

CARMINE MARCON PIANO

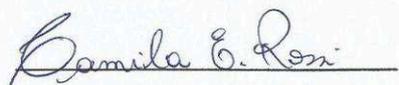
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E ATENDIMENTO
À CULTURA ALIMENTAR EM MUNICÍPIOS DO ESTADO DO PARANÁ**

Trabalho de Conclusão de Curso de graduação apresentado como requisito para
obtenção de grau de Bacharel em Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul.

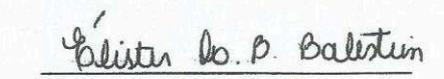
Orientadora: ProfªMestre Camila Elizandra Rossi.

Este trabalho de conclusão de curso foi defendido e aprovado pela banca em:
08/12/2015

BANCA EXAMINADORA


ProfªMestre Camila Elizandra Rossi - UFFS


ProfªDrªRozane Marcia Triches -UFFS


Profª Mestre Éliester Lillian Brum Balestrin -UFFS

1 – Acadêmica do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul – Campus Realeza PR

2- Professora Mestre de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul – Campus Realeza PR

Artigo apresentado como requisito para obtenção do título de Bacharel em Nutrição. Realeza, 2015.

Programa Nacional de Alimentação Escolar e Atendimento à Cultura

Alimentar em Municípios do Estado Do Paraná

National program of scholar alimentation and attendance to culture feeding from Paraná counties.

Carmine Marcon Piano¹

Camila Elizandra Rossi²

Abstract The study has from objective verify is the counties menus and public calls for the scholar alimentation present themselves in accordance with the provisions of the Law number 11.947/2009, which one dispose about the employment of foods who respect the alimentary habits, culture and tradition of the locality. It's about a quantitative study, describing, the documental base, realized between the years of 2014 and 2015, in counties of the Paraná state. The instrument analyzed was public schools menus and calls related to the 2013 year. It was obtained 90 menus of the fundamental education and EJA (young and adults education) - portuguese initials -, 24 from maternal pre-school, and 8 public ones, representing four Parana's counties. The percent of inclusion of regional foods was 26,1%, 30,32%, 43% and 55,2%, been that the bigger was the countie, smaller was the found percentual. The data reveals that the respect to regional culture alimentation is small that was desired on some counties. Thus, stands out that the inclusion of regional foods in school alimentation consists in a challenge who must be overcome by the managers and technical responsables for the program.

Keywords: School food, regional foods, alimentary cultural, programs of the alimentation and nutrition, alimentary habits.

Resumo O estudo tem por objetivo verificar se os cardápios municipais e chamadas públicas destinados à alimentação escolar apresentam-se em concordância com o disposto na Lei nº 11.947/2009, a qual dispõe sobre o emprego de alimentos que respeitem os hábitos alimentares, cultura e tradição alimentar da localidade. Trata-se de um estudo quantitativo, descritivo, de base documental, realizado entre os anos de 2014 a 2015, em municípios do Estado do Paraná. Os instrumentos analisados foram cardápios escolares municipais e chamadas públicas referentes ao ano de 2013, obtendo-se 90 cardápios de ensino fundamental e EJA, 24 cardápios para maternal e pré-escola, e 8 chamadas públicas, representando quatro municípios paranaenses. O percentual de inclusão dos alimentos regionais nos quatro municípios foi de 26,1%, 30,32%, 43% e 55,2%, sendo que quanto maior o porte do município, menor foi o percentual encontrado. Os dados revelaram que o respeito à cultura alimentar regional está aquém do desejado em alguns municípios. Desta forma, destaca-se que a inclusão dos alimentos regionais na alimentação escolar consiste em um desafio que deve ser superado pelos gestores, responsáveis técnicos pelo programa e agricultores.

Palavras-Chave Alimentação escolar, alimentos regionais, cultura alimentar, programas de alimentação e nutrição, hábitos alimentar.

1 – Acadêmica do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul – Campus Realeza PR

2- Professora Mestre de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul – Campus Realeza PR

Artigo apresentado como requisito para obtenção do título de Bacharel em Nutrição. Realeza, 2015.

Introdução

A definição de Segurança Alimentar e Nutricional adotada pelo governo brasileiro e pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) é descrita como: *“A 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,”* (Grifo do autor. ¹).

O conceito estabelece um elo transdisciplinar que transita entre as esferas biológica, econômica, social, ambiental e cultural. Dentre estes aspectos, destaca-se a preocupação com o respeito e preservação da cultura alimentar de cada povo, assegurado que cada país deve instituir meios que garantam sua alimentação, sem que lhe seja imposto um padrão alimentar estranho a sua cultura e tradição ^{2,3}.

Neste contexto, destaca-se o Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) como um dos maiores e mais abrangentes programas de alimentação escolar do mundo, considerado o mais antigo do Brasil na área da Segurança Alimentar e Nutricional ⁴.

O programa possui o objetivo de oferecer alimentos variados e seguros, propiciando o crescimento e desenvolvimento infantil, aprendizagem e rendimento escolar, incentivando, portanto, a formação de hábitos alimentares saudáveis, contribuindo também para a promoção da saúde e preservação da cultura alimentar ^{5,6}.

O respeito à cultura alimentar local pode ser observado na Lei nº 11.947,⁶ de junho de 2009, em específico na sua primeira diretriz (Art. 2º), a qual cita o uso de alimentos que respeitem a cultura, tradições, e hábitos alimentares saudáveis. Destaca-se que o Artigo 12º da referida lei, também reafirma a necessidade de elaboração de cardápios destinados a alimentação escolar que respeitem aos hábitos alimentares, cultura e tradição local⁶.

Portanto, para que haja a inclusão dos alimentos regionais na alimentação escolar, a referida Lei⁶ especifica a dispensa do processo licitatório para inclusão de gêneros da agricultura familiar via chamada pública. O documento também afirma a necessidade de elaboração de cardápios que utilizem de gêneros alimentícios básicos, com respeito às referências nutricionais, hábitos alimentares e cultura alimentar da localidade.

Nesta perspectiva, destaca-se que a escola apresenta um papel fundamental para a escolha de hábitos alimentares saudáveis, pois consiste em um ambiente onde atividades voltadas para educação em saúde podem apresentar grande repercussão, favorecendo mudanças nas atitudes e práticas alimentares de crianças^{9; 10}.

Desta forma, a inserção de alimentos regionais propicia a aproximação dos cardápios escolares aos hábitos alimentares de seus comensais, promovendo, portanto, o seu consumo e consequentemente a preservação da identidade cultural local^{5, 8, 11}.

Portando, este trabalho tem como objetivo verificar se os cardápios e chamadas públicas destinados à alimentação escolar de municípios pertencentes ao Estado do Paraná apresentam-se em concordância com o disposto na Lei nº 11.947/2009⁶, em específico ao Artigo 2º e 12º no que tange ao emprego de alimentos que respeitem os hábitos alimentares, cultura e tradição alimentar da localidade.

Métodos

O presente artigo faz parte de uma pesquisa de maior abrangência aprovada pelo CNPq/ MDS- SAGI, Nº 24/ 2013 desenvolvido pela equipe técnica composta pelo Departamento de Economia Rural da UNESP/ Jaboticabal - SP, Departamento de Geografia UNESP/ Rio Claro - SP, Curso de Nutrição UFFS/ Realeza - PR, Curso de Agronomia e Administração UTFPR/ Pato Branco - PR, e Curso de Nutrição UNOCHAPECÓ - SC.

Trata-se de um estudo com caráter quantitativo, descritivo, de base documental, realizado entre os anos de 2014 a 2015, em municípios do Estado do Paraná. As variáveis

analisadas foram o percentual de inclusão de alimentos considerados regionais presentes nos cardápios escolares e chamadas públicas referentes ao ano de 2013.

Para delineamento da amostra de conveniência, o procedimento utilizado consistiu primeiramente na consulta a sites das prefeituras paranaenses, através dos portais de transparência pública, que forneciam dados específicos sobre a execução do programa. Posteriormente foi solicitado às prefeituras que encaminhassem por *e-mail*, para a equipe de pesquisadores, as chamadas públicas da compra da agricultura familiar para o PNAE, referentes ao ano de 2013, juntamente com as prestações de contas, enviadas para o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) referentes aos gastos com alimentação escolar do respectivo ano. O total de municípios que encaminharam os documentos solicitados foi de 28, atendendo a 7% das prefeituras do Estado do Paraná.

Na posse destes documentos, buscou-se identificar as seguintes informações para se seguir com a amostragem dos municípios: a) número de prefeituras que atenderam ao artigo 14º da Lei 11.947/2009 por meio das chamadas públicas; b) valor efetivamente gasto com a compra de produtos oriundos da agricultura familiar, e valor mínimo a ser gasto com as respectivas compras; c) número de habitantes presentes em cada município¹³ para posterior estratificação por porte: Grupo 1 - municípios muito pequenos (abaixo de 20.000 habitantes); Grupo 2 - municípios pequenos (de 20.000 a 100.000 habitantes); Grupo 3 - municípios médios (de 100.000 a 500.00 habitantes); Grupo 4 - municípios grandes (500.000 habitantes).

Tendo feito esta estratificação, escolheu-se 8 municípios, por critério de conveniência, buscando-se caracterizar municípios de cada uma das quatro estratificações populacionais. Para estes municípios foi solicitado o envio dos cardápios da alimentação escolar referentes ao ano de 2013.

Dos 8 municípios escolhidos, apenas 4 disponibilizaram os cardápios escolares: Curitiba, Cascavel, Assis Chateaubriand e Sulina, representando os grupos de estratificação populacional 4, 3, 2, 1, respectivamente.

Foram analisadas 8 chamadas públicas, 24 cardápios para maternal e pré-escola e 90 cardápios para ensino fundamental e EJA (Educação de Jovens e Adultos) para uma média de 30 semanas letivas, segundo demonstrado na Tabela 1.

Tabela 1 Número de chamadas públicas e cardápios analisados por município

| Município | | Assis Chateaubriand | Cascavel | Curitiba | Sulina |
|-------------------------|--------------------------|---------------------|----------|----------|--------|
| Nº de Chamadas Públicas | | 1 | 3 | 3 | 1 |
| Nº de Cardápios | de Maternal e Pré Escola | 11 | 11 | 12 | 0 |
| | Ensino Fundamental e EJA | 11 | 2 | 22 | 4 |

Fonte: Elaborado pelo Autor.

A tabulação dos alimentos/ preparações regionais encontradas nas chamadas públicas e cardápios foi realizada segundo listagem de alimentos regionais do Ministério da Saúde^{14, 15}, Cadernos Paraná da Gente nº 1¹⁶ e pesquisa bibliográfica, em *sites* como CAPES, Scielo, Lilacs, utilizando-se os termos de indexação: alimentos/ preparações regionais/tradicionais do Paraná; cultura alimentar do Paraná; hábito alimentar do Paraná.

Resultados e discussão

Análise segundo alimentos regionais encontrados

Dos 137 alimentos regionais identificados no material bibliográfico de referência, 18,25% (n=25) foram encontrados nas chamadas públicas e cardápios (Quadro 1), demonstrando, portanto, a limitada variedade de alimentos regionais inclusos no cardápio escolar.

Quadro 1 Total de preparações que atendem a cultura alimentar paranaense conforme município e documento analisado

| | Município | | | | | | | |
|-----------------|--|--|--|--|--|--|-----------------|---|
| | Assis Chateaubriand | | Cascavel | | Curitiba | | Sulina | |
| | Chamada Pública | Cardápio | Chamada Pública | Cardápio | Chamada Pública | Cardápio | Chamada Pública | Cardápio |
| Alimento | Almeirão | Quirera | Banana | Quirera | Banana | Arroz Tropeiro/ Arroz carreteiro | Tangerina | Quirera |
| | Banana | Bolo de laranja | Batata doce/ batata jerimum, batata cenoura, batata abóbora | Polenta | Batata doce/ batata jerimum, batata cenoura, batata abóbora | Banana | Repolho Verde | Risoto/ Arroz com galinha |
| | Batata doce/ batata jerimum, batata cenoura, batata abóbora | Canjica | Beterraba | Batata/ batatinha, batata inglesa/batata portuguesa | Batata/ batatinha, batata inglesa/batata portuguesa | Barreado | Canjica | Batata/ batatinha, batata inglesa/batata portuguesa |
| | Beterraba | Batata/ batatinha/ batata inglesa/ batata portuguesa | Tangerina/ Poncã | Sagu | Beterraba | Batata doce/ batata jerimum, batata cenoura, batata abóbora | Quirera | Banana |
| | Milho Verde | Risoto/ Arroz com galinha | Milho verde | Banana | Maça | Batata/ batatinha/ batata inglesa/ batata portuguesa | - | Maça |
| | Morango | Polenta | Repolho Verde | Maça | Repolho Verde | Beterraba | - | Tangerina/ bergamota |
| | Repolho Verde | Batata doce/ batata jerimum, batata cenoura, batata abóbora | Quirera | Batata doce/ batata jerimum, batata cenoura, batata abóbora | Tangerina/ Poncã | Bolo de Laranja | - | Milho |

Cont. Quadro 1 Total de preparações que atendem a cultura alimentar paranaense conforme município e documento analisado

| | Município | | | | | | | |
|---------------------------------|---------------------|------------------|-----------------|----------------------------------|------------------|--|-----------------|---|
| | Assis Chateaubriand | | Cascavel | | Curitiba | | Sulina | |
| | Chamada Pública | Cardápio | Chamada Pública | Cardápio | Chamada Pública | Cardápio | Chamada Pública | Cardápio |
| | Tomate | Sagu | - | Bolo de laranja | Tomate | Bolo nega maluca | - | Batata Doce, batata jerimum, batata cenoura, batata abóbora |
| | - | Bolo nega Maluca | - | Canjica | Quirera de Milho | Canjica | - | Polenta |
| | - | - | - | Risoto/ Arroz com galinha | Uva | Couve á Paraná | - | Arroz Tropeiro/ Arroz carreteiro |
| | - | - | - | Quirera | Couve Manteiga | Maçã | - | Sagu |
| | - | - | - | Cuca | Milho verde | Milho | - | - |
| Alimento | - | - | - | Polenta | - | Morango | - | - |
| | - | - | - | Arroz Tropeiro/ Arroz carreteiro | - | Pêssego | - | - |
| | - | - | - | - | - | Polenta | - | - |
| | - | - | - | - | - | Quirera | - | - |
| | - | - | - | - | - | Repolho | - | - |
| | - | - | - | - | - | Risoto/ Arroz com galinha | - | - |
| | - | - | - | - | - | Sagu | - | - |
| | - | - | - | - | - | Sopa de Milho verde com Frango caipira | - | - |
| | - | - | - | - | - | Tangerina/ bergamota | - | - |
| | - | - | - | - | - | Tomate | - | - |
| | - | - | - | - | - | Uva | - | - |
| Nº absoluto de alimentos | 8 | 9 | 7 | 15 | 12 | 23 | 4 | 11 |

Estudos realizados por Chaves⁷ e Fabri¹², em avaliação à presença de alimentos regionais em cardápios escolares da região Sul do Brasil, verificaram que respectivamente 86,5% e 82,5% dos cardápios continham preparações regionais. Estes resultados são distintos dos apresentados neste estudo, o qual encontrou menores percentuais para inclusão dos alimentos regionais em municípios também localizados na região Sul do País.

Dentre os alimentos encontrados nos cardápios não puderam ser analisados aqueles que apresentavam uma descrição genérica, tais como suco, saladas, frutas, legumes, pão, carne, bolacha, visto que não podiam ser identificados conforme suas especificidades. Também não foram considerados alimentos regionais itens como gelatina de morango, iogurte de morango, chá de pêssego, chá de morango, pois consistem em alimentos que, embora apresentem a fruta como alimento regional, foram adquiridos sob sua forma ultraprocessada, cuja produção não se delimita a comunidades locais⁴¹.

Desta forma, pode-se observar (Quadro 1), em ambos documentos analisados, a presença de distintos gêneros alimentícios, tais como frutas, legumes e verduras regionais, sendo que as frutas eram ofertadas na forma de sucos ou sobremesas, e os legumes e verduras, sob a forma de saladas ou refogados.

Dados referentes à Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008/09³¹ apontam que a região Sul do país apresenta uma aquisição *per capita* anual aquém da média nacional em relação à aquisição de frutas e hortaliças (36,53 kg e 38,59 kg, respectivamente). Cabe ressaltar que conforme exposto na Resolução 26/ FNDE²², devem ser oferecidas semanalmente 3 porções de frutas e hortaliças, por semana (200g/aluno/semana) no cardápio escolar, incentivando, portanto, a inclusão destes alimentos no hábito alimentar das crianças.

Com relação às preparações regionais se observou a presença dos pratos: polenta, quirera (também denominada de canjiquinha), risoto de frango, canjica, sagu, barreado, arroz tropeiro/ arroz carreteiro. Chaves⁷ também encontrou oferta destas preparações em cardápios

das regiões Sul, Sudeste e Centro Oeste, evidenciando a importância destes alimentos para a cultura alimentar local.

A presença do barreado, encontrado nos cardápios do município de Curitiba demonstra a importância da preparação para a região estudada. De influência portuguesa, o barreado teve sua origem com os caboclos, através de uma adaptação ao guisado consumido pelos portugueses. O prato é considerado típico do litoral paranaense, cujo consumo está associado ao carnaval, visto que consiste em um prato “forte”, prático de preparar, não necessitando de acompanhamentos para o consumo e que preserva o sabor quando requentado, sendo, portanto ideal para a ocasião ^{32,16}.

Ressalva-se ainda, que das preparações não identificadas como correspondentes à cultura alimentar local, muitas continham ingredientes considerados regionais, como é o caso da batata inglesa, milho, beterraba, tomate.

Em análise à frequência absoluta dos alimentos regionais encontrados nos cardápios municipais, pode-se observar que o tomate, foi o alimento de maior frequência, seguido da banana, maçã, e batata inglesa (Tabela 2).

Tabela 2 Alimentos regionais encontrados nos cardápios, bem como sua frequência

| Alimentos regionais encontrados | Frequência absoluta (n) | Frequência Relativa (%) |
|--|--------------------------------|--------------------------------|
| Arroz tropeiro/ arroz carreteiro | 21 | 15,33 |
| Banana | 179 | 130,66 |
| Barreado | 47 | 34,30 |
| Batata Doce/ batata jerimum | 24 | 17,52 |
| Batata inglesa/ batatinha | 152 | 110,95 |
| Beterraba | 134 | 97,81 |

Fonte: Elaborado pelo autor.

Cont. Tabela 3 Alimentos regionais encontrados nos cardápios, bem como sua frequência

| Alimentos regionais encontrados | Frequência absoluta (n) | Frequência Relativa (%) |
|--|--------------------------------|--------------------------------|
| Bolo de laranja | 20 | 14,60 |
| Bolo Nega maluca | 26 | 16,00 |
| Canjica | 49 | 35,77 |
| Couve á Paraná | 74 | 54,01 |
| Cuca | 1 | 0,73 |
| Maçã | 164 | 119,71 |
| Milho | 105 | 76,64 |
| Morango | 18 | 13,14 |
| Pêssego | 23 | 16,79 |
| Polenta | 82 | 59,85 |
| Quirera | 65 | 47,44 |
| Repolho | 91 | 66,42 |
| Risoto/ Arroz com galinha | 61 | 44,52 |
| Sagu | 39 | 28,47 |
| Sopa de Milho verde e Frango caipira | 6 | 4,38 |
| Tangerina/ bergamota | 74 | 54,01 |
| Tomate | 260 | 189,78 |
| Uva | 15 | 10,95 |

Fonte: Elaborado pelo autor.

Ressalva-se o tomate, quando ofertado, apresentava-se sob a forma de saladas ou associado a pratos protéicos como carne moída com tomate e cheiro verde, omelete, mini pizza integral de queijo e tomate. Já a batata inglesa estava presente em preparações como purê de batatas, sopas, coxa/sobrecoxa assadas com batatas, pão de batata.

Estes dados refletem, portanto, o respeito à vocação agrícola e a promoção de hábitos alimentares regionais dos cardápios, visto que, segundo dados da Secretaria da Agricultura e Abastecimento (SEAB), o Paraná situa-se entre o quarto maior produtor de tomates, estando o município de Marilândia do Sul como maior produtor do Estado²⁹. Salienta-se ainda, seu

consumo já perfaz o hábito alimentar brasileiro, apresentando uma ingesta média de 6,5g/dia³¹, sob a forma de saladas ou sopas frias, cozidos, molhos, assados ou como ingredientes de inúmeras preparações³⁰.

Destaca-se também, que o referido Estado também classifica-se como o segundo maior produtor do país de batata inglesa, sendo também o primeiro na produção de milho³³, demonstrando, portanto, o grande potencial agrícola da região.

Análises por município estudado.

Com relação ao atendimentos à cultura alimentar, por meio da inclusão de alimentos tradicionais, pode-se observar que o município que mais apresentou alimentos regionais em seu cardápio e chamada pública foi Sulina, seguido de Assis Chateaubriand e Cascavel. Em último lugar, o município de Curitiba (Tabela 4).

Tabela 4 Alimentos regionais encontrados nos cardápios e chamadas públicas, por município, 2013

| | Chamada Pública | | | Cardápios | | |
|----------------------|---|--|--|---|--|--|
| | Total de gêneros alimentícios encontrados | Frequência absoluta de alimentos regionais (n) | Frequência relativa de alimentos regionais (%) | Total de gêneros alimentícios encontrados | Frequência absoluta de alimentos regionais (n) | Frequência relativa de alimentos regionais (%) |
| Assis | 25 | 8 | 32 | 109 | 12 | 11 |
| Chateaubriand | | | | | | |
| Cascavel | 26 | 7 | 26,9 | 146 | 5 | 3,42 |
| Curitiba | 62 | 12 | 19,4 | 342 | 23 | 6,7 |
| Sulina | 13 | 4 | 30,8 | 45 | 11 | 24,4 |

Fonte: Elaborado pelo autor

Segundo Lei nº 11947/ 2009⁶, do total de recursos financeiros repassados pelo FNDE para alimentação escolar, no mínimo 30% deverão ser utilizados para compra de alimentos vindos da agricultura familiar, induzindo, portanto, o respeito à cultura alimentar local e o uso de produtos *in natura* típicos destes produtores ^{21, 23}.

Desta forma, destaca-se que, ainda que apresentem baixos percentuais de alimentos regionais em seus cardápios, os municípios de Sulina e Assis Chateaubriand atenderam aos

requisitos mínimos para compra da agricultura familiar, apresentando respectivamente 42,16 % e 58,14 % dos recursos gastos com gêneros alimentícios provenientes do produtor local⁴³.

Em análise de dados referentes ao censo agropecuário²⁵ verifica-se que o município de Sulina apresenta a agropecuária como principal atividade econômica do município, correspondendo com 47,49% do produto interno bruto (PIB), dado este não observado nos demais municípios.

Também é importante considerar que segundo dados Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social (IPARDES)^{26, 27} o referido município apresenta um maior número de estabelecimentos agropecuários, com 3,8 estabelecimentos a cada km². Desta forma, pode-se sugerir que o maior percentual encontrado para a inclusão dos alimentos regionais do município é devido à expressiva presença da agricultura familiar, visto que dinamiza a economia local, utilizando de seus recursos agropecuários para inserção de alimentos que atendam à cultura e tradição local.

Outro aspecto a ser considerado, consiste na localização do município de Sulina, o qual se situa na região Sudoeste do Paraná. Destaca-se que a região Sul, apresenta grandes proporções de sua economia embasada no setor rural, caracterizando-se principalmente pela agricultura familiar. Em específico a região sudoeste do Paraná apresenta 85% dos estabelecimentos agropecuários corresponde à agricultura familiar, demonstrando, portanto, que este segmento apresenta-se organizado em relação às demais mesorregiões, com importante participação no mercado interno, e acesso a políticas de financiamento e comercialização para o setor^{24, 28}.

Nesta perspectiva, também se pode justificar os menores percentuais encontrados no município de Curitiba, visto que o município dispõe de 0,39 estabelecimentos agropecuários por km² de município, apresentando também reduzida participação agropecuária no PIB (0,049%) . Segundo Oliveira⁴¹, a inclusão de alimentos oriundos da agricultura familiar na

alimentação escolar em regiões metropolitanas torna-se um desafio, visto que, nestas regiões há falta de capacitação de pessoas que vivem no meio urbano para trabalho com a agricultura, existindo também um *déficit* de espaço físico que limita estas atividades.

Em relação aos municípios de Assis Chateaubriand e Cascavel, também verifica-se um menor número de estabelecimentos agropecuários por km², e menor participação do setor agropecuário nos PIB municipais, quando comparado ao município de Sulina. Entretanto, observa-se que a região Oeste do Paraná, onde situam-se estes dois municípios, apresenta um grande crescimento e desenvolvimento agrícola, com grandes participações do setor no crescimento econômico da região⁴⁴. Desta forma verifica-se que o potencial agrícola de muitos municípios não está sendo explorado, de forma que haja a inclusão dos alimentos produzidos localmente à alimentação escolar, não promovendo portanto, o respeito a cultura, tradição e hábitos alimentares regionais.

Análise de Cardápios

Pode-se verificar que a oferta de alimentos regionais variou entre os níveis educacionais, sendo superior para ensino fundamental e Eja, onde obteve-se um total de 1171 alimentos/ preparações ofertadas ao longo do ano letivo de 2013, e apenas 570 alimentos/ preparações para maternal (Tabela 5).

Tabela 5 Frequência absoluta de alimentos regionais encontrados os respectivos cardápios

| Município | Maternal e Pré Escola | Ensino Fundamental e Eja |
|------------------|------------------------------|---------------------------------|
| Assis C. | 86 | 58 |
| Cascavel | 5 | 4 |
| Curitiba | 479 | 1820 |
| Sulina | ND | 27 |
| Total | 570 | 1171 |

ND: Dado não disponível.

Fonte: Elaborado pelo autor.

Sabe-se que uma alimentação adequada é fundamental em todas as fases do crescimento e desenvolvimento de crianças, e, em especial, o período pré-escolar é decisivo em termos de formação de hábitos alimentares saudáveis, que vêm a se solidificar durante a

vida adulta ³⁴. Desta forma, é importante que a alimentação oferecida nas instituições destinadas a atender este público esteja de acordo com as recomendações nutricionais do PNAE²², respeitando também a cultura, tradição e hábitos alimentares⁶.

O consumo de alimentos regionais apresenta um papel muito importante na tradição de diversas culturas e regiões, contribuindo para o sentido de identidade e valor de um indivíduo. Segundo Lody ¹⁹, o consumo de determinados alimentos, em detrimento a outros, traduz a atestação cultural de um indivíduo, visto que por intermédio destes expõem-se a categoria “comida/ povo”, podendo-se identificar suas origens, hábitos alimentares, costumes, territórios, rituais de produção e comensalidade, dentre outros ¹⁸.

Estudo realizado por Cerjak *et al.*¹⁸, o qual consistiu em explorar as diferenças entre os motivos de consumo para a compra de comida tradicional em dois países europeus, identificou que para os indivíduos estudados, os alimentos regionais caracterizam-se como sendo mais saudáveis, apresentando melhor sabor, menos resíduos químicos que os produtos convencionais, com benefícios ambientais, expressando também o apoio aos agricultores locais.

Diante disto, expõe-se que são poucos os estudos que relatam o consumo de alimentos regionais por crianças. Entretanto, trabalho realizado por Martins³⁵ revelou que muitas mães assistidas pelo Programa Saúde da Família (PSF) no Ceará não incluem alimentos regionais na alimentação de seus filhos em decorrência do desconhecimento dos alimentos típicos de sua localidade.

Destaca-se que o Ministério da Saúde ^{14, 15} dispõe de documentos gratuitos que versam sobre os alimentos regionais característicos de cada local, devendo estes ser utilizados pelos profissionais nutricionistas para elaboração de cardápios pautados no respeito à cultura, hábitos alimentares e tradição da localidade, associando-o à vocação agrícola de cada município⁶.

Desta forma, salienta-se que o processo de elaboração de cardápios deve basear-se em novos referenciais de promoção da saúde, associando a qualidade nutricional dos alimentos a sua sustentabilidade ambiental, cultural econômica e social ²¹.

Uma preocupação recorrente sobre a inclusão dos alimentos regionais está fundamentada na qualidade nutricional dos cardápios oferecidos, uma vez que muitos alimentos regionais podem conter elevadas quantidades de gordura saturada e açúcar. Desta forma, é importante que os gestores da alimentação escolar busquem o equilíbrio entre os aspectos simbólicos e nutricionais para o planejamento de cardápios, tendo em vista a necessidade da oferta de alimentos saudáveis que promovam a identidade cultural local ^{22,6}.

Análises das chamadas públicas

Ao se comparar o número de alimentos regionais encontrados nas chamadas públicas e cardápios (Tabela 4), verificou-se que estes últimos apresentam maior inclusão de alimentos/preparações regionais.

Destaca-se que os cardápios continham alimentos regionais que podem ser consumidos *in natura*, como também preparações, a exemplo disso cita-se o risoto, arroz com galinha, arroz tropeiro, bolo nega maluca, que não podem ser identificados nas chamadas públicas, pois estas contêm listados ingredientes ou gêneros alimentares e não preparações.

Desta forma, pôde-se observar uma baixa variedade de alimentos regionais oriundos das chamadas públicas, com uma limitada oferta de frutas, tubérculos, legumes, verduras e cereais, em comparação ao potencial agrícola da região Sul ^{24,33}.

Fabri¹², em estudo sobre a inclusão dos alimentos regionais em um município do Estado de Santa Catarina verificou um aumento de 192% na variedade de produtos oriundos da chamada pública no ano de 2010 a 2013, sendo que destes 58% foram relativos aos alimentos regionais.

Saraiva²¹, em estudo sobre o panorama da compra de alimentos provenientes da agricultura familiar, identificou que a região Sul apresenta o maior percentual de compras de gêneros da agricultura familiar (71,3%), sendo os produtos mais encontrados: polpa de frutas, hortaliças, doces, farinha de mandioca, goma de tapioca, polvilho doce, carnes e ovos, leite e derivados, cereais e tubérculos³⁷.

Entretanto, apesar do aumento na demanda de alimentos regionais via chamada pública, alguns entraves ainda são verificados tais como: inviabilidade de fornecimento regular e constante dos alimentos, falta de interesse dos agricultores, demora da prefeitura em elaborar a chamada pública, produção destinada ao Programa Aquisição de Alimentos (PAA)²¹, sazonalidade de alguns gêneros alimentícios, que não condizem com período letivo⁴¹, falta de profissionalização e especificação sanitária dos produtos^{23, 41}, falta de mão de obra qualificada na preparação dos alimentos, infraestrutura precária das cozinhas⁴⁰ dentre outros.

Diante disto, observa-se que há muito a ser feito para a efetiva consolidação do mercado institucional entre agricultores familiares e gestores. Para isso são necessárias ações de planejamento e organização, em que os produtores, organizados em cooperativas ou individualmente, planejem a produção, a fim de evitar oscilações de produtos, bem como os gestores, atuem de forma a capacitar estes produtores disponibilizando infraestrutura e apoio logístico, promovendo eventos que valorizem a agricultura familiar e o consumo de alimentos regionais e inserindo o tema no currículo escolar, dentre outras ações que propulsionem os objetivos propostos pelo PNAE^{21, 23, 37}.

Conclusão

A Lei nº 11.947/2009, em específico os Artigos 2º e 12, demonstram o comprometimento do programa em promover o respeito à cultura e tradição local. Entretanto,

os dados revelaram que o respeito à cultura alimentar regional ainda pode ser melhorado em alguns municípios, especialmente nos de maior porte.

Constatou-se que a inclusão dos alimentos regionais ao cardápio escolar reflete a necessidade de incluir um maior número de gêneros alimentícios da agricultura familiar, consistindo em um desafio para os gestores do programa, com vistas ao cumprimento e aperfeiçoamento da legislação e conseqüentemente preservação dos hábitos alimentares locais.

Entretanto, pode-se observar que dos alimentos regionais encontrados, sua maioria são adquiridos via processo licitatório, não explorando, portanto a potencialidade da agricultura familiar no fornecimento de alimentos produzidos localmente. Desta forma, esta consiste na revisão principal dificuldade para valorização dos hábitos alimentares regionais.

Por fim, destaca-se a relevância deste estudo, o qual possibilita aos gestores da alimentação escolar identificar os alimentos regionais característicos do Estado do Paraná, fomentando também a inclusão do respeito à cultura e tradição alimentar no âmbito de políticas públicas voltadas a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, com foco no público infantil.

Referências

- 1- Brasil. Lei nº 11. 346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 15 de Setembro de 2008. Publicado no *Diário Oficial da União* 2006; 18 set.
- 2- Braga V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação saúde Rev., Piracicaba 2004; 6(13): 37- 44.
- 3- Freitas MCS, Pena PGL. Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. Rev. Nutr., Campinas 2007; 20 (1): 69 – 81, jan./ fev.
- 4- Peixinho AML, Trajetória do Programa Nacional da Alimentação Escolar no período de 2003- 2010: relato do gestor nacional. *Ciência & Saúde Coletiva* 2013; 18 (4): 909-916.

- 5- Gabriel CG, Costa LC, Feio Calvo MCM, Vasconcelos FAG. Planejamento de cardápios para escolas públicas municipais: reflexão e ilustração deste processo em duas capitais brasileiras. *Rev. Nutr.*, Campinas 2012; 25 (3): 363- 372, maio/ jun..
- 6- 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; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências, 16 de junho de 2009. *Diário Oficial da União* 2009: 17 jun.
- 7- Chaves LG, Mendes PNR, Brito RR, Botelho RBA. O programa nacional de alimentação escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. *Rev. Nutr.*, Campinas nov./ dez. 2009; 22 (6): 857- 866,
- 8- Da Cunha DT, Gonçalves HVB, De Lima, AFA, Martins PA, De Rosso VV, Stedefeldt E. Regional food dishes in the Brazilian National School Food Program: Acceptability and nutritional composition. *Rev. Nutr.*, Campinas jul./ago 2014; 27(4):423-434.
- 9- Schimitz BAS, Recine E, Cardoso GT, Da Silva JRM, Amorim NFA, Bernardon R, Rodrigues MLCF. A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar. *Cad. Saúde Pública* 2008; Rio de Janeiro 24 Sup 2:S312-S322.
- 10- Yokota RTC, De Vasconcelos TF, Pinheiro ARO, Schimtz BAS, Coitinho DC, Rodrigues MLCF. Projeto “a escola promovendo hábitos alimentares saudáveis”: comparação de duas estratégias de educação nutricional no Distrito Federal, Brasil. *Rev. Nutr.*, Campinas jan./fev., 2010; 23(1):37-47.
- 11- De Paiva JB, De Freitas MCS, Santos LAS. Hábitos alimentares regionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar: um estudo qualitativo em um município do sertão da Bahia, Brasil. *Rev. Nutr.*, Campinas mar./abr., 2012; 25(2):191-202.
- 12- Fabri RK, Proença RPC, Martinelli SS, Cavalli SB. Regional foods in Brazilian school meals. *British Food Journal* Vol. 117 No. 6, 2015 pp. 1706-1719.
- 13- Brasil, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) Censo demográfico 2010. [Acesso em 15/06/2014]. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/resultados_dou/PR2010.pdf.

- 14- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.
- 15- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Alimentos regionais brasileiros/ Ministério da Saúde, Secretaria de Políticas de Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. – 1. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2002.
- 16- Paraná, Secretaria de Estado da Cultura. Pratos típicos paranaenses / coordenador Renato Augusto Carneiro Jr.; equipe de pesquisa Cíntia Maria Sant ' Ana Braga Carneiro, José Luiz de Carvalho, Myriam Sbravati. – Curitiba: 2004.
- 17- Lang M, Stanton J, Qu Y. Consumers' evolving definition and expectations for local foods. *British Food Journal* Vol. 116 No. 11, 2014 pp. 1808-1820.
- 18- Cerjak M, Brunner F, Haas R, Tomic M. What motivates consumers to buy traditional food products? Evidence from Croatia and Austria using word association and laddering interviews. *British Food Journal* Vol. 116 No. 11, 2014 pp. 1726-1747.
- 19- Lody R. Eu como. In: Lody R. *Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação*. São Paulo: Editora Senac São Paulo; 2008. P. 29-79.
- 20- Csergo J. A emergência das cozinhas Regionais. In: Flandrin JL, Montanari M. *História da Alimentação* [tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme JF Teixeira]. São Paulo: Estação Liberdade; 1998. P. 806- 824.
- 21- Saraiva EB, Da Silva APF, De Souza AA, Cerqueira GF, Chagas CMS, Toral N. Panorama da compra de alimentos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Ciência & Saúde Coletiva*, 2013 18(4):927-936.
- 22- Brasil, Ministério da Educação. Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação. Resolução Nº 26, de 17 de julho de 2013, Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.
- 23- Turpin ME. A Alimentação Escolar como Fator de Desenvolvimento Local por meio do Apoio aos Agricultores Familiares. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas 2009; 16(2): 20-42,.

- 24- Guilhoto JM, Ichihara SM, Silveira FG, Gaiger F, Diniz BPC, Azzoni CR, Moreira GRC. A Importância da agricultura familiar no Brasil e em seus estados. Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural (NEAD), Ministério do Desenvolvimento Agrário. MDA), Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (FIPE). 2007.
- 25- Brasil, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em parceria com os Órgãos Estaduais de Estatística, Secretarias Estaduais de Governo e Superintendência da Zona Franca de Manaus-SUFRAMA. Produto Interno Bruto (PIB), 2015. [Acesso em: 09/09/ 2015]. Disponível em: http://cidades.ibge.gov.br/painel/economia.php?codmun=412665&lang=_ES.
- 26- Paraná, Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social (IPARDES), Total de estabelecimentos agropecuários por município do Estado do Paraná, 2006. [Acesso em: 10/09/2015]. Disponível em: <http://www.ipardes.gov.br/imp/imp.php?page=consulta&action=new>.
- 27- Paraná, Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social (IPARDES), Área territorial em Km² por municípios do Estado do Paraná, 2014. [Acesso em: 10/09/2015]. Disponível em: <http://www.ipardes.gov.br/imp/imp.php?page=consulta&action=new>.
- 28- Paraná, Secretaria de Estado do Planejamento e Coordenação Geral, Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social – IPARDES Nota Técnica IPARDES, Curitiba, n. 16, novembro 2010.
- 29- Paraná, Secretaria do Estado da Agricultura e do Abastecimento (SEAB), Departamento de Economia Rural (DERAL). Olericultura - Análise da Conjuntura Agropecuária, dezembro, 2012. [Acesso em: 15/09/2015]. Disponível em: http://www.agricultura.pr.gov.br/arquivos/File/deral/Prognosticos/olericultura_2012_13.pdf.
- 30- Philippi, ST. Verduras e legumes. In: Philippi, ST. Nutrição e Técnica Dietética. 2 ed. rev. e atual.- Barueri, SP: Manole; 2006. P. 77.
- 31- Brasil, Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Diretoria de Pesquisa, Coordenação de Trabalho e Rendimento. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008- 2009: Aquisição alimentar domiciliar *per capita*. Brasil e Grandes Regiões, Rio de Janeiro, 2010.
- 32- Gimenes MHS. Cozinhando a Tradição: Festa, cultura e história no litoral paranaense. [Tese]. Curitiba: Universidade Federal do Paraná; 2008.

- 33- Paraná, Secretaria do Estado da Agricultura e do Abastecimento (SEAB), Departamento de Economia Rural (DERAL) Evolução da área colhida, produção, rendimento, participação e colocação Paraná/Brasil, 2013. [Acesso em: 10/09/2015]. Disponível em: <http://www.agricultura.pr.gov.br/arquivos/File/deral/cprbr.pdf>.
- 34- Goes VF, Soares BM, Vieira DG, Cortese RDM, Pich PC, Chiconatto P. Avaliação do Estado Nutricional e do Consumo Alimentar de Pré- Escolares Atendidos nos Centros Municipais de Educação Infantil de Guarapuava – PR. Alim. Nutr., Araraquara jan./mar. 2012; v. 23, n. 1, p. 121-129,
- 35- Martins MC. Promoção da Saúde de Crianças em Alimentação Complementar por meio da Utilização dos Alimentos Regionais. [Dissertação]. –Fortaleza: Universidade de Fortaleza. 2007.
- 36- Toyoyoski JY, De Oliveira R, Dos Santos MSN, Galisa, MS, Galante AP. Avaliação da aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar para a alimentação escolar. O Mundo da Saúde, São Paulo - 2013; 37(3):329-335.
- 37- Belik W, Domene AMS. Experiências de Programas Combinados de Alimentação Escolar e Desenvolvimento Local em São Paulo- Brasil. AGROALIMENTARIA. Vol. 18, Nº 34; Janeiro - junho 2012 (57-72).
- 38- Villar BS, Schwartznan F, Januario BL, Ramos JF. Situação dos municípios do estado de São Paulo com relação à compra direta de produtos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Ver. Bras. Epidemiol. 2013; 16(1): 223-6.
- 39- Harris D, Lott M, Lakings V, Bowden B, Kimmons J. Farm to Institution: Creating Access to Healthy Local and Regional Foods. American Society for Nutrition. Adv. Nutr. 3: 343–349, 2012; doi:10.3945/an.111.001677.
- 40- Monteiro CA, Levy RB, Claro RM, De Casto RR, Cannon G. Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. Public Health Nutrition: 2010; 14(1), 5–13,.
- 41- Oliveira TRPR, Sousa HC, Silva AP, Agricultura familiar na alimentação escolar. Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr. J. Brazilian Soc. Food Nutr dez. 2013; São Paulo, SP, v. 38, n. 3, p. 256-268,
- 42- Fabri RK. Uso de alimentos regionais da agricultura familiar na alimentação escolar: um estudo de caso em Santa Catarina. [Dissertação]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina. 2013.
- 43- Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, 2015. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/>.

44- Raizel T, Miyakazi J, Gaffuri J, Schmidt RM, Nazzari RK, Lago SMS, Brandalise L, Bertolini GRF
Agricultura familiar: gestão das unidades artesanais no oeste do Paraná. 2015.

