Lei no 9.533, de 10 de dezembro de 1997, que dispõe sobre programa de garantia de renda mínima, institui programas de apoio da União às ações dos Estados e Municípios, voltadas para o atendimento educacional, e dá outras providências. Diário Oficial da União: Seção 1, p.6, 25 ago. 2001.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. *Resolução/CD/FNDE nº 38, de 23 de agosto de 2004*. Estabelecer critérios para execução do PNAE. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Brasília-DF, 2004a. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/4228-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-38,-de-23-de-agosto-de-2004>. Acesso em: 22 jan. 2019.

BRASIL. *Decreto nº 5.154 de 23 de Julho de 2004*. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. 2004b. Diário Oficial da União: Seção 1, p.18, 26 jun. 2004.

BRASIL. *Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006*. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. 2006a. Diário Oficial da União: Seção 1, p.1, 18 set. 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde e Ministério da Educação. *Portaria interministerial nº 1010 de 08 de maio de 2006*. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília, 2006b. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2006/pri1010\\_08\\_05\\_2006.html](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2006/pri1010_08_05_2006.html). Acesso em: 08 de maio de 2019

BRASIL. *Decreto nº 6.286, de 5 de dezembro de 2007*. Institui o Programa Saúde na Escola - PSE, e dá outras providências. 2007a. Diário Oficial da União: Seção 1, p.2, 06 dez. 2007.

BRASIL. *Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008*. Altera dispositivos da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. 2008a. Diário Oficial da União: Seção 1, p. 5, 17 jun. 2008.

BRASIL. *Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008*. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. 2008b. Diário Oficial da União: Seção 1, p.1, 30 dez. 2008.

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. 2009a. Diário Oficial da União: Seção 1, p. 2, 17 jun. 2009.

BRASIL Constituição da República Federativa do Brasil. *Emenda constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010*. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. 2010b. Diário Oficial da União: Seção 1, p. 1, 05, fev. 2010.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Resolução de Diretoria Colegiada nº 24, de 15 de junho de 2010*. Dispõe sobre a oferta, propaganda, publicidade, informação e outras práticas correlatas cujo objetivo seja a divulgação e a promoção comercial de alimentos considerados com quantidades elevadas de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, de sódio, e de bebidas com baixo teor nutricional, nos termos desta Resolução, e dá outras providências. Brasília-DF, 2010c; Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/33864/284972/RDC24\\_10\\_Publicidade%2Bde%2BAlimentos.pdf/c406d0df-e88b-407a-9c0f-30da652f4a44](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33864/284972/RDC24_10_Publicidade%2Bde%2BAlimentos.pdf/c406d0df-e88b-407a-9c0f-30da652f4a44). Acesso em: 01 jun. 2020.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. *Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013*. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília-DF, 2013b. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/4620-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-26,-de-17-de-junho-de-2013>. Acesso em: 11 fev. 2019.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. *Resolução 01 de 08 de fevereiro de 2017*. Altera o valor per capita para oferta da alimentação escolar do Programa de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília-DF, 2017a. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/10900->

resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-mec-n%C2%BA-1,-de-8-de-fevereiro-de-2017. Acesso em: 05 fev.2019.

BRASIL. *Decreto nº 9.191, de 1º de Novembro de 2017*. Estabelece as normas e as diretrizes para elaboração, redação, alteração, consolidação e encaminhamento de propostas de atos normativos ao Presidente da República pelos Ministros de Estado. 2017b. Diário Oficial da União: Seção 1, p. 16, 03 nov. 2017.

Brasil. *Lei nº 13.666 de 16 de maio de 2018*. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. 2018a. Diário Oficial da União: Seção 1, p.1, 17 mai. 2018.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. *Resolução/CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020*. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília-DF, 2020. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>. Acesso em: 04 out. 2020.

### **Legislações estaduais**

AMAZONAS. *Lei nº 4.352 de 05 de julho de 2016*. Dispõe sobre a proibição de comercialização, aquisição e distribuição de produtos que colaborem para a obesidade infantil, em cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Amazonas, na forma que menciona. Diário Oficial do Estado do Amazonas, ano CXXII, n. 33.317, p.1, 05 jul. 2016.

DISTRITO FEDERAL. *Lei nº 3.695 de 08 de novembro de 2005*. Dispõe sobre a promoção da alimentação saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. Brasília, 2005. Diário Oficial do Distrito Federal, ano XXXV, n 222, p.2, 24 nov. 2005.

DISTRITO FEDERAL. *Lei nº 5.146 de 19 de agosto de 2013*. Estabelece diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. Diário Oficial do Distrito Federal, ano XLIII, n. 173, p.1, 21 ago. 2013.

DISTRITO FEDERAL. *Lei nº 5.232 de 05 de dezembro de 2013*. Disciplina a atividade econômica das cantinas comerciais escolares na rede pública de ensino do Distrito Federal e dá outras providências. Diário Oficial do Distrito Federal, ano XLIII, n. 260, p.2, 06 dez. 2013.

DISTRITO FEDERAL. *Decreto nº 36.900 de 23 de novembro de 2015*. Regulamenta a Lei nº 5.146, de 19 de agosto de 2013, que estabelece diretrizes para a promoção de alimentação adequada e saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. Diário Oficial do Distrito Federal, ano XLIV, n.225, p.32, 24 nov. 2015.

MATO GROSSO. *Lei nº 8.681 de 13 de julho de 2007*. Disciplina a alimentação oferecida nas unidades escolares, públicas e privadas, que atendam a educação infantil e básica do

Estado de Mato Grosso. Diário Oficial do Estado do Mato Grosso, ano CXVI, n. 24633, p.2, 13 jul. 2007.

MATO GROSSO. *Lei 8.944 de 29 de julho de 2008*. Altera a redação do Art. 2º, da Lei nº 8.681, de 13 de julho de 2007. Diário Oficial do Estado do Mato Grosso, ano CXVIII, n. 24885, p.3, 29 jul. 2008.

MATO GROSSO DO SUL. *Lei nº 4.320 de 26 de fevereiro de 2013*. Proíbe a comercialização, confecção e distribuição de produtos que colaborem para acarretar riscos à saúde ou à segurança alimentar, dos consumidores, em cantinas e similares instalados em escolas públicas situadas no Estado de Mato Grosso do Sul e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Mato Grosso do Sul, ano XXXV n. 8.381, p.01, 27 fev. 2013.

MINAS GERAIS. *Lei nº 15.072 de 05 de abril de 2004*. Dispõe sobre a promoção da educação alimentar e nutricional nas escolas públicas e privadas do sistema estadual de ensino. Minas Gerais. Diário do Legislativo, col. 1, p. 26, 06 abr. 2004.

MINAS GERAIS. *Lei nº 18.372 de 04 de setembro de 2009*. Acrescenta dispositivo à Lei nº 15.072, de 05 de abril de 2004, que dispõe sobre a promoção da educação alimentar e nutricional nas escolas públicas e privadas do sistema estadual de ensino. Minas Gerais. Diário do Executivo, col.1 p. 1, 05 set. 2009.

MINAS GERAIS. *Decreto 47.557 de 10 de dezembro de 2018*. Regulamenta a Lei nº 15.072, de 05 de abril de 2004, que dispõe sobre a promoção da educação alimentar e nutricional nas escolas públicas e privadas do sistema estadual de ensino. Minas Gerais. Diário do Executivo, ano 126, nº 228, p. 2, 11 dez. 2018.

MINAS GERAIS. *Decreto 47.676 de 24 de junho de 2019*. Suspende a vigência do Decreto nº 47.557, de 10 de dezembro de 2018, que regulamenta a Lei nº 15.072, de 5 de abril de 2004, que dispõe sobre a promoção da educação alimentar e nutricional nas escolas públicas e privadas do sistema estadual de ensino e dá outras providências. Minas Gerais. Diário do Executivo, ano 127, nº 121, p. 1, 25 jun. 2019.

MINAS GERAIS. *Decreto 47.870 de 21 de fevereiro de 2020*. Prorroga o prazo que suspende a vigência do Decreto nº 47.557, de 10 de dezembro de 2018, que regulamenta a Lei nº 15.072, de 5 de abril de 2004, que dispõe sobre a promoção da educação alimentar e nutricional nas escolas públicas e privadas do sistema estadual de ensino. Minas Gerais. Diário do Executivo, ano 128, n.42, p. 1, 22 fev. 2020.

MINAS GERAIS. Secretaria de Estado de Educação. *Resolução nº 1.511, de 26 de fevereiro de 2010*. Orienta a aplicação da Lei nº 18.372/2009 no âmbito das escolas do sistema estadual de ensino. Disponível em: <http://www2.educacao.mg.gov.br/images/documentos/1511-10-r.pdf>. Acesso em: 26 nov. 2019.

PARAÍBA. *Lei nº 10.431 de 20 de janeiro de 2015*. Proíbe cantinas e lanchonetes instaladas em escolas públicas e privadas de educação infantil, fundamental e média, de venderem bebidas com baixo teor nutricional, como os refrigerantes. Diário Oficial do Estado da Paraíba, nº 15.738, p.2, 21 jan. 2015.

PARANÁ. *Lei nº 14.423 de 02 de junho de 2004*. Dispõe que os serviços de lanches nas unidades educacionais públicas e privadas que atendam a educação básica, localizadas no estado, deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida, indispensáveis à saúde dos alunos. Diário Oficial do Estado do Paraná, n. 6743, 03 jun. 2004.

PARANÁ. *Lei nº 14.855 de 19 de outubro de 2005*. Dispõe sobre padrões técnicos de qualidade nutricional, a serem seguidos pelas lanchonetes e similares, instaladas nas escolas de ensino fundamental e médio, particulares e da rede pública. Diário Oficial do Estado do Paraná, n.7085, 20 out. 2005.

RIO DE JANEIRO. *Lei nº 4.508 de 11 de janeiro de 2005*. Proíbe a comercialização, aquisição, confecção e distribuição de produtos que colaborem para a obesidade infantil, em bares, cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2005. Disponível em:  
<http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/contlei.nsf/f25edae7e64db53b032564fe005262ef/ddf43c9ebad9c69183256f890069ac03?OpenDocument&Highlight=0,cantinas>. Acesso em: 03 dez. 2018.

RIO DE JANEIRO. *Lei nº 6.590 de 18 de novembro de 2013*. Obriga os bares, lanchonetes, restaurantes e estabelecimentos similares, bem como cantinas e quiosques, que funcionam dentro das escolas da rede particular de ensino, a divulgarem as informações que menciona - referentes presença e à discriminação de quantidades em suas tabelas nutricionais dos alimentos comercializados em seus estabelecimentos. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro, ano XXXIX, nº 216, p.2, 19 nov. 2013.

RIO DE JANEIRO. *Lei nº 7.394 de 14 de julho de 2016*. Altera a lei nº 6590, de 18 de novembro de 2013, que obriga os bares, lanchonetes, restaurantes e estabelecimentos similares, bem como cantinas e quiosques, que funcionam dentro das escolas da rede particular de ensino, a divulgarem as informações que menciona - referentes à presença e à discriminação de quantidades em suas tabelas nutricionais dos alimentos comercializados em seus estabelecimentos. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro, ano XLII, n. 130, parte II, p. 8, 15 jul. 2016.

RIO DE JANEIRO. *Lei nº 7.846 de 15 de janeiro de 2018*. Altera a lei nº 4508, de 11 de janeiro de 2005 e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro, ano XLIV, n. 011, parte I, p.1, 16 jan. 2018.

RIO GRANDE DO NORTE. *Lei nº 9.434 de 27 de dezembro de 2010*. Dispõe sobre o comércio de gêneros alimentícios, por particulares, no interior das escolas estaduais do Rio Grande do Norte e dá outras providências. Natal, 2010. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Norte, ano 78, n.12.364, p.2, 28 dez. 2010.

RIO GRANDE DO SUL. *Lei nº 13.027 de 16 de agosto de 2008*. Dispõe sobre a comercialização de lanches e de bebidas em escolas no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, n. 158, 18 ago. 2008.

RIO GRANDE DO SUL. *Lei nº 15.216 de 30 de julho de 2018*. Dispõe sobre a promoção da alimentação saudável e proíbe a comercialização de produtos que colaborem para a obesidade,

diabetes, hipertensão, em cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Rio Grande do Sul. Diário Oficial do Rio Grande do Sul, n.145, p.6, 31, jul.2018.

SANTA CATARINA. *Lei nº 12.061, de 18 de dezembro de 2001*. Dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina. Diário Oficial do Estado de Santa Catarina, n. 16.810, 20 dez. 2001

SERGIPE. *Lei nº 8178-A de 21 de dezembro de 2016*. Proíbe a comercialização de produtos que colaborem para a obesidade infantil em cantinas e similares, instalados em escolas públicas e privadas situadas em todo o Estado de Sergipe. Diário Oficial do Estado do Sergipe, n.27.642, 15 fev. 2017.

### Outros documentos

ABRANDH. Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos. *O direito humano à alimentação adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional*. Org. Marília Leão. Brasília, 2013. Disponível em:  
[http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca\\_alimentar/DHAA\\_SAN.pdf](http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/DHAA_SAN.pdf). Acesso em: 27 ago. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. *Dez Passos para Alimentação Saudável nas Escolas*, 2006c. Disponível em:  
<[http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/dez\\_passos\\_pas\\_escolas.pdf](http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/dez_passos_pas_escolas.pdf)>. Acesso em 31 de outubro de 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Experiências estaduais e municipais de regulamentação da comercialização de alimentos em escolas no Brasil: identificação e sistematização do processo de construção e dispositivos legais adotados*. Brasília, 2007b. Disponível em:  
[http://nutricao.saude.gov.br/pas.php?conteudo=publicacoes\\_pas](http://nutricao.saude.gov.br/pas.php?conteudo=publicacoes_pas). Acesso: 17 de julho de 2019.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Universidade de Brasília. Walter Candido Borsato de Moraes. *Direito Administrativo e do Trabalho*. 3ed. Brasília, 2008c. Disponível em:  
[http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/09\\_direito\\_admi.pdf](http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/09_direito_admi.pdf). Acesso em: 04 mar. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Manual das cantinas escolares saudáveis: promovendo a alimentação*. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010a. Disponível em:  
[http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/manual\\_cantinas.pdf](http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/manual_cantinas.pdf). Acesso em: 17 fev. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Política Nacional de Alimentação e Nutrição*. 1. ed., 1. reimpr. Brasília, 2013a. Disponível em:  
[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_alimentacao\\_nutricao.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf). Acesso em: 11 jun. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, 2014. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50063.pdf>. Acesso em: 08 nov. 2018.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. *Manual de redação da Presidência da República*. 3ed. Brasília: Presidência da República, 2018b. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/centrodeestudos/assuntos/manual-de-redacao-da-presidencia-da-republica/manual-de-redacao.pdf>. Acesso em: 10 fev. 2019.

CANTINA. *Origem da palavra Cantina*. 2019. Disponível em: <https://hridiomas.com.br/origem-da-palavra-cantina/>. Acesso em: 20 mai. 2019.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, 4., 2011, Salvador. Relatório Final. *Alimentação Adequada e Saudável: Direito de Todos*. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2011. Disponível em: [http://www.ipea.gov.br/participacao/images/pdfs/conferencias/Seguranca\\_alimentar\\_IV/relatorio\\_preliminar\\_4\\_conferencia\\_seguranca\\_alimentar\\_nutricional.pdf](http://www.ipea.gov.br/participacao/images/pdfs/conferencias/Seguranca_alimentar_IV/relatorio_preliminar_4_conferencia_seguranca_alimentar_nutricional.pdf). Acesso em: 25 abr. 2019.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. *Resolução Conselho Federal de Nutrição nº 465, de 23 de agosto de 2010*. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. 2010. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_465\\_2010.htm](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_465_2010.htm). Acesso em: 22 jun. 2019.

FAO, OPS, WFP y UNICEF. *Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe 2019*. Santiago. 2019. Disponível em: <http://www.fao.org/3/ca6979es/ca6979es.pdf>. Acesso em: 17 set. 2020

FNDE. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Coordenação Geral do Programa de Alimentação Escolar. Coordenação Técnica de Alimentação e Nutrição. *Nota Técnica nº 02/2012*. Brasília-DF, 2012. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/centrais-de-conteudos/publicacoes/category/116-alimentacao-escolar?download=8691:nota-tecnica-n-02-2012-regulamentacao-de-cantinas-escolares-em-escolas-publicas-do-brasil>. Acesso em: 08 mai. 2019.

FNDE. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Coordenação Geral do Programa de Alimentação Escolar. Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional. *Nota Técnica nº 01/2014*. Brasília-DF, 2014. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-informe-pnae>. Acesso em: 27 abr. 2020.

IFSC. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina. *Resolução nº 46, de 18 de dezembro de 2014*. Regulamenta o Programa de Segurança Alimentar do Estudante do Instituto Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2014. Disponível em: <https://docplayer.com.br/45060859-Resolucao-no-46-de-18-de-dezembro-de-2014.html>. Acesso em: 05 set. 2019.

IBGE. Coordenação de Trabalho e Rendimento. *Pesquisa de Orçamento Familiar 2002-2003*. Rio de Janeiro: IBGE, 2006. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv30326.pdf>. Acesso em: 05 fev. 2019.

IBGE. Coordenação de Trabalho e Rendimento. *Pesquisa Nacional de Saúde: 2013*. Rio de Janeiro: IBGE, 2015. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv94522.pdf>. Acesso em: 05 fev. 2019.

IBGE. Coordenação de População e Indicadores Sociais. *Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar 2015*. Rio de Janeiro: IBGE, 2016. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv97870.pdf> Acesso em: 05 fev. 2019.

IFTM. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro - Câmpus Paracatu. *Edital de Convite 01/2016*. Disponível em: <https://iftm.edu.br/licitacoes/licitacao/index.php?id=KcKy0IjNSCRJ3711FN!>. Acesso em: 17 dez. 2019.

OMS. 57ª Assembléia Mundial de Saúde. *Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde*. 2004. Disponível em: <http://www.direitoshumanos.usp.br/index.php/OMS-Organiza%C3%A7%C3%A3o-Mundial-da-Sa%C3%BAde/estrategia-global-da-oms-para-alimentacao-e-nutricao-estrategia-global-em-alimentacao-saudavel-atividade-fisica-e-saude.html>. Acesso em: 16 jun. 2019.

OMS. Organización Mundial de la Salud. 63.ª Asamblea Mundial de la Salud. *Prevención y control de las enfermedades no transmisibles: aplicación de la estrategia mundial*. 2010 Disponível em: [https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf\\_files/WHA63/A63\\_12-sp.pdf](https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA63/A63_12-sp.pdf). Acesso em: 01 jun. 2020.

ONU. Organização das Nações Unidas. *Declaração Universal dos Direitos Humanos*. Assembleia Geral das Nações Unidas. Paris: 1948. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/wp-content/uploads/2018/10/DUDH.pdf>. Acesso em: 08 mai.2019.

ONU. Organização das Nações Unidas. *Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (PIDESC)*. 1966. Disponível em: [www.oas.org/dil/port/1966%20Pacto%20Internacional%20sobre%20os%20Direitos%20Economicos,%20Sociais%20e%20Culturais.pdf](http://www.oas.org/dil/port/1966%20Pacto%20Internacional%20sobre%20os%20Direitos%20Economicos,%20Sociais%20e%20Culturais.pdf)>. Acesso em: 29 jun. 2020.

OPAS. Organização Pan-Americana da Saúde. *Recomendações da Consulta de Especialistas da Organização Pan-Americana da Saúde sobre a Promoção e a Publicidade de Alimentos e Bebidas Não Alcoólicas para Crianças nas Américas*. Washington, 2012. Disponível em: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/3593?show=full>. Acesso em: 01 jun. 2020.

ROCHA, Luiz Carlos Dias; HIRATA, Aloísia Rodrigues; RAIMUNDO, Rogério Robs Fanti; SOUZA, Lívia Santos Lemos de; AARÃO, Lucas Resende; COELHO, Maria Socorro Martinho. *A experiência do IFSULDEMINAS com o Programa Nacional de Alimentação Escolar*. In: 7º Congresso Brasileiro de Extensão Universitária. Universidade Federal de Ouro Preto. 2016. Disponível em: <https://docero.com.br/doc/1851ev> .Acesso em: 08 jun. 2019.

SÃO PAULO. Coordenação de Ensino da Região Metropolitana da Grande São Paulo. Coordenação de Ensino no Interior. Departamento de Suprimento Escolar. *Portaria Conjunta*

de 23 de Março de 2005. Normas para funcionamento de cantinas escolares. São Paulo, 2005. Disponível em:  
[http://siau.edunet.sp.gov.br/ItemLise/arquivos/notas/portconj\\_cogsp\\_cei\\_dse\(doe230305\).htm](http://siau.edunet.sp.gov.br/ItemLise/arquivos/notas/portconj_cogsp_cei_dse(doe230305).htm)  
. Acesso em: 07 fev. 2020.

UNITED STATES. Department of Agriculture. Economic Reserch Service Number 61. *The National School Lunch Program: backgrounds, trends, and issues*. 2008. Disponível em:  
<https://ageconsearch.umn.edu/bitstream/56464/2/ERR-61.pdf> Acesso em: 08 mai. 2019.

UNITED STATES. Department of Agriculture. Food and Nutrition Service. *National School Lunch Program and School Breakfast Program: Nutrition Standards for All Foods Sold in School as Required by the Health*. Federal Register. v.81, n.146, 2016. Disponível em:  
<https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2016-07-29/pdf/2016-17227.pdf>. Acesso em: 08 mai. 2019

# APÊNDICES

## Apêndice A - Questionário do Diretor

 <p><b>INSTITUTO FEDERAL</b> Triângulo Mineiro</p>	<p><b><i>Cantinas Escolares em EPT: um estudo ético e nutricional no Triângulo Mineiro</i></b></p> <p>Mestranda: Larissa Vieira de Melo Orientador: Prof. Dr. Luciano Marcos Curi</p>	 <p><b>PROFEPT</b> PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</p>
<h3>QUESTIONÁRIO – DIRETOR DE CÂMPUS</h3>		
<p>1) Qual o nome da instituição que o(a) senhor(a) dirige?</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>Qual?</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>2) Qual da data de criação da instituição que o(a) senhor(a) dirige?</p> <p>_____</p>	<p>8) Quantos e quais cursos a instituição que o(a) senhor(a) dirige oferece atualmente?</p> <p>Quantos: _____</p>	
<p>3) A instituição que o(a) senhor(a) dirige localiza-se na zona urbana ou zona rural? Caso seja rural a que distância se localiza (aproximadamente) da zona urbana?</p> <p>(A) Zona urbana (B) Zona rural (Distância aproximada da zona urbana: _____)</p>	<p>Quais:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>4) Qual o seu nome completo?</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>5) Qual a sua formação acadêmica?</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>9) Quais são os cursos mais antigos e mais recentes da instituição que o(a) senhor(a) dirige?</p> <p>Mais antigos:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>6) Quanto de tempo de experiência na direção escolar o(a) senhor(a) possui?</p> <p>_____</p>	<p>Mais recentes:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>7) O(a) senhor(a) possui alguma formação em administração escolar (ou outra do gênero ou assemelhado)? Qual?</p> <p>(A) NÃO (B) SIM</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	

**10)** A instituição que o(a) senhor(a) dirige oferece a modalidade Técnico Integrado ao Ensino Médio? Caso afirmativo informe quais períodos do dia ocorre esse oferecimento.

- (A) NÃO  
(B) SIM..... Períodos do Dia:

(A) Matutino (B) Vespertino (C) Noturno

(Obs. Neste pode marcar mais de uma resposta)

**11)** Qual o número total de estudantes matriculados na instituição que o(a) senhor(a) dirige atualmente? Quantos são do Técnico Integrado ao Ensino Médio?

Total de estudantes: \_\_\_\_\_

Técnico Integrado ao Ensino Médio: \_\_\_\_\_

**12)** Quantos e quais são os turnos de funcionamento da instituição que o(a) senhor(a) dirige? (Obs. Nesta questão pode marcar mais de uma resposta)

(A) Matutino (B) Vespertino (C) Noturno

• A instituição que o(a) senhor(a) dirige atualmente possui em seu quadro de servidores um(a) nutricionista? Caso afirmativo favor informar há quanto tempo.

- (A) NÃO  
(B) SIM.....Tempo: \_\_\_\_\_

**13)** A instituição que o(a) senhor(a) dirige atualmente oferta gratuitamente merenda escolar através do PNAE?

- (A) NÃO  
(B) SIM

**14)** Quais são os alimentos ofertados gratuitamente na merenda escolar através do PNAE?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**15)** A instituição que o(a) senhor(a) dirige atualmente possui Refeitório para fornecimento da alimentação escolar? Caso afirmativo as refeições disponibilizadas no refeitório são gratuitas ou comercializadas?

- (A) NÃO  
(B) SIM..... ( ) Gratuitas ( ) Comercializadas

**16)** A instituição que o(a) senhor(a) dirige atualmente possui Cantina Escolar? Caso afirmativo há quanto tempo a instituição possui a referida Cantina Escolar?

- (A) NÃO  
(B) SIM..... Tempo: \_\_\_\_\_

**17)** Qual é o modelo adotado para a gestão da Cantina Escolar?

- (A) Cantina institucional  
(B) Cantina terceirizada  
(C) Outro. \_\_\_\_\_

**18)** Caso o modelo adotado seja de terceirização da Cantina Escolar favor informar como é feita a cessão do espaço para o terceiro?

- (A) Aluguel (cessão onerosa)  
(B) Cessão gratuita (cessão não onerosa)  
(C) Outra: \_\_\_\_\_

**19)** Além da Cantina Escolar (e o Refeitório, quando houver) a instituição que o(a) senhor(a) dirige atualmente permite outra forma de comércio de alimentos dentro escola? Caso afirmativo favor informar quais alimentos são comercializados e por quem?

- (A) NÃO  
(B) SIM

Quais alimentos?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Por quem?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**20)** A instituição que o(a) senhor(a) dirige permite que os estudantes dos cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio comprem alimentos fora da escola no período de intervalo (recreio)?

- (A) NÃO  
(B) SIM  
(C) ISSO NÃO É POSSÍVEL.

**21)** A instituição que o(a) senhor(a) dirige interfere na escolha dos alimentos comercializados pela Cantina Escolar? Caso afirmativo favor informar de que forma.

**(A)** NÃO

**(B)** SIM..... Forma de interferência:

---



---



---



---



---



---

**22)** Na sua opinião e entendimento a comercialização de alimentos pela Cantina Escolar diminui o consumo dos alimentos ofertados gratuitamente na merenda escolar através do PNAE? Favor justificar sua resposta.

**(A)** NÃO

**(B)** SIM

Justificativa:

---



---



---



---



---



---



---



---

**23)** Você tem conhecimento de alguma legislação que regulamente os alimentos comercializados pelas Cantinas Escolares?

**(A)** Sim

**(B)** Não sei

**(C)** Não

**24)** A instituição que o(a) senhor(a) dirige atualmente promove alguma ação referente a Educação Alimentar e Nutricional para os estudantes?

**(A)** Sim

**(B)** Não sei

**(C)** Não

**25)** A instituição que o(a) senhor(a) dirige atualmente promove alguma ação referente a Educação Alimentar e Nutricional para os estudantes do Técnico Integrado ao Ensino Médio?

**(A)** Sim

**(B)** Não

**(C)** Não se aplica

**26)** Na sua opinião e entendimento quais são as maiores dificuldades quando o tema é a Cantina Escolar da instituição que o(a) senhor(a) dirige atualmente?

---



---



---



---



---



---



---



---

Muito obrigada!

Larissa Vieira de Melo  
Mestranda em Educação Profissional  
PROFEPT

## Apêndice B – Questionário do Gestor da Cantina Escolar

 <p><b>INSTITUTO FEDERAL</b> Triângulo Mineiro</p>	<p><b>Cantinas Escolares em EPT: um estudo ético e nutricional no Triângulo Mineiro</b></p> <p>Mestranda: Larissa Vieira de Melo</p> <p>Orientador: Prof. Dr. Luciano Marcos Curi</p>	 <p><b>PROFEPT</b> PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</p>
<h3>QUESTIONÁRIO – GESTOR DA CANTINA ESCOLAR</h3>		
<p>1) Qual o nome da Instituição na qual se localiza sua Cantina Escolar?</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>(C) Lanches doces (guloseimas) (D) Lanches salgados (salgadinhos) (E) Sanduíche natural (F) Outros</p>	
<p>2) Qual o seu nome completo?</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>8) Caso seja ofertada refeições do tipo almoço e/ou jantar qual é a forma de cobrança (tipo de serviço) adotada?</p>	
<p>3) Qual a sua formação escolar?</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>(A) Prato feito (PF) (B) Comida por quilo (<i>self-service</i> ou autosserviço) (C) A vontade (Preço fixo e buffet a vontade) (D) A vontade (Preço fixo e buffet com alguma restrição – de carnes ou sobremesa) (E) Prato feito (PF), Comida por quilo (<i>self-service</i> ou autosserviço) e/ou A vontade (Preço fixo e buffet a vontade e/ou buffet com restrições)</p>	
<p>4) Há quanto tempo você trabalha com Cantina Escolar?</p> <p>_____</p>	<p>9) Quantos e quais opções de lanches salgados assados, exceto pão-de-queijo, são comercializados na sua Cantina Escolar?</p> <p>Quantos? _____</p> <p>Quais?</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>5) Quanto tempo está Cantina Escolar funciona sob sua gestão?</p> <p>_____</p>		
<p>6) Você já administrou ou trabalhou em outros estabelecimentos do ramo alimentício semelhantes a Cantina Escolar (como lanchonetes comerciais, padarias, restaurantes ou refeitórios)? Caso afirmativo favor informar qual e por quanto tempo?</p> <p>(A) Não (B) Sim</p> <p>Qual (is)?Tempo?</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>		
<p>7) Quais os tipos de refeições e/ou alimentos que são ofertados aos estudantes na sua Cantina Escolar?</p> <p>(A) Almoço (B) Jantar</p>	<p>10) Quantos e quais opções de lanches salgados fritos são comercializados na sua Cantina Escolar?</p> <p>Quantos? _____</p> <p>Quais?</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	



Justifique:

---



---



---



---



---

**18)** Quais os critérios mais importantes que você observa na hora de introduzir um novo alimento/refeição na sua Cantina Escolar?

- (A) Demanda  
 (B) Facilidade de oferta  
 (C) Preço/Lucratividade  
 (D) Qualidade do produto  
 (E) Outros. Quais?

---



---

**19)** Você acredita que a Cantina Escolar pode influenciar os hábitos alimentares dos estudantes?

- (A) Sim  
 (B) Não  
 (C) Não sei dizer

**20)** Você tem conhecimento de alguma legislação que regulamente os alimentos comercializados pelas Cantinas Escolares?

- (A) Sim  
 (B) Não sei  
 (C) Não

**21)** Na sua opinião e entendimento, ou de acordo com sua vivência e experiência a alimentação escolar gratuita oferecida pela instituição interfere na venda dos produtos da sua Cantina Escolar? Justifique.

- (A) Sim  
 (B) Não sei  
 (C) Não

Justifique:

---



---



---



---



---

**22)** Você prepara e comercializa algum alimento feito na hora (tipo *fast-food*) na sua Cantina Escolar? Caso afirmativo informe quais são.

- (A) Sim (B) Não

Quais alimentos?

- (A) Macarrão instantâneo  
 (B) Macarrão na chapa  
 (C) Omeletes  
 (D) Ovos mexidos/Ovos fritos  
 (E) Pratos *à la carte*  
 (F) Sanduíches de chapa  
 (G) Tapioca  
 (H) Outros. Quais?

---



---



---

**23)** Você comercializa algum dos produtos citados a seguir na sua Cantina Escolar?

- (A) Acaí  
 (B) Balas e dropes  
 (C) Barra de Cereais/Barra de Proteínas  
 (D) Batata frita industrializadas  
 (E) Bolachas/Biscoitos (recheados e simples)  
 (F) Cereais salgados industrializados  
 (G) Chicletes ou gomas de mascar  
 (H) Chocolates  
 (I) Doces  
 (J) Picolés  
 (K) Sorvetes

**24)** Você comercializa algum dos produtos citados a seguir na sua Cantina Escolar? (Pode marcar mais de um)

- (A) Salada de frutas  
 (B) Frutas por unidade ou pedaços  
 (C) Vitamina de frutas  
 (D) Sanduíche natural  
 (E) Suco natural  
 (F) Pães integrais  
 (G) Leite  
 (H) Iogurte de frutas  
 (I) Chás

**25)** Na sua Cantina Escolar você disponibiliza mesas e cadeiras para os estudantes se alimentarem enquanto consomem no seu estabelecimento?

- (A) Sim (B) Não

**26)** Você mesmo produz/fabrica os lanches e refeições que comercializa na sua Cantina Escolar?

- (A) Sim  
 (B) Não  
 (C) Parcialmente

**27)** Existe algum item que você comercializa na sua Cantina Escolar, mas pessoalmente você não gostaria de fazê-lo? Caso afirmativo justifique.

(A) Sim (B) Não

Qual? \_\_\_\_\_

Justifique:

---



---



---



---



---



---



---



---

**28)** Você acredita que uma *alimentação saudável* é importante para uma boa qualidade de vida?

(A) Sim  
(B) Não

**29)** Como você considera sua Cantina Escolar referente a prática da *alimentação saudável*? Justifique.

(A) Nada saudável  
(B) Pouco saudável  
(C) Mais ou menos saudável  
(D) Saudável  
(E) Muito saudável

Justifique:

---



---



---



---



---



---



---



---

**30)** Você tem interesse em trabalhar com uma Cantina Escolar inteiramente saudável? Justifique.

(A) Sim  
(B) Não sei  
(C) Não

Justifique:

---



---



---



---



---



---



---



---

**31)** Você se sente preparado para trabalhar com uma Cantina Escolar saudável?

(A) Sim  
(B) Não sei  
(C) Não

**32)** Você acredita que uma Cantina Escolar saudável pode ser lucrativa?

(A) Sim  
(B) Não sei  
(C) Não

**33)** Na sua opinião e entendimento quais seriam as principais dificuldades encontradas para se implantar uma Cantina Escolar saudável?

---



---



---



---



---



---



---

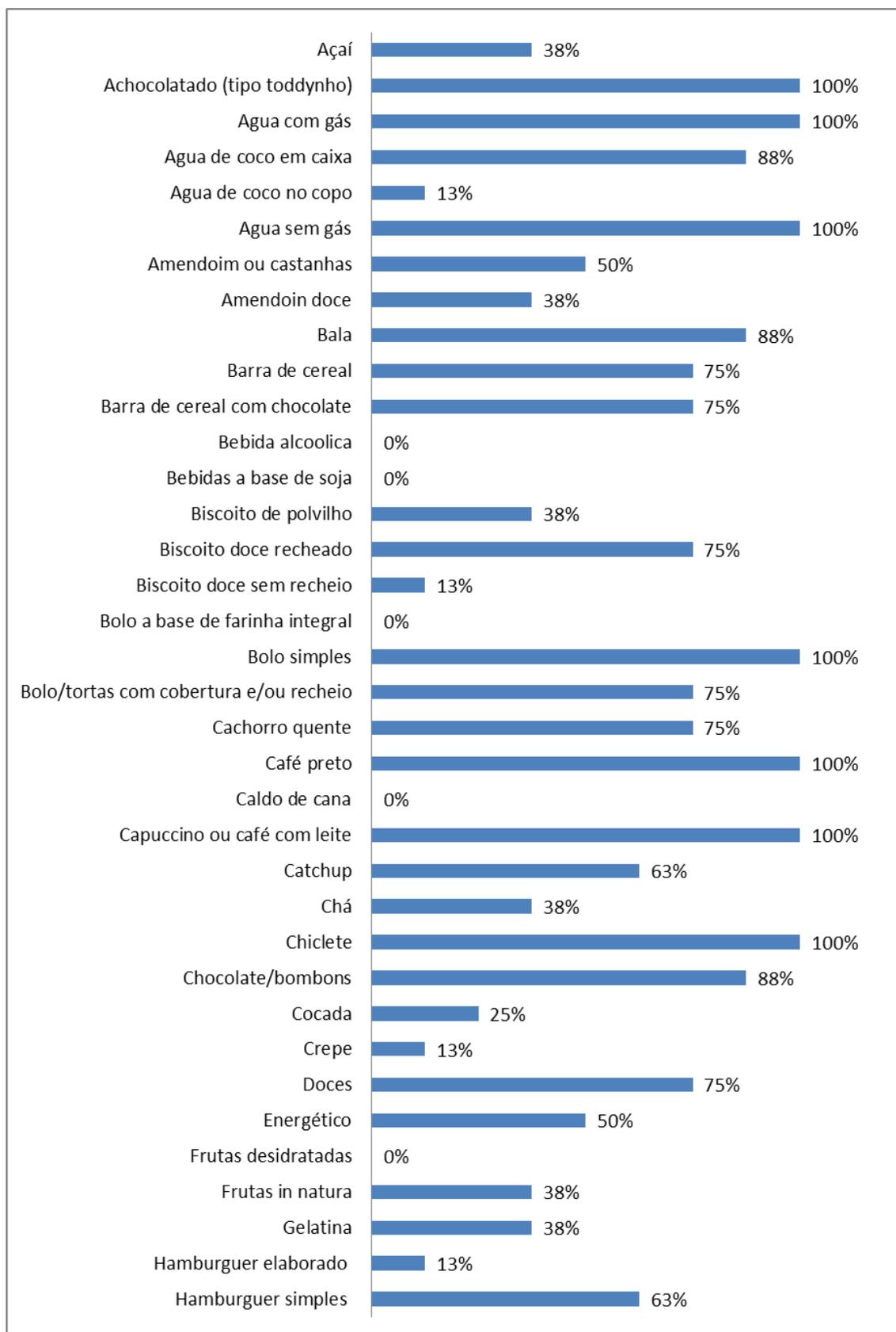


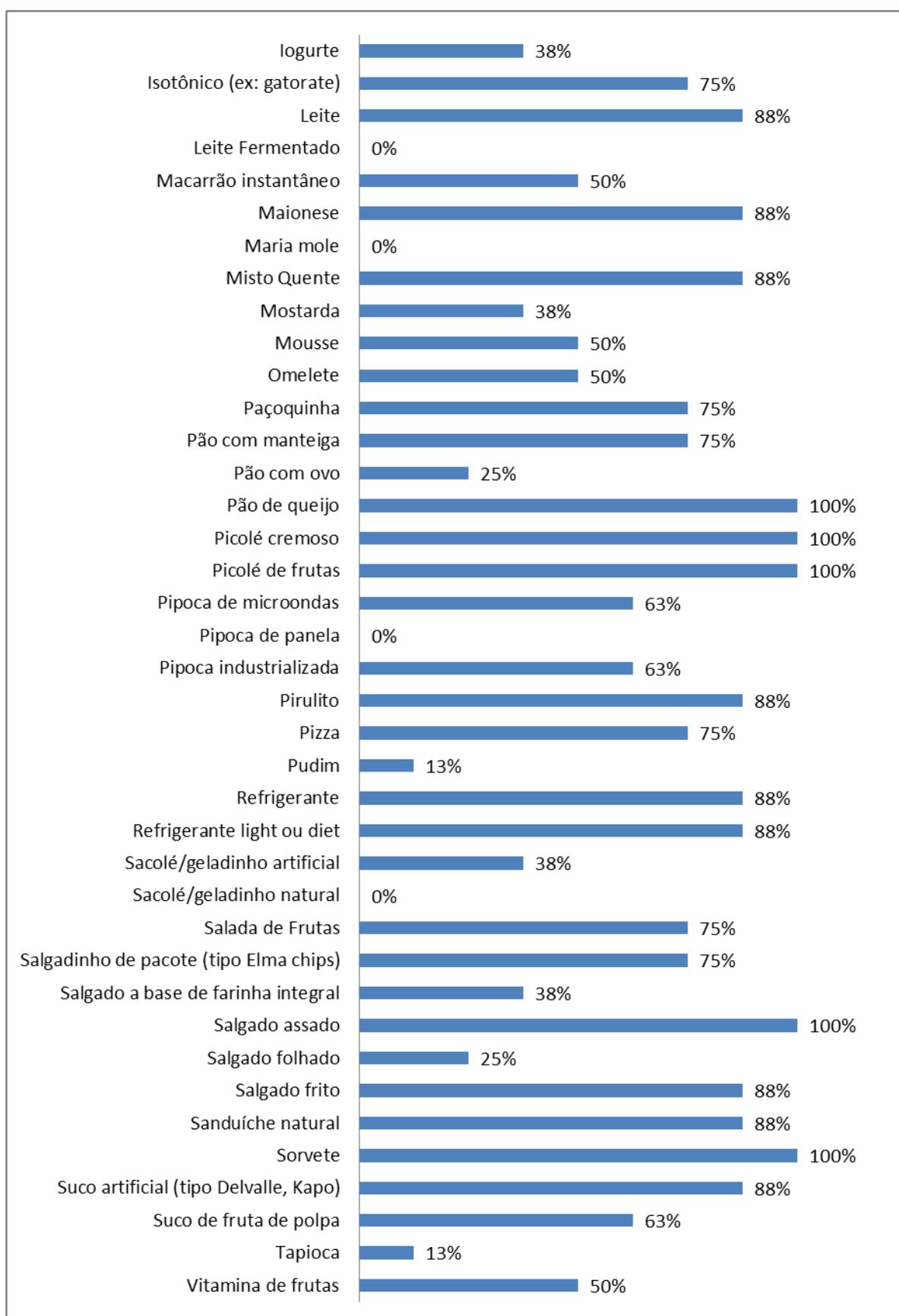
---

Muito obrigada!

Larissa Vieira de Melo  
Mestranda em Educação Profissional e Tecnológica  
PROFEPT

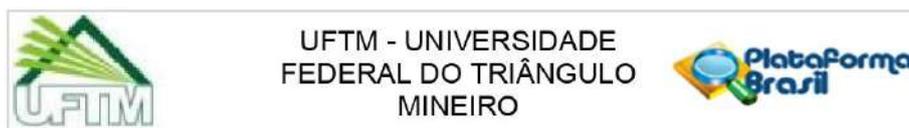
### Apêndice C – Caracterização da oferta de alimentos nas Cantinas Escolares





# ANEXOS

## Anexo A – Parecer do Comitê de Ética em Pesquisa



### PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

#### DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

**Título da Pesquisa:** Cantinas Escolares em EPT: um estudo ético e nutricional no Triângulo Mineiro

**Pesquisador:** Larissa Vieira de Melo

**Área Temática:**

**Versão:** 2

**CAAE:** 14357619.0.0000.5154

**Instituição Proponente:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO

**Patrocinador Principal:** Financiamento Próprio

#### DADOS DO PARECER

**Número do Parecer:** 3.426.683

#### Apresentação do Projeto:

As informações elencadas nos campos "Apresentação do Projeto", "Objetivo da Pesquisa" e "Avaliação dos Riscos e Benefícios" foram retiradas do arquivo Informações Básicas da Pesquisa (PB\_INFORMAÇÕES\_BÁSICAS\_DO\_PROJETO, de 11/06/2019) e do Projeto Detalhado (Nome\_do\_arquivo, de 11/06/2019).

Diante da crescente preocupação com a construção de hábitos alimentares saudáveis dentro do ambiente escolar o presente estudo a ser realizado nas instituições públicas de nível federal de Educação Profissional e Tecnológica no Triângulo Mineiro, tem como objetivo avaliar a realidade das cantinas escolares em EPT no Triângulo Mineiro. A amostra é composta pelas cantinas escolares dos Câmpus do Instituto Federal do Triângulo

Mineiro (Ituiutaba, Paracatu, Patos de Minas, Patrocínio, Uberaba, Uberlândia, Uberlândia Centro, e dos Campus Avançados Uberaba Parque Tecnológico e Campina Verde), além da unidade do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais (CEFET-MG) Câmpus Araxá. A alimentação comercializada nas escolas será analisada por meio de visitas in loco dessas instituições, checagem dos itens comercializados e aplicação de questionários aos gestores das instituições e aos proprietários das cantinas escolares. Durante a realização das visitas também serão feitos registros fotográficos. Para embasar a análise da oferta dos alimentos pelas cantinas será realizado um levantamento dos dispositivos legais a nível estadual que regulamentam a comercialização de alimentos e bebidas em escolas no Brasil e

**Endereço:** Rua Conde Prados, 191

**Bairro:** Nossa Sra. Abadia

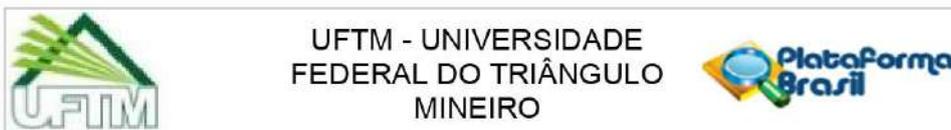
**UF:** MG

**Município:** UBERABA

**CEP:** 38.025-260

**Telefone:** (34)3700-6803

**E-mail:** cep@uftm.edu.br



Continuação do Parecer: 3.426.683

as recomendações nutricionais dos órgãos reguladores. A pesquisa é de natureza aplicada, com desenvolvimento de um produto educacional, com uma abordagem qualitativa e quantitativa. A metodologia da pesquisa compreenderá procedimentos técnicos de uma pesquisa bibliográfica, documental, pesquisa-levantamento e pesquisa participante. Espera-se obter um panorama geral das práticas de comercialização de alimentos nas instituições de EPT do Triângulo Mineiro e uma reflexão do ponto de vista ético quanto a construção de hábitos alimentares saudáveis nos alunos através da oferta de alimentos. Após essa análise será proposto como Produto Educacional a regulamentação para a comercialização de alimentos nas cantinas escolares dessas instituições.

#### **Objetivo da Pesquisa:**

Objetivo geral: avaliar a realidade das cantinas escolares em EPT no Triângulo Mineiro.

Objetivos específicos:

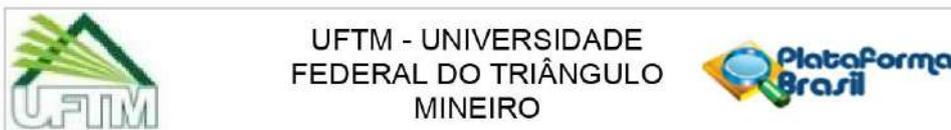
- Caracterizar a oferta de alimentos nas cantinas escolares nas instituições de EPT e sua adequação com as recomendações nutricionais;
- Caracterizar a gestão das cantinas escolares nas instituições de educação profissional e tecnológica do Triângulo Mineiro;
- Realizar um levantamento dos dispositivos legais estaduais referentes a comercialização de alimentos em ambientes escolares existentes no Brasil a nível estadual?
- Problematicar a questão ética na oferta de alimentos nas cantinas escolares notadamente para os cursos Integrados;
- Propor sugestões de regulamentação para a alimentação nas cantinas escolares dessas instituições.

#### **Avaliação dos Riscos e Benefícios:**

Os riscos dessa pesquisa são mínimos. Diante do número reduzido de participantes considera-se um risco a perda de confidencialidade. Entretanto serão entrevistados adultos profissionais que trabalham nas instituições escolhidas e que responderão questões relativas apenas a seus afazeres profissionais e não terão seus nomes e identidades revelados. Cada um deles assinará um Termo de Consentimento para cada entrevista.

Para reduzir e mesmo evitar quaisquer eventuais desconfortos as perguntas dos questionários foram construídas para não serem invasivas ou constrangedoras à intimidade dos participantes. A pesquisadora se compromete a manter a identidade dos participantes em sigilo e irá guardar e armazenar em segurança sobre sua responsabilidade, pelo período de cinco anos, todos os

<b>Endereço:</b> Rua Conde Prados, 191	<b>CEP:</b> 38 025-260
<b>Bairro:</b> Nossa Sra. Abadia	
<b>UF:</b> MG <b>Município:</b> UBERABA	
<b>Telefone:</b> (34)3700-6803	<b>E-mail:</b> cep@uftm.edu.br



Continuação do Parecer: 3.426.683

questionários e dados coletados na íntegra, para eventuais consultas e esclarecimento de dúvidas. Após este período os documentos serão destruídos.

Dentre os benefícios esperados podemos citar a caracterização da comercialização de alimentos dentro das instituições de Educação Profissional e a sistematização das legislações a nível estadual sobre a oferta de alimentos pelas cantinas escolares. Além destes, como produto educacional através do levantamento das legislações estaduais será elaborada a sugestão de um regulamento que normatize essa prática nas instituições estudadas. Esse regulamento será apresentado aos diretores dessas instituições, podendo ser por eles implantado, vindo a promover uma modificação na qualidade nutricional dos alimentos oferecidos.

**Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:**

Pesquisa de relevância temática.

**Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:**

Todos os termos foram apresentados.

**Recomendações:**

Não há.

**Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:**

De acordo com as atribuições definidas na Resolução CNS 466/12 e norma operacional 001/2013, o colegiado do CEP-UFTM manifesta-se pela aprovação do protocolo de pesquisa proposto, situação definida em reunião do dia 28/06/2019

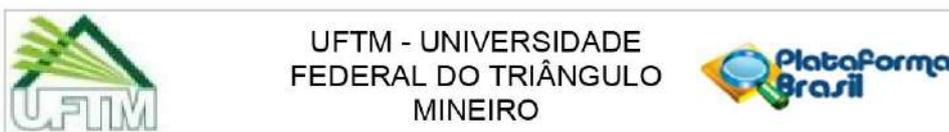
**Considerações Finais a critério do CEP:**

A aprovação do protocolo de pesquisa pelo CEP/UFTM dá-se em decorrência do atendimento à Resolução CNS 466/12 e norma operacional 001/2013, não implicando na qualidade científica do mesmo. Conforme prevê a legislação, são responsabilidades, indelegáveis e indeclináveis, do pesquisador responsável, dentre outras: comunicar o início da pesquisa ao CEP; elaborar e apresentar os relatórios parciais (semestralmente) e final. Para isso deverá ser utilizada a opção 'notificação' disponível na Plataforma Brasil

**Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:**

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_P	11/06/2019		Aceito

**Endereço:** Rua Conde Prados, 191  
**Bairro:** Nossa Sra. Abadia **CEP:** 38 025-260  
**UF:** MG **Município:** UBERABA  
**Telefone:** (34)3700-6803 **E-mail:** cep@uftm.edu.br



Continuação do Parecer: 3.426.683

Básicas do Projeto	ETO_1285249.pdf	07:56:11		Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Projeto_de_pesquisa.docx	11/06/2019 07:55:46	Larissa Vieira de Melo	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_Gestores_das_cantinas.docx	11/06/2019 07:55:38	Larissa Vieira de Melo	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_Diretores.docx	11/06/2019 07:55:04	Larissa Vieira de Melo	Aceito
Outros	Informacoes_alteradas_apos_parecer.docx	10/06/2019 15:24:52	Larissa Vieira de Melo	Aceito
Folha de Rosto	Folha_de_rosto_assinada.pdf	21/05/2019 15:47:50	Larissa Vieira de Melo	Aceito
Outros	Questionario_Gestores_das_Cantinas_Finalizado.docx	21/05/2019 15:46:08	Larissa Vieira de Melo	Aceito
Outros	Questionario_Direcao_Finalizado.docx	21/05/2019 15:45:24	Larissa Vieira de Melo	Aceito
Outros	Pedido_de_autorizacao_CEFET_assinado.pdf	21/05/2019 15:42:01	Larissa Vieira de Melo	Aceito
Outros	Pedido_de_autorizacao_UFTM_assinado.pdf	21/05/2019 15:39:56	Larissa Vieira de Melo	Aceito

**Situação do Parecer:**

Aprovado

**Necessita Apreciação da CONEP:**

Não

UBERABA, 30 de Junho de 2019

Assinado por:  
Alessandra Cavalcanti de Albuquerque e Souza  
(Coordenador(a))

<b>Endereço:</b> Rua Conde Prados, 191	<b>CEP:</b> 38.025-260
<b>Bairro:</b> Nossa Sra. Abadia	
<b>UF:</b> MG	<b>Município:</b> UBERABA
<b>Telefone:</b> (34)3700-6803	<b>E-mail:</b> ccp@uftm.edu.br

## Anexo B – Pareceres sobre o Produto Educacional

27/04/2020

E-mail de Instituto Federal do Triângulo Mineiro - Colaboração em Pesquisa - Cantinas Escolares



Larissa Vieira de Melo &lt;larissa@iftm.edu.br&gt;

### Colaboração em Pesquisa - Cantinas Escolares

**Luiz Felipe Paiva**

24 de abril de 2020 14:04

Para: "Rogério Robs (Inconfidentes)"  
Cc: larissa@iftm.edu.br

Prezado/a, boa tarde.

Verifiquei o documento em anexo sobre o Projeto: **Cantina Escolar em EPT: educando para uma vida saudável.**

Elogio as colocações, bem como as definições inseridas! O trabalho está rico em informações e detalhes.

Apenas envio, como sugestão, a inserção destes outros documentos/manuais, embasando assim, a parte descritiva do mesmo.

1) "Alimentos Regionais Brasileiros" - que favorece o resgate, a valorização e o fortalecimento da cultura alimentar brasileira.

Link para acesso: [https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos\\_regionais\\_brasileiros\\_2ed.pdf](https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos_regionais_brasileiros_2ed.pdf)

2) Guia Alimentar para Crianças brasileiras menores de 2 anos

Link de acesso: [http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia\\_da\\_crianca\\_2019.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf)

3) Notas Técnicas do FNDE:

- Nota Técnica nº 09/2019 - Recomendações para o planejamento de cardápios das creches atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE

Mesmo que a demanda não seja o público de atendimento do IF não seja o público infantil, faz-se necessário esta discussão!

4) Nota Técnica nº 01/2014 - Restrição da oferta de doces e preparações doces na alimentação escolar  
Essa Nota é essencial para embasar a limitação dos produtos, que estão inseridas no documento (página 14).

5) E ainda, Nota Técnica nº 02/2012 - Regulamentação de cantinas escolares em escolas públicas do Brasil

Link de acesso (Notas Técnicas): <https://www.fn.de.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-notas-tecnicas-pareceres-relatorios>

Espero ter contribuído, mesmo que minimamente, com essas sugestões.

Abraços;  
Att.

Em qui., 23 de abr. de 2020 às 10:35, Rogério Robs (Inconfidentes)  
opa desculpe Luiz, segue o anexo.

escreveu:

Grato

Em qui., 23 de abr. de 2020 às 10:31, Luiz Felipe Paiva  
Bom dia. Posso verificar a partir de amanhã.

escreveu:

Mas não venho nenhum anexo pra verificação.

Att.

Em qui., 23 de abr. de 2020 às 10:27, Rogério Robs (Inconfidentes)  
escreveu:

Pessoal, boa tarde,

Por favor gostaria de uma análise de vcs, sobre a proposição desse trabalho, em relação a Cantina nos IFs, como solicita a autora.

Como é da área de nutrição e alimentação escolar, poderiam avaliar se há algum aspecto abordado que afronta questões nutricionais, proibições ou restrições que poderiam ser impeditivos para a proposição desse projeto?

27/04/2020

E-mail de Instituto Federal do Triângulo Mineiro - Colaboração em Pesquisa - Cantinas Escolares

Espero contar com a sempre boa colaboração de vcs, desejando que estejam bem.  
Breve retornaremos com o planejamento das atividades do CECANE IFSULDEMINAS.

Grato

[Texto das mensagens anteriores oculto]

--

**Rogério Robs**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes-MG  
(35) 34641200 Ramal 9162



portal.ifsulde Minas .edu.br



ifsulde Minas

tvifsulde Minas

--

**Luiz Felipe de Paiva Lourenção**

Nutricionista - CRN9 23432

Mestre em Ciências da Saúde (DSA-UFLA)

Doutorando em Ciências da Pediatría (FPM/UNIFESP)

Conselheiro Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA-MG

--

**Rogério Robs**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes-MG  
(35) 34641200 Ramal 9162



portal.ifsulde Minas .edu.br



ifsulde Minas

tvifsulde Minas

**Luiz Felipe de Paiva Lourenção**

Nutricionista - CRN9 23432

Mestre em Ciências da Saúde (DSA-UFLA)

Doutorando em Ciências da Pediatría (FPM/UNIFESP)

Conselheiro Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA-MG



INSTITUTO  
FEDERAL  
Triângulo Mineiro

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TRIÂNGULO MINEIRO

---

**PARECER TÉCNICO Nº 1/2020/NUTRI-PTM - CAMPUS PATOS DE MINAS**

23/06/2020

**Pesquisa:** CANTINAS ESCOLARES EM EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA (EPT): um estudo ético e nutricional no Triângulo Mineiro

**Produto Educacional:** Cantina Escolar em EPT: educando para uma vida saudável.

**Pesquisadora:** Larissa Vieira de Melo

**Orientador:** Luciano Marcos Curi

**Assunto:** Análise do documento: Produto Educacional - CANTINA ESCOLAR EM EPT: EDUCANDO PARA UMA VIDA SAUDÁVEL - Regulamento Institucional 2020.

Prezada,

Foi realizada a análise do documento: Produto Educacional - CANTINA ESCOLAR EM EPT: EDUCANDO PARA UMA VIDA SAUDÁVEL - Regulamento Institucional 2020, e informo que não possuo nenhuma consideração a mencionar, visto que ressalta de forma abrangente e clara o tema proposto. É um documento de grande valia às instituições de Educação Profissional e Tecnológica (EPT), visto que normatiza a oferta de alimentos saudáveis pelas Cantinas Escolares, promovendo assim uma alimentação saudável aos alunos e servidores.

Atenciosamente,

JANAYNA FLÁVIO BARBOSA  
SETOR DE NUTRIÇÃO DO IFTM



INSTITUTO  
FEDERAL  
Triângulo Mineiro

Documento assinado eletronicamente por JANAYNA FLÁVIO BARBOSA, SETOR DE NUTRIÇÃO DO IFTM, em 23/06/2020, às 10:36, conforme horário oficial de Brasília. NUP: 23494.000919/2020-46



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://www.iftm.edu.br/autenticacao/> informando o código verificador **6730C5C** e o código CRC **6699E760**.

29/06/2020

E-mail de Instituto Federal do Triângulo Mineiro - Colaboração - pesquisa Cantinas Escolares



Larissa Vieira de Melo &lt;larissa@iftm.edu.br&gt;

---

**Colaboração - pesquisa Cantinas Escolares**

---

**Alyne Araújo Santos**

22 de junho de 2020 11:07

Para: Larissa Vieira de Melo &lt;larissa@iftm.edu.br&gt;

Olá Larissa, como vai?

Bom.. não me lembro da sua visita ao campus, provavelmente estava ausente no dia.

Seu material está muito bom. Parabéns!

No artigo 15 eu só retiraria biscoito diet recheado e acrescentaria goma de mascar sem açúcar.

Abraços,

[Texto das mensagens anteriores oculto]

13/08/2020

E-mail de Instituto Federal do Triângulo Mineiro - Colaboração - pesquisa Cantinas Escolares



Larissa Vieira de Melo &lt;larissa@iftm.edu.br&gt;

---

## Colaboração - pesquisa Cantinas Escolares

---

**Livia Aparecida Pereira de Lima**

12 de agosto de 2020 11:41

Para: Larissa Vieira de Melo &lt;larissa@iftm.edu.br&gt;

Boa tarde.

Espero que estejam todos bem. Primeiramente gostaria de parabenizar Larissa e Luciano pela pesquisa que será extremamente importante para toda comunidade acadêmica. Após a leitura do documento faço a seguinte consideração:

- Acho importante a presença do profissional nutricionista para acompanhamento diário das cantinas e educação nutricional dos usuários.

atenciosamente,

Livia

[Texto das mensagens anteriores oculto]

13/08/2020

E-mail de Instituto Federal do Triângulo Mineiro - Colaboração - pesquisa Cantinas Escolares



Larissa Vieira de Melo &lt;larissa@iftm.edu.br&gt;

## Colaboração - pesquisa Cantinas Escolares

**Flávia Corrêa da Costa**

12 de agosto de 2020 16:59

Para: Larissa Vieira de Melo &lt;larissa@iftm.edu.br&gt;

Boa tarde, Larissa!

Estou bem, obrigada! Conforme conversamos por telefone, dou novamente os parabéns a você pela excelente iniciativa de criação deste produto educacional. Ele vem de encontro ao que busco e acredito ser importante realizar, enquanto nutricionista e servidora desta importante Rede Federal de Ensino que é o IFTM. A saúde precisa ser colocada como primordial diante dos índices crescentes dos problemas relacionados às doenças crônicas não transmissíveis, como você bem descreveu.

Portanto, seguem minhas considerações sublinhadas.

**Art. 2º** ... para atendimento principal à comunidade escolar, além dos prestadores de serviços terceirizados e visitantes.

**Art. 11** Fica proibida a comercialização... nas instituições de EPT. Os produtos e similares referidos neste regulamento precisam também ser descritos nos Termos de Referência dos processos de licitação para contratação da empresa prestadora de serviços para fornecimentos das refeições. (coloco isso, pois os alimentos e questão das "sanções previstas no contrato de terceirização"- **Art. 27.-** no seu produto educacional constam no termo de referência aqui em Paracatu e, portanto, seria importante até como um respaldo ou reforço).

**Art. 32** Retirar o termo "serão julgados."

Espero ter contribuído de alguma forma e me coloco à disposição para qualquer esclarecimento ou auxílio.

Um abraço!

*Atenciosamente,*

**Flávia Corrêa da Costa**  
Nutricionista - CRN9 1843  
IFTM - Campus Paracatu

[Texto das mensagens anteriores oculto]