Diálogos e Convergências entre Alimentação Coletiva & Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva

Inês Rugani Ribeiro de Castro
Daniela Silva Canella
Cláudia Roberta Bocca Santos

Organizadoras

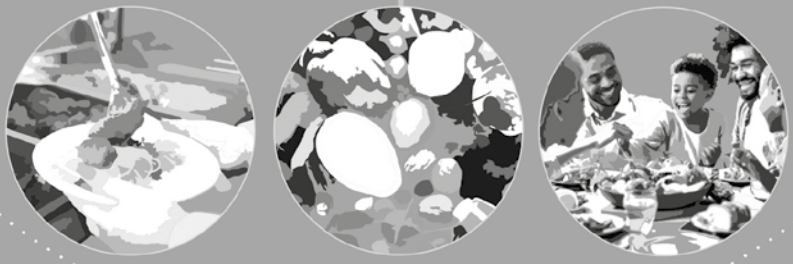
telha

UERJ Universidade do Estado do Rio de Janeiro

UNIRIO Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

FAPERJ Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro

Diálogos e Convergências entre Alimentação Coletiva & Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva



Inês Rugani Ribeiro de Castro
Daniela Silva Canella
Cláudia Roberta Bocca Santos

Organizadoras

telha

UERJ Universidade do Estado do Rio de Janeiro

UNIRIO Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

FAPERJ Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro

©Inês Rugani Ribeiro de Castro
Editora Telha
Todos os direitos reservados.
A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação de direitos autorais. (Lei 9.610/98)

Conselho Editorial
Dra. Ana Paula P. da Gama A. Ribeiro; Dra. Camila Gui Rosatti; Dra. Carolina B. de Castro Ferreira; Dr. Daniel Moutinho; Dr. Hamilton Richard A. F. dos Santos; Dr. Jonas M. Sarubi de Medeiros; Dra. Larissa Nadai; Dra. Ludmila de Souza Maia; Dra. Maria do Carmo Rebouças; Dr. Nathanael Araújo da Silva; Dra. Priscila Erminia Riscado; Dr. Rafael França Gonçalves dos Santos; Dr. Rodrigo Charafeddine Bulamah; Dra. Silvia Aguião.

Produção Editorial
Publisher: Douglas Evangelista
Gerente Editorial: Mariana Teixeira
Coordenação Editorial: Juliana Marinho
Revisão do Texto: Equipe Telha
Capa: Carlota Rios
Diagramação: Rennan Andrade

A editoração deste livro foi financiada pela FAPERJ – Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro,
Processo SEI E-26/210.140/2024.

Catalogação na publicação
Elaborada por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

D536

Diálogos e convergências entre alimentação coletiva & alimentação e nutrição em saúde coletiva [recurso digital] / Organização de Inês Rugani Ribeiro de Castro, Daniela Silva Canella, Cláudia Roberta Bocca Santos. – Rio de Janeiro: Telha, 2024.

Autoras: Alessandra da Silva Pereira, Aline de Souza Ribeiro, Amanda da Silva Franco, Ana Carolina Feldenheimer da Silva, Ana Laura Brandão, Anelise Dias, Camila Eliza Fernandes Pazzini, Cláudia Roberta Bocca Santos, Daniela Silva Canella, Danielli de Moraes Sueth, Edilene Santos Portilho, Flávia Milagres Campos, Gabriel Alves Botelho de Mello, Giane Moliari Amaral Serra, Gilson Irineu de Oliveira Junior, Inês Rugani Ribeiro de Castro, Jorginete de Jesus Damião, Juliana Pereira Casemiro, Livea Cristina Rodrigues Bilheiro, Luciana Azevedo Maldonado, Luciene Burlandy, Ludymila Schulz Barroso, Maria das Graças Gomes de Azevedo Medeiros, Mariana Fernandes Brito de Oliveira, Mônica Valle de Carvalho, Muriel Carneiro, Nidia Majerowicz, Patrícia Camacho Dias, Patrícia Henriques, Patrícia Maria Périco Perez, Patrícia Simone Nogueira, Rafaela Karen Fabri, Rafaele Febrone Meloni, Renata Santos Pereira Machado, René de Castro Lopo Neto, Rosane Valéria Viana Fonseca Rito, Rute Ramos da Silva Costa, Suellen Secchi Martinelli, Suzi Barletto Cavalli, Tania Muzy da Silva, Tatiana Wargas de Faria Baptista, Vanessa Schottz Rodrigues.

22900 Kb.

ISBN 978-65-5412-646-5 (e-book)

1. Alimentação sadia. 2. Nutrição. 3. Saúde pública. I. Castro, Inês Rugani Ribeiro de (Organizadora). II. Canella, Daniela Silva (Organizadora). III. Santos, Cláudia Roberta Bocca (Organizadora). IV. Título.

CDD 613.2

Índice para catálogo sistemático

I. Alimentação sadia

Editora Telha
Rua Uruguai 380, Bloco E, 304
Tijuca, Rio de Janeiro/RJ - CEP 20.510-052
Telefone: (21) 2143-4358
e-mail: contato@editoratelha.com.br
Site: www.editoratelha.com.br

SUMÁRIO

PREFÁCIO **10**

APRESENTAÇÃO **12**

PARTE 1
FUNDAMENTOS TEÓRICOS

CAPÍTULO 1
PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL NO CONTEXTO DA ALIMENTAÇÃO COLETIVA 16
Introdução 16
1. A interface entre a promoção da alimentação adequada e saudável e a gestão da Unidade de Alimentação e Nutrição 17
2. Modelo teórico da Gestão da Unidade de Alimentação e Nutrição e promoção da Alimentação Adequada e Saudável na perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional (GUANAASSAN) 24
3. Aplicação do modelo teórico 30
Considerações finais 37
Referências 42

CAPÍTULO 2
ALIMENTAÇÃO COLETIVA NO CONTEXTO DE SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS: SINERGIA ENTRE A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS, OS CARDÁPIOS E AS COMPRAS 47
Introdução 47
1. Contextualização sobre sistemas alimentares 48
2. Sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis: estratégias e ações no contexto da alimentação coletiva 50
3. Planejamento de cardápios e de compras sustentáveis 52
Considerações finais 63
Referências 64

CAPÍTULO 3
ENTRE A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E A ALIMENTAÇÃO COLETIVA 71
1. O processo educativo e as teorias que o sustentam 71
2. Educação Alimentar e Nutricional (EAN) 74
3. EAN no âmbito da Alimentação Coletiva 76
4. Caminhos e possibilidades para EAN na Alimentação Coletiva 95
Considerações finais 99
Referências 99

CAPÍTULO 4
AMBIENTE ALIMENTAR ORGANIZACIONAL: UM ESPAÇO DE CONVERGÊNCIA ENTRE ALIMENTAÇÃO COLETIVA E ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA 103
Introdução 103
1. Ambientes alimentares: definições e modelo conceitual de ambiente alimentar organizacional 104
2. Iniciativas voltadas à avaliação do ambiente alimentar organizacional no Brasil 114
Considerações finais 119
Referências 120

PARTE 2
POLÍTICAS E PROGRAMAS

CAPÍTULO 5
INTERFACES ENTRE ALIMENTAÇÃO COLETIVA E SAÚDE COLETIVA NO ÂMBITO DA POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO 126
Introdução 126
1. Alimentação, Nutrição e Saúde Coletiva: implicações para a análise das interfaces entre Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva 128
2. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN): elementos que potencializam o diálogo com a Alimentação Coletiva e com a Saúde Coletiva 135
Considerações finais 152
Referências 153

CAPÍTULO 6
SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E ALIMENTAÇÃO COLETIVA: DIÁLOGOS URGENTES 158
Introdução 158
1. Algumas reflexões sobre Alimentação Coletiva e Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva 159
2. Diálogos possíveis: reconhecendo as potenciais convergências entre Alimentação Coletiva e o campo da Segurança Alimentar e Nutricional 162
3. Ferramentas de gestão da Alimentação Coletiva: ressignificando seu uso pelo diálogo com o campo da Segurança Alimentar e Nutricional 171
Considerações finais 175
Referências 176

CAPÍTULO 7
INTERFACES ENTRE SAÚDE COLETIVA E ALIMENTAÇÃO COLETIVA NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 188
Introdução 189
1. AC, ANSC e SAN no ambiente escolar 189
2. Eixos de interface entre ANSC e AC nas escolas 191
Considerações finais 210
Referências 211

CAPÍTULO 8
ALIMENTAÇÃO NOS ESPAÇOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL: MAIS DO QUE COMIDA NO PRATO 220
Introdução 220
1. A alimentação na unidade da educação infantil 222
2. Amamentação e oferta de leite materno nas unidades de educação infantil 225
3. Os guias alimentares brasileiros: conquistas e implicações para a alimentação escolar 228
4. Desafios para a promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente da educação infantil 233
Referências 235

CAPÍTULO 9
ALIMENTAÇÃO DE TRABALHADORES NO BRASIL
Introdução 241
1. Evolução das condições de alimentação e nutrição de adultos brasileiros 241
2. Evolução do cenário de trabalho e emprego no Brasil 243
3. Direitos dos trabalhadores (formais) e alimentação 244
4. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) 246
Considerações finais 258
Referências 259

CAPÍTULO 10
ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL UNIVERSITÁRIA 266
Introdução 266
1. Assistência estudantil 266
2. Perfil de saúde e alimentação dos estudantes universitários 268
3. Restaurantes Universitários como espaço promotor de alimentação adequada e saudável 271
Considerações finais 279
Referências 280

CAPÍTULO 11
POSSIBILIDADES DE IMPLEMENTAÇÃO DO "GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA" NA REALIDADE DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO 286
Introdução 286
1. O "Guia alimentar para a população brasileira" 286
2. A Unidade de Alimentação e Nutrição no contexto da Alimentação Coletiva 288
3. Proposta de matriz sistematizadora do diálogo entre o GAPB e as atividades desenvolvidas em UAN 291
Considerações finais 299
Referências 318

CAPÍTULO 12
ESTRATÉGIAS DE DOAÇÃO DE ALIMENTOS: QUE (DES) CAMINHOS ESTAMOS PERCORRENDO NO BRASIL? 322
Introdução 322
1. Políticas de fome, esvaziamento dos direitos sociais e reafirmação do DHAA 324
2. A volta do "bom samaritano" 327
3. Que princípios orientaram as ações de doação de alimentos pela sociedade civil no contexto da Pandemia de Covid-19? 333
Considerações finais 340
Referências 341

PARTE 3
RELATOS DE EXPERIÊNCIA

CAPÍTULO 13
REDE RU: REDE DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DO BRASIL E SUA INTERFACE COM A SAÚDE COLETIVA 348
1. Rede RU: tecendo a rede 348
2. Rede RU em ação 351
3. Rede RU: Restaurantes Universitários e políticas públicas 355
Considerações finais 356
Referências 357

CAPÍTULO 14
ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA COMO ESTRATÉGIA PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL 360
Introdução 360
1. O TR alinhado à SAN e as bases de sua construção 361
2. A alimentação fornecida na Unidade de Saúde 363
3. Elaboração do roteiro 364
4. Oportunidades e desafios na elaboração e execução do TR alinhado à SAN 369
Considerações finais 370
Referências 371

CAPÍTULO 15
EXPERIÊNCIA DE EXECUÇÃO DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS (COMPRA INSTITUCIONAL) NA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO 376
Introdução 376
1. Construção da 1ª Chamada para o Programa de Aquisição de Alimentos na UFRRJ 377
2. A necessária articulação por meio da extensão universitária 378
3. A Residência agronômica com enfoque agroecológico 378
4. Articulação interinstitucional 379
5. Resultados e análises 380
6. Atividades de avaliação do Programa de Aquisição de Alimentos na UFRRJ 385
Considerações finais 387
Referências 388
Fontes de Financiamento 390

Prefácio

O lançamento do livro *Diálogos e convergências entre Alimentação Coletiva & Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva* atende à grande demanda das nutricionistas e estudantes de nutrição por referências, tanto teóricas quantos práticas, sobre alimentação coletiva e seu diálogo com as outras áreas da nutrição.

As Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição definem o nutricionista como um profissional generalista, pois é indissociável a relação entre os diferentes campos de atuação. O livro parte desta abordagem e vai além ao propor o enfoque da Alimentação Coletiva integrada à Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva. Tal composição assume e reforça a necessidade da formação generalista e suas implicações para a atuação do nutricionista.

Os 15 capítulos apresentam temas comuns ao ensino e prática da nutrição, iniciando com a gestão da Unidade de Alimentação e Nutrição na perspectiva da alimentação saudável e concluindo com relevantes e potentes relatos de experiência que irão inspirar a atuação das nutricionistas na alimentação coletiva.

Há de se destacar, ainda, a valorização dos aspectos culturais intrinsicamente ligados à alimentação e à comensalidade, considerando a nossa realidade social e os aspectos sociodemográficos que caracterizam nossa sociedade. Ao trazer destaque para as políticas e programas públicos ligados à alimentação coletiva, o livro demonstra por que este é um dos campos mais centrais de atuação das nutricionistas e para promoção de alimentação saudável para nossa população.

As organizadoras do livro, em conjunto com as autoras dos capítulos, valorizam a teoria integrada à prática, em um contexto contemporâneo de conhecimentos, que constitui fonte de atualização para os profissionais. O rigor da fundamentação apresentada nos capítulos não desconsidera a apresentação didática e acessível dos conteúdos, desejável para ser uma fundamental referência para os estudantes da Nutrição.

O livro pode ser lido em capítulos ou em partes isoladas, de interesse do leitor, mas a leitura conjunta proporciona a integração das informa-

ções e representa toda a potência do diálogo entre a Alimentação Coletiva e a Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva.

Todas essas características atestam a relevância e importância da publicação do livro *Diálogos e convergências entre Alimentação Coletiva & Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva* e tornam sua leitura fundamental.

Afinal, nas mesas compartilhadas, dos locais onde acontece a alimentação coletiva, dividimos muito mais que refeições, mas também nossos afetos, ideias, sonhos e, sobretudo, uma parte das nossas vidas.

Boa leitura!

Daniel Henrique Bandoni
Professor Associado do Instituto de Saúde e Sociedade da Universidade Federal de São Paulo e Coordenador de Segurança Alimentar e Nutricional da Coordenação - Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar do FNDE

Apresentação

Assim como Débora Diniz em seu livro *Carta de uma orientadora*[1], por coerência textual a quem nós, organizadoras do livro, somos e à maior parte das autoras dos capítulos, das estudantes e das profissionais que atuam na Nutrição, escreveremos no feminino.

Classicamente, a Nutrição se subdivide em áreas relacionadas à atuação profissional, o que é reafirmado pela normativa que define as áreas de atuação da nutricionista[2], embora nem sempre a prática concreta seja assim delimitada. No processo de formação das nutricionistas, é comum que disciplinas, projetos e docentes sejam vinculados exclusivamente a uma área e que haja poucos espaços formais de integração, ainda que algumas Instituições de Ensino Superior do país venham empreendendo esforços para superar este cenário.

Nós três, organizadoras do livro, somos nutricionistas e realizamos nossa formação em pesquisa no campo da Saúde Coletiva em diferentes instituições públicas brasileiras. Apesar desta formação, por razões e em contextos diversos, como docência ou atividades de gestão, na universidade ou em outros serviços públicos, tivemos contato com temáticas relacionadas à Alimentação Coletiva que apontavam a potencialidade e a necessidade de evidenciar o diálogo entre esta e a Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva para poder aprofundá-lo.

Como parte de nossas atividades em universidades públicas, a Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) e a Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), atuamos em disciplinas e em orientação na formação de nutricionistas e de pesquisadoras nos programas de pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde (PPG-ANS da UERJ) e em Segurança Alimentar e Nutricional (PPGSAN da UNIRIO), mas também na incidência sobre políticas públicas, na interação com gestores públicos e com atores da sociedade civil (pessoas, coletivos, entidades, coalizões etc.). As pistas sobre a oportunidade deste livro se expressaram com diferente intensidade em todas essas atividades, mas talvez tenha

1 Diniz D. Carta de uma orientadora: o primeiro projeto de pesquisa. Brasília: Letras Livres; 2012.

2 Brasil. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução/CFN n° 600. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Diário Oficial da União 2018; 25 fev, 2018.

sido a orientação de pesquisadoras nos programas de pós-graduação em que atuamos a grande inspiração e motivação para esta empreitada.

Este livro tem como principal público-alvo alunas de graduação e pós-graduação em Nutrição e nutricionistas. No entanto, considerando a potencialidade do diálogo apresentado, pretendemos, também, que chegue a pesquisadoras interessadas nos temas tratados, gestoras de políticas públicas de alimentação e nutrição e ativistas que atuam nesta temática.

O livro está organizado em três partes que totalizam 15 capítulos, sendo que as duas primeiras envolvem textos ensaísticos e a terceira, relatos de experiência. Para sua elaboração, contamos com a colaboração de diversas pesquisadoras e trabalhadoras que atuam nas áreas de interesse do livro e que refletem criticamente sobre sua prática, algumas destas, estudantes ou egressas dos programas de pós-graduação nos quais atuamos.

Na **Parte 1 – Fundamentos teóricos**, são abordados a gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) em sua interface com a promoção da alimentação adequada e saudável, sustentabilidade, educação alimentar e nutricional e o ambiente alimentar organizacional.

A **Parte 2 – Políticas e programas** é composta por capítulos que discutem interfaces entre Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva no âmbito da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), alimentação em escolas públicas e privadas de ensino fundamental e médio e em espaços de educação infantil, alimentação de trabalhadores, assistência estudantil universitária, a implementação do Guia alimentar para a população brasileira em UAN e estratégias de doação de alimentos.

Finalmente, **na Parte 3 – Relatos de experiência**, são apresentados três casos: a Rede de Restaurantes Universitários, a compra institucional de alimentos por uma universidade pública e a elaboração de termo de referência para contratação de empresa terceirizada para gerir UAN como estratégia para a SAN.

Como um mosaico que integra elementos distintos, com identidade específica, em uma imagem que revela um novo sentido, diferente daquele de cada um de seus componentes, este livro pretende oferecer às leitoras um percurso reflexivo que ofereça elementos para a identificação e a reflexão sobre os diálogos e convergências entre Alimentação Coletiva

e Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva. Os referenciais teóricos sobre promoção da alimentação adequada e saudável, segurança alimentar e nutricional, sustentabilidade, direito humano à alimentação adequada e ambientes alimentares são exemplos de "chaves de entrada" para esse diálogo.

Acreditamos que as duas áreas têm muito a ganhar com a compreensão sobre esses diálogos e convergências: a alimentação coletiva incorpora um arcabouço teórico-conceitual que pode ancorar e ressignificar a atuação nesta área; e a alimentação e nutrição em saúde coletiva amplia seus horizontes ao reconhecer a alimentação coletiva como área estratégica para a concretização da promoção da alimentação adequada e saudável e da segurança alimentar e nutricional. Desejamos que este livro semeie iniciativas de articulação interdisciplinar na perspectiva da garantia do direito humano à alimentação adequada. Boa leitura!

Inês Rugani Ribeiro de Castro
Daniela Silva Canella
Cláudia Roberta Bocca Santos

PARTE 1
Fundamentos teóricos

Capítulo 1
Promoção da Alimentação Adequada e Saudável no contexto da alimentação coletiva

Tânia Muzy da Silva
Inês Rugani Ribeiro de Castro

Introdução

A área de Alimentação Coletiva (AC) tem crescido como campo de atuação profissional do nutricionista, acompanhando o crescimento de mercado dos setores de alimentação comercial e de refeições coletivas. Este último é constituído por empresas concessionárias que prestam serviços de alimentação a instituições públicas ou privadas por meio das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e, também, por serviços próprios de alimentação e nutrição que possuem como objetivo principal a oferta de alimentação saudável à sua clientela por meio da produção e distribuição de refeições para coletividades. O cumprimento deste objetivo envolve um complexo processo de funcionamento, com diversas etapas desde a concepção da UAN até a finalização da prestação de serviços (Abreu et al., 2018).

O eixo central das atividades da UAN esteve tradicionalmente relacionado ao provimento de alimentação, mas, ao longo do tempo, incorporou a qualidade em suas diversas dimensões (higiênico-sanitária, nutricional, sensorial, simbólica, do serviço e regulamentar) (Proença, 2009; Abreu et al., 2018). Entretanto, o conceito de Alimentação Adequada e Saudável (AAS), incorporado pelas Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil, possibilita um olhar mais amplo do espectro de atuação da UAN, considerando outras dimensões tradicionalmente não consideradas (do direito humano, econômica, social, política, cultural e ambiental) (Castro et al., 2011).

Nesta perspectiva, ainda que se reconheçam as dificuldades operacionais e administrativas existentes na prática cotidiana da produção de refeições, é necessário compreender que as ações da UAN em seus componentes estratégicos de gestão necessitam ser desenhadas e organizadas para a garantia da Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS), sendo imprescindível que o(a) nutricionista, responsável técnico por esses serviços, esteja consciente do papel da UAN como instrumento de SAN.

Para isso se torna essencial que ele tenha uma visão mais ampla de quais são os aspectos-chave da gestão que podem traduzir as recomendações da PAAS em ações concretas no processo de produção de refeições e, também, de como os elementos do processo administrativo podem contribuir para a gestão operacional da UAN de modo a cumprir esse objetivo.

Neste sentido, é importante definir os elementos-chave da AAS que devem ser incorporados na prática de gestão da UAN e quais componentes da gestão da UAN devem ser estruturados de forma a incorporar a prática da AAS em sua estratégia de funcionamento. Esse exercício está apresentado nas seções seguintes deste capítulo, que tem o propósito de apresentar um Modelo Teórico que expresse essa interface e ofereça subsídios para a PAAS em AC.

1. A interface entre a promoção da alimentação adequada e saudável e a gestão da Unidade de Alimentação e Nutrição

A articulação entre a UAN e a PAAS, sob a perspectiva de SAN, deve ser contemplada desde a definição do modelo de gestão (próprio ou terceirizado) até a realização de todas as etapas dos processos de produção e distribuição das refeições. Nesse sentido, é importante identificar, entre os preceitos e políticas públicas de SAN que incluem a PAAS, quais podem ser traduzidos na prática da gestão da UAN.

1.1. Elementos-chave da alimentação adequada e saudável

Os elementos-chave da AAS foram identificados com base em definições de AAS empregadas em três documentos orientadores de políticas públicas: "Grupo de Trabalho Alimentação Adequada e Saudável" (GT-AAS) (Consea, 2007), "Política Nacional de Alimentação e Nutrição"

(PNAN) (Brasil, 2013) e o "Guia alimentar para a população brasileira" (GAPB) (Brasil, 2014) (Quadro 1).

Importante destacar que a construção do termo "alimentação adequada e saudável" é fruto de uma mudança no modo de pensar a alimentação saudável no campo da alimentação e nutrição no Brasil, nas últimas décadas. A partir de noções e ressignificações da alimentação ao longo do tempo, o termo "adequada" foi incorporado e legitimado pelas políticas públicas de alimentação e nutrição e de SAN. A inclusão do termo "adequada" extrapola a dimensão biológica do "saudável" (que valoriza o componente nutricional, as práticas alimentares, dieta e modos de vida), pois incorpora outras dimensões da alimentação, como cultura, prazer, hábitos de vida, comensalidade, regionalidade, etnia, gênero, acesso, sustentabilidade (econômica, ambiental e social) e soberania alimentar. Entende-se que os termos são complementares e possibilitam uma visão mais ampla da alimentação e da comida reafirmando a importância do direito humano à alimentação (Leão, 2013; Paiva et al., 2019).

Quadro 1: definições da Alimentação Adequada e Saudável utilizadas para seleção dos elementos-chave de interface com a gestão da UAN

GT-AAS, 2007
"A alimentação adequada e saudável é a realização de um direito humano básico, com a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais dos indivíduos, de acordo com o ciclo da vida e as necessidades alimentares especiais, pautada pelo referencial tradicional local. Deve atender aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer (sabor), às dimensões de gênero e etnia, e às formas de produção ambientalmente sustentáveis, livre de contaminantes físicos, químicos e biológicos e de organismos geneticamente modificados".
PNAN, 2011
"A Alimentação adequada e saudável é a prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como ao uso sustentável do meio ambiente. Ou seja, deve estar em acordo com as necessidades de cada fase do curso da vida e com as necessidades alimentares especiais; 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; baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis com quantidades mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos".
GAPB, 2014
"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".

Fontes: Consea (2007), Brasil (2013) e Brasil (2014).

Com base no cotejamento das três definições, foram identificados os elementos-chave de AAS utilizados na interface proposta e na construção do modelo teórico. Este exercício está sistematizado no Quadro 2.

Quadro 2: elementos-chave de alimentação adequada e saudável identificados no cotejamento de documentos de referência para políticas públicas

Elementos-chave	GT-AAS[a]	PNAN[b]	GAPB[c]
Adequação nutricional	Prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e de acordo com necessidades especiais.	Adequação aos aspectos biológicos e socioculturais e de acordo com as necessidades de cada fase da vida.	Prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e de acordo com necessidades especiais.
Sustentabilidade (econômica, ambiental e social)	Produção ambientalmente sustentável. Produção de alimentos com base agroecológica sustentável.	Uso sustentável do meio ambiente e práticas produtivas adequadas e sustentáveis. Apoio à produção de alimentos oriundas da agricultura familiar e assentamentos da reforma agrária.	Práticas produtivas adequadas e sustentáveis. O sistema de produção e distribuição dos alimentos pode promover justiça social e proteger o ambiente; ou, ao contrário, gerar desigualdades sociais e ameaças aos recursos naturais e à biodiversidade.
Aspectos socioculturais	Alimentação socialmente justa e pautada no referencial tradicional local e que atenda ao direito humano básico. Proporcionar prazer ao comensal. Atender às dimensões de etnia.	Referenciada pela cultura e dimensões de gênero, raça e etnia.	Prática alimentar socialmente justa e que atenda ao direito humano básico. Ser referenciada pela cultura, pelas dimensões de gênero, raça e etnia. Proporcionar prazer.
Acesso (equidade)	Acesso permanente e regular de forma socialmente justa.	Acessível do ponto de vista físico e financeiro.	Acesso permanente e regular.

Equilíbrio nutricional	Variedade, equilíbrio, moderação.	Harmonia em quantidade e qualidade.	Harmonia em quantidade e qualidade. Variedade, equilíbrio, moderação.
Qualidade	Livre de contaminantes físicos, químicos e biológicos e OGM.	Quantidades mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos.	----------

Fonte: elaborado pelas autoras.

[a] Consea (2007).

[b] Brasil (2013).

[c] Brasil (2014).

Apresentamos a seguir uma breve descrição de cada elemento-chave identificado.

- **Adequação e equilíbrio nutricional:** significa obter uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo, de acordo com suas necessidades especiais (se houver) e que atenda aos princípios da variedade, do equilíbrio e da moderação.
- **Sustentabilidade:** significa garantir uma produção de alimentos ambientalmente sustentável do ponto de vista econômico, ambiental e social.
- **Aspectos socioculturais:** significa ofertar uma alimentação que atenda ao direito humano básico, às dimensões de etnia, ofereça prazer ao comensal e seja socialmente justa e pautada no referencial tradicional local.
- **Acesso:** significa prover acesso permanente e regular ao alimento, tanto do ponto de vista físico quanto financeiro.
- **Qualidade (segurança do alimento):** significa ofertar alimentos livres de contaminantes físicos, químicos e biológicos, e de organismos geneticamente modificados (OGM).

Com base nesses elementos, partiu-se para a identificação dos componentes de gestão da UAN que dialogassem com a interface proposta.

1.2. Componentes da gestão da Unidade de Alimentação e Nutrição

Com base na revisão da literatura de alimentação coletiva, identificamos os principais componentes de gestão da UAN a serem integrados ao conjunto de proposições da PAAS. Apresentamos a seguir a descrição das atividades de gestão da UAN escolhidas para a proposição do modelo teórico:

- **Planejamento de cardápios:** ferramenta inicial do processo produtivo de refeições e instrumento gerencial da administração de qualquer serviço de alimentação. Na UAN devem ser elaborados cardápios balanceados, de modo a satisfazer as necessidades energéticas e de nutrientes, garantindo, ao mesmo tempo, saúde, capacitação para o trabalho e desempenho físico desejável do indivíduo (Teixeira et al., 2010). O cardápio deve atender também às especificidades alimentares e hábitos culturais da clientela (Abreu et al., 2018).
- **Planejamento da estrutura físico-funcional (EFF):** trata da determinação dos fluxos de matéria-prima, de pessoal e de lixo e da utilização dos equipamentos e deve considerar os cruzamentos no processo produtivo (contaminação alimentar), a execução adequada do cardápio planejado (equipamentos) e a saúde do trabalhador da UAN (Abreu et al., 2018).
- **Gestão de materiais:** tem como finalidade suprir adequadamente todas as necessidades de materiais (insumos) para o processo produtivo e envolve as etapas de planejamento e previsão dos materiais; aquisição; recebimento; armazenamento; controle de estoques e consumo (Isosaki e Nakasato, 2009). Essas etapas devem acontecer de forma interligada e criteriosa para que o resultado final seja atingido (Abreu et al., 2018).
- **Gestão de custos:** envolve a previsão orçamentária para a projeção, a manutenção e o controle dos valores destinados a uma empresa. Neste sentido, a correta alocação dos recursos financeiros disponíveis deve ser uma preocupação constante do gestor (Balchiunas, 2014). Uma UAN apresenta diversos fatores envolvidos no aporte de recursos orçamentários (área física, instalações e equipamentos), processo produtivo, estoques e pessoal; portanto, para obter os resultados esperados, o planejamento e o acompanhamento do orçamento por profissionais da área se tornam essenciais (Mezo-

mo, 2015). A determinação dos custos e preço de venda deve ser feita de forma responsável e eficiente para a elaboração dos recursos orçamentários necessários ao cumprimento de seus objetivos (Abreu et al., 2018).

- **Gestão de pessoas:** deve assegurar a existência de grupos potencialmente capazes de produzir bens e serviços com eficiência, eficácia e efetividade e produzir refeições no padrão cientificamente definido pela UAN (Teixeira et al., 2010). Está relacionada aos processos de dimensionamento dos recursos humanos, recrutamento e seleção, capacitação, desenvolvimento de pessoas, segurança e saúde no trabalho (Aguiar et al., 2013; Abreu et al., 2018).
- **Gestão do processo produtivo:** estabelece a adequação da produção ao cardápio planejado por meio de instrumentos como a ficha técnica, a avaliação da qualidade nutricional e sensorial, o uso de técnicas culinárias saudáveis, o uso de ingredientes mais naturais e menos processados; a adequação da estrutura ao volume de produção (Proença, 2009; Abreu et al., 2018); bem como o controle de sobras e restos como indicadores de aceitabilidade da refeição e controle de custos (Teixeira et al., 2010).
- **Segurança do alimento:** abarca um conjunto de normas técnicas, procedimentos, equipamentos e instalações físicas, que se soma a medidas educacionais e de saúde do trabalhador, e é empregado para prevenir ou minimizar riscos à saúde da clientela (Balchiunas, 2014). A segurança do alimento e da água está relacionada à adequação da estrutura física, às boas práticas de fabricação, aos procedimentos operacionais padronizados, a programas como o da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e à atenção às legislações vigentes (Vieira e Japur, 2012).
- **Ações de promoção da saúde no ambiente de trabalho:** realização de programas e políticas voltados para os trabalhadores para melhorar sua saúde e bem-estar. Dentro desses ambientes, considera-se que um gestor de locais de produção de refeições pode contribuir para a oferta de uma alimentação adequada. Além disso, deve haver a participação de gestores, sejam eles de ambientes públicos ou privados, orientando e fiscalizando o estabelecimento e o cumprimento de padrões para uma alimentação saudável.

2. Modelo teórico da Gestão da Unidade de Alimentação e Nutrição e promoção da Alimentação Adequada e Saudável na perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional (GUANAASSAN)

O modelo teórico aqui proposto, denominado de "Gestão da UAN e promoção da AAS na perspectiva da SAN (GUANAASSAN)", é constituído por um conjunto de informações organizadas pelos seguintes eixos: o eixo estruturante, que abarca os elementos da AAS (Adequação e Equilíbrio Nutricional, Sustentabilidade, Aspectos Socioculturais, Acesso e Qualidade), tendo em vista seu objetivo principal, que é a PAAS; o eixo processual, que compreende as variáveis da administração (estrutura, tarefas, ambiente, pessoas, tecnologia e competitividade) que, de acordo com sua adequação e interação, subsidiam a administração da UAN; e o eixo base, que apresenta as ações-chave de cada componente de gestão da UAN (planejamento de cardápios, processo produtivo, estrutura físico-funcional e de equipamentos, gestão de pessoas, gestão de materiais e gestão de custos) essenciais para traduzir a promoção da AAS na prática de funcionamento da UAN.

Por meio de uma representação esquemática, este modelo tem como objetivo prover conhecimento científico para a formação dos estudantes de graduação em nutrição (futuros profissionais) e/ou em pós-graduação em alimentação coletiva, e dar aos gestores da UAN subsídios para a identificação de ações que devem ser priorizadas para a incorporação dos elementos de AAS na gestão da UAN. Deste modo, optou-se por um modelo simples e objetivo que seja de fácil compreensão e utilização na prática de trabalho do gestor, que, no caso da UAN, é o(a) nutricionista que, por formação, não é um administrador, mas que se depara com o desafio da administração na atuação em AC.

Como o objetivo do modelo teórico é apresentar a gestão da UAN como instrumento da PAAS, os elementos de AAS foram aplicados no nível estruturante de forma que eles fossem seu ponto de partida. Os componentes de gestão são a base do modelo por serem a estrutura que operacionaliza o funcionamento da UAN, e o nível processual se apresenta como uma proposta de aplicação dos preceitos da teoria administrativa como instrumento de orientação para a gestão da UAN, de forma a concretizar a missão de PAAS. Os Quadros 3 a 5 apresentam a descrição conceitual dos componentes de cada eixo do modelo teórico.

Quadro 3: descrição conceitual dos componentes do Modelo Teórico da Gestão da Unidade de Alimentação e Nutrição e promoção da alimentação adequada e saudável na perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional – Eixo Estruturante

Eixo	Componente	Descrição
ESTRUTURANTE	Adequação e equilíbrio nutricional	Compreende a garantia de um padrão alimentar adequado às necessidades biológicas dos indivíduos, que atenda aos princípios da variedade, da cor, sabor, do equilíbrio e da moderação e esteja de acordo com as fases do curso de vida (infância, adolescência, idade adulta, gestação, terceira idade) e necessidades alimentares especiais.*
	Sustentabilidade	Compreende a produção de alimentos sob os aspectos ambientais, sociais e econômicos por meio da valorização dos alimentos de base agroecológica, que articula a conservação e o manejo da biodiversidade e o uso sustentável dos recursos naturais pelos seguintes segmentos: pequenos produtores familiares (incluindo a agricultura familiar, o extrativismo vegetal, a pesca artesanal, a caça - exclusiva para sobrevivência em locais isolados), dos povos indígenas e das comunidades tradicionais, de forma que seja socialmente justa garantindo fomento à economia local.*
	Aspectos socioculturais	Compreende a dimensão da alimentação que respeita a cultura alimentar da população com base em práticas alimentares que agregam significados comportamentais e afetivos singulares, que contempla o resgate e a ressignificação de hábitos e práticas alimentares regionais, que atende às dimensões de etnia e de gênero e que proporciona prazer ao indivíduo.*
	Acesso	Compreende o acesso permanente e regular ao alimento em quantidade e qualidade sob o ponto de vista físico (a alimentação deve ser acessível a todos: lactentes, crianças, idosos(as), deficientes físicos, doentes terminais ou pessoas com problemas de saúde, presos(as), pessoas que vivem em áreas de difícil acesso, vítimas de desastres naturais ou provocados pelo homem, vítimas de conflitos armados e guerras, povos indígenas e outros grupos em situação de vulnerabilidade) e financeiro (recursos necessários para a obtenção dos alimentos durante todo o ano).*
	Qualidade	Compreende a oferta de alimentos livres de contaminantes físicos, químicos e biológicos, e de organismos geneticamente modificados-OGM, que respeite os limites estabelecidos pela legislação, a fim de garantir a segurança sanitária dos alimentos.*

Fonte: elaborado pelas autoras.

* Construído com base em Consea (2007), PNPS (2010), Burity et al. (2010), PNAN (2013), Brasil (2014) e Brasil (2016).

Quadro 4: descrição conceitual dos componentes do Modelo Teórico da Gestão da Unidade de Alimentação e Nutrição e promoção da alimentação adequada e saudável na perspectiva de Segurança Alimentar e Nutricional – Eixo Processual

Eixo	Componente	Descrição
PROCESSUAL	Estrutura	Compreende o enfoque das Teorias Clássica e Neoclássica, da Burocracia e da Teoria Estruturalista e trata da configuração e da forma como a instituição irá se organizar (estruturação) internamente para alcançar os seus objetivos (tamanho, tipo de autoridade, comunicação, relações formais ou informais etc.).*
	Tarefas	Compreende o enfoque da Teoria da Administração Científica e trata da maneira como o trabalho deverá ser executado dentro da organização, identificando a melhor forma e o menor tempo para executá-lo, controlando a sua produtividade e seus custos. Envolve a racionalização no planejamento das atividades operacionais.*
	Ambiente	Compreende o enfoque das Teorias Estruturalista e da Contingência e trata de forças e tendências de uma organização que podem influenciar o seu desempenho como um todo. Envolve a relação entre os trabalhadores (ambiente interno), clientes, fornecedores, concorrentes, instituições e governo (ambiente externo).*
	Pessoas	Compreende o enfoque das Teorias das Relações Humanas, do Comportamento Organizacional e do Desenvolvimento Organizacional e trata da participação e do envolvimento das pessoas, da motivação, da liderança e dos mecanismos de recompensa.*
	Tecnologia	Compreende o enfoque da Teoria da Contingência e se refere ao conjunto de recursos de uma organização para otimização de seus processos e melhoria de seus produtos e serviços.*
	Competitividade	Compreende o enfoque das abordagens mais recentes da administração e trata de um conjunto complexo de relações entre todos os *stakeholders* envolvidos direta ou indiretamente com a organização, com objetivo de cumprir a sua missão com maior êxito do que de seus concorrentes. Tem como foco a competência e resultados sustentáveis.*

Fonte: elaborado pelas autoras.

* Construído com base em referencial teórico da administração: Chiavenato (2014), Maximiano (2018), Vieira (2012) e Motta e Vasconcelos (2017).

Quadro 5: descrição conceitual dos componentes do Modelo Teórico da Gestão da Unidade de Alimentação e Nutrição e promoção da alimentação adequada e saudável na perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional – Eixo Base

Eixo	Componente	Descrição
BASE	Planejamento Cardápios	Compreende a ferramenta inicial do processo produtivo de refeições e instrumento gerencial da administração de qualquer serviço de alimentação. Os cardápios elaborados devem ser balanceados de acordo com as necessidades nutricionais do(s) grupo(s) atendidos, garantindo, ao mesmo tempo, saúde, capacitação para o trabalho e condições físicas desejáveis do indivíduo. Deve atender também aos hábitos alimentares e culturais da clientela.*
	Processo Produtivo	Compreende a adequação da produção ao cardápio planejado por meio de instrumentos como a ficha técnica, a avaliação da qualidade nutricional e sensorial, o uso de técnicas culinárias saudáveis, o uso de ingredientes saudáveis; a adequação da estrutura ao volume de produção; o controle de sobras e restos, indicadores de aceitabilidade da refeição e controle de custos.*
	Estrutura Físico-Funcional e de Equipamentos	Compreende a determinação dos fluxos de matéria-prima, de pessoal e de lixo e da utilização dos equipamentos de forma a evitar os cruzamentos no processo produtivo (contaminação alimentar), a permitir a execução adequada do cardápio planejado (equipamentos) e a saúde do trabalhador da UAN.*
	Gestão de Pessoas	Compreende as ações para assegurar a existência de grupos potencialmente capazes de produzir bens e serviços com eficiência, eficácia e efetividade e produzir refeições no padrão técnico definido pela UAN. Está relacionada aos processos de dimensionamento dos recursos humanos, recrutamento e seleção, capacitação, desenvolvimento de pessoas, segurança e saúde no trabalho.*
	Gestão de Materiais	Compreende o suprimento adequado a todas as necessidades de materiais (insumos) para o processo produtivo e envolve as etapas de previsão dos materiais; aquisição; recebimento; armazenamento; controle de estoques e consumo.*
	Gestão de Custos	Compreende a elaboração da previsão orçamentária para a projeção, a manutenção e o controle dos valores destinados a uma empresa. Na UAN devem ser considerados a área física, instalações e equipamentos, processo produtivo, estoques e pessoal. Portanto, para se obterem os resultados esperados, o planejamento e acompanhamento por profissionais da área se torna essencial. A determinação dos custos e do preço de venda deve ser feita de forma responsável e eficiente para o cumprimento de seus objetivos.*

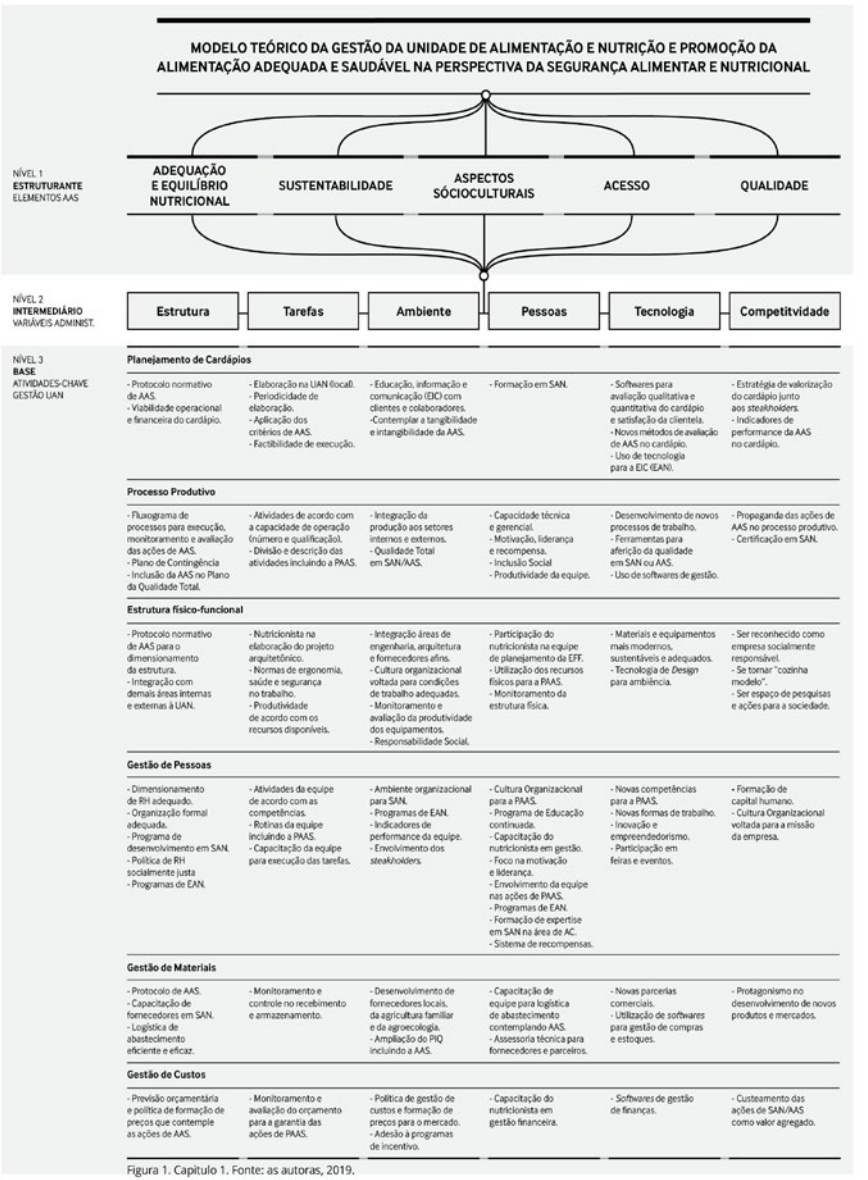
Fonte: elaborado pelas autoras.

* Construído a partir das matrizes de interface entre Alimentação Coletiva e a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável desenvolvidas no decorrer do estudo que deu origem a este capítulo (Kimura, 2003; Balchiunas, 2014; Abreu et al., 2018).

A Figura 1 apresenta o esquema gráfico do modelo proposto. Nele, as linhas horizontais do nível 1 expressam uma equiparidade entre os elementos. As linhas curvas abarcam os elementos do nível 1 e o integram com o nível 2 por meio de um eixo único que simboliza a articulação entre esses dois níveis e a integração dos elementos do nível 1 entre si para a concretização da alimentação adequada e saudável por meio das variáveis administrativas. Cada variável é composta por atividades-chave de gestão da UAN (nível 3), que são transversais a todas as demais, evitando repetição de informação.

Na expressão gráfica, para que os elementos de AAS sejam concretizados, são apresentados exemplos de atividades de gestão da UAN que devem ser implementadas, tendo como elemento processual a variável da administração à qual está relacionada.

Figura 1: modelo teórico da Gestão da Unidade de Alimentação e Nutrição e promoção da Alimentação Adequada e Saudável na perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional (GUANAASSAN)



Fonte: elaborado pelas autoras.

3. Aplicação do modelo teórico

Com o intuito de traduzir o modelo teórico em ações concretas, foi realizado um exercício de sistematização de exemplos de sua aplicação em cada atividade-chave de gestão considerando cada variável do nível intermediário (variáveis da administração) e cada elemento de AAS do nível estruturante. Os exemplos apresentados neste livro não esgotam todas as atividades da gestão da UAN utilizadas no modelo, mas sinalizam o desenho construído nele e a proposta da visão estratégica a que ele se propõe.

Optou-se por apresentar aqui exemplos do Planejamento de Cardápios uma vez que este é o ponto de partida de todo o processo produtivo de refeições e instrumento gerencial da administração de qualquer serviço de alimentação. Além disso, é uma atividade de amplo domínio do nutricionista pela natureza de sua formação, facilitando o entendimento do escopo do modelo como um todo. Nele se propõe que o gestor da UAN compreenda quais atividades são imprescindíveis para a garantia de cada elemento da AAS a partir de cada elemento do processo administrativo que subsidia a gestão operacional das atividades da UAN.

Os Quadros 6 a 9 sistematizam esses exemplos para a atividade de Planejamento de Cardápios. Exemplos das demais atividades-chave de gestão da UAN podem ser encontrados em Silva (2019).

Quadro 6: exemplos de aplicação do modelo teórico para a atividade de planejamento de cardápios – estrutura

	Equilíbrio e adequação nutricional	Sustentabilidade	Aspectos socioculturais	Acesso	Qualidade
Estrutura	- Caracterização da clientela (perfil, hábitos alimentares) de acordo com estado nutricional, fases do curso de vida e condições especiais - Utilização de métodos científicos para a definição do valor energético total e distribuição dos nutrientes, além da garantia de sua cobertura planejada (*per capita*). - Adoção das recomendações das políticas e programas de A&N (PAT, PNAE, GAPB etc.)*. - Definição de estrutura de cardápio que atenda aos requisitos de variedade, harmonia, equilíbrio nutricional (evitar ultraprocessados, usar alimentos da safra etc.), aproveitamento integral, além de adequação às condições de estrutura físico-funcional. - Inclusão das normativas de PAAS no termo de referência para serviços terceirizados e/ou no manual de procedimentos para serviços próprios.	- Inclusão dos critérios normativos para a elaboração de cardápios sustentáveis por meio de avaliação de alguns elementos, como por exemplo, a pegada hídrica e os alimentos da safra. - Priorização da utilização de produtos oriundos da agricultura familiar e de base agroecológica. - Utilização de produtos orgânicos.	- Inclusão no padrão do cardápio de aspectos relacionados à cultura alimentar da população atendida com respeitando-se o referencial tradicional local (inclusão de alimentos regionais). - Elaboração de cardápio compatível com o padrão socioeconômico da clientela atendida (respeito aos hábitos alimentares).	- Acesso físico ao alimento: elaboração de cardápio que seja factível de ser produzido pelo setor de produção (de acordo com as condições estruturais e de pessoas). - Acesso financeiro: definição de custos e preço de venda compatível com a condição econômica da clientela. - Definição de previsão orçamentária de acordo com a natureza de cada despesa de modo a avaliar previamente as metas de custo padrão a serem atingidas, evitando mudanças contingenciais no cardápio planejado. - Os cardápios devem ser condizentes com a previsão orçamentária, e analisados previamente à execução (real x orçado). - Criação de um indicador de custeio para as ações da PAAS.	- Utilização de métodos formais para avaliar previamente a qualidade nutricional do cardápio oferecido, tais como: análise do VET (valor energético total) e distribuição dos macronutrientes, seguindo as recomendações do PAT e/ou do PNAE; método AQPC (avaliação qualitativa das preparações do cardápio), IQR (Índice de qualidade da refeição), dentre outros que podem ser desenvolvidos pela própria UAN.

Fonte: elaborado pelas autoras.

*PAT – programa de alimentação do trabalhador; PNAE – programa nacional de alimentação escolar; GAPB – Guia Alimentar para a População Brasileira.

Quadro 7: exemplos de aplicação do modelo teórico para a atividade de planejamento de cardápios – tarefas e ambiente

	Equilíbrio e adequação nutricional	Sustentabilidade	Aspectos socioculturais	Acesso	Qualidade
Tarefas	Integração dos nutricionistas de planejamento e de produção com os funcionários em cargos de liderança para a elaboração de cardápios.	- Elaboração do cardápio feita por nutricionista da UAN com foco no desenvolvimento local de redes de abastecimento de insumos e materiais. - Inclusão de um protocolo de tarefas para revisão do cardápio a partir dos elementos da sustentabilidade contemplados pelo cardápio.	- Definir uma estratégia de levantamento de informações sobre a clientela, seus hábitos e perfil. - Implantar atividade colaborativa com a equipe de produção para inclusão destes trabalhadores na elaboração do cardápio.	- Avaliar a factibilidade da execução do cardápio que atenda os princípios da PAAS definidos na estrutura, como o número de opções de preparações *versus* a disponibilidade de equipamentos e pessoas. - Participação do nutricionista na elaboração da previsão orçamentária e formação de preços das refeições.	- Desenvolvimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) para os elementos da AAS a serem contemplados pelo cardápio. - Elaboração e implantação de *checklist* de verificação da aplicação da PAAS na elaboração do cardápio.

Ambiente	Desenvolvimento de estratégia de incorporação e divulgação do PIQ para AAS pelos gestores, produção, fornecedores e clientela atendida.	- Desenvolvimento de estratégia de comunicação das ações previstas no planejamento de cardápios para as diversas dimensões da sustentabilidade. - Desenvolvimento de cultura organizacional para a sustentabilidade no cardápio.	- Educação, Informação eComunicação (EIC) com clientes e colaboradores (programas de EAN) utilizando o cardápio como elemento de divulgação. - Realização de eventos festivos com cardápio que contemple as diversas culturas da clientela atendida (prazer e afeto com a comida).	- Educação, Informação eComunicação (EIC) com clientes e colaboradores (programas de EAN) sobre o valor agregado da AAS no preço cobrado e/ou na participação do usuário, em caso de subsídio.	- Definição e utilização de indicadores de qualidade para os aspectos tangíveis (do produto) e intangíveis (atendimento, ambiente, cultura) do cardápio.

Fonte: elaborado pelas autoras.

Quadro 8: exemplos de aplicação do modelo teórico para a atividade de planejamento de cardápios – pessoas e tecnologia

	Equilíbrio e adequação nutricional	Sustentabilidade	Aspectos socioculturais	Acesso	Qualidade
Pessoas	- Envolvimento de toda a equipe de nutricionistas e de produção na elaboração do cardápio. - Formação em Segurança Alimentar e Nutricional. - Capacitação no uso de *softwares* de gestão (módulo de planejamento de cardápios).	Formação permanente em sustentabilidade e atualização das legislações de sustentabilidade que impactam o cardápio.	Adequação do cardápio para pessoas com deficiência.	- Formação do nutricionista em gestão de custos e finanças. - Formação em Segurança Alimentar e Nutricional.	Disponibilização de canais de atendimento ou sistemas de avaliação do cardápio.

Tecnologia	- Identificar os elementos de inovação tecnológica que podem contribuir para o cardápio adequado e saudável (equipamentos). - Implantar *softwares* de gestão de cardápios para avaliação de composição nutricional, incidência das preparações, clientela etc.	- Desenvolvimento de técnicas de avaliação da sustentabilidade no cardápio, como avaliação da pegada hídrica do cardápio; indicador de uso de produtos orgânicos no cardápio etc.	- Disponibilização de canais de atendimento ou sistemas de avaliação do cardápio e de busca para conhecimento dos hábitos alimentares da clientela.	- Utilização de *softwares* de gestão de materiais e custos para avaliação do cumprimento da previsão orçamentária.	- Uso de *softwares* para avaliação qualitativa e quantitativa do cardápio e satisfação da clientela - Desenvolvimento de novos métodos de avaliação da qualidade do cardápio contemplando as dimensões de Alimentação Adequada e Saudável (criação de aplicativos).

Fonte: elaborado pelas autoras.

Quadro 9: exemplos de aplicação do modelo teórico para a atividade de planejamento de cardápios – competitividade

	Equilíbrio e adequação nutricional	Sustentabilidade	Aspectos socioculturais	Acesso	Qualidade
Competitividade	- Identificar e estabelecer estratégia de divulgação dos elementos de AAS como valor agregado que reforça o diferencial da alimentação oferecida pela UAN, como utilizar o cardápio como instrumento de EAN.	Ampliação do escopo de planejamento de cardápios saudáveis para cardápios "saudáveis, adequados e *sustentáveis*" com divulgação dos elementos que o caracterizam.	- Valorização do cardápio como ferramenta de inclusão social e cultural.	- Valorar as práticas da promoção da alimentação adequada e saudável no escopo de custos da refeição e/ou na margem para o preço de venda. - Identificar as rubricas da previsão orçamentária comprometidas com a promoção da alimentação adequada e saudável, como a compra de insumos da agricultura familiar versus tradicional.	- Criação e divulgação de um selo de Programa de Qualidade Total incluindo a AAS.

Fonte: elaborado pelas autoras.

Considerações finais

A partir da construção do modelo teórico, alguns temas importantes merecem ser discutidos, repensados e/ou ressignificados. Iniciamos com o modelo de serviço: considerando que a grande maioria (98,6%) dos serviços de alimentação (UAN) no segmento de refeições coletivas adota a modalidade de serviço terceirizado (Aberc, 2019), algumas variáveis devem ser consideradas para que estratégias e instrumentos de controle sejam feitos para a garantia da PAAS. A terceirização de serviços de alimentação acompanha as mudanças no mercado de trabalho em razão das transformações tecnológicas, sociais, políticas e econômicas do mundo contemporâneo (Colares et al., 2014). Essa realidade traz impactos que podem afetar a proposta da missão da UAN na promoção da saúde.

Observa-se que a terceirização de serviços de alimentação (Balchiunas, 2002; Colares e Freitas, 2007; Tavares et al., 2018) contribui para condições precárias de trabalho, aumento do ritmo das atividades desenvolvidas, maior concentração das tarefas realizadas por cada trabalhador, diminuição do número de funcionários, baixa qualificação profissional, baixos salários, supressão de benefícios diretos e indiretos e baixa qualidade do produto e do serviço em razão de baixos preços para ganhar licitações (Danelon et al., 2009; Aguiar et al., 2013). Essas evidências apontam que, no cenário atual, a alimentação coletiva pode ser caracterizada como uma atividade econômica orientada para um mercado competitivo com a finalidade de produzir lucro, ainda que se apresente como missão a qualidade de vida (Lanzillotti, 2000).

Apesar de não expressar claramente o modelo de serviço ideal, a literatura descreve o funcionamento da UAN como uma atividade que deve ser exercida com foco principal na saúde da clientela. Entretanto, apresenta algumas peculiaridades de cada modalidade de serviço, apontando para questões como: no serviço próprio, a definição do escopo do serviço e equipe de trabalho é feita pela própria empresa mantenedora, enquanto que, no serviço terceirizado, existe uma menor autonomia na elaboração do cardápio (cardápios pré-elaborados), na gestão dos custos e das compras (compra centralizada), além do escopo de gestão limitado do (da) nutricionista (Teixeira et al., 2010; Abreu et al., 2018).

Em um contexto em que prevalece a terceirização na prestação de serviços de alimentação, a PAAS é um grande desafio, uma vez que tem

sido um objetivo secundário frente à finalidade maior que é a obtenção de lucros, dado que a UAN se tornou uma unidade de negócio. Aqui cabe menção à reforma trabalhista que entrou em vigor em 2017, e que trouxe um conjunto de mudanças na legislação que visam, em sua maioria, à redução de custos dos empresários, provenientes da relação com os trabalhadores (contratação, remuneração, intervalos e deslocamentos, saúde e segurança, manutenção da força de trabalho, dispensa e consequências jurídicas do descumprimento da legislação) favorecendo ainda mais a precarização do trabalho (Krein et al., 2019).

Essa reflexão serve para apontar que existem lacunas no escopo de atuação de empresas terceirizadas de serviços de alimentação e que, mesmo com a disponibilidade de um modelo teórico que possa subsidiar o gestor da UAN para a PAAS, muitos desafios estarão presentes a depender do modelo de serviço escolhido. Diante do cenário atual, para ampliar as possibilidades de PAAS na prestação de serviços de alimentação da UAN, fica clara a importância do estabelecimento de regras contratuais explicitadas em documentos normativos para a contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição. Para isso, utiliza-se como ferramenta o Termo de Referência (TR), que é um documento formal elaborado pela instituição contratante no processo de licitação que contém as informações em torno do objeto contratual que servirão para nortear a prestação de serviços (Colares et al., 2014). Sugere-se que os protocolos para a PAAS sejam incluídos no TR para cada componente de gestão da UAN. Isso respaldará o(a) nutricionista da UAN para as ações de PAAS.

O segundo tema que merece reflexão refere-se às competências do gestor para o cumprimento das ações de PAAS. É fato que a complexidade de funcionamento da UAN traz um desafio para a atuação do(a) nutricionista nesta função de gestão, tendo em vista questões como: o baixo grau de escolaridade da equipe a ser gerenciada; o tempo para a execução de uma ampla gama de tarefas relacionadas ao seu escopo de atuação técnica (qualidade e saúde), operacional (supervisão da produção) e gerencial (gestão de pessoas, processos e controles), além das muitas rotinas que ele(a) precisa executar como gestor de pessoas, além de estar a serviço das normativas da empresa (Ansaloni, 1999; Nóbrega et al., 2012). Esses fatores levam muitas vezes à insatisfação com a área de AC, gerando o desejo em atuar em outra área da nutrição talvez por ausência de perspectiva sobre o seu trabalho e falta de familiaridade com a área, sendo

necessárias, portanto, medidas de valorização desses profissionais (Rodrigues et al., 2007; Costa et al., 2019).

No que diz respeito à formação e à educação continuada como ferramentas de desenvolvimento de recursos humanos nas organizações, estudos em AC indicam um perfil de equipe de trabalhadores da UAN com baixo nível de educação formal (Aguiar e Kraemer, 2010). Essa condição dificulta a garantia da qualidade do trabalho realizado pela dificuldade de compreensão dos conceitos que embasam as recomendações e da importância de determinadas atividades. Além desse fator, a educação em alimentação coletiva se dá, predominantemente, por meio de treinamento informal, individualizado ou em reuniões de grupo para mudanças nas práticas de trabalho e com a predominância dos temas de higiene, segurança do alimento e, mais recentemente, avaliação de resíduos sólidos. Soma-se a isso o fato de serem utilizados métodos educativos tradicionais, voltados à reprodução de regras, sem espaço para reflexão (Menezes, 1997).

A educação permanente em saúde é uma estratégia sistemática e global, que visa à transformação das práticas profissionais e da própria organização do trabalho, sendo fundamental para que o local de trabalho venha a ser um espaço de atuação crítica, reflexiva, propositiva, compromissada e tecnicamente competente. Nesse processo, promove-se uma ampla intersecção entre saúde e educação, no que tange a formação, gestão, atenção e participação (Brasil, 2010). Para que haja uma mudança no cenário da UAN, é necessário o desenvolvimento de metodologias com a participação dos funcionários na construção e avaliação das ações e o impacto delas na estratégia de PAAS da UAN.

Cabe, ainda, uma reflexão sobre a formação do(a) nutricionista em SAN na graduação. Vieira et al. (2013) investigaram, junto aos coordenadores dos cursos de nutrição no município de São Paulo, os facilitadores e as barreiras para a atuação do(a) nutricionista no âmbito da segurança alimentar e nutricional, diante da ampliação dos conceitos de SAN pelas políticas públicas. Os resultados apontaram que ainda, que se reconheça a importância da formação em SAN para os nutricionistas, esta ainda é focada em competências técnicas em detrimento das humanísticas, fragmentada e desarticulada quanto às atividades teóricas e práticas, desfavorecendo a atuação do futuro profissional na perspectiva do direito humano à alimentação adequada. Vale ressaltar que diversas atividades

apontadas pelo modelo teórico já são praticadas pelas UAN sem estarem vinculadas diretamente a um programa de PAAS, o que reforça a importância de se incorporar o arcabouço teórico estruturado que valorizará ainda mais o papel de AC neste contexto.

Quanto à competência de gestão, por ser um curso da área de saúde, os módulos de AC ainda apresentam uma abordagem superficial sobre administração. Tal fato exige que o profissional tenha que buscar uma formação continuada em cursos de aperfeiçoamento, especialização, mestrado e doutorado em linhas de pesquisa em AC que contemplem estudos que apliquem o conhecimento da ciência da administração na perspectiva da gestão da UAN. No entanto, ainda é incipiente a pesquisa em AC e a inserção da alimentação coletiva nos programas de pós-graduação com linhas de pesquisa específicas em gestão da UAN (Campos et al., 2017).

Portanto, é de extrema importância a discussão, tanto pela academia quanto pelos órgãos de representação da categoria profissional, sobre quais serão as premissas curriculares para a formação do(a) nutricionista em AC, considerando que é um profissional de saúde que, mesmo recém-formado, assume um cargo de chefia mas que, na maioria das vezes, não apresenta a necessária formação acadêmica para isso (Nóbrega et al., 2012). Da mesma forma, Gabriel (2019) aponta para a necessidade de alinhamento da formação profissional do(a) nutricionista e de ações de valorização do profissional para a qualidade no trabalho, dado o cenário de crescimento do número de profissionais e a ampliação do mercado de trabalho e seus desafios a ele relacionados.

Outro tema central para reflexão é a EAN como estratégia transversal para a PAAS em todos os componentes da gestão da UAN, considerando sua perspectiva multidisciplinar. A EAN constitui uma estratégia que, de modo crescente, vem sendo preconizada pelas políticas públicas em alimentação e nutrição, na medida em que é considerada como um importante instrumento para a promoção de práticas alimentares saudáveis e a prevenção de doenças crônico-degenerativas (Burity et al., 2010).

Entretanto, constata-se que, apesar dos avanços nas discussões no campo da EAN e da SAN, existe um hiato entre as formulações das políticas e as práticas de EAN, na perspectiva da SAN, desenvolvidas no campo da nutrição, aí incluída a AC. É necessário ampliar a discussão sobre as possibilidades da EAN, os seus limites e a forma como ela é realizada. Apesar de ser estratégica para a implementação de políticas de SAN, ela

se dá com grande diversidade de abordagens conceituais e insuficiente divulgação das experiências bem-sucedidas. Além disso, há necessidade de formação dos profissionais envolvidos quanto ao conhecimento, metodologias e estratégias educativas (Brasil, 2012).

Para a gestão da UAN, as estratégias de EAN devem contemplar: a escuta ativa da equipe de trabalho e da clientela; o reconhecimento das diferentes formas de práticas e soluções para cada processo de trabalho da UAN; a construção coletiva de soluções; a valorização do patrimônio alimentar e cultural da equipe e da clientela; a utilização das ferramentas da comunicação empresarial de forma a potencializar as ações; a formação de vínculo entre os atores envolvidos no trabalho da UAN (clientes, equipe de trabalho, fornecedores, diretoria etc.); a busca de soluções contextualizadas ao ambiente de trabalho e da empresa; o monitoramento e a avaliação permanentes das ações; as redes de relacionamento no setor de AC, como grupos de trabalho para troca de experiências etc. (Diez-Garcia e Cervato-Mancuso, 2011; Brasil, 2012). Nesta perspectiva, a EAN deve fazer parte da missão e dos valores da empresa (UAN), para que, desta forma, se desenvolva uma cultura organizacional voltada para sua prática.

São muitos os desafios e problemas enfrentados pelo(a) nutricionista para a promoção da alimentação adequada e saudável nas unidades de alimentação e nutrição. Podemos descrever vários deles apontados pela literatura: a não utilização da ficha técnica como instrumento de padronização e garantia de práticas de produção de alimentos adequadas, a não inclusão dos trabalhadores da UAN em ações de atenção nutricional, sendo que esse público ingere alimentos fora das refeições (pelo contato constante com estes), bebe pouca água pelo ritmo de trabalho acelerado; as condições físicas e os movimentos repetitivos e postura de trabalho são inadequados; atuação do(a) nutricionista mais focada no atingimento das metas de custos; preços baixos praticados por empresas o que afeta a qualidade do serviço prestado, dentre outros fatores (Fonseca e Santana, 2011).

Embora o(a) nutricionista tenha formação acadêmica e diretrizes profissionais da área da saúde, a sua atuação em AC envolve uma grande carga de atividades administrativas no cotidiano da UAN, fazendo com que a questão da saúde fique mais centrada na satisfação das necessidades nutricionais da clientela e na qualidade sanitária das refeições. Neste

sentido, a promoção da saúde em toda a sua totalidade se torna um tema pouco explorado.

Por fim espera-se que este modelo teórico subsidie melhorias na formação do(a) nutricionista para atuação em AC a partir de um aprofundamento de SAN nas disciplinas de AC nos cursos de graduação e pós-graduação em nutrição, e também para (o) nutricionista gestor da UAN na construção e implementação de um sistema de gestão voltado para a PAAS contribuindo para a qualificação de sua atuação como profissional de saúde e como gestor(a), além de fortalecer a área de alimentação coletiva como equipamento de SAN.

Referências

Aberc - Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. *O mercado da Alimentação*: mercado real. Disponível em: <http://www.aberc.com.br/ mercadoreal.asp?IDMenu=21>. Acesso em: 20 de novembro de 2019.

Abreu, Edeli Simioni de et al. *Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer*. 2. ed. São Paulo, SP: Metha, 2018.

Aguiar, Odaleia Barbosa de e Kraemer, Fabiana Bom. "Educação formal, informal e não-formal na qualificação profissional dos trabalhadores de alimentação coletiva". *Nutrire: Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição*, v. 35, n. 3, p. 87-96, 2010.

Aguiar, Odaleia Barbosa de et al. *Gestão de pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição*. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2013.

Ansaloni, José Armando. "Situação de trabalho dos nutricionistas em empresas de refeições coletivas de Minas Gerais: trabalho técnico, supervisão ou gerência?". *Revista de Nutrição*, v. 12, n. 3, p. 241-260, set./dez. 1999.

Balchiunas, Denise. A unidade de nutrição e dietética, o seu papel como atividade-fim na organização hospitalar e sua terceirização. *Mundo Saúde*, v.26, n.2, p.321-331, 2002.

Balchiunas, Denise (org.). *Gestão de UAN: um resgate do binômio alimentação e nutrição*. São Paulo, SP: Roca, 2014.

Brasil. *Política Nacional de Promoção da Saúde*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2010. Disponível em: http://www.pmf.sc.gov.br/arquivos/arquivos/pdf/28_11_2013_14.57.23.7ae506d47d4d289f777e2511c83e7d63.pdf. Acesso em: 22 ago. 2022.

Brasil. *Política Nacional de Alimentação e Nutrição*. 3. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf. Acesso em: 22 ago. 2022.

Brasil. *Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas*. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012.

Brasil. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf. Acesso em: 22 ago. 2022.

Brasil. *Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: PLANSAN 2016-2019*. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário; Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, 2016. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/plansan_2016_19.pdf. Acesso em: 22 ago. 2022.

Burity, Valéria et al. *Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional*. Brasília, DF: ABRANDH, 2010. Disponível em: https://www.redsan-cplp.org/uploads/5/6/8/7/5687387/dhaa_no_contexto_da_san.pdf. Acesso em: 22 ago. 2022.

Campos, Flávia Milagres et al. "Scenario of research on Food Service in Brazil". *Revista de Nutrição*, v. 30, n. 1, p. 1-12, 2017.

Castro, Inês Rugani Ribeiro de et al. "Ações educativas, programas e políticas envolvidos nas mudanças alimentares". In Diez-Garcia, Rosa Wanda e Cervato-Mancuso, Ana Maria (org.). *Mudanças alimentares e educação nutricional*. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011. p. 18-34.

Chiavenato, Idalberto. *Introdução à Teoria Geral da Administração*. 9. ed. São Paulo, SP: Manole, 2014.

Colares, Luciléia Granhen Tavares e Freitas, Carlos Machado de. "Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho". *Cadernos de Saúde Pública*, v. 23, n. 12, p. 3011-3020, 2007. Disponível em: https://www.scielo.br/j/csp/a/yjJm6xJk83LrjNkrV93btJJ/?lang=pt. Acesso em: 22 ago. 2022.

Colares, Luciléia Granhen Tavares et al. *Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição*. Rio de Janeiro, RJ: Saraiva, 2014.

Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea). *Grupo de Trabalho Alimentação Adequada e Saudável: junho a novembro de 2005: relatório final*. Brasília, DF: Conselho Nacional de Segurança Alimentar, 2007. Disponível em: http://www4.planalto.gov.br/consea/eventos/plenarias/documentos/2007/relatorio-final-marco-2007-02.2007/@@download/file/documento-final-alimentacao-adequada-e-saudavel.pdf. Acesso em: 1 fev. 2017.

Costa, Rayane Luizi da et al. "Satisfação dos nutricionistas que atuam na alimentação coletiva". *Revista de Nutrição*, v. 32, 2019. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rn/a/YytKPYh6zRNWrmhBfsffMWp/?lang=en. Acesso em: 22 ago. 2022.

Danelon, Mariana Schievano et al. "Programa Nacional de Alimentação Escolar: experiências da autogestão e da terceirização". *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 16, n. 2, p. 110-133, 2009.

Diez-Garcia, Rosa Wanda e Cervato-Mancuso, Ana Maria (org.). *Mudanças alimentares e educação nutricional*. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011.

Fonseca, Karina Zanoti e Santana, Gizane Ribeiro de. "O nutricionista como promotor da saúde em unidades de alimentação e nutrição: dificuldades e desafios de fazer". *Enciclopédia Biosfera*, v. 7, n. 13, p. 1466-1476, 2011.

Gabriel, Cristine Garcia et al. Mercado de trabalho do nutricionista: 80 anos de história. *Revista de Nutrição*, v.32, 2019. Disponível em: <http://

dx.doi.org/10.1590/1678-9865201932e180162>. Acesso em: 02 de outubro de 2019.

Isosaki, Mitsue e Nakasato, Miyoko. *Gestão de serviço de nutrição hospitalar*. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2009.

Kimura, Alice Yoshiko. *Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais*. São Paulo, SP: Varela, 2003.

Krein, José Dari et al. (org.). *Reforma trabalhista no Brasil: promessas e realidade*. Campinas, SP: Curt Nimuendajú, 2019.

Lanzillotti, Haydée Serrão. *Contribuição ao estudo da alimentação coletiva no capitalismo fordista* (Tese). Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2000.

Leão, Marília (org.). *O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional*. Brasília, DF: ABRANDH, 2013.

Maximiano, Antonio Cesar Amaru. *Teoria Geral da Administração: da revolução urbana à revolução digital*. 4. ed. rev. atual. São Paulo: Atlas, 2018.

Menezes, Maria de Fátima Garcia de. *A prática educativa do nutricionista nas áreas de alimentação coletiva e nutrição clínica: um estudo em dois hospitais públicos no município do Rio de Janeiro* (Dissertação). Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1997.

Mezomo, Iracema de Barros. *Os serviços de alimentação: planejamento e administração*. 6. ed. São Paulo, SP: Manole, 2015.

Motta, Fernando Prestes e Vasconcelos, Isabella Gouveia de. *Teoria Geral da Administração*. 3. ed. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2017.

Nóbrega, Annamaria Barbosa do Nascimento et al. "Competências gerenciais do nutricionista gestor de Unidades de alimentação". *Revista Eletrônica do Mestrado Profissional em Administração*, ano 4, n. 2, 2012.

Paiva, Janaína Braga de et al. "A confluência entre o 'adequado' e o 'saudável': análise da instituição da noção de alimentação adequada e saudável nas políticas públicas do Brasil". *Cadernos de Saúde Pública*, v. 35, n. 8, 2019.

Proença, Rossana Pacheco da Costa. *Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva*. 3. ed. Florianópolis, SC: Editora UFSC, 2009.

Rodrigues, Karla Meneses et al. "Condições de trabalho e perfil profissional dos nutricionistas egressos da Universidade Federal de Ouro Preto, Minas Gerais, entre 1994 e 2001. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 12, n. 4, p.1021-1031, 2007. Disponível em: https://www.scielo.br/j/csc/a/TcnsZJKRK37MHZmS5K3scsh/?lang=pt. Acesso em: 22 ago. 2022.

Tavares, Ariana Oliveira et al. "Impactos da Precarização do Trabalho na Segurança Alimentar e Nutricional: contribuições para o debate sobre saúde e alimentação de trabalhadores terceirizados em Unidades de Alimentação e Nutrição". *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 25, n. 2, p. 12-28, 2018.

Teixeira, Suzana et al. *Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição*. São Paulo, SP: Atheneu, 2010.

Vieira, Marcelo Milano Falcão et al. *Teoria Geral da Administração*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2012.

Vieira, Marta Neves Campanelli Marçal e Japur, Camila Cremonezi. *Nutrição e Metabolismo Gestão de Qualidade na Produção de Refeições*. Nutrição e Metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara e Koogan, 2012.

Vieira, Viviane Laudelino et al. "Atuação profissional no âmbito da segurança alimentar e nutricional na perspectiva de coordenadores de cursos de graduação em Nutrição". *Comunicação Saúde Educação*, v. 17, n. 44, p. 157-70, jan./mar. 2013.

Capítulo 2
Alimentação coletiva no contexto de sistemas alimentares sustentáveis: sinergia entre a produção de alimentos, os cardápios e as compras

Rafaela Karen Fabri
Suellen Secchi Martinelli
Suzi Barletto Cavalli

Introdução

Mudanças individuais na dieta podem ter grande potencial para influenciar a demanda por certos alimentos e diminuir a pressão sobre o sistema alimentar global (Riley e Buttriss, 2011). Contudo, é importante voltar o olhar para o setor de alimentação coletiva, no qual tanto os impactos positivos quanto os negativos tendem a ser maiores se considerarmos o grande número de refeições produzidas (Veiros e Proença, 2010).

Ao pensar em sustentabilidade na alimentação coletiva, é necessário considerar o local de inserção dos serviços de alimentação no sistema alimentar. É um setor que não somente faz a conexão entre as etapas de produção e de consumo, como também faz as escolhas em nome de um grande número de consumidores, sendo considerado um consumidor coletivo (Martinelli, 2018). A elevada demanda por alimentos e a utilização de recursos naturais para a produção das refeições demonstram o potencial ainda maior do setor no desenvolvimento de sistemas alimentares mais sustentáveis.

Os gestores dos serviços de alimentação e responsáveis pelas tomadas de decisão são apontados como agentes-chave na busca por um processo produtivo de refeições mais sustentáveis (Hauschildta e Schulze-Ehlers, 2014; Goggins e Rau, 2016), uma vez que as ações no setor têm grande influência para moldar, orientar e direcionar o sistema agroali-

mentar. Os nutricionistas inseridos nos serviços de alimentação são agentes importantes nesse processo e podem contribuir sobremaneira para modificações no sistema alimentar.

Este capítulo objetiva discutir estratégias e ações a serem realizadas no âmbito da alimentação coletiva. Nesse sentido, busca trazer reflexões sobre a (in)sustentabilidade do sistema alimentar hegemônico e sua relação com a alimentação coletiva, elencando elementos que precisam ser priorizados na perspectiva da promoção da segurança alimentar e nutricional e de um sistema alimentar pautado na sustentabilidade, considerando as suas diferentes dimensões, e, consequentemente, favorecer uma alimentação mais saudável. Busca sensibilizar o profissional inserido no setor e auxiliá-lo, sobretudo, nas etapas de planejamento de cardápio e compra, não pretendendo esgotar todas as possibilidades de estratégias que podem ser utilizadas, a depender da realidade de cada local.

1. Contextualização sobre sistemas alimentares

O sistema alimentar atual hegemônico é caracterizado por modos de produção, comercialização, processamento e consumo insustentáveis (Gliessman, 2014; Hawkes e Popkin, 2015). Isso intensifica o cenário de sindemia global, no qual obesidade, desnutrição e mudanças climáticas coexistem e têm determinantes em comum, representando um dos principais desafios atuais para a saúde humana, o meio ambiente e o planeta (Swinburn et al., 2019).

Impactos negativos no ambiente e na sociedade surgem em decorrência de práticas da agricultura moderna, como o uso intensivo do solo; monoculturas em larga escala, principalmente de soja, milho e trigo; irrigação intensiva; aplicação de fertilizantes inorgânicos; controle químico de pragas e manipulação genética de plantas (Gliessman, 2014), assumindo proporções cada vez maiores nos dias atuais. O maior processamento dos alimentos produzidos por grandes indústrias impacta a composição nutricional desses produtos e aspectos culturais, sociais e ambientais (Brasil, 2014). A comercialização é caracterizada pelo aumento das distâncias entre produção e consumo (Kastner et al., 2014), centrada em grandes redes varejistas e na intensificação das exportações, o que ocasiona perda da identidade cultural e uniformização de produtos (Poulain, 2013). Por fim, a alimentação pouco diversificada, baseada em alimen-

tos ricos em gordura, açúcar, sódio, aditivos alimentares, ingredientes transgênicos, apoia e incentiva a intensificação da agricultura, além de agravar a tendência para uma epidemia global de obesidade (Etiévant, 2012). Ademais, os modos de produção e consumo atuais irão interferir na disponibilidade de alimentos no futuro, podendo agravar ainda mais a situação de fome e desnutrição (Springmann et al., 2016).

A configuração do sistema alimentar atual hegemônico e seus impactos negativos para a garantia de uma alimentação saudável e sustentável indicam a necessidade imediata de mudanças, particularmente com a implementação de políticas e ações que busquem a promoção da segurança alimentar e nutricional para toda a população de gerações atuais e futuras. Nessa perspectiva, os sistemas alimentares devem ser modificados de forma a serem: produtivos e prósperos (para garantir a disponibilidade de alimentos); equitativos e inclusivos (para garantir o acesso à comida e aos meios de subsistência para todas as pessoas); capacitadores e respeitosos (para garantir agência para todas as pessoas e grupos, incluindo aqueles que são mais vulneráveis e marginalizados, para fazer escolhas); resilientes (para garantir estabilidade em crises); regenerativos (para garantir a sustentabilidade em todas as suas dimensões); saudáveis e nutritivos (para garantir a absorção e utilização de nutrientes) (HLPE, 2020).

No campo da alimentação e nutrição, isso indica que é urgente superar estratégias de promoção de alimentação saudável com foco biomédico e nutricional (Scrinis, 2021; Fabri et al., 2021), a exemplo dos guias alimentares cujas principais mensagens ainda são incipientes quanto às recomendações sobre sustentabilidade no sistema alimentar (Fabri et al., 2021). A alimentação só pode ser considerada saudável se os alimentos consumidos forem provenientes de sistemas alimentares sustentáveis. Dessa forma, a alimentação saudável e sustentável deve estar relacionada à produção de alimentos que proteja a biodiversidade e promova o consumo variado, resgatando alimentos, preparações e hábitos culturais tradicionais. Deve ser acessível e disponível a todos, em quantidade e qualidade, baseada em alimentos produzidos e processados na região, por agricultores familiares, de maneira agroecológica, fundamentada na comercialização justa, aproximando a produção do consumo. Além disso, deve ser isenta de contaminantes físicos, biológicos ou químicos que causem malefícios a todos os envolvidos, de maneira aguda ou crônica (Martinelli e Cavalli, 2019). É preciso reconhecer a

indissociabilidade entre a "alimentação saudável" e "alimentação sustentável" (Martinelli e Cavalli, 2019).

A construção de sistemas alimentares mais saudáveis e sustentáveis faz parte dos objetivos da agenda política internacional (PNUD, 2015). A Organização Mundial da Saúde (OMS) e a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), no âmbito da Segunda Conferência Internacional sobre Nutrição (2014), exortam os países a desenvolver estratégias para a construção de sistemas alimentares mais sustentáveis e saudáveis. Em 2015 foi aprovada pela Organização das Nações Unidas (ONU) a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. Dentre as metas, fica clara a necessidade de apoio a pequenos agricultores; de conservação da biodiversidade e dos ecossistemas; de redução do desperdício; do uso eficiente e sustentável dos recursos naturais e marinhos e da promoção de informações para que a população faça escolhas mais sustentáveis (PNUD, 2015).

Cavalli et al. (2023) inferem que, para promover a saúde humana que considere o nexo alimento-saúde/nutrição-ambiente, é imperativo que tenhamos, frente aos sistemas alimentares, um olhar sistêmico com abordagem holística relacionando as dimensões ambiental, social e econômica da sustentabilidade.

No entanto, a discussão de sustentabilidade no setor de alimentação coletiva ainda é incipiente e, quando acontece, é centrada na dimensão ambiental, sobretudo relacionada ao desperdício e ao aproveitamento integral dos alimentos. Porém, as dimensões econômica e social da sustentabilidade precisam ser incorporadas no processo produtivo de refeições. No contexto dessas dimensões, é imprescindível a elaboração de estratégias e ações dentro do setor de alimentação coletiva que promovam o fortalecimento da economia local, a promoção da agricultura e o desenvolvimento de agrossistemas alimentares mais sustentáveis (Soares et al., 2021).

2. Sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis: estratégias e ações no contexto da alimentação coletiva

O setor de alimentação coletiva utiliza grande quantidade de alimentos, água, energia elétrica e produtos descartáveis no processo produtivo de refeições. Os serviços de alimentação estão inseridos no sistema alimen-

tar com um importante componente: o de concentrar um grande número de refeições produzidas no mesmo espaço, diferentemente, por exemplo, de residências. Somente o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) serve aproximadamente 50 milhões de refeições diariamente (Brasil, 2020). O número de refeições realizadas fora de casa se manteve estável nos últimos 10 anos e representa em torno 33% dos gastos das famílias com alimentação. Ressalta-se que esse percentual não considera as refeições realizadas por *delivery* (Brasil, 2020), uma vez que os alimentos adquiridos dessa forma são considerados alimentação dentro do domicílio, indicando que o consumo de alimentos provenientes de restaurantes pode ser ainda maior. De maneira positiva, esses dados demonstram o potencial do setor no desenvolvimento de sistemas alimentares localizados e sustentáveis (Martinelli et al., 2015). No entanto, a discussão sobre sustentabilidade no campo da alimentação e nutrição ainda se configura como um processo recente e em construção (Sousa et al., 2015), ampliando os desafios para o setor de alimentação coletiva. A problemática se acentua tendo em vista o debate ainda incipiente sobre estratégias e critérios para o planejamento de cardápios sustentáveis (Bianchini, 2018).

Todas as etapas do processo produtivo de refeições têm impactos significativos na sustentabilidade do sistema alimentar. Dessa forma, é importante considerarmos a adoção das Boas Práticas Sustentáveis na produção de refeições, que são procedimentos que devem ser adotados em todas as etapas da produção de refeições, desde o planejamento do cardápio e a aquisição dos alimentos e ingredientes, recebimento, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos e ou preparações, bem como os equipamentos e instalações e a gestão ambiental, a fim de diminuir os impactos causados ao ambiente, à sociedade e à saúde, sem prejuízos à qualidade do alimento (Martinelli et al., 2020).

Os impactos da produção de refeições podem ser divididos em diretos e indiretos. Os diretos são aqueles relacionados à produção das refeições, sendo geralmente associados ao número de refeições produzidas; por exemplo: uso de recursos naturais, uso de produtos químicos não biodegradáveis, uso de produtos não recicláveis, elevado desperdício de alimentos, entre outros. Apesar de estarem diretamente ligados ao número de refeições, esses impactos podem ser reduzidos por meio de gestão adequada dos recursos, uso de fontes alternativas de energia, estratégias

para economia de água, equipamentos com eficiência energética, manutenção periódica de equipamentos, treinamento da equipe, entre outros.

Já os impactos que não são mensuráveis nos serviços de alimentação podem ser chamados de indiretos e estão associados às escolhas realizadas principalmente na etapa de planejamento de cardápio e de compras. Ao inserir um alimento no cardápio e realizar a compra sem atenção a critérios de sustentabilidade, pode resultar em uma escolha que favorece a elevada emissão de gases poluentes, de utilização de agrotóxicos e de sementes transgênicas, a exploração do trabalho, intoxicações agudas e crônicas por agrotóxicos, entre outros. Por não ser tão abordado na literatura sobre sustentabilidade na produção de refeições, enfocaremos o planejamento de cardápio e de compras como fator chave para a redução dos impactos ambientais e sociais em todo o sistema alimentar.

3. Planejamento de cardápios e de compras sustentáveis

É evidente que a discussão sobre sustentabilidade no contexto da alimentação coletiva deve se iniciar já na etapa de planejamento de cardápio. Contudo, apesar de o planejamento de cardápio ser considerado o início do processo produtivo de refeições, o mesmo deve ser planejado de forma contínua e acontecer em paralelo com a etapa de compras. É importante destacar que as escolhas alimentares são a chave para modificações no sistema alimentar. Escolher o alimento nos serviços de alimentação está relacionado com ambas as etapas. A gestão de compras, por sua vez, vai além do ato de aquisição do alimento. Ao se escolher o alimento que irá compor o cardápio, está sendo definido também o sistema alimentar que se irá apoiar, ou seja, o impacto do produto em toda a cadeia produtiva de alimentos. Desse modo, os atos de selecionar um alimento ou uma preparação e de definir como será comprado são considerados atos políticos pois apoiam ou não sistemas sustentáveis. Assim, não é possível inserir um alimento ou preparação no cardápio sem antes conhecer o que é produzido, bem como a realização de compras sustentáveis depende fortemente de um cardápio planejado adequadamente, a partir da inclusão de alimentos que favoreçam a produção de alimentos sustentáveis.

Ressalvas devem ser feitas para localidades que ainda não possuem um tecido produtivo suficientemente desenvolvido, dificultando compras saudáveis e sustentáveis em nível local, uma vez que não haverá disponibilidade

desses alimentos em quantidade e variedade suficientes. O desenvolvimento local sofre diversas interferências externas, influência política, poder das grandes corporações e conflitos com outras localidades que podem determinar a viabilidade na implantação do sistema local planejado (Fornazier e Belik, 2013). Nesses locais é importante buscar fornecedores considerando o critério de proximidade local, territorial, estadual ou nacional.

A etapa de planejamento de cardápio configura-se como uma atividade de responsabilidade exclusiva do nutricionista. De acordo com a Resolução nº 600 de 2018 do Conselho Federal de Nutricionistas, que rege as atribuições do profissional na área, os cardápios devem ser elaborados de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos. Além disso, faz parte das atribuições do nutricionista que atua em serviços de alimentação e nutrição promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável (CFN, 2018).

Diversos são os critérios que precisam ser considerados no planejamento do cardápio, dentre eles os nutricionais, sensoriais, estruturais, regulamentares e financeiros. A promoção da sustentabilidade nos serviços de alimentação requer ainda que os cardápios sejam pensados à luz da sustentabilidade ambiental, social e econômica (Saraiva et al., 2013; Sousa et al., 2015; Veiros e Proença, 2010).

Para planejar cardápios sustentáveis é preciso realizar uma análise dos alimentos provenientes de uma produção sustentável com base em critérios de compras pré-estabelecidos; uma análise da demanda de alimentos presentes nos cardápios e, a partir disso, discutir com fornecedores e gestores do restaurante as possibilidades para adequar a demanda à oferta de produtos, com objetivo de inclusão de alimentos saudáveis e sustentáveis.

Pensar a sustentabilidade na perspectiva da compra significa considerar não só o custo e a qualidade dos produtos, mas também fatores sociais e ambientais associados a cada compra (Buck, 2007). Além disso, é uma forma de agregar aspectos ambientais e sociais em toda a cadeia de fornecimento (Buck, 2007; Biderman et al., 2008) e, também, de reduzir impactos negativos à saúde humana (Biderman et al., 2008). Dessa forma, ao escolher o que vai ser comprado, também se escolhe uma forma de produção, um tipo de relação de trabalho, o impacto ambiental relacionado à cadeia de produção do alimento, dentre outros fatores que vão além do produto em si. Na busca pela segurança alimentar e nutricional

das populações, é essencial integrar as dimensões biológica, social e ambiental da alimentação. Nesse sentido, valoriza-se a importância de um consumo responsável, consciente e ativo (Slow Food, 2013; Chekima et al., 2016; De-Magistris e Gracia, 2016) por consumidores individuais e coletivos. A demanda por alimentos considerando a forma com que foram produzidos, processados e comercializados tem grande potencial para o desenvolvimento de sistemas alimentares sustentáveis.

A partir do exposto, propõe-se que o mapeamento de produção seja considerado uma etapa prévia e essencial no processo produtivo de refeições. Com base nessas informações, e considerando um fluxo contínuo de troca de informações entre as etapas, planeja-se o cardápio e realizam-se as compras. A Figura 1 representa as etapas e o fluxo de informações considerando o planejamento de cardápios e compras mais sustentáveis em serviços de alimentação.

Figura 1: representação esquemática dos critérios para o planejamento de cardápios e de compras sustentáveis em serviços de alimentação e o fluxo de informações entre as etapas

Fonte: elaborada pelas autoras.

O conhecimento da produção de alimentos é fundamental para o planejamento de cardápios sustentáveis e, para tal, a aproximação entre produção e consumo é imprescindível. A compra de alimentos de produtores locais favorece o atendimento das dimensões ambientais, econômicas e sociais da sustentabilidade. Possibilita a inclusão social, pois permite o acesso a mercados mais estáveis pelos agricultores familiares. Além disso, a aquisição de alimentos de pequenos produtores familiares irá auxiliar a oferta de alimentos que respeitem os hábitos e a cultura alimentar (Fabri, 2013), maior variedade de alimentos *in natura* e menor oferta de alimentos industrializados (Triches e Schneider, 2010; Soares et al., 2016, 2017), sobretudo ultraprocessados.

No que se refere à sustentabilidade do ponto de vista do processamento de alimentos, é importante diferenciar os alimentos com algum grau de processamento produzidos pela agricultura familiar daqueles produzidos pelas grandes indústrias de alimentos. O processamento de alimentos pela agricultura familiar está alinhado ao modo de fazer tradicional e/ou artesanal. No caso do processamento tradicional, há um respeito a forma e técnicas como os alimentos foram processados historicamente, contribuindo para a valorização de hábitos e modos de fazer tradicionais locais e conferindo singularidade aos produtos. Mesmo os alimentos que não remetem a uma tradição seguem modos de produzir artesanais, produzidos em pequena escala, sem automatização de processos (Cruz, 2020) e com uso de ingredientes locais, regionais, de produção própria. Além disso, trata-se de uma forma de produção que agrega valor ao produto, contribuindo para o desenvolvimento sustentável nas dimensões econômica, social e cultural; além de ser uma forma de trabalhar excedentes de produção. Nesse sentido, é importante sempre analisar cuidadosamente a lista de ingredientes dos alimentos processados, para além dos outros critérios expostos na Figura 1.

O contato prévio com os fornecedores possibilitará a caracterização dos mesmos, sobretudo em relação aos alimentos produzidos. Assim, é possível conhecer a realidade do sistema produtivo da região. Além disso, o contato favorece o estabelecimento de uma relação de parceria e confiança e aproxima os gestores dos restaurantes do setor produtivo de alimentos, conectando produtores e consumidores.

Para essa etapa, recomenda-se elaborar uma lista dos alimentos produzidos por cada fornecedor, considerando-se a época do ano em que

pode ser ofertada e a quantidade de alimentos que pode ser produzida/ofertada e modos de produção (convencional, orgânico, agroecológico). Além disso, nesse momento, deve-se identificar a oferta de plantas alimentícias não convencionais, alimentos regionais e da sociobiodiversidade por fornecedor. Essa ação pode levar a uma maior variedade de alimentos inseridos nos cardápios, com consequências positivas ao meio ambiente, dada a valorização da biodiversidade local. A integração dos diferentes setores e atores envolvidos (nutricionistas, chefes de cozinha, cozinheiros(as), responsável pelas compras, extensionistas rurais, agricultores, entre outros) é importante no planejamento de produção e operacionalização do cardápio. Assim, é possível o serviço de alimentação absorver a produção local e demandar outros alimentos de interesse. Como resultado final, espera-se a construção de um calendário agrícola do município/região que orientará a etapa de planejamento de cardápio, adequando-o às características produtivas da região. Além disso, com base na demanda da Unidade os produtores poderão planejar a produção agrícola a curto e médio prazo.

Na identificação de possíveis fornecedores, é relevante e necessário buscar a produção de alimentos orgânicos e preferencialmente de base agroecológica. A inserção desses alimentos deve ser pensada e estimulada o máximo possível, de forma transversal aos demais critérios. O uso crescente de pesticidas é uma preocupação mundial, diante das doenças agudas e crônicas associadas a eles e dos seus impactos ambientais. Diante disso, a ONU destaca, dentre os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), a necessidade de reduzir significativamente a liberação desses compostos para o ar, a água e o solo (PNUD, 2015).

Os efeitos da alimentação nas mudanças climáticas estão cada vez maiores se considerarmos a emissão de gases de efeito estufa no manejo do solo no setor agrícola, na produção pecuária e transporte, bem como a energia e recursos hídricos utilizados pelo setor primário, pela transformação dos produtos, comércio e consumo de alimentos (Fischer e Garnett, 2016; Dal Soglio, 2016). Soma-se a esses fatores a dependência crescente dos agrotóxicos e fertilizantes químicos no processo produtivo agrícola brasileiro, bem como o plantio de sementes transgênicas (Carneiro et al., 2015), relacionado ao aumento do uso de agrotóxicos no país (Almeida et al., 2017).

A produção de alimentos transgênicos torna-se uma problemática no contexto da alimentação coletiva, tendo em vista a quase totalidade da produção de milho, soja e algodão geneticamente modificados no país e a grande utilização dos seus subprodutos pela indústria de alimentos (Cortese et al., 2017, 2018). Consequentemente, os organismos geneticamente modificados estão presentes em grande parte dos alimentos consumidos pela população brasileira (Cortese et al., 2018). E, muitas vezes, o seu consumo não é percebido, visto que estão presentes nos alimentos em uma ampla gama de ingredientes, com diferentes nomenclaturas. Cortese et al. (2018) apresentam uma lista de ingredientes que podem conter subprodutos derivados de soja, milho e algodão transgênicos. O conhecimento dos mesmos é fundamental para evitar ou minimizar o uso de alimentos que contenham esses ingredientes no processo produtivo de refeições.

Ao valorizar práticas agroecológicas atua-se também na valorização de cultivos locais. Assim, a oferta de alimentos orgânicos e ecológicos pode ficar inviabilizada se os cardápios não forem planejados em diálogo com os agricultores para programar a oferta, uma vez que uma das características desses alimentos é o respeito à sazonalidade. A agricultura familiar é considerada ideal para abrigar o desenvolvimento de uma agricultura ambientalmente sustentável, em função de suas características de produção diversificada, integrando atividades de cultivo vegetal com a criação de animais, e por trabalhar em menores escalas (Carmo, 1998). Uma das dificuldades para a compra de alimentos da agricultura familiar diz respeito ao fato de a demanda do cardápio diferir da oferta de alimentos (Saraiva et al., 2013; Soares et al., 2015), o que demonstra pouco conhecimento por parte dos nutricionistas em relação à produção de alimentos e ao sistema alimentar como um todo. Como resultado, tem-se cardápios monótonos, padronizados e que não respeitam e nem valorizam a cultura alimentar e produtiva da região e, ainda, não exploram as possibilidades da biodiversidade brasileira e o conhecimento territorial dos povos, tanto no que se refere à produção quanto a formas de preparar o alimento (Sousa et al., 2015).

As compras locais da agricultura familiar têm trazido resultados positivos por promover o desenvolvimento regional, a inclusão social e a movimentação da economia local (Carvalho, 2009). Ademais, ampliam a

oferta e a variedade de hortaliças e frutas e de alimentos frescos (Soares et al., 2015, 2016, 2017; Triches e Schneider, 2010).

Apesar disso, experiências prévias relacionadas à compra da agricultura familiar, sobretudo por meio de equipamentos públicos de alimentação e nutrição, a exemplo do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) Compra Institucional, já indicam algumas dificuldades desse processo (Soares et al., 2021). Algumas dessas dificuldades são inerentes a questões burocráticas do processo de compras públicas, porém outras podem vir a ser dificuldades enfrentadas para qualquer tipo de serviço de alimentação. Dentre essas, é evidente que a aquisição de alimentos da agricultura familiar torna tanto o planejamento do cardápio quanto o fornecimento de alimentos mais complexos. Portanto, o sucesso da compra desses alimentos pelos restaurantes vai depender de maior envolvimento, engajamento e participação dos gestores e demais trabalhadores do restaurante (responsáveis do setor de compras, nutricionista, chefes de cozinha, cozinheiros) (Soares et al., 2013; 2015; 2018; Sousa et al., 2015). Além disso, envolverá a participação de outras instâncias, setores e atores sociais, além dos comumente envolvidos no processo de compra de alimentos do serviço de alimentação, tais como agricultores e cooperativas.

Tanto a compra da agricultura familiar quanto a priorização de alimentos orgânicos e de base de produção agroecológica representam um potencial avanço para sustentabilidade na produção de refeições. Quando praticadas, essas medidas exercem um importante papel no fortalecimento dos sistemas agroalimentares locais e agroecológicos e, ainda, no acesso a alimentos saudáveis e adequados (Sousa et al., 2015).

Explorar a diversidade alimentar e a sazonalidade da produção agrícola pode ser uma maneira eficaz na busca pela sustentabilidade na alimentação e, consequentemente, favorecer a variedade dos cardápios e a oferta de alimentos com maior densidade de nutrientes. Porém, o que se observa são cardápios com os mesmos alimentos, principalmente no que se refere a hortaliças e frutas. Nesse sentido, é necessário refletir: Qual a variedade de alimentos presentes no cardápio? Quais alimentos inserir no cardápio para ampliar os nutrientes ofertados e de modo sustentável?

O aumento da variedade e da quantidade de hortaliças e frutas no cardápio está diretamente relacionado a uma aproximação com o sistema produtivo de alimentos, a partir do mapeamento da produção local familiar; inclusive para que a diversidade esteja atrelada à época de produção

de cada alimento. E ainda, quando possível, ser oriundo de modo de produção sustentável, seja orgânico ou de base agroecológica.

A sazonalidade dos alimentos é uma das dificuldades referidas pelos gestores de serviços de alimentação para a compra de alimentos da agricultura familiar (Soares et al., 2021). Conhecer sobre a época de produção dos alimentos da região e planejar cardápios diferentes que atendam essas especificidades é fundamental para elaboração de cardápios sustentáveis (Bianchini et al., 2018).

De modo complementar, a inclusão de alimentos e preparações regionais, da sociobiodiversidade e de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) devem ser um dos critérios para o planejamento do cardápio. Conhecer esses alimentos vai auxiliar para que esta etapa do processo produtivo de refeições favoreça a inclusão de alimentos sazonais, a compra de pequenos produtores e a ampliação da variedade de alimentos do cardápio.

Fabri et al. (2015) elaboraram uma ferramenta para auxiliar na identificação de alimentos regionais, podendo ser utilizada durante e após a etapa de mapeamento da produção de alimentos. A árvore decisória desenvolvida auxilia a classificação de um alimento ou preparação em regional ou não regional, tendo como base critérios como aspectos históricos, culturais e socioeconômicos de origem; método de produção e uso de recursos naturais e tecnológicos; e rituais, crenças e etnias que influenciaram sua produção e consumo (Fabri et al., 2015).

Já os alimentos da sociobiodiversidade são aqueles gerados a partir de recursos naturais, voltados à formação de cadeias produtivas que valorizem e assegurem os direitos de povos e comunidades tradicionais e de agricultores familiares e suas práticas e saberes, possibilitando a geração de renda e a melhoria da qualidade de vida desses povos, bem como favorecendo práticas ambientais sustentáveis e preservação das espécies. Para auxiliar esse processo, a Portaria Interministerial nº 10/2021 traz uma lista atualizada com 94 espécies nativas da sociobiodiversidade de valor alimentício que pode ser utilizada como referência para o planejamento do cardápio (Brasil, 2021).

As PANC consistem em um grupo de plantas negligenciadas ou subutilizadas, tanto em relação ao consumo quanto à produção e comercialização. Porém, em sua maioria, possuem valor nutritivo igual ou superior ao de plantas conhecidas como convencionais, contribuindo para

diversificar a alimentação (Nesbitt et al., 2010; Kinupp e Lorenzi, 2014). Por serem plantas espontâneas, o seu potencial nutritivo pode ser ainda maior quando cultivadas de modo sustentável (Kinupp e Barros, 2008). As PANC também possuem potencial em auxiliar o resgate e a valorização de hábitos alimentares, a preservação da biodiversidade, visto que algumas PANC fazem ou fizeram parte da alimentação de comunidades tradicionais ou estão associadas ao cultivo para subsistência. Como exemplo cita-se Ora-Pro-Nobis, que faz parte dos hábitos alimentares em algumas localidades do estado de Minas Gerais; Bertalha e Taioba no estado do Rio de Janeiro; Açaí no Nordeste, dentre outras. Além disso, representam uma oportunidade de renda para comunidades rurais, contribuindo com a economia local e regional.

No entanto, a presença desses alimentos nos cardápios tem sido pouco observada (Gabriel et al., 2012; Girardi et al., 2018; Brito et al., 2020), apontando para a necessidade de maior conscientização quanto ao respeito aos hábitos alimentares para melhor aceitação da refeição e preservação da identidade local e maior valorização da biodiversidade. Reforça-se que a inclusão desses alimentos no cardápio está diretamente relacionada com a identificação dos fornecedores e mapeamento da produção e depende sobremaneira da aproximação com os produtores, principalmente os agricultores familiares.

De modo complementar, alguns indicadores podem auxiliar o estabelecimento de critérios de compra de alimentos, como as pegadas de carbono, hídrica e ecológica. Porém, ressalvas precisam ser feitas, visto que: a maioria dos indicadores existentes é proveniente de alimentos produzidos e pesquisas realizadas em outros países; existe grande variação nos indicadores de praticamente todos os alimentos; a forma de produção dos alimentos nem sempre é considerada; não há diferenciação de alimentos produzidos, armazenados e transportados por longas distâncias. Além disso, não são consideradas outras dimensões, como a social e a econômica, de todas as etapas do sistema, o que pode levar a recomendações puramente ambientais.

Assim, indicadores de pegada hídrica, de carbono e ecológica devem ser usados com cautela, podendo auxiliar o planejamento de cardápios mais sustentáveis do ponto de vista ambiental, principalmente quando ocorrer a aquisição de alimentos que não atendam aos demais critérios apresentados neste capítulo. Por exemplo, entre os alimentos que não fo-

ram adquiridos do pequeno produtor local ou orgânico, é relevante considerar sua pegada para definir qual alimento priorizar. Esses indicadores podem ser localizados em bases de dados que agregam informações de diferentes estudos nacionais e internacionais (BCFN, 2015; Garzillo et al., 2019; WWF, 2020).

A Pegada de Carbono mede o total das emissões de gases de efeito estufa causadas diretamente e indiretamente durante todo o ciclo de vida do alimento. É mensurada em gramas de equivalente CO^2 por indivíduos ou produtos. A Pegada Hídrica quantifica o consumo dos recursos hídricos e é mensurada em litros de água por quilograma de alimento. A Pegada Ecológica calcula a capacidade da terra para gerar recursos e absorver emissões, e é mensurada em metros por quilograma ou litro de alimento (BCFN, 2015).

Algumas informações podem ser utilizadas mais concretamente para a realização das compras e contribuirão para reduzir os impactos ambientais e sociais do sistema alimentar. Essas informações podem ser resumidas em algumas questões base: Quem produziu? Como foi produzido? Onde foi produzido? Quando foi produzido? Quem comercializa?

Nesse sentido, e diante do exposto neste capítulo, o Quadro 1 resume critérios que devem ser estabelecidos para o planejamento de cardápio e de compras sustentáveis nos serviços de alimentação.

Quadro 1: critérios para o planejamento sustentável de cardápios e de compras

- Valorizar os hábitos alimentares por meio da inclusão de alimentos e preparações regionais. Ao incluir preparações regionais no cardápio, não descaracterizá-las com a inclusão de alimentos não regionais;
- Incluir alimentos de acordo com a sazonalidade;
- Incluir variedade e diversidade de alimentos locais no cardápio;
- Inserir alimentos da sociobiodiversidade;
- Inserir Plantas Alimentícias não Convencionais;
- Aumentar a oferta de hortaliças e frutas no cardápio, preferencialmente os orgânicos de base agroecológica;
- A inclusão de carnes e pescados deve estar atrelada a modos de produção mais sustentáveis;
- A inclusão de pescados deve considerar peixes que estão disponíveis na região, de água doce ou salgada. Evitar peixes que não estão disponíveis no litoral brasileiro. Não utilizar peixes em risco de extinção ou cujo modo de produção ameaça a sociobiodiversidade das espécies e o ambiente marinho;
- A inclusão de alimentos com algum grau de processamento, quando acontecer, deve estar atrelada a modos de produção mais sustentáveis, como os provenientes de agroindústria familiar local. Alimentos ultraprocessados devem ser evitados.
- Evitar alimentos e/ou ingredientes que sejam transgênicos;
- Ao incluir alimentos no cardápio que não se encaixam nos demais critérios de planejamento de cardápio e de compra, considerar as pegadas hídrica, de carbono e ecológica, priorizando aqueles de menor impacto.

Fonte: elaborado pelas autoras; adaptado de Bianchini (2018).

É importante frisar que muitos fatores podem levar ao não cumprimento do cardápio planejado. Antes mesmo da realização das compras, é importante o nutricionista definir uma lista de substituição de alimentos de forma a evitar comprometimentos à qualidade do cardápio elaborado, inclusive no que se refere a aspectos de sustentabilidade. Nesse sentido, serviços de alimentação que

trabalham com cardápios fixos e cíclicos podem ter mais dificuldade na elaboração e na execução de cardápios sustentáveis, sobretudo em relação ao respeito à sazonalidade e à diversidade de alimentos disponíveis e à compra da agricultura familiar.

Borjes et al. (2010) sugerem uma classificação para alimentos de origem vegetal em sete grupos, visando facilitar sua substituição sem grandes perdas nutricionais e sensoriais da refeição planejada para a executada. A partir dos grupos de alimentos estabelecidos pelas autoras e considerando os demais critérios para o planejamento de cardápios sustentáveis, é possível elaborar uma lista de substituição, para que esta ocorra de modo planejado. Cabe também destacar a importância de o profissional que atua no campo de serviços de alimentação conhecer os alimentos em relação a suas características gerais, botânicas, nutricionais, sensoriais e técnicas de processamento.

Por fim, é importante ressaltar a necessidade da realização de especificações de compra que contemplem os critérios supracitados. A padronização do alimento (tamanho, forma, cor) não pode ser critério para a compra de alimentos agroecológicos, por exemplo. Por outro lado, a especificação detalhada pode auxiliar a exclusão de ingredientes ou alimentos não desejados para a produção das refeições, como transgênicos.

Considerações finais

É urgente que os serviços de alimentação reconheçam o impacto de suas ações para a sustentabilidade do sistema alimentar e a sua potencialidade na transformação do sistema alimentar atual, hegemônico e globalizado, para um sistema alimentar localizado e sustentável.

Neste capítulo, evidenciamos que a sustentabilidade na alimentação coletiva extrapola aspectos ambientais e ligados diretamente aos processos dentro do serviço de alimentação. Convidamos o(a) leitor(a) a direcionar o olhar para etapas de planejamento de cardápio e de compras por serem fundamentais para auxiliar o desenvolvimento de sistemas alimentares mais sustentáveis, particularmente pela grande demanda de alimentos dos serviços de alimentação.

Referências

Almeida, Vicente Eduardo Soares de et al. "Use of genetically modified crops and pesticides in Brazil: growing hazards". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 10, n. 22, p. 3333-3339, 2017.

Barilla Center for Food and Nutrition (BCFN). *Double Pyramid 2015: recommendations for a sustainable diet*. Parma: BCFN, 2015.

Bianchini, Vitória Uliana. *Critérios de sustentabilidade para o planejamento de cardápios escolares no âmbito do programa nacional de alimentação escolar* (Dissertação). Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2018.

Bianchini, Vitória Uliana et al. "Criteria adopted for school menu planning within the framework of the Brazilian School Feeding Program". *Revista de Nutrição*, v. 33, 2020.

Biderman, Rachel et al. (org.). *Guia de compras públicas sustentáveis: uso do poder de compra do governo para a promoção do desenvolvimento sustentável*. São Paulo, SP: ICLEI, 2008.

Borjes, Lúcia Chaise et al. "Proposta de classificação de vegetais considerando características nutricionais, sensoriais e de técnicas de preparação". *Revista de Nutrição*, v. 23, n. 4, p. 645-654, 2010.

Brasil. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.

Brasil. "Balanço MEC 2019: FNDE divulga números dos principais programas". *Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação*, 9 jan. 2020. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/index.php/acesso-a-informacao/institucional/area-de-imprensa/noticias/item/13261-balan%C3%A7o-mec-2019-fnde-divulga-n%C3%BAmeros-dos-principais-programas. Acesso em: 23 ago. 2022.

Brasil. Portaria Interministerial MAPA/MMA nº 10, de 21 de julho de 2021. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 137, p. 4, 22 jul. 2021.

Brito, Taurine Parreira et al. "A valorização da sociobiodiversidade na alimentação escolar". *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 27, 2020.

Buck, Matthew. *A guide to developing a sustainable food purchasing policy*. Filadélfia, EUA: Association for the Advancement of Sustainability in Higher Education, 2007.

Carmo, Maristela Simões do. "A produção familiar como locus ideal da agricultura sustentável". *Agricultura em São Paulo*, v. 45, n. 1, p. 1-15, 1998.

Carneiro, Fernando Ferreira et al. *Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde*. Rio de Janeiro: EPSJV; São Paulo: Expressão Popular, 2015.

Carvalho, Daniela Gomes de. "Licitações sustentáveis, alimentação escolar e desenvolvimento regional: uma discussão sobre o poder de compra governamental a favor da sustentabilidade". *Planejamento e Políticas Públicas*, n. 32, p. 115-148, 2009.

Cavalli, Suzi Barletto et al. "Alimentação saudável e agricultura sensível a nutrição". In Schubert, Maycon Noremberg et al. (org.). *Desafios e tendências da alimentação contemporânea: Consumo, Mercados e Ação Pública*. Porto Alegre, RS: Editora da UFRGS, 2023, p. 117-134.

Chekima, Brahim et al. "Examining green consumerism motivational drivers: does premium price and demographics matter to green purchasing?". *Journal of Cleaner Production*, v. 112, n. 4, p. 3436-50, 2016.

Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 98, p. 68, 23 maio 2018.

Cortese, Rayza Dal Molin et al. "Alimentação na atualidade: reflexões sobre o consumo de alimentos geneticamente modificados". *Agroecología*, v. 12, n. 2, p. 71-79, 2017.

Cortese, Rayza Dal Molin et al. "A label survey to identify ingredients potentially containing GM organisms to estimate intake exposure in Brazil". *Public Health Nutrition*, v. 21, n. 4, p. 2698-2713, 2018.

Cruz, Fabiana Thomé da. "Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais". *Revista de Economia e Sociologia Rural*, v. 58, n. 2, 2020.

Dal Soglio, Fábio. "A agricultura moderna e o mito da produtividade". In Dal Soglio, Fábio e Kubo, Rumi Regina (org.). *Desenvolvimento, agricultura e sustentabilidade*. Porto Alegre, RS: Editora da UFRGS, 2016. p. 11-38.

De-Magistris, Tiziana e Gracia, Azucena . "Consumers' willingness-to-pay for sustainable food products: The case of organically and locally grown almonds in Spain". *Journal of Cleaner Production*, v. 118, p. 97-104, 2016.

Etiévant, Patrick. "Dietary behaviours and practices: determinants, action, outcomes". In Burlingame, Barbara e Dernini, Sandro (ed.). *Sustainable diets and biodiversity: directions and solutions for policy, research and action*. Roma, Itália: FAO, 2012.

Fabri, Rafaela Karen. *Uso de alimentos regionais da agricultura familiar na alimentação escolar: um estudo de caso em Santa Catarina*. Dissertação (mestrado). Programa de Pós Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, 2013. 291p.

Fabri, Rafaela Karen et al. Regional foods in Brazilian school meals. *British Food Journal*, v. 117, n. 6, p. 1706-1719, 2015.

Fabri, Rafaela Karen et al. "Absence of symbolic and sustainable aspects in recommendations for healthy eating: a qualitative analysis of food-based dietary guidelines". *Revista de Nutrição*, v. 34, 2021.

Fischer, Carlos Gonzalez e Garnett, Tara. *Plates, pyramids, planet: developments in national healthy and sustainable dietary guidelines: a state of play assessment*. Roma, Itália: Food and Agriculture Organization of the United Nations; Food Climate Research Network at The University of Oxford, 2016.

Fornazier, Armando e Belik, Walter. "Produção e consumo local de alimentos: novas abordagens e perspectivas para as políticas públicas". *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 20, n. 2, p. 204-218, 2013.

Gabriel, Cristine Garcia et al. "Planejamento de cardápios para escolas públicas municipais: reflexão e ilustração desse processo em duas capitais brasileiras". *Revista de Nutrição*, v. 25, n. 3, p. 363-372, 2012.

Garzillo, Josefa Maria Felleger et al. *Pegadas dos alimentos e das preparações culinárias consumidos no Brasil*. São Paulo, SP: Faculdade de Saúde Pública da USP, 2019.

Girardi, Mariana Werlang et al. "Oferta de preparações culinárias e alimentos regionais e da sociobiodiversidade na alimentação escolar: um estudo na Região Sul do Brasil". *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 25, n. 3, p. 29-44, 2018.

Gliessman, Stephen. *Agroecology: the ecology of sustainable food systems*. Boca Raton, EUA: CRC Press, 2014.

Goggins, Gary e Rau, Henrike. "Beyond calorie counting: assessing the sustainability of food provided for public consumption". *Journal of Cleaner Production*, v. 112, n. 1, p. 257-66, 2016.

Hauschildt, Verena e Schulze-Ehlers, Birgit. "An empirical investigation into the adoption of green procurement practices in the german food service industry". *International Food and Agribusiness Management Review*, v. 17, n. 3, p. 1-32, 2014.

Hawkes, Corinna e Popkin, Barry. "Can the sustainable development goals reduce the burden of nutrition-related non-communicable diseases without truly addressing major food system reforms?". *BMC Medicine*, v. 13, n. 143, 2015.

High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition (HLPE). *Food security and nutrition: building a global narrative towards 2030*. Roma, Itália: High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition, 2020.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). *Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil*. Rio de Janeiro, RJ: IBGE, 2020.

Kastner, Thomas et al. "Rapid growth in agricultural trade: effects on global area efficiency and the role of management". *Environmental Research Letters*, v. 9, n. 3, p. 034015, 2014.

Kinupp, Valdely Ferreira e Barros, Ingrid Bergman Inchausti de. "Teores de proteína e minerais de espécies nativas, potenciais hortaliças e frutas". *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v. 28, n. 4, p. 846-57, 2008.

Kinupp, Valdely Ferreira e Lorenzi, Harri. *Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas*. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum de Estudos, 2014.

Martinelli, Suellen Secchi e Cavalli, Suzi Barletto. "Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 24, p. 4251-4262, 2019.

Martinelli, Suellen Secchi. *Critérios para aquisição e consumo de alimentos no desenvolvimento de sistemas agroalimentares saudáveis e sustentáveis*. Tese (Doutorado). Programa de Pós Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, 283 p., 2018.

Martinelli, Suellen Secchi et al. "Potencialidades da compra institucional na promoção de sistemas agroalimentares locais e sustentáveis: o caso de um restaurante universitário". *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 22, n. 1, p. 558-73, 2015.

Martinelli, Suellen Secchi et al. "Instrumento para avaliação de boas práticas sustentáveis em serviços de alimentação". *Nutrição em Pauta*, ano 28, n. 162, p. 33-39, ago. 2020.

Nesbitt, Mark et al. "Linking biodiversity, food and nutrition: the importance of plant identification and nomenclature". *Journal of Food Composition and Analysis*, v. 23, p. 486-498, 2010.

Perez-Cassarino, Julian et al. *Abastecimento Alimentar: Redes Alternativas e Mercados Institucionais*. 1ª ed. Chapecó: UFFS, v., p. 225-250, 2018.

Poulain, Jean-Pierre. *Sociologia da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis, SC: EDUFSC, 2013.

Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD). *Sustainable Development Goals*. Nova York, EUA: ONU, 2015.

Riley, Helen e Buttriss, Judith. "A UK public health perspective: what is a healthy sustainable diet?". *Nutrition Bulletin*, v. 36, n. 4, p. 426-31, 2011.

Saraiva, Elisa Braga et al. "Panorama da compra de alimentos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 18, n. 4, p. 927-935, 2013.

Scrinis, Gyorgy. *Nutricionismo: a ciência e a política do aconselhamento nutricional*. Tradução: Juliana Leite Arantes. São Paulo: Elefante, 2021.

Slow Food. *Slow Food's Contribution to the Debate on the Sustainability of the Food System*. [*S. l.*]: Slow Food, 2013.

Soares, Panmela. et al. "Fornecimento de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar: o exemplo do Programa de Aquisição de Alimentos". *Revista Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 20, p. 41-51, 2013.

Soares, Panmela et al. "Potencialidades e dificuldades para o abastecimento da alimentação escolar mediante a aquisição de alimentos da agricultura familiar em um município brasileiro". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 20, n. 6, p. 1891-1900, 2015.

Soares, Panmela et al. "The effect of new purchase criteria on food procurement for the Brazilian school feeding program". *Appetite*, v. 108, p. 288-294, 2016.

Soares, Panmela et al. "Using local family farm products for school feeding programmes: effect on school menus". *British Food Journal*, v. 119, n. 6, p. 1-13, 2017.

Soares, Panmela et al. "Compra institucional de alimentos: uma estratégia para impulsionar sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis". In Perez-Cassarino, Julian et al. *Abastecimento Alimentar: Redes Alternativas e Mercados Institucionais*. 1ª ed. Chapecó: UFFS, v., p. 225-250, 2018.

Soares, Panmela et al. "Government Policy for the Procurement of Food from Local Family Farming in Brazilian Public Institutions". *Foods*, v. 10, n. 7, p. 1604, 2021.

Sousa, Anete Araújo de et al. "Cardápios e sustentabilidade: ensaio sobre as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar". *Revista de Nutrição*, v. 28, n. 2, p. 217-229, 2015.

Springmann, Marco et al. "Global and regional health effects of future food production under climate change: a modelling study". *The Lancet*, v. 387, n. 10031, p. 1937-1946, 2016.

Swinburn, Boyd et al. "The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: the Lancet Commission report". *The Lancet*, v. 393, n.10173, p.791-846, 2019.

Triches, Rozane Marcia e Schneider, Sergio. "Alimentação escolar e agricultura familiar: reconectando o consumo à produção". *Saúde e Sociedade*, v. 19, n. 4, p. 933-945, 2010.

Veiros, Marcela Boro e Proença, Rossana Pacheco da Costa. "Princípios da sustentabilidade na produção de refeições". *Nutrição em Pauta*, p. 45-49, 2010.

World Wide Fund for Nature (WWF). *Bending the curve: the restorative power of planet-based diets*. Gland, Suíça: WWF, 2020.

Capítulo 3
Entre a educação alimentar e nutricional e a alimentação coletiva

Rute Ramos da Silva Costa
Mariana Fernandes Brito de Oliveira

1. O processo educativo e as teorias que o sustentam

Convidamos as leitoras e os leitores a imaginarem uma cena bastante comum: a nutricionista, vestida com jaleco branco, de pé diante de um grupo de trabalhadores e trabalhadoras do serviço de alimentação, realizando palestra sobre tema que julga fundamental para a capacitação de sua equipe. Os slides preparados com dedicação e recursos lúdicos, utilizados para a ilustração dos conteúdos baseados em evidências científicas. Ao final do encontro, a profissional compartilha um questionário com perguntas no formato de múltipla escolha, para avaliar o grau de compreensão das informações transmitidas aos/às participantes. Provavelmente a ação educativa desenvolvida pela profissional espelhou, com esmero, o trajeto pedagógico aprendido ao longo de sua formação educacional. Porém, se a perguntássemos sobre a teoria da educação que orientou o planejamento, desenvolvimento e avaliação desta ação, qual seria a resposta? E você, saberia responder?

Toda prática educativa reflete uma teoria com seus princípios e abordagens, ainda que o interlocutor ou interlocutora da ação não esteja plenamente consciente da sua escolha e reproduza, alienadamente, um modo de fazer apreendido em sua formação. Um de nossos propósitos com esta introdução ao capítulo é apresentar as principais bases teóricas da educação, a fim de que os leitores e leitoras possam refletir sobre os fundamentos que sustentam as suas práticas de Educação Alimentar e Nutricional. Deixaremos evidente a nossa opção teórico metodológica, à luz do documento político mais importante da atualidade, o "Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públi-

cas" (Brasil, 2012). E estimularemos o exercício da prática à luz das teorias críticas, isto é, o que Paulo Freire (2014) chamou de "práxis".

Segundo Silva (2010), as bases teóricas da educação podem ser organizadas em três segmentos: i) tradicional ou tecnicista; ii) crítica; e iii) pós-crítica. Quais são as principais características da teoria tecnicista/tradicional? Segundo Silva (2010), a teoria tradicional ou tecnicista da educação enuncia a si mesmo como imparcial, científica e desinteressada, porém esse argumento é um subterfúgio para auto denominar-se neutra, objetiva, universal, o que é impossível. Com essa narrativa, os privilégios dos conhecimentos legitimados pelo grupo dominante se mantêm. "O que é conhecimento?", "O que deve ser ensinado?", "Por que este saber e não outro?" são perguntas que deveriam ser constantemente feitas, porém, nessa abordagem, suas respostas são tidas como óbvias, inquestionáveis.

A Teoria Tradicional ou tecnicista está vinculada às necessidades do sistema econômico dominante (Silva, 2010). O sistema do capital, ao contrário do que poderíamos pensar, não se concentra na dimensão econômica. Parte importante da sua manutenção está atrelada ao desenvolvimento de subjetividades condizentes aos seus valores e propósitos, a partir das instituições sociais (Oliveira, 2006). Infelizmente, quando não refletimos sobre esses aspectos e assimilamos essa falsa universalidade, somos incapazes de superar a situação de opressão (Kilomba, 2019).

O processo educativo, na abordagem tecnicista/tradicional, possui via única, do sujeito técnico, da razão, considerado detentor do conhecimento supostamente legítimo, para o receptor, dito carente de luz. Em outras palavras, é como se estabelecesse uma relação em um só fluxo, na qual, em uma ponta tem-se um indivíduo "cheio" de saber, e na outra, alguém "vazio" deste, pronto para recebê-lo e, só então, se preencher de conhecimento. Neste recorte teórico da educação, a razão é a dimensão humana socialmente valorizada como a principal potencializadora da produção de conhecimentos (Freire, 2014; Silva, 2010).

Além destes, poderíamos mencionar outros aspectos como a produtividade, a regulação do tempo, o desprestígio a dimensões subjetivas do viver, a incapacidade de leitura do mundo e das dimensões socioeconômica-política-cultural que envolvem a realidade das pessoas, a assimilação da consciência dominante pela dominada, a obediência e o estímulo à competitividade consigo mesmo e com os outros. São elementos que

sempre estão no contexto da educação alinhada aos moldes tradicional/tecnicista (Silva, 2010).

Preocupada com a organização dos conteúdos e a eficácia de sua reprodução, a abordagem tecnicista frequentemente pinça e introduz recursos lúdicos à prática, como se sozinhos fossem capazes de superar os limites estruturais. Na verdade, este uso está preocupado com a potencialização das técnicas para a eficiência do aprendizado de um conteúdo ou de uma habilidade que fortalece a produtividade ou a reprodução da consciência hegemônica. Nada novo! As artes, no lugar de ampliarem as experiências de pensar, criar, desobedecer, provocar desconfortos e prazeres, denunciar injustiças, fomentar o pensar e agir com criticidade frente à multidimensionalidade da comida, são convertidas a mero recurso (Hooks, 2017).

As teorias críticas, por sua vez, consideram a educação a partir de uma leitura política do mundo, englobando, em seu escopo, a análise da dinâmica de classe no processo de reprodução cultural da desigualdade e das relações hierárquicas na sociedade capitalista. Esta busca fortalecer a tomada de consciência, emancipação e libertação dos sujeitos. O intelectual de destaque desta teoria é o educador Paulo Freire, cuja pedagogia propõe o estímulo à leitura da realidade e a construção conjunta de soluções, através do diálogo crítico sobre o mundo (Silva, 2010).

A teoria crítica da educação proposta por Freire (1982, 2014, 2015) considera que a gênese do processo educativo são as experiências do educando e educanda. Sendo assim, o educador ou educadora deve aprender dela, sem ingenuidades ou de modo romantizado para, a partir desse lugar e, em comunhão com as pessoas participantes, desenvolver os processos de pesquisar, sistematizar e transformar as realidades. Os princípios que organizam a teoria crítica de Paulo Freire são a justiça, a ética, a equidade, o afeto, a esperança e a libertação dos grupos sociais dominados (Ceccim, 2007).

As teorias pós-críticas não se limitam à análise e ao enfrentamento da apropriação desproporcional dos recursos materiais e simbólicos da sociedade, porém fazem perceber, por exemplo, que gênero e raça estão na centralidade da produção e reprodução dessas desigualdades sociais. Assim, as teorias pós-críticas põem foco nos aspectos relacionados às identidades, às culturas, às subjetividades, à representação, trazendo não somente as realidades sociais para o centro, mas sobretudo os corpos que ocupam este lugar e suas potencialidades. Exemplos de teorias pós-críticas da educação: feministas, antirracistas e *queer* (Silva, 2010).

Neste capítulo, trataremos das teorias críticas e pós-críticas como um bloco, fazendo contraposição à teoria tradicional/tecnicista. Desejamos, desta forma, conferir uma compreensão mais acessível a todas e todos. As teorias críticas e pós-críticas argumentam que nenhuma teoria é neutra, científica e desinteressada, mas inevitavelmente imbricada em relações de poder. Diferentemente da abordagem tradicional, as perguntas a seguir são constantemente feitas: "O que é conhecimento?", "O que deve ser ensinado?", "Por que esse conhecimento, e não outros?", "Quais interesses fazem com que esse conhecimento, e não outros, sejam ensinados?", "Por que privilegiar um determinado tipo de identidade ou subjetividade e não outras?". Problematizar a produção do conhecimento é trazer para a cena as preocupações entre saber-identidade-poder (Silva, 2010).

Nos processos educativos no campo da alimentação e nutrição, também é imprescindível assumir teorias críticas e pós-críticas frente à colonialidade, ao tecnicismo, ao racismo, ao sexismo e ao neoliberalismo. Anunciar caminhos educativos que apontem para epistemologias outras é contribuir para a superação das desigualdades, exclusão social e a construção de uma sociedade mais justa, ética e democrática (Nascimento, 2016; Kilomba, 2019). Dito isto, anunciamos ser esta a nossa opção teórico-metodológica.

2. Educação Alimentar e Nutricional (EAN)

No campo da alimentação e nutrição há uma área de conhecimento dedicada ao processo educativo, chama-se Educação Alimentar e Nutricional (EAN), que tem o seu conceito mais recente e largamente utilizado publicado no "Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para políticas públicas" (Marco de EAN), em 2012. Neste, tem-se que EAN, "no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, é um campo de conhecimento e de prática", com a finalidade de fomentar a autonomia alimentar, por meio de "abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos" mediados pelo "diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais", "considerando as etapas do sistema alimentar" e os "significados que compõem o comportamento alimentar" (Brasil, 2012, p. 23). A EAN, de forma alguma, deveria ser compreendida como instrumento aplicado em determinado espaço-tempo para implementar a consciência

científica sobre as demais, mas um caminho que contribui para a dignidade humana através da alimentação.

O Marco de EAN é o documento orientador para as práticas de EAN mais importantes da atualidade. Ele foi elaborado com o propósito de abranger diferentes contextos, incluindo a área de alimentação coletiva. Este instrumento político resulta de um processo de construção participativo, cuja dinâmica considerou encontros ampliados, consultas públicas e a formação de grupo de trabalho intersetorial, com a presença da sociedade civil, classe de trabalhadores e trabalhadoras, gestores e gestoras de diversos setores, docentes e pesquisadores e pesquisadoras da educação.

Está evidente, no Marco de EAN, a escolha política de defesa da EAN no campo da Segurança Alimentar e Nutricional e a preocupação central com a garantia do direito humano à alimentação adequada. Observamos, igualmente, a escolha por bases metodológicas participativas, desde a opção do processo de construção do próprio Marco à enunciação destas em seus princípios fundamentais. São exemplos os princípios VI e IX. O primeiro deles, "A Educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos", deixa evidente que a EAN deve se dar a partir de abordagens educativas e pedagógicas que privilegiem os processos ativos, incorporando os "conhecimentos e práticas populares, contextualizados nas realidades dos indivíduos, suas famílias e grupos e que possibilitem a integração permanente entre a teoria e a prática" (Brasil, 2012, p. 29). Já o princípio IX, que trata do planejamento, avaliação e monitoramento, orienta que as ações devem ser elaboradas e executadas a partir de um processo "participativo, de maneira que as pessoas possam estar legitimamente inseridas nos processos decisórios" (Brasil, 2012, p. 27).

Ao todo, o Marco de EAN possui nove princípios. Todos nos deslocam da perspectiva puramente biológica e tradicional da nutrição e convocam ao repensar dos projetos de mundo, de forma que encontremos dinâmicas mais plurais, sustentáveis, multiculturais e equânimes. São estes os demais princípios do Marco de EAN: Sustentabilidade social, ambiental e econômica; Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade; Valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas; A comida e o alimento como referências; Valorização da culinária enquanto prática emancipatória; A Promoção do autocuidado e da

autonomia; A diversidade nos cenários de prática; e Intersetorialidade. Trataremos de todos mais ao final do capítulo (Brasil, 2012).

3. EAN no âmbito da Alimentação Coletiva

A fim de mapearmos como a EAN vem sendo tratada no âmbito da alimentação coletiva após a publicação do Marco de EAN (Brasil, 2012), um levantamento de artigos científicos publicados em português após 2012 foi feito em razão de capturar estudos que tivessem utilizado esse importante documento para a formulação de ações educativas. A busca foi orientada pela seguinte pergunta de pesquisa: "Como a Educação Alimentar e Nutricional acontece na cena da Alimentação Coletiva?" Após a definição da questão suleadora, foi realizada uma busca exploratória na base Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) de dados visando à experimentação das equações de pesquisa.

Para mapear a produção científica, bem como sua distribuição no tempo, foram utilizados os Descritores em Ciências da Saúde (DeCS) e termos, combinados pelo operador boleano "*and*", sendo "Educação Alimentar e Nutricional" *and* "Alimentação Coletiva" *and* "Serviço* de alimentação" *and* "Alimentação institucional" *and* "Unidade de Alimentação e Nutrição" *and* "Unidade produtora de refeição", localizados em qualquer parte do texto, na modalidade artigo científico avaliado por pares, com texto completo disponível.

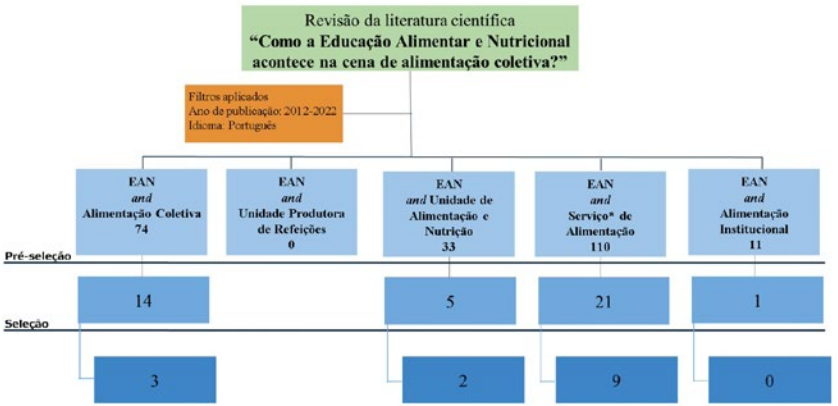
O levantamento bibliográfico ocorreu nos meses de março e abril de 2022. Após a leitura do título, do resumo e das palavras-chave dos artigos pré-selecionados, foram reduzidos para o conjunto de selecionados. Para a pré-seleção dos artigos, duas pesquisadoras, em separado, adotaram os seguintes critérios: a) estar escrito em português; b) ter sido publicado entre 2012 e 2022; c) ser artigo científico com texto completo disponível; d) apresentar reflexões sobre a temática de interesse e/ou dos objetivos da revisão. Ainda nesta etapa, foram excluídos estudos repetidos dentro da própria busca e artigos de revisão.

Em seguida, realizamos a leitura completa dos textos pré-selecionados para confirmar que tratavam da temática de EAN na cena de AC, conforme definição de AC pela Resolução CFN nº 600/2018 (CFN, 2018). Ou seja, estudos desenvolvidos no âmbito da saúde coletiva, da educação ou de outras áreas não foram selecionados. Também foram descartados

estudos sem objetivos educativos ou que não informassem sobre iniciativas com objetivos educativos. Por exemplo, alguns artigos pré-selecionados foram excluídos por somente indicar, sem efetivamente promover, a EAN como uma importante estratégia para trazer melhorias ao cenário observado no estudo. Em sequência, prosseguimos com a organização de uma Matriz de Síntese, categorização e análise crítica dos estudos selecionados.

A combinação dos DeCS e termos pesquisados na plataforma referida resultou em um achado de 228 artigos. Do total de documentos, setenta e sete (n=74) resultaram da combinação "educação alimentar e nutricional" *and* "alimentação coletiva"; cento e dez (n=110) derivaram da busca combinada entre "educação alimentar e nutricional" *and* "serviço* de alimentação e nutrição"; trinta e três (n=33) da articulação entre "educação alimentar e nutricional" *and* "unidade de alimentação e nutrição"; onze (n=11) são frutos da combinação de Descritores/termos combinados "educação alimentar e nutricional" *and* "alimentação institucional"; e nenhuma resultou da combinação de "educação alimentar e nutricional" *and* "unidade produtora de refeições". Em seguida foram pré-selecionados quarenta e um (n=41) artigos (Figura 1).

Figura 1: revisão da literatura sobre a Educação Alimentar e Nutricional no âmbito da alimentação coletiva



Fonte: elaborado pelas autoras.

O *corpus* da revisão contemplou quatorze (n=14) artigos, publicados entre os anos de 2013 e 2020 (Quadro 1). Buscando identificar a enun-

ciação ao Marco de EAN nos artigos que compõem o *corpus* da pesquisa, verificamos que daqueles que reportaram ações após 2012 (n=5), apesar de compreenderem o período posterior à publicação do Marco, somente um (n=1) se ancorou no Marco para suas ações.

Não encontramos a indicação das teorias educativas que sustentaram as escolhas metodológicas dos trabalhos de Souza et al. (2013), Scarparo et al. (2013), Silva et al. (2013), Fernandes et al. (2014) e Martins et al. (2014), Souza et al. (2015), Camozzi et al. (2015), Silva et al. (2018), Rocha et al. (2018), Furtado et al. (2019) e Guilherme et al. (2020), identificados no Quadro 1. A ausência dessa fundamentação demonstrou que tais trabalhos de EAN adotaram abordagem tecnicista, perspectiva puramente instrumental e instrucional, preocupada com a elaboração de ferramentas para forjar corpos e comportamentos adequados às normas e padrões de referência. Percebemos que os trabalhos Souza et al. (2013), Martins et al. (2014) e Furtado et al. (2019), identificados no Quadro 1, concentraram-se na aplicação de instrumentos de medição capazes de dizer, com precisão, se os conteúdos e regras foram apreendidas, memorizadas e devidamente reproduzidas. Nestes, a complexidade das experiências alimentares humanas, a defesa por sistemas alimentares sustentáveis, os aspectos políticos do comer, o engajamento na luta por um Estado atuante na promoção do bem viver social são pautas que não conseguiram ser acolhidas, já que a produção em massa e a manutenção da mentalidade e corpo disciplinados foram o objetivo central (Silva, 2010; Freire, 2014).

Apenas os trabalhos de Juzwiak et al. (2013), Bezerra et al. (2014) e Casemiro et al. (2015), localizados no Quadro 1, apresentaram a teoria de educação elegida e que se mostrou coerente com o caminho metodológico desenvolvido. As ações em EAN, em Juzwiak et. al. (2013), por exemplo, foram baseadas na produção teórica de Pichon-Rieviére e Paulo Freire. Para sua realização, considerou-se a realidade dos participantes e seu espaço de atuação profissional. Ponderou-se a participação ativa dos sujeitos no desenvolvimento das ações e na avaliação do processo.

Os trabalhos do *corpus* da revisão Souza et al. (2013), Juzwiak et al. (2013), Scarparo et al. (2013), Silva et al. (2013), Fernandes et al. (2014) e Martins et al. (2014), Souza et al. (2015), Casemiro et al. (2015), Camozzi et al. (2015), Silva et al. (2018), Rocha et al. (2018), Furtado et al. (2019) e Guilherme et al. (2020) ocorreram na área de alimentação coletiva do

campo das políticas públicas, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). O PNAE oferece alimentação e ações de EAN a estudantes de todas as etapas da educação básica pública e 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. Em 2018, com o apoio do Ministério da Educação, foi publicado livro que promove a articulação entre a Nutrição e a Educação, saberes essenciais no processo de execução do PNAE (Bezerra, 2018).

As ações de EAN mais citadas no artigo de Camozzi et al. (2015) foram as palestras e ações ligadas à disciplina curricular de ciências, educação física e geografia. Os maiores desafios para a realização da EAN nas escolas, segundo o referido trabalho, foram: a ausência de nutricionista, a falta de tempo, o desinteresse da comunidade escolar e a insuficiência de recursos materiais e humanos.

A revisão da literatura realizada indica a predominância da perspectiva teórico-metodológica tradicional ou tecnicista da EAN, corroborando outras experiências encontradas na literatura (Costa et al., 2018; Santos, 2012; Castro et al., 2007) como característica comum, historicamente, às práticas de educação em saúde e de EAN, por se fundamentarem na norma e na imposição da opção de uma consciência sobre a outra.

Estudo realizado por Costa *et al*. (2018) com nutricionistas responsáveis técnicas e gestores e gestoras da alimentação escolar de municípios do estado do Rio de Janeiro mostrou que, apesar de considerarem o PNAE como uma política pública que possibilita a execução de ações de EAN, chamou atenção o enfoque dado a esta. As ações são desenvolvidas sob a forma de palestras, reuniões, treinamentos, oficinas culinárias, divulgação de materiais informativos, transmissão de informações sobre a importância da alimentação. Segundo as autoras, as concepções e práticas de EAN no PNAE em municípios do Rio de Janeiro apontaram para as teorias tradicionais de educação, caracterizadas por abordagem centrada no conteúdo, prescritiva e verticalizada.

Para Costa *et al*. (2018), o conteúdo técnico de nutrição é prestigiado na prática de EAN: os benefícios de determinados alimentos e nutrientes e os malefícios de outros à saúde, características de uma refeição saudável, as boas práticas de manipulação dos alimentos, o estilo de vida saudável, os aspectos operacionais da elaboração e execução dos cardápios dentro

da escola. As mesmas autoras reforçam que tal conteúdo é domínio do educador e educadora, no caso o/a nutricionista, por se tratar do sujeito com qualificação técnica nos temas citados e por seu dever de depositar essas informações, disciplinadamente, no público-alvo. A estes caberia a recepção passiva e a adequação do comportamento à consciência imposta, ou seja, deveriam abandonar os "maus" hábitos alimentares e adotar práticas de confecção das refeições adequadas aos padrões estabelecidos pelas legislações.

É preciso ainda mencionar que, além do PNAE, outra política pública favorável às ações de EAN é o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). O PAT foi instituído pela Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976, e regulamentado pelo Decreto nº 5, de 14 de janeiro de 1991, e prioriza o atendimento a trabalhadores e trabalhadoras de baixa renda, que ganham até cinco salários-mínimos mensais. Seu objetivo é melhorar as condições nutricionais destes profissionais, com repercussões positivas na qualidade de vida, na redução de acidentes de trabalho e no aumento da produtividade. Suas portarias orientam que os estabelecimentos vinculados ao PAT devem promover educação alimentar nutricional, inclusive "mediante a disponibilização, em local visível ao público, de sugestão de cardápio saudável aos trabalhadores", em conformidade com as recomendações nutricionais estipuladas pelo programa (Brasil, 2020). Em 1999, um esforço é feito no sentido de disponibilizar estratégias de EAN no âmbito do programa (Brasil, 1999).

Quadro 1: perfil da produção científica do *corpus* da revisão sobre educação alimentar e nutricional no âmbito da alimentação coletiva

N.	Título	Autores/as	Ano	Revista	Tipo de estudo	Objetivo	Público	Onde/ Quando	Tipo de abordagem de EAN	Relação com o Marco de EAN*
1	Redução do uso de açúcar em escolas públicas: ensaio randomizado por conglomerados	Souza, Rita Adriana Gomes et al.	2013	Revista de Saúde Pública	Ensaio randomizado por conglomerado	Analisar a eficácia de ações de educação nutricional com merendeiras na redução da adição de açúcar na alimentação escolar e no próprio consumo	Merendeiras	Niterói, RJ/ 2007	Tradicional/tecnicista: Os métodos utilizados foram os elementos centrais do estudo, assim como a preocupação em forjar comportamentos (memorização e reprodução do conteúdo adequados às normas e padrões de referência sobre o consumo de açúcar).	Ações ocorreram antes do ano de publicação do documento Documento não citado em todo o texto

2	A experiência da Oficina Permanente de Educação Alimentar e em Saúde (OPEAS): formação de profissionais para a promoção da alimentação saudável nas escolas	Juzwiak, Claudia Ridel et al.	2013	Ciência & Saúde Coletiva	Intervencional	Apresentar a experiência da Oficina Permanente de Educação Alimentar e em Saúde, um espaço de articulação dos profissionais envolvidos na promoção da alimentação saudável na escola	Nutricionistas da alimentação escolar, diretores/ assistentes de direção, coordenadores pedagógicos	Baixada Santista, SP/ 2007-2009	Dialógico/crítico: baseou-se na produção teórica de Pichon-Rieviére e de Paulo Freire. Considerou a realidade dos participantes e seu espaço de atuação profissional. Ponderou-se a participação ativa dos sujeitos no desenvolvimento das ações e na avaliação do processo	Ações ocorreram antes do ano de publicação do documento Documento não citado em todo o texto

3	Formação para nutricionistas que atuam no Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma avaliação da efetividade	Scarparo, Ana Luiza Sander et al.	2013	Ciência & Saúde Coletiva	Transversal	Verificar a percepção destes atores quanto à consecução dos objetivos da formação e quanto ao potencial das temáticas abordadas na formação em alterar o cotidiano de trabalho no PNAE	Nutricionistas que atuam na alimentação escolar	Rio Grande do Sul/ 2010	Críticas: O trabalho priorizou a participação das nutricionistas, valorizou as experiências relatadas por elas e a reflexão crítica sobre as atribuições desse profissional no contexto do PNAE, dando lugar aos conhecimentos dos participantes	Ações ocorreram antes do ano de publicação do documento Documento não citado em todo o texto

4	O Programa Nacional de Alimentação Escolar sob a ótica dos alunos da rede estadual de ensino de Minas Gerais, Brasil	Silva, Camilo Adalton Mariano et al.	2013	Ciência & Saúde Coletiva	Transversal híbrido, de natureza quali-quantitativa	Analisar o Programa de Alimentação Escolar sob a ótica dos alunos atendidos na rede estadual de ensino de Minas Gerais	Alunos da rede estadual de ensino de Minas Gerais	Minas Gerais/ 2010	Tradicional/Tecnicista: O estudo não realizou ações de EAN, mas analisou os efeitos desta na adesão ao cardápio escolar, demonstrando a preocupação com o caráter instrumental e instrucional da EAN, ou seja, mudança no comportamento em relação à prevenção de hábitos alimentares cientificamente considerados inadequados	Ações ocorreram antes do ano de publicação do documento Documento não citado em todo o texto

5	Alimento de rua na agenda nacional de segurança alimentar e nutricional: um ensaio para a qualificação sanitária no Brasil	Bezerra, Aída Couto Dinucci et al.	2014	Ciência & Saúde Coletiva	Debate	Este artigo tem como objetivo provocar a reflexão sobre alguns problemas que envolvem a comercialização da comida de rua, contribuindo, assim, para o fortalecimento do tema na agenda nacional de Segurança Alimentar e Nutricional	Comerciantes ambulantes	Não informado	O artigo identificou, a partir de uma revisão da literatura que, ações educativas em nutrição privilegiam a teoria tradicional, seguida pela pedagogia crítica. Alguns estudos têm usado a teoria tecnicista e outros uma mistura dessas três teorias. Deu destaque a recomendação do Ministério do Desenvolvimento Social de privilegiar, como princípio pedagógico, a concepção dialógica (crítica/emancipatória), promovendo o alimento em todas as suas dimensões e não se limitando ao enfoque nutricional.	Documento citado no texto

6	Alimentação escolar como espaço para educação em saúde: percepção das merendeiras do município do Rio de Janeiro, Brasil	Fernandes, Ana Gabriela de Souza et al.	2014	Ciência & Saúde Coletiva	Abordagem quantitativa, com base no método de pesquisa survey	Indicar as possibilidades da participação das merendeiras nos processos educativos, reconhecendo que elas não se resumem a indivíduos que desenvolvem mera atividade no "espaço cozinha-refeitório"	Merendeiras de escolas municipais do Rio de Janeiro	Rio de Janeiro/ Não informado	Tradicional/ tecnicista: Para o estudo, as autoras consideraram a EAN desde uma perspectiva que evidenciava a mudança de comportamento dos/as comensais frente a referência nutricional, apesar de trazerem à cena a realidade de trabalho das merendeiras (desafios e potencialidades cotidianas).	Documento não citado em todo o texto

7	Conhecimento higiênico-sanitário de manipuladores de merenda escolar no município de Coari, AM, antes e após capacitação	Martins, Patrícia da Silva et al.	2014	Higiene Alimentar	Intervencional	Caracterizar o perfil e avaliar o conhecimento higiênico-sanitário dos manipuladores da merenda, em escolas municipais de Coari - AM, antes e após capacitação	Merendeiras de escolas municipais no município de Coari-AM	Coari-AM/ 2012	Tradicional/tecnicista: enfoque no treinamento de boas práticas de manipulação para a correção de atitudes cientificamente inadequadas. Foco no conteúdo e no reforço por repetição para a adoção da consciência e o fazer científico.	Ações não se ancoraram no documento. Documento não citado em todo o texto

8	O programa Saúde na Escola e as ações de Alimentação e Nutrição: uma análise exploratória	Souza, Nathália Paula et al.	2015	Rev. APS	Exploratório-descritivo, com abordagem qualitativa	Verificar o desenvolvimento de atividades de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar, na perspectiva do Programa Saúde na Escola	Nutricionistas atuantes no PNAE	Pernambuco/ 2010-2011	Tradicional/tecnicista: As ações educativas realizadas de forma pontual, com a a predominância de "palestras", distribuição de materiais informativos, como as cartilhas e qualificação técnica em manipulação de alimentos. O nutricionista aparece como o sujeito detentor do saber legítimo sobre o tema "hábitos alimentares saudáveis".	Ações ocorreram antes do ano de publicação do documento Documento citado no texto

9	Impasses, desafios e as interfaces da Educação Alimentar e Nutricional como processo de participação popular	Casemiro, Juliana Pereira et al.	2015	Trab. Educ. Saúde	Sistematização de experiências	Apresentar experiências de nutricionistas em atividades de educação alimentar e nutricional desenvolvidas, nos últimos dez anos, nas escolas de Duque de Caxias, município do estado do Rio de Janeiro	Nutricionistas atuantes no PNAE	Duque de Caxias, RJ/ 2001-2011	O trabalho identificou que em grande parte das experiências observava-se os princípios da educação popular, apesar de uma série de experiências não considerarem a centralidade no/a estudante, mas centradas nos profissionais e seus conteúdos.	Ações ocorreram antes do ano de publicação do documento Documento citado no texto

10	Promoção da Alimentação Saudável na Escola: realidade ou utopia?	Camozzi, Aída Bruna Quilici et al.	2015	Caderno de Saúde Coletiva	Descritivo exploratório, com abordagem qualitativa na coleta	Analisar a percepção e as ações sobre Promoção da Alimentação Saudável realizadas por atores da comunidade escolar	Diretor, coordenador, professor, manipulador da alimentação escolar e representante do Conselho de Alimentação-Escolar (CE)	"Capital brasileira"/ Não informado	Tradicional/tecnicista:o estudo identificou ações de EAN com visão biologicista da alimentação e percepção assistencialista da alimentação escolar. As atividades estão restritas à abordagem de conteúdo específico pelos/as docentes de determinadas disciplinas e o foco no cardápio visa aumentar a aceitação das preparações.	Documento não citado em todo o texto

11	As ações de educação alimentar e nutricional e o nutricionista no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar	Silva, Simoni Urbano et al.	2018	Ciência & Saúde Coletiva	Transversal analítico	Identificar as ações de EAN no PNAE e sua relação com o perfil do nutricionista. Estudo transversal analítico, realizado em municípios de Goiás, Brasil	Nutricionistas atuantes no PNAE	Goiás/ 2012	Tradicional/tecnicista: As ações de EAN mais citadas foram as palestras e atividades lúdicas.	Ações se ancoraram no documento Documento citado no texto

12	Análise do programa nacional de alimentação escolar no município de Viçosa, MG, Brasil	Rocha, Naruna Pereira et al.	2018	Rev Saúde Pública.	Transversal, de abordagem quantitativa e qualitativa	Analisar a execução do PNAE como política de SAN em escolas públicas	Crianças de oito a nove anos, matriculadas em todas as escolas pública da zona urbana de Viçosa, MG	Viçosa, MG/ 2015	Tradicional/tecnicista: apesar de o trabalho identificar a ausência de ações de EAN no cenário estudado, trata a EAN como ação centrada no nutricionista, com vistas à adesão dos estudantes ao cardápio, a importância da capacitação de merendeiras sobre os aspectos higiênico sanitários da produção, e o conteúdo científico como referência central.	Ações não se ancoraram no documento Documento não citado em todo o texto

13	Avaliação do resto ingesta durante campanha contra o desperdício de alimentos em duas unidades de alimentação e nutrição do Vale do Taquari –RS	Furtado, Claudia Rosi et al.	2019	South American Journal of basic education, technical and technological	Quantitativo, de natureza descritiva e de corte transversal	Avaliar o desperdício de alimentos do almoço por meio do resto ingesta per capita de duas Unidades de Alimentação e Nutrição	Usuários de Unidades de Alimentação e Nutrição no Vale do Taquari, RS	Vale do Taquari, RS/ 2017	Tradicional/tecnicista: Utiliza o termo Educação Nutricional. Elege a estratégia educativa de campanha, produzindo recursos educativos cuja finalidade é informar a quantidade gerada de resto ingesta no local e "conscientizar" os comensais para a redução do desperdício de alimentos.	Ações não se ancoraram no documento Documento não citado em todo o texto

14	Alimentação do Trabalhador: uma avaliação em indústrias no nordeste do Brasil	Guilherme, Ruth Cavalcanti et al.	2020	Ciência & Saúde Coletiva	Observacional de corte transversal exploratório	Avaliar o Programa de Alimentação do Trabalhador sob a ótica de gestores, nutricionistas e a alimentação oferecida em indústrias da Região Metropolitana do Recife	Gestores e nutricionistas atuantes no PAT	Recife-PE/ 2014-2015	Não foi possível avaliar, pois só encontramos dados que indicam se realizam ou não ações de EAN, sem explicitar quais são desenvolvidas e as metodologias e referenciais teóricos empregados.	Ações não se ancoraram no documento Documento não citado em todo o texto

Fonte: elaborado pelas autoras.

*Marco de EAN: "Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas" (Brasil, 2012).

4. Caminhos e possibilidades para EAN na Alimentação Coletiva

Nesta parte final do capítulo, após percorrer algumas importantes reflexões sobre o processo educativo e conhecer mais sobre a EAN, seu papel e como vem sendo trabalhada na alimentação coletiva, convidamos você para trilharmos juntos e juntas caminhos e possibilidades alinhados ao Marco de EAN.

Algumas questões devem ser refletidas ao se propor uma atividade de EAN no âmbito da alimentação coletiva, como: O público da ação são comensais e/ou os trabalhadores e trabalhadoras do serviço de alimentação? Enquanto nutricionista, me preocupo igualmente com a promoção da alimentação adequada e saudável de comensais e dos manipuladores e manipuladoras de alimentos? Como seleciono os temas a serem trabalhados? Esses resultam de uma demanda da coletividade ou é uma escolha feita por mim de acordo com as minhas crenças e perspectivas? Neste último caso, essas crenças são fundadas no meu olhar crítico sobre aquele ambiente, já as trago comigo desde a formação ou vêm de demandas externas/contratuais? A emancipação é um alvo a ser alcançado ou somente o foco é o adestramento das pessoas que trabalham com a manipulação dos alimentos? Essas e muitas outras questões devem ser feitas e respondidas, pois o processo educativo pressupõe a reflexão crítica, portanto, refletir antes da ação é papel do nutricionista que mediará a EAN no âmbito da alimentação coletiva.

Para o desenvolvimento de ações de EAN no âmbito da alimentação coletiva, um caminho interessante é basear-se nos princípios do Marco de EAN. Há, neste documento, nove princípios que terão possibilidades sistematizadas no Quadro 2.

Quadro 2: para pensar sobre a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no âmbito da alimentação coletiva

Princípios para as ações de EAN no Marco de Referência em EAN	Questões orientadoras para o desenvolvimento das ações de EAN no âmbito da alimentação coletiva
1. Sustentabilidade social, ambiental e econômica	O conceito de sustentabilidade é trabalhado numa perspectiva ampliada ou se restringe, na prática, por exemplo, ao controle de desperdícios e minimização de resíduos sólidos? Há preferência pela compra de alimentos oriundos da agricultura familiar e/ou agricultores locais? Os cardápios contemplam alimentos, combinações de alimentos e preparações culinárias regionais como forma de fortalecer os hábitos alimentares locais/regionais? Existem ações no sentido de não fortalecer o sistema alimentar baseado em alimentos ultraprocessados?
2. Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade	Sistema alimentar é um conceito trabalhado? Se sim, todas as suas dimensões (negócios, abastecimento e demanda, ecológica, saúde e governança) são consideradas? A ideia de escolhas conscientes, no sentido da saúde e sustentabilidade, é valorizada, respeitando-se, obviamente, as diferenças socioeconômicas-culturais dos indivíduos? É feito um esforço para relacionar a elaboração e consumo de refeições ao exercício do DHAAS? O papel das políticas públicas na alimentação saudável é valorizado e compartilhado, a fim de ser implantada?
3. Valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas	Alimentos, combinações de alimentos e preparações culinárias regionais são valorizados nos cardápios? É feito um investimento para mapear Alimentos, combinações de alimentos e preparações culinárias que são culturais do público da ação prática de EAN? Se sim, quais são as fontes pesquisadas? No caso de uma UAN, os manipuladores de alimentos são considerados boas fontes de saber, em virtude de suas vivências? Há uma predileção por valorizar culturas alimentares eurocentradas, como a italiana ou francesa, em detrimento daquelas de raízes africanas, indígenas ou latinas?

4. A comida e o alimento como referências; Valorização da culinária enquanto prática emancipatória	A culinária saudável, ou seja, baseada em alimentos *in natura* ou minimamente processados, com pouco uso de sal, açúcar e gorduras, é valorizada como instrumento de promoção da saúde, fonte de prazer e autocuidado e potente mecanismo de valorização da cultura alimentar? A culinária é apresentada como uma forma de promover autonomia, ao oferecer recursos para que o indivíduo possa diminuir a dependência da indústria de alimentos?
5. A Promoção do autocuidado e da autonomia	Há estímulo para o desenvolvimento e fortalecimento do autocuidado? Cuidados são tomados para que os manipuladores de alimentos possam adequar suas vestimentas de acordo com o gênero com o qual se identificam? Por exemplo, é viabilizada alternativa de uniforme com corte feminino para as pessoas que se identificam com o gênero feminino se assim desejarem, ou estas recebem uniformes semelhantes aos homens, lhe roubando a feminilidade no ambiente de trabalho e, consequentemente, impactando negativamente em sua autoestima durante o tempo em que estão expostas ao trabalho? É incentivado o respeito aos diferentes corpos, gêneros, raças, etnias e orientação sexual? Os direitos trabalhistas são rigorosamente cumpridos? Os trabalhadores estão cientes sobre seus direitos e deveres?
6. A Educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos	As práticas visam enquadrar os indivíduos em um molde dito saudável ou viabilizar informações e mecanismos que facilitarão a tomada de decisão de forma crítica, refletida e espontânea (Louzado, 2020)? De que forma os/as participantes são inseridos nas ações educativas: como ouvintes ou como parte integrante dos processos de decisão?
7. A diversidade nos cenários de prática	Os referenciais teóricos utilizados para o desenvolvimento das práticas são atuais e largamente discutidos na literatura científica? Estão em convergência com as políticas públicas e o sistema público de saúde? As práticas visam se articular com outras esferas da saúde, da sociedade e da cultura? É considerado importante adequar as abordagens e as temáticas das ações de EAN às realidades locais?

8. Intersetorialidade	Há articulação com outros setores para que seja possível ampliar e expandir os desdobramentos da prática realizada no âmbito da alimentação coletiva? Exemplo: articulação com diferentes setores de uma empresa (como o de compras) e, em nível mais macro, articulação com outros setores do município, estados e órgãos federais.
9. Planejamento, avaliação e monitoramento das ações	Há envolvimento de outros perfis (profissionais e públicos gerais), além dos nutricionistas, no planejamento, execução e avaliação das práticas de EAN? A interação durante o processo educativo se baseia no diálogo e na troca de saberes? As decisões que dizem respeito às práticas de EAN são tomadas no coletivo?
Referências bibliográficas que podem auxiliar nos caminhos	
• Ministério do Trabalho e Emprego. Orientação da educação alimentar. – Brasília: MTE, SIT, DSST, 1999. • Bezerra, José Arimatea Barros. *Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes*. Fortaleza, CE: Edições UFC, 2018. • Série "Cidinha dá jeito", disponível em: https://www.youtube.com/channel/UC-0THrZPq5A8tefm486SEz8g (acesso em: 23 ago. 2022). • Azevedo, Alan et al. (org.). *As cinco dimensões dos sistemas alimentares no Brasil: uma revisão de literatura*. São Paulo, SP: Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor, 2021. Disponível em: https://alimentandopoliticas.org.br/wp-content/uploads/2021/11/af-IDEC-Revisao-de-Literatura-ptbr-digital.pdf. Acesso em: 23 ago. 2022. • Brasil. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. • Lang, Regina Maria Ferreira e Ciacchi, Érika Marafon Rodrigues (org.). *EAN – Educação Alimentar e Nutricional: fundamentação teórica e estratégias contemporâneas*. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2021.	
Materiais, plataformas inspiradoras e exemplo de atividades	
• Oficinas terapêuticas: rodas de conversas, automassagem… • https://www.instagram.com/ean.ufrjmacae/ • https://issuu.com/ideiasnamesa • Caderno de Metodologias: Inspirações e Experimentações na Construção do Conhecimento Agroecológico. Disponível em: https://www.dropbox.com/sh/r80ko6cc6nvuxsn/AABimd_q0wZJjca4dgAGfmsDa?dl=0 • Weitzman, Rodica. *Educação Popular em Segurança Alimentar e Nutricional: uma metodologia de formação com enfoque de gênero*. Belo Horizonte, MG: Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas, 2008.	

Fonte: elaborado pelas autoras.

Considerações finais

A EAN pode ocorrer em distintos setores, contextos e abrangências, incluindo serviços e programas públicos de alimentação coletiva. Compreendendo a diversidade de espaços para o desenvolvimento dessas ações educativas, o Marco de EAN estabelece uma série de orientações e princípios para a EAN que abrangem os setores vinculados ao processo de produção, distribuição, abastecimento e consumo de alimentos.

É preciso pensar e fazer EAN, na alimentação coletiva, buscando atender aos princípios de EAN. Apesar disso, decorrida uma década da publicação do Marco de EAN, observamos na literatura científica que os estudos sobre EAN no âmbito da alimentação coletiva são raros e, quando descritos, possuem caráter tecnicista, apontando práticas de caráter instrumental e instrucional com poucas reflexões sobre as bases teórico-metodológicas que sustentam as ações.

A EAN pode ser espaço potente para problematizar as dimensões mais plurais e profundas da vida sem perder de vista seu compromisso com a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional. O processo educativo emancipador, que se baseia na autonomia e na espontaneidade, é um componente essencial e constitutivo de uma EAN transformadora, que, por sua vez, se inicia com a reflexão de diferentes questões que orientarão as práticas, como exposto no Quadro 2.

Assim, reafirma-se a importância de trabalhar a EAN alinhada aos princípios do Marco de EAN e que experiências de educação baseadas em princípios teóricos e metodológicos críticos sejam experimentadas nos distintos setores e contextos de produção, distribuição, abastecimento e consumo de alimentos, dentre eles a alimentação coletiva.

Referências

Bezerra, Aída Couto Dinucci et al. "Alimento de rua na agenda nacional de segurança alimentar e nutricional: um ensaio para a qualificação sanitária no Brasil". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 19, n. 5, p. 1489-1494, 2014.

Bezerra, José Arimatea Barros. *Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes*. Fortaleza, CE: Edições UFC, 2018.

Brasil. "Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)". *Ministério do Trabalho e Previdência*, 2020. Disponível em: https://www.gov.br/trabalho-e-previdencia/pt-br/servicos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat. Acesso em: 23 ago. 2022.

Brasil. *Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas*. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012.

Brasil. *Orientação da educação alimentar*. Brasília, DF: MTE; SIT; DSST, 1999.

Camozzi, Aída Bruna Quilici et al. "Promoção da Alimentação Saudável na Escola: realidade ou utopia?". *Cad. Saúde Colet.*, v. 23, n. 1, p. 32-7, 2015.

Casemiro, Juliana Pereira et al. "Impasses, desafios e as interfaces da Educação Alimentar e Nutricional como processo de participação popular". *Trab. Educ. Saúde*, v. 13, n. 2, p. 493-514, 2015.

Castro, Inês Rugani Ribeiro de et al. "A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação". *Revista de Nutrição*, v. 20, n. 6, p. 571-588, 2007.

Ceccim, Ricardo Burg. "Pacientes impacientes: Paulo Freire". In Brasil. *Caderno de educação popular e saúde*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2007.

Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Resolução CFN nº 600/2018, de 25 de fevereiro de 2018. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 98, p. 68, 23 maio 2018.

Costa, Rute Ramos da Silva et al. "A promoção da alimentação saudável sob a ótica de atores sociais que coordenam o Programa Nacional de Alimentação Escolar em municípios do Rio de Janeiro". *Revista da Associação Brasileira de Nutrição*, v. 9, n. 2, p. 75-87, 2018. Disponível em: https://www.rasbran.com.br/rasbran/article/view/854. Acesso em: 23 ago. 2022.

Fernandes, Ana Gabriela de Souza et al. "Alimentação escolar como espaço para educação em saúde: percepção das merendeiras do município do Rio de Janeiro, Brasil". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 19, n. 1, p. 39-48, 2014.

Freire, Paulo. *Extensão ou comunicação?*. 6. Ed. Rio de Janeiro, RJ: Paz e Terra, 1982.

Freire, Paulo. *Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa*. Rio de Janeiro, RJ: Paz e Terra, 2015.

Freire, Paulo. *Pedagogia do oprimido*. 17. Ed. Rio de Janeiro, RJ: Paz e Terra, 2014.

Furtado, Claudia Rosi et al. "Avaliação do resto ingesta durante campanha contra o desperdício de alimentos em duas unidades de alimentação e nutrição do Vale do Taquari –RS". *SAJEBTT*, v. 6, n. 1, p. 81-94, 2019.

Guilherme, Ruth Cavalcanti et al. "Alimentação do Trabalhador: uma avaliação em indústrias no nordeste do Brasil". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 25, n. 10, p. 4013-4020, 2020.

Hooks, Bell. *Ensinando a transgredir: a educação como prática da liberdade*. 2. Ed. São Paulo, SP: WMF Martins Fontes, 2017.

Juzwiak, Claudia Ridel et al. "A experiência da Oficina Permanente de Educação Alimentar e em Saúde (OPEAS): formação de profissionais para a promoção da alimentação saudável nas escolas". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 18, n. 4, p. 1009-1018, 2013.

Kilomba, Grada. *Memórias da plantação: episódios de racismo cotidiano*. Rio de Janeiro, RJ: Cobogó, 2019.

Louzado, Gerson Luiz. "Espontaneidade e autonomia na Fundamentação da Metafísica dos Costumes". *Studia Kantiana*, v. 18, n. 1, p. 11-28, 2020.

Martins, Patrícia da Silva et al. "Conhecimento higiênico-sanitário de manipuladores de merenda escolar no município de Coari, AM, antes e após capacitação". *Higiene Alimentar,* v. 28, n. 238/239, p. 61-66, 2014.

Nascimento, Abdias. *O genocídio do negro brasileiro: processo de racismo mascarado*. Rio de Janeiro, RJ: Paz e Terra, 2016.

Oliveira, Eduardo. *Cosmovisão africana no Brasil: elementos para uma filosofia afrodescendente*. 3. ed. Curitiba, PR: Editora Gráfica Popular, 2006.

Rocha, Naruna Pereira et al. "Análise do programa nacional de alimentação escolar no município de Viçosa, MG, Brasil". Rev Saúde Pública, v. 52, n. 16, 2018.

Santos, Ligia Amparo da Silva. "O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 17, n. 2, 2012.

Scarparo, Ana Luiza Sander et al. "Formação para nutricionistas que atuam no Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma avaliação da efetividade". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 18, n. 4, p. 1001-1008, 2013.

Silva, Camilo Adalton Mariano et al. "O Programa Nacional de Alimentação Escolar sob a ótica dos alunos da rede estadual de ensino de Minas Gerais, Brasil". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 18, n. 4, p. 963-969, 2013.

Silva, Simoni Urbano et al. "As ações de educação alimentar e nutricional e o nutricionista no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 23, n. 8, p. 2671-2681, 2018.

Silva, Tomaz Tadeu da. *Documentos de identidade: uma introdução às teorias do currículo*. 3. ed. Belo Horizonte, MG: Autêntica. 2010.

Souza, Nathália Paula et al. "O programa Saúde na Escola e as ações de Alimentação e Nutrição: uma análise exploratória". *Rev. APS*, v. 18, n. 3, p. 360 – 367, 2015.

Souza, Rita Adriana Gomes et al. "Redução do uso de açúcar em escolas públicas: ensaio randomizado por conglomerados". *Rev. Saúde Pública*, v. 47, n. 4, 2013.

Capítulo 4
Ambiente alimentar organizacional: um espaço de convergência entre alimentação coletiva e alimentação e nutrição em saúde coletiva

Inês Rugani Ribeiro de Castro
Daniela Silva Canella

Introdução

A partir do final dos anos de 1990, mas mais intensamente depois de 2010, avança-se no reconhecimento dos ambientes alimentares como determinantes da alimentação e do estado nutricional de populações (Swinburn et al., 1999, 2013; Glanz et al., 2005; Roberto et al., 2015; HLPE, 2017, 2020). Modelos conceituais têm sido propostos para melhor compreender a relação entre os ambientes alimentares e a alimentação e alguns destes apresentam o ambiente alimentar organizacional, objeto de interesse deste capítulo, como um dos tipos de ambiente alimentar. Conforme veremos a seguir, ele se refere aos espaços que são fontes de alimentos para grupos específicos (ambientes de trabalho, escolas etc.) (Glanz et al., 2005; Espinoza et al., 2017).

Em relação aos ambientes alimentares organizacionais, diferentes esforços vêm sendo empreendidos para conhecer os elementos que os constituem, dada sua importância e a necessidade de conhecer sua dinâmica de funcionamento para poder incidir sobre eles no sentido de torná-los mais favoráveis à saúde. Tais esforços têm acontecido tanto nas instituições acadêmicas como em instâncias de políticas públicas e no âmbito da sociedade civil e demandam a articulação entre diferentes campos de conhecimento e áreas de atuação, dado seu caráter interdisciplinar (Story et al., 2008; McKinnon et al., 2009; Swinburn et al., 2013;

OPAS, 2015; HLPE, 2017; Goulart, 2018; Melo e Iwasawa, 2019; Castro e Canella, 2022).

No âmbito da Nutrição, a Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva e a Alimentação Coletiva são áreas estratégicas no estabelecimento de diálogo sobre o tema, tanto por conta da atuação profissional em tais áreas, com foco em coletividades e se dando, por vezes, em espaços institucionais, quanto pela produção de conhecimento, que pode se beneficiar e se fortalecer contemplando a agenda dos ambientes alimentares organizacionais. Considerando estes elementos, este capítulo tem o objetivo de introduzir o tema de ambientes alimentares organizacionais e trazer subsídios para a reflexão de como esta temática pode ser um espaço de convergência entre Alimentação Coletiva e Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva. Para tanto, serão abordados aspectos teóricos, incluindo um modelo conceitual que aprofunda a identificação e a descrição dos elementos constitutivos deste ambiente alimentar e das dimensões que os compõem. Também serão apresentadas iniciativas voltadas à avaliação do ambiente alimentar organizacional e comentados alguns desafios para o avanço do conhecimento sobre o tema. Por fim, serão apontadas questões chave para a melhoria dos ambientes alimentares organizacionais.

1. Ambientes alimentares: definições e modelo conceitual de ambiente alimentar organizacional

Os ambientes alimentares são hoje reconhecidos como um dos elementos constitutivos dos sistemas alimentares, juntamente com processos de produção e de abastecimento de alimentos e com as práticas alimentares dos consumidores (HLPE, 2017, 2020). Esta é uma abordagem inovadora, uma vez que, até recentemente, a produção de conhecimento sobre ambientes alimentares não dialogava claramente com aquela sobre sistemas alimentares.

Segundo os relatórios de 2017 e de 2020 do Painel de Especialistas de Alto Nível em Segurança Alimentar e Nutrição do Comitê de Segurança Alimentar Mundial (High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition – HLPE), os ambientes alimentares referem-se

> Ao contexto físico, econômico, político e sociocultural no qual os consumidores se envolvem com o sistema alimentar para adquirir, preparar e consumir alimentos. O ambiente

> alimentar consiste em: "pontos de entrada de alimentos", ou seja, os espaços físicos onde os alimentos são obtidos; o ambiente construído que permite aos consumidores acessarem esses espaços; determinantes pessoais das escolhas alimentares (incluindo renda, educação, valores, habilidades etc.); e as normas políticas, sociais e culturais que fundamentam essas interações. Os principais elementos do ambiente alimentar que influenciam as escolhas alimentares, a aceitabilidade alimentar e as dietas são: acesso físico e econômico aos alimentos (proximidade e acessibilidade financeira); promoção, publicidade e informação sobre alimentos; e qualidade e segurança alimentar. (HLPE, 2017, p. 11).
>
> Às condições físicas, econômicas, socioculturais e políticas que moldam o acesso [físico], a acessibilidade econômica, a segurança e as preferências alimentares. (HLPE, 2020, p. 12).

Entre os esforços que vêm sendo empreendidos para compreender os ambientes alimentares está o de sua tipificação. As diferentes tipologias existentes se complementam e destacam elementos distintos dos ambientes alimentares a depender da abordagem adotada. A título de ilustração, apresentamos no Quadro 1 quatro tipologias que vêm sendo utilizadas na literatura (Swinburn et al., 1999, 2013; Glanz et al., 2005; Espinoza et al., 2017; Downs et al., 2020). Mais recentemente, soma-se a essas tipologias o conceito de ambientes alimentares digitais, que, conforme definição proposta por Granheim (2019):

> englobam os componentes digitais que podem fazer parte dos ambientes alimentares e influenciar a saúde e a nutrição. Eles são compostos por atores digitais (como governos, academia, indústria alimentícia e influenciadores digitais) que realizam atividades digitais (como promoção digital da saúde, marketing de alimentos e compartilhamento de informações digitais) em configurações digitais (como redes sociais, sítios eletrônicos, blogs e, aplicativos para smartphones). (Granheim, 2019, p. 115).

Quadro 1: exemplos de tipologias de ambientes alimentares

Referência	Tipologia
Swinburn et al. (1999, 2013)	Ambiente físico: abarca o que está disponível, seja no sentido de elementos tangíveis (aspecto mais recorrentemente estudado), seja no de oportunidades de capacitação, serviços, entre outros. Ambiente econômico: contempla o preço dos alimentos, a política econômica e o poder aquisitivo da população. Ambiente político: refere-se às regras institucionais e leis. Ambiente sociocultural: abrange crenças, atitudes, normas sociais e o sistema de valores de uma sociedade em relação à alimentação.
Glanz et al. (2005)	Ambiente alimentar comunitário: diz respeito ao número, à localização e aos tipos de estabelecimentos que comercializam alimentos, além da acessibilidade a esses estabelecimentos. Ambiente alimentar do consumidor: abrange opções de alimentos disponíveis para consumo, preço, promoções, localização dos alimentos dentro dos estabelecimentos e disponibilidade de informação nutricional. Ambiente alimentar organizacional: concerne a espaços que se constituem em fontes de alimentos para grupos específicos, como: ambientes de trabalho, escolas, unidades de saúde, igrejas e domicílios. Ambiente alimentar da informação: refere-se à publicidade, à mídia e à propaganda
Espinoza et al. (2017)	Ambiente alimentar doméstico: constitui o principal espaço de socialização primário no qual as preferências e as tradições alimentares são definidas, simbolizadas, transmitidas e reproduzidas. Ambiente alimentar em vias públicas: refere-se à venda de alimentos nas ruas, meios de transporte e outros. Ambiente alimentar organizacional: diz respeito ao local onde os alimentos são vendidos ou fornecidos a trabalhadores, estudantes ou outras pessoas que trabalham em instituições e organizações. Inclui escolas, universidades, empresas, serviços públicos, hospitais, prisões e associações da sociedade civil e seus respectivos espaços de alimentação (lanchonetes, quiosques e máquinas de venda de alimentos). Ambiente alimentar de restaurantes/lanchonetes: inclui esses e outros espaços similares em bares, hotéis, meios de transporte, além da casa de familiares e amigos. Ambiente alimentar de abastecimento: se caracteriza pela distribuição espacial das fontes de aquisição de alimentos e por sua acessibilidade.

Downs et al. (2020)	**Ambientes naturais** Ambientes alimentares selvagens: abrangem florestas, selvas, bosques, pântanos e outros habitats naturais intactos nos quais as pessoas podem obter comida; terrenos baldios e outras áreas onde ervas daninhas e outras plantas selvagens crescem; pastagens abertas; lagos naturais, mares, lagoas e rios. Ambientes alimentares cultivados: abarcam áreas agrícolas em que os agricultores cultivam alimentos para consumo próprio; pomares; pastagens; hortas domésticas e comunitárias; criação. **Ambientes construídos** Comércio informal: mercados que vendem principalmente alimentos frescos, muitas vezes diretamente pelos produtores e em ambientes ao ar livre; vendedores ambulantes não licenciados que comercializam alimentos nas ruas; barracas que vendem alimentos. Comércio formal: supermercados, mercearias, cooperativas e lojas especializadas; hipermercados; lojas de conveniência; mercados de agricultores; estabelecimentos onde as refeições preparadas são vendidas para serviço sentado, para viagem ou entrega; lanchonetes e máquinas de venda automática de alimentos nas escolas, locais de trabalho, creches, hospitais, e centros de recreação; vendedores ambulantes formais, que têm licença para operar; fornecedores on-line que vendem e entregam em domicílio alimentos e preparações.

Fontes: Swinburn et al. (1999, 2013); Espinoza et al. (2017); Downs et al. (2020).

Das tipologias apresentadas, destacamos as propostas por Glanz et al. (2005) e Espinoza et al. (2017), nas quais está incluído o ambiente alimentar organizacional. Como se pode observar nas definições apresentadas no Quadro 1, ambas as propostas compreendem os ambientes alimentares organizacionais como espaços que se constituem em fontes de alimentos para grupos específicos. No entanto, diferentemente de Glanz et al. (2005), Espinoza et al. (2017) diferenciam o ambiente organizacional do ambiente doméstico por entenderem que ambos os espaços possuem peculiaridades suficientes para se constituírem em categorias específicas. No caso do organizacional, esses autores apontam ainda que, além dos tipos e quantidade de alimentos acessíveis, este ambiente também é constituído por regras e rituais institucionais, pela existência e formas de oferta de refeições pela própria organização, pela infraestrutura disponí-

vel, incluindo aquela que propicia conforto para a realização das refeições e é alvo de regulação sanitária.

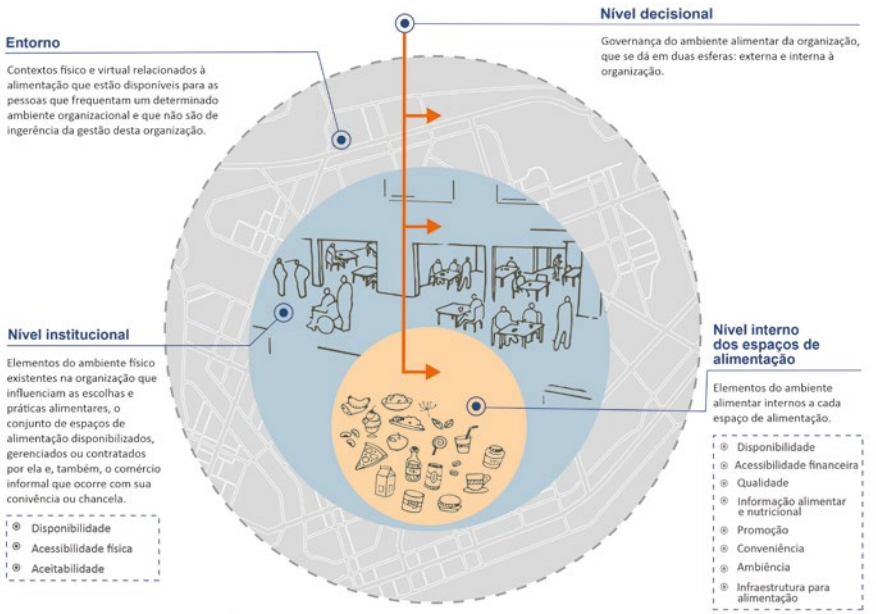
Buscando aprofundar a compreensão sobre os componentes dos ambientes alimentares organizacionais, propusemos o modelo teórico apresentado na Figura 1 (Castro e Canella, 2022). Ela apresenta, em círculos, os componentes tangíveis do modelo, a saber: nível institucional, nível interno dos espaços de alimentação e o entorno. Sua disposição indica que o âmbito institucional abarca o âmbito interno dos espaços de alimentação e que o entorno é um elemento externo à organização. Este é representado pelo círculo externo demarcado pela linha pontilhada, que busca expressar que ele não tem um limite físico claro, já que engloba também o contexto "virtual", conforme descrito a seguir. O nível decisional está representado por uma seta, de forma a demarcar que sua natureza é distinta da dos demais componentes. Pelo fato de este envolver aspectos externos e internos à organização e incidir sobre a dinâmica de todos os demais componentes, o elemento gráfico que o representa abrange um espaço externo aos demais componentes e os atravessa. A definição e os respectivos exemplos desses quatro componentes estão apresentados a seguir.

1.1. Componentes do modelo conceitual de ambiente alimentar organizacional

1.1.1. Nível institucional

Abarca os elementos do ambiente físico existentes na organização que influenciam as escolhas e práticas alimentares, o conjunto de espaços de alimentação (que incluem os serviços comerciais e não comerciais de alimentação, máquinas de autosserviço e copas) disponibilizados, gerenciados ou contratados por ela e, também, o comércio informal que ocorre com sua conivência ou chancela. De certa forma, este componente do modelo dialoga com o conceito de ambiente alimentar comunitário proposto por Glanz et al. (2005), conforme apresentado no Quadro 1. Embora os autores estejam se referindo a territórios, esta abordagem pode ser útil na avaliação do ambiente alimentar de organizações, principalmente aquelas mais complexas, como universidades, hospitais e empresas localizadas em grandes edifícios.

Figura 1: modelo conceitual de ambientes alimentares organizacionais



Fonte: Castro e Canella (2022).

1.1.2. Nível interno dos espaços de alimentação

Abarca os elementos do ambiente alimentar internos a cada espaço de alimentação. Exemplos: alimentos, bebidas e preparações culinárias disponíveis; formas de pagamento; horário de funcionamento; preço; informação alimentar e nutricional; propaganda; características da infraestrutura e adequação da capacidade instalada para armazenamento, preparo (quando for o caso), aquecimento (quando for o caso) e realização das refeições. Este componente do modelo dialoga com o conceito de ambiente alimentar do consumidor, proposto por Glanz e colaboradores (2005), conforme apresentado no Quadro 1.

1.1.3. Entorno

Refere-se aos contextos físico e "virtual" relacionados à alimentação que estão disponíveis para as pessoas que frequentam um determinado ambiente organizacional e que não são de ingerência da gestão desta organização. O contexto físico abarca os estabelecimentos que comercializam alimentos, bebidas e preparações culinárias bem como o comércio informal

desses produtos na área adjacente à organização. Inclui, ainda, os espaços públicos que podem favorecer (ex: parque ou praça arborizados e com mesas) ou não (ex: território inóspito ou com alto índice de criminalidade) a alimentação fora da organização. O contexto "virtual" refere-se ao comércio formal e informal de alimentos, bebidas e preparações culinárias que se materializa dentro da organização por demanda das pessoas que o frequentam ou nele trabalham. A abrangência desse contexto irá depender da capacidade logística de entrega dos serviços de *delivery*.

Em uma via de mão dupla, o entorno influencia como a organização estrutura as opções de alimentação para seus membros e, ao mesmo tempo, é influenciado por ela. Por exemplo, uma organização irá buscar arranjos diferentes para ofertar alimentos, refeições e espaços de alimentação para seus membros a depender das opções de estabelecimentos de alimentação que existem em seu entorno. Por outro lado, a depender do número e do perfil dos membros de uma organização e de sua dinâmica de funcionamento, o entorno pode se modificar de forma a atender suas demandas de alimentação.

1.1.4. Nível decisional

Refere-se à governança do ambiente alimentar da instituição, que se dá em duas esferas: externa e interna à organização. Diz respeito às relações de poder e aos processos de tomada de decisão sobre este ambiente. A esfera externa abarca políticas, leis e regulações nacionais e subnacionais que normatizam a dinâmica de funcionamento das organizações (Espinoza et al., 2017). Exemplos: legislação sanitária, marcos legais que orientam a dinâmica do trabalho e o ordenamento da estrutura física de espaços de alimentação e de outros espaços da organização.

A esfera interna abrange instâncias e arenas, agentes e processos envolvidos nas tomadas de decisão dentro da organização (Rütten e Gelius, 2011) que interferem no ambiente alimentar. A interação e o efeito recíproco entre esses três elementos determinam a conformação do ambiente alimentar. Exemplos: (a) instâncias e arenas: instância(s) responsável(is) pelos diferentes elementos do ambiente alimentar da organização (setor(es) previstos no organograma da organização); arenas formais (conselhos, colegiados etc.) e informais (coletivos de membros da instituição etc.) de tomada de decisão; (b) agentes: gestores, representan-

tes dos diversos segmentos que compõem a organização; (c) processos: centralizados, descentralizados, compartilhados; normas/ regras; cultura institucional. Vale ressaltar que, neste componente do modelo conceitual, não estamos nos referindo à tomada de decisão em âmbito individual, no sentido das escolhas alimentares do indivíduo. Nosso foco são os processos de tomada de decisão que conformam o ambiente alimentar, ou seja, que o determinam.

1.2. Dimensões do ambiente alimentar nos níveis institucional e interno dos espaços de alimentação

Com o intuito de aprofundar a compreensão da complexidade dos níveis institucional e interno dos espaços de alimentação, apresentamos as dimensões abarcadas por eles que são decisivas para as escolhas alimentares de quem está inserido nesses ambientes: disponibilidade, acessibilidade física e aceitabilidade, no nível institucional; e disponibilidade, acessibilidade financeira, qualidade, informação alimentar e nutricional e promoção de alimentos, bebidas e preparações culinárias, disponibilidade, aceitabilidade, conveniência, ambiência e infraestrutura para alimentação dos espaços de alimentação (Engell et al., 1996; Swinburn et al., 1999; Stroeble e De Castro, 2004; Glanz et al., 2005; Winston et al., 2008; McKinon et al., 2009; Caspi et al., 2012; Winston et al., 2013; Lytle e Sokol, 2017; Brasil, 2019). O Quadro 2 sistematiza as definições e os exemplos dessas dimensões e indica a que componente(s) do modelo cada uma delas se refere.

Muitas dessas dimensões aqui propostas se aplicariam também ao componente "entorno" do modelo conceitual proposto. Entretanto, o detalhamento deste componente foge ao escopo deste capítulo, que tem como foco a organização em si e os elementos intrínsecos a ela. Quanto ao nível decisional, este modelo apresenta este componente de forma pioneira na literatura. O aprofundamento da compreensão de sua complexidade por meio da proposição de dimensões por ele abarcadas será objeto de estudos posteriores.

Quadro 2: definições e exemplos das dimensões do ambiente alimentar no âmbito institucional e no âmbito interno dos espaços de alimentação

Dimensões	Definição e exemplos
Disponibilidade	Presença de espaços de alimentação e outras formas de venda/oferta de alimentos dentro da organização. Exemplos: serviços de alimentação comerciais e não comerciais, máquinas de autosserviço, copas, comércio informal e *delivery*. [Nível institucional][a] Disponibilidade de água para os membros da organização. Exemplos: bebedouro nos corredores, filtro em copas, distribuição de água em garrafas. [Nível institucional] Presença de alimentos, bebidas e preparações culinárias dentro dos estabelecimentos. Exemplos: alimentos e bebidas *in natura* ou minimamente processados, processados e ultraprocessados e preparações culinárias à base de um ou mais destes grupos. [Nível interno dos espaços de alimentação]
Acessibilidade física	Facilidade ou dificuldade para chegar aos espaços de alimentação e/ou a pontos de oferta de água. [Nível institucional]
Acessibilidade financeira	Preço da alimentação relativo ao poder de compra dos indivíduos. [Nível interno dos espaços de alimentação]
Qualidade	Abarca elementos como: processo de produção (agroecológico ou não, uso de agrotóxicos, uso de tecnologias de modificação genética, entre outras), extensão e propósito do processamento industrial, referência cultural (tradição, conhecimento da origem), composição nutricional, segurança sanitária (inocuidade microbiológica e de outros contaminantes, como metais pesados, agrotóxicos), integridade, frescor e outros atributos sensoriais de alimentos, bebidas e preparações culinárias. [Nível interno dos espaços de alimentação]
Informação Alimentar e Nutricional	Refere-se a declarações de valor energético e de nutrientes no rótulo de alimentos embalados, em alimentos não embalados e no cardápio, bem como informações sobre os gêneros alimentícios utilizados nas preparações culinárias e sua procedência. [Nível interno dos espaços de alimentação]

Promoção	Refere-se a estratégias de comunicação mercadológica, assim como outras estratégias comunicacionais e educacionais para promover alimentos, bebidas e preparações culinárias. Inclui, também, estratégias referentes a preço dos alimentos, como combos (alimento + acompanhamento (bebida ou sobremesa) a preço mais atrativo do que se comprados separadamente), porções maiores de um mesmo produto a preços promocionais. Exemplos: *displays*, cartazes, *folders,* réplicas de alimentos com mensagens de estímulo ao seu consumo, porção de 600g de batata frita com preço inferior ao dobro do da porção de 300g. [Nível interno dos espaços de alimentação]
Aceitabilidade	Refere-se às atitudes das pessoas sobre os atributos de seu ambiente alimentar local e sobre se o fornecimento de produtos atende ou não aos seus padrões pessoais. [Nível institucional]
Conveniência	Existência de elementos facilitadores da aquisição de alimentos, bebidas e preparações culinárias, como horário de funcionamento, forma de pagamento e disponibilidade de serviço de entrega, que vão ao encontro das necessidades dos membros da organização. [Nível interno dos espaços de alimentação]
Ambiência	Compreende componentes que envolvem o organismo, influenciando a fisiologia, motivação, humor, comportamento, cognição e interação social, como: conforto térmico, iluminação, nível de ruído, higiene do espaço físico. [Nível interno dos espaços de alimentação]
Infraestrutura para alimentação	Refere-se às condições internas de infraestrutura para realização das refeições nos espaços de alimentação. Exemplos: existência de equipamentos para acondicionar e aquecer alimentos, bebidas e preparações culinárias e de mobiliário e utensílios para a realização das refeições. [Nível interno dos espaços de alimentação]

Fonte: Castro e Canella (2022).

[a] Componente do modelo a que a dimensão se refere.

Diante do exposto, pode-se identificar o quanto a abordagem sobre ambientes alimentares organizacionais aqui proposta oferece elementos para a convergência entre as áreas de alimentação coletiva e de alimentação e nutrição em saúde coletiva, uma vez que ela integra elementos classicamente inseridos na primeira (ex: disponibilidade de alimentos e refeições (e tudo o que está envolvido em seu preparo e distribuição), qualidade dos alimentos e refeições oferecidos, ambiência, entre outros) com aspectos inseridos na segunda (ex: reconhecimento de barreiras e

facilitadores para a prática da alimentação adequada e saudável, reconhecimento das relações de poder na conformação da organização, entre outros). Desta forma, a realização de estudos voltados à compreensão de como e por que as pessoas se alimentam de determinadas formas em espaços institucionais e a implementação de intervenções voltadas à melhoria das práticas alimentares nesses espaços podem se beneficiar da adoção da abordagem sobre ambientes alimentares organizacionais, uma vez que ela contribui para um enfoque interdisciplinar sobre o tema, imprescindível para lidar com a sua complexidade.

2. Iniciativas voltadas à avaliação do ambiente alimentar organizacional no Brasil

A produção científica envolvendo a avaliação de ambientes alimentares tem crescido no mundo, na América Latina e no Brasil, principalmente a partir de 2014. No entanto, nota-se que, com exceção das escolas, os ambientes alimentares organizacionais têm sido menos explorados na literatura (Lytle e Sokol, 2017; Pérez-Ferrer et al., 2019).

Os ambientes alimentares organizacionais têm sido avaliados, principalmente, por meio da aferição do ambiente alimentar do consumidor dos estabelecimentos que oferecem ou comercializam alimentos e bebidas nos ambientes de trabalho, escolas, universidades, hospitais etc. (Castro et al., 2021). Como mencionado, as escolas têm sido o ambiente mais estudado, com destaque para avaliação da disponibilidade de alimentos em cantinas escolares (Azeredo et al., 2016, 2020; Lopes Filho e Mendes, 2016; Carmo et al., 2018; Machado e Höfelmann, 2019; Leite et al., 2021). Nessa mesma perspectiva do ambiente do consumidor, foram desenvolvidos instrumentos para avaliar universidades (Rodrigues et al., 2021; Franco, 2022). Sem dúvida, o ambiente do consumidor, considerando suas diversas variáveis (disponibilidade, acessibilidade financeira, qualidade etc.), é um elemento importante do ambiente alimentar organizacional. Entretanto, tendo por base o modelo conceitual apresentado anteriormente, o foco exclusivo neste recorte é insuficiente para caracterizá-lo e para compreender sua influência sobre as escolhas alimentares das pessoas nele inseridas.

Dada a relevância dos ambientes alimentares organizacionais, esta temática foi incorporada à Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE) (Azeredo et al., 2016; Souza et al., 2021), inquérito nacional de base

escolar, e ao Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes (ERICA) (Carmo et al., 2018), estudo multicêntrico de base escolar de larga escala. No caso da PeNSE, por exemplo, além da disponibilidade de alimentos e bebidas nas cantinas, outros aspectos do ambiente alimentar escolar também são investigados. Estes incluem: oferta de alimentação escolar, disponibilidade de água potável, presença de cozinha em condições de uso, presença de refeitório em condições de uso e presença de horta (Souza et al., 2021). Em diálogo com o modelo conceitual de Castro e Canella (2022), este conjunto de variáveis permite uma avaliação ampliada, explorando algumas dimensões dos níveis institucional e interno dos espaços de alimentação, o que contribui para a discussão das interfaces entre as áreas de Alimentação Coletiva e Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva.

Com o intuito de realizar avaliação mais completa de ambientes alimentares organizacionais, foi desenvolvido instrumento de auditoria para a avaliação do ambiente alimentar hospitalar contemplando não apenas os estabelecimentos comerciais ou não comerciais e os alimentos disponíveis nestes, mas também a avaliação de copas (disponibilidade de equipamentos para armazenamento e aquecimento de refeições e estrutura para realização de refeições, por exemplo) e de máquinas de autosserviço, a disponibilidade de água própria para consumo, a venda informal de alimentos, o acesso a serviços de entrega de refeições, o entorno e aspectos relacionados à tomada de decisão/governança (Messias, 2019; José et al., 2021a, 2021b).

As medidas objetivas de aferição de ambientes alimentares estão mais bem estabelecidas e são amplamente utilizadas. No entanto, medidas subjetivas, como a percepção dos indivíduos sobre os ambientes, também são importantes para a compreensão da relação entre ambiente e alimentação (Green e Glanz, 2015). Tais medidas envolvem a percepção de indivíduos em relação ao acesso a estabelecimentos e a alimentos, poder de compra e conveniência, por exemplo (Downs et al., 2020). No contexto brasileiro, o instrumento de avaliação de hospitais, anteriormente mencionado, além do *checklist* para auditoria de estabelecimentos e da infraestrutura para alimentação, contou com entrevistas realizadas com os trabalhadores desses locais. O objetivo de tais entrevistas era conhecer a opinião dos trabalhadores sobre elementos que poderiam facilitar ou dificultar sua alimentação e que dificilmente seriam adequadamente ava-

liados por pesquisadores que não vivenciassem aquele ambiente cotidianamente. Utilizaram-se afirmações seguidas da escala de Likert com cinco opções de resposta (de "concordo totalmente" a "discordo totalmente") em itens que abarcam as dimensões de acessibilidade física, ambiência e acesso à água, considerando copa e estabelecimentos comerciais ou não comerciais, e disponibilidade, referente a serviços de *delivery* e comércio informal no interior do hospital (José et al., 2021a).

Ademais, faz-se necessário compreender o papel do nível decisional, de seus atores e suas ações, na tomada de decisão nos diferentes tipos de organizações (Castro e Canella, 2022). Neste sentido, merece ser aprofundado o exercício preliminar do instrumento proposto por Messias (2019), no qual se perguntou ao(à) chefe do serviço de nutrição do hospital sobre seu nível de envolvimento nos processos de tomada de decisão relacionados à oferta e à comercialização de alimentos e bebidas no hospital.

A despeito de o instrumento ter sido desenvolvido para ser aplicado em hospitais (Messias, 2019; José et al., 2021b), acredita-se que este possa ser aplicado também em outros ambientes organizacionais. Entendemos que este traz uma proposta inédita e promissora para a avaliação de ambientes alimentares organizacionais e para o estímulo ao diálogo entre as áreas de Alimentação Coletiva e Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva. Neste sentido, há que se reconhecer similaridades entre os diferentes ambientes organizacionais, como pontuado por Espinoza et al. (2017). Por outro lado, algumas de suas especificidades podem demandar olhar e avaliação particulares.

É evidente a relevância da avaliação dos ambientes alimentares organizacionais e do impacto que intervenções realizadas neste podem produzir sobre as práticas alimentares. Mas também é inegável que este é um desafio para pesquisadores, formuladores de políticas e para gestores locais, seja em função da mensuração propriamente dita, seja pela entrada nestes espaços, muitos deles privados. A despeito dos progressos na produção científica sobre ambientes alimentares, há que se avançar em alguns aspectos de forma a ampliar a compreensão e a possibilidade de agir sobre esses ambientes.

A literatura sobre ambientes alimentares, inclusive o organizacional, carece de indicadores que sintetizem inúmeras variáveis ou diferentes dimensões avaliadas. Tais indicadores podem expressar a "saudabilidade" e/ou a "competição" entre itens saudáveis e não saudáveis disponí-

veis, bem como permitir a identificação de ambientes que se constituem como barreiras ou facilitadores para a alimentação saudável, por meio da combinação de variáveis como disponibilidade, preço e publicidade de alimentos, por exemplo. Neste sentido, merecem menção alguns indicadores desenvolvidos no Brasil.

Tavares et al. (2021) propuseram indicadores para avaliação da disponibilidade de alimentos, bebidas e preparações culinárias no nível interno dos espaços de alimentação localizados em universidades. De forma a alinhar a proposta ao Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), os autores consideraram a classificação NOVA (Monteiro et al., 2019) para agrupar os itens alimentares em: 1) alimentos *in natura*, minimamente processados ou processados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos (hortaliças cruas, hortaliças cozidas, frutas frescas, suco natural de frutas, arroz integral, leguminosas, molhos caseiros, água de coco/água e café) e 2) alimentos ultraprocessados e preparações culinárias contendo estes alimentos (*snacks* ultraprocessados salgados fritos/assados, molhos ultraprocessados, balas e doces, preparações culinárias doces, refrigerantes, outras bebidas açucaradas, bebidas energéticas/esportivas e bebidas industrializadas de frutas). Cada um dos dois grupos é composto por nove itens a partir dos quais são calculados quatro indicadores de saudabilidade relacionados à disponibilidade de alimentos: a) Proporção da disponibilidade de itens *in natura*, minimamente processados ou processados nestes alimentos entre todos os itens deste grupo investigados; b) Proporção da disponibilidade de itens ultraprocessados entre todos os itens deste grupo investigados; c) Razão entre a disponibilidade de alimentos *in natura*, minimamente processados ou processados e a disponibilidade de alimentos ultraprocessados; e d) Índice de saudabilidade (IS). O IS é uma medida síntese, em escala de 10 (0 a 100), que avalia o quão saudável é o ambiente alimentar em relação à disponibilidade de alimentos, pontuando a presença de cada item *in natura*, minimamente processados ou processados e a ausência de itens ultraprocessados dentre os itens investigados. Os estabelecimentos podem também ser classificados com base na predominância de alimentos disponíveis. A despeito de a base empírica para o desenvolvimento dos indicadores ter sido a disponibilidade de alimentos em estabelecimentos localizados em universidades, estes podem ser utilizados em diferentes contextos organizacionais. Ainda, segundo os autores, os indicadores apresentaram bom

poder discriminatório e são de fácil operacionalização, interpretação e adaptação (Tavares et al., 2021).

A partir de dados da PeNSE 2015, Souza et al. (2021) propuseram dois indicadores para avaliação do ambiente alimentar escolar baseados na ocorrência de diferentes variáveis, os quais dialogam com os componentes do nível institucional e do nível interno dos espaços de alimentação do modelo de Castro e Canella (2022). O escore Disponibilidade de estruturas de produção e oferta de alimentos e bebidas contempla cinco itens: presença de cozinha, refeitório, horta, cantina e ponto alternativo de venda. O escore Disponibilidade de alimentos e bebidas inclui 14 itens: oferta de alimentação escolar; disponibilidade de água potável; no caso de presença de cantina e de ponto alternativo, avaliou-se em cada um destes a oferta de: suco ou refresco natural de fruta, frutas frescas ou salada de frutas, bebidas adoçadas (incluindo refrigerante), salgadinhos industrializados vendidos em pacotes, biscoito ou bolachas salgadas ou doces, e balas, confeitos, doces e outros. A pontuação dos escores pode variar de 0 a 5 e de 0 a 14, respectivamente, sendo estes posteriormente padronizados na escala de 0–100 pontos. O escore Disponibilidade de alimentos e bebidas apresentou consistência interna aceitável, discriminando adequadamente as escolas avaliadas, enquanto o escore Disponibilidade de estruturas de produção e oferta de alimentos e bebidas teve consistência interna muito baixa, possivelmente por incluir pequeno número de variáveis e de estas não apresentarem grande variação, não tendo sido adequado para discriminar as escolas. A vantagem dos escores é a facilidade de aplicação, podendo estes ser úteis para o monitoramento do ambiente escolar por gestores e pesquisadores (Souza et al., 2021).

Finalmente, ainda que desenvolvido para avaliar restaurantes comerciais em geral, o indicador proposto por Duran et al. (2013), *Healthy Meal-Restaurant Index* (HMRI), pode ser utilizado no contexto organizacional. Este considera a ocorrência de variáveis como disponibilidade de frutas e hortaliças, existência de promoção e publicidade de itens saudáveis e não saudáveis e de informação nutricional, e tipo de serviço e sua pontuação varia de 0 a 8 pontos (Duran et al., 2013). Ainda que limitado em termos de itens alimentares incluídos, este indicador inova ao incluir outras dimensões do ambiente alimentar presentes no nível interno dos espaços de alimentação.

A despeito da existência de instrumentos e de indicadores para monitoramento do ambiente alimentar organizacional, há que se avançar na implementação de avaliações sistemáticas deste contexto. Os pesquisadores têm papel relevante na realização de avaliações e na produção de conhecimento sobre o tema, mas considerar o desenvolvimento de ferramentas de fácil uso e interpretação que possam ser aplicadas de forma periódica por gestores constitui um passo fundamental para subsidiar a tomada de decisão e fomentar intervenções.

Considerações finais

Para promover a alimentação adequada e saudável (AAS) e a segurança alimentar e nutricional (SAN) em espaços institucionais, é fundamental reconhecê-las como elementos que devem ser estruturantes da dinâmica das organizações. Isso se traduz, por exemplo: nas estruturas organizacionais envolvidas na tomada de decisão sobre quais alimentos e preparações serão disponibilizados (ou não) para as pessoas que ali convivem; no investimento em infraestrutura para a realização de refeições (ex: as trazidas de casa); na garantia de acesso fácil à água própria para consumo; e na organização de processos de trabalho que assegurem tempo suficiente para a realização das refeições.

Exemplos de esforços nesse sentido são normas federais instituídas com o objetivo de promover a alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho. A primeira é a Portaria nº 1.274 de julho de 2016 (Brasil, 2016a), a ser adotada no âmbito do Ministério da Saúde e entidades vinculadas, e a segunda é a Portaria Normativa nº 7 de 26 de outubro de 2016 (Brasil, 2016b), a ser adotada nos órgãos e entidades integrantes do Sistema de Pessoal Civil da Administração Federal. Ambas utilizam as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014) para definir o que pode ser fornecido em lanchonetes, restaurantes e cantinas desses locais. Tais normas se referem a prédios federais, mas podem servir de inspiração para a elaboração de regulações semelhantes para outros contextos. A implementação e a avaliação de normas dessa natureza são fundamentais para avançar no fomento a ambientes organizacionais promotores de alimentação adequada e saudável.

Adotar a abordagem de ambientes alimentares organizacionais proposta neste capítulo pode ser útil para uma compreensão mais ampla e

profunda de como esses espaços institucionais se organizam em relação à alimentação e quais são as limitações e potencialidades para sua melhoria. Além disso, é muito importante que os trabalhadores e gestores que atuam nas áreas de alimentação coletiva e de alimentação e nutrição em saúde coletiva conheçam, compreendam e atuem nas instâncias, arenas e processos que compõem o nível decisional de sua instituição de forma a propor melhorias da alimentação com vistas à promoção da AAS e da SAN. Também é fundamental que esta temática seja tratada em espaços de formação profissional, incluindo aqueles de educação permanente. Desta forma, ampliaremos a massa crítica em torno desta temática, difundindo o reconhecimento de que os ambientes alimentares organizacionais são espaços estratégicos não somente para a promoção da AAS, mas para a diminuição das desigualdades no acesso a ela.

Referências

Azeredo, Catarina Machado et al. "Food environments in schools and in the immediate vicinity are associated with unhealthy food consumption among Brazilian adolescents". *Preventive Medicine*, v. 88, p. 73-79, 2016.

Azeredo, Catarina Machado et al. "Are laws restricting soft drinks sales in Brazilian schools able to lower their availability?". *Revista de Saúde Pública*, v. 54, p. 42, 2020.

Brasil. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.

Brasil. Portaria nº 1.274, de 7 de julho de 2016. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 130, p. 30, 8 jul 2016a.

Brasil. Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 207, p. 126, 27 out. 2016b.

Brasil. Portaria nº 1.066, de 23 de setembro de 2019. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 185, p. 32, 4 set. 2019.

Carmo, Ariene Silva et al. "The food environment of Brazilian public and private schools". *Cadernos de Saúde Pública*, v. 34, n. 12, 2018.

Caspi, Caitlin et al. "The local food environment and diet: a systematic review". *Health and Place*, v. 18, n. 5, p. 1172-1187, 2012.

Castro, Inês Rugani Ribeiro de e Canella, Daniela Silva. "Organizational food environments: advancing their conceptual model". *Foods*, v. 11, n. 7, p. 993, 2022.

Castro, Inês Rugani Ribeiro de et al. "Ambiente alimentar organizacional". In Mendes, Larissa Loures et al. (org.). *Ambiente alimentar: saúde e nutrição*. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2021. p. 99-112.

Downs, Shauna et al. "Food environment typology: advancing an expanded definition, framework, and methodological approach for improved characterization of wild, cultivated, and built food environments toward sustainable diets". *Foods*, v. 9, n. 4, p. 532, 2020.

Duran, Ana Clara et al. "Neighborhood socioeconomic characteristics and differences in the availability of healthy food stores and restaurants in Sao Paulo, Brazil". *Health and Place*, v. 23, p. 39-47, 2013.

Engell, Dianne et al. "Effects of effort and social modeling on drinking in humans". *Appetite*, v. 26, n. 2, p. 129-138, 1996.

Espinoza, Patricia Gálvez et al. "Propuesta de un modelo conceptual para el estudio de los ambientes alimentarios en Chile". *Revista Panamericana de Salud Pública*, v. 41, 2017.

Franco, Amanda da Silva. "Validade de conteúdo e confiabilidade de instrumento de avaliação do ambiente alimentar universitário". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 27, n. 6, p. 2385-2396, 2022.

Glanz, Karen et al. "Healthy nutrition environments: concepts and measures". *American Journal of Health Promotion*, v. 19, n. 5, p. 330-333, 2005.

Goulart, Nathalia (org.). *Alimentação saudável nas escolas: guia para municípios*. São Paulo: Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor, 2018.

Granheim, Sabrina Ionata. "The digital food environment". *UNSCN Nutrition*, n. 44, p. 115-122, 2019.

Green, Sarah e Glanz, Karen. "Development of the Perceived Nutrition Environment Measures Survey". *American Journal of Preventive Medicine*, v. 49, n. 1, p. 50-61, 2015.

High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition (HLPE). *Nutrition and food systems*. Roma, Itália: High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition, 2017.

High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition (HLPE). *Food security and nutrition: building a global narrative towards 2030*. Roma, Itália: High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition, 2020.

José, Maria Eduarda Ribeiro et al. "Evaluation of the food environment of public hospitals in a Brazilian metropolis". *Public Health Nutrition*, v. 24, n. 18, p. 6477-6487, 2021a.

José, Maria Eduarda Ribeiro et al. *Manual de aplicação do instrumento de avaliação do ambiente alimentar hospitalar*. Rio de Janeiro, RJ: Instituto de Nutrição/UERJ, 2021b. Disponível em: http://www.observatoriodeobesidade.uerj.br/wp-content/uploads/2021/02/manual-ambiente-hospitalar_versao-final.pdf. Acesso em: 23 ago. 2022.

Leite, Maria Alvim et al. "Disponibilidade e consumo de ultraprocessados em escolas do Município de São Paulo, Brasil: resultados do SP-Proso". *Cadernos de Saúde Pública*, v. 37, Supl. 1, 2021.

Lopes Filho, José Divino e Mendes, Larissa Loures. Regulamentação do comércio de lanches e bebidas em escolas públicas reduz o consumo de alimentos não saudáveis?. *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 11, n. 4, p. 991-1000, 2016.

Lytle, Leslie e Sokol, Rebeccah. "Measures of the food environment: a systematic review of the field, 2007–2015". *Health and Place*, v. 44, p. 18-34, 2017.

Machado, Christiane Opuszka e Höfelmann, Doroteia Aparecida. "Cantinas de escolas estaduais de Curitiba/PR, Brasil: adequação à lei de regulamentação de oferta de alimentos". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 24, n. 10, p. 3805-3814, 2019.

McKinnon, Robin et al. "Measures of the food environment: a compilation of the literature, 1990-2007". *American Journal of Preventive Medicine*, v. 36, Supl. 4, p. S124-133, 2009.

Melo, Mylena e Iwasawa, Nathália. "Zema dá sobrevida aos alimentos ultraprocessados em escolas de MG". *O Joio e o Trigo*, 2019. Disponível em: https://ojoioeotrigo.com.br/2019/12/zema-da-sobrevida-a-ultraprocessados-em-escolas-de-minas/. Acesso em: 23 ago. 2022.

Messias, Giselle Moura. *Ambiente alimentar hospitalar: desenvolvimento e avaliação de confiabilidade de um instrumento na rede pública de uma metrópole brasileira* (Tese). Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

Monteiro, Carlos Augusto et al. "Ultra-processed foods: what they are and how to identify them". *Public Health Nutrition*, v. 22, n. 5, p. 936-941, 2019.

Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS). *Plano de ação para prevenção da obesidade em crianças e adolescentes*. Washington, EUA: OPAS; OMS, 2015.

Pérez-Ferrer, Carolina et al. "The food environment in Latin America: a systematic review with a focus on environments relevant to obesity and related chronic diseases". *Public Health Nutrition*, v. 22, n. 18, p. 3447-3464, 2019.

Roberto, Christina et al. "Patchy progress on obesity prevention: emerging examples, entrenched barriers, and new thinking". *The Lancet*, v. 385, n. 9985, p. 2400-2409, 2015.

Rodrigues, Camila Batista et al. "Ambiente alimentar em um campus universitário: desenvolvimento e análise de instrumento para avaliação de estabelecimentos comerciais". *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 16, 2021.

Rütten, Alfred e Gelius, Peter. "The interplay of structure and agency in health promotion: integrating a concept of structural change and the policy dimension into a multi-level model and applying it to health promotion

principles and practice". *Social Science and Medicine*, v. 73, n. 7, p. 953-959, 2011.

Souza, Lucyane Barbosa Oliveira et al. "Características do ambiente escolar relativas a alimentação e atividade física: PeNSE 2015". *Revista de Saúde Pública*, v. 55, p. 115, 2021.

Story, Mary et al. "Creating healthy food and eating environments: policy and environmental approaches". *Annual Review of Public Health*, v. 29, n. 1, p. 253-272, 2008.

Stroebele, Nanette e De Castro, John. "Effect of Ambience on Food Intake and Food Choice". *Nutrition*, v. 20, p. 821-838, 2004.

Swinburn, Boyd et al. "Dissecting Obesogenic Environments: the development and application of a framework for identifying and prioritizing environmental interventions for obesity". *Preventive Medicine*, v. 29, n. 6, p.563-570, 1999.

Swinburn, Boyd et al. "INFORMAS (International Network for Food and Obesity/Non-Communicable Diseases Research, Monitoring and Action Support): overview and key principles". *Obesity Reviews*, v. 14, Supl. 1, p. 1-12, 2013.

Tavares, Letícia Ferreira et al. "Development and application of healthiness indicators for commercial establishments that sell foods for immediate consumption". *Foods*, v. 10, n. 6, p. 1434, 2021.

Winston, Courtney et al. "Consumer nutrition environments of hospitals: An exploratory analysis using the Hospital Nutrition Environment Scan for Cafeterias, Vending Machines, and Gift Shops, 2012". *Preventing Chronic Disease*, v. 10, 2013.

Winston, James et al. "Barriers to healthy eating by national health service (NHS) hospital doctors in the hospital setting: results of a cross-sectional survey". *BMC Research Notes*, v. 1, p. 69, 2008.

PARTE 2
Políticas e programas

Capítulo 5
Interfaces entre alimentação coletiva e saúde coletiva no âmbito da Política Nacional de Alimentação e Nutrição

Luciene Burlandy
Patrícia Camacho Dias
Patrícia Henriques
Tatiana Wargas de Faria Baptista

Introdução

O capítulo problematiza as interfaces entre a Alimentação Coletiva e a Saúde Coletiva no âmbito da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) do Ministério da Saúde (MS) (Brasil, 2011). A argumentação parte de reflexões já produzidas sobre o campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva (ANSC) que indicam aproximações e tensões entre concepções e práticas que se conformam nas intercessões entre a Alimentação e Nutrição e a Saúde Coletiva (Bosi e Prado, 2011). É relevante recuperar essa trajetória, pois a Alimentação Coletiva é originária do campo da Alimentação e Nutrição e este, por sua vez, se articulou primeiro com a Saúde Coletiva, constituindo a ANSC.

Não cabe aqui definir qual o melhor conceito para identificar cada um desses âmbitos específicos de conhecimento e ação (se "campo", "núcleo" ou "área"), mas interessa recuperar o debate sobre as especificidades da ANSC e situar a análise sobre as interfaces entre a Alimentação Coletiva e a Saúde Coletiva na PNAN, a partir de seus antecedentes históricos.

A Alimentação Coletiva constitui um núcleo particular de saberes e práticas do campo da Alimentação e Nutrição (Bosi e Prado, 2011), uma área de atuação do nutricionista que abrange o atendimento alimentar e nutricional de coletividades ocasionais ou fixas, sadias e enfermas, em sistemas de pro-

dução por gestão própria (autogestão) ou sob a forma de concessão (gestão por empresas de refeições coletivas), cujo principal objetivo é contribuir para manter, melhorar ou recuperar a saúde da clientela atendida (CFN, 2018). A Saúde Coletiva, por sua vez, caracteriza-se pela ênfase na promoção da saúde e na prevenção de doenças relacionadas com a alimentação, que são diretrizes estratégicas da PNAN. Essas diretrizes demandam, por um lado, compreender a complexidade do processo saúde-doença, marcado pela interação entre múltiplos tipos de determinantes e, por outro, planejar estratégias de ação que afetem de forma integrada esses distintos fatores. As principais questões nutricionais que atualmente ocupam a agenda pública e governamental no cenário nacional e internacional são marcadas pela multicausalidade ou multicondicionalidade. São processos saúde-doença – tais como a fome, a Insegurança Alimentar, o sobrepeso e a obesidade, associados às Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) – condicionados por fatores genéticos, culturais, psicossociais, econômicos e políticos que demandam estratégias intersetoriais capazes de lidar com diversas dimensões das práticas alimentares. A coexistência dessas distintas situações denuncia injustiças históricas e estruturais que são recorrentemente abordadas pela Saúde Coletiva.

Esse conjunto amplo e complexo de questões nutricionais também demanda práticas de cuidado integral em saúde, capazes de construir, de forma compartilhada com os sujeitos, caminhos adequados à realidade singular de cada um. Portanto, debates sobre os "determinantes" do processo saúde-doença e sobre o cuidado, que são caros para a Saúde Coletiva, podem contribuir para compreender melhor suas interfaces com a Alimentação Coletiva no âmbito da PNAN. O planejamento e a oferta de alimentação para coletividades, visando à promoção da saúde e à prevenção de doenças, abarcam um conjunto amplo de ações que afetam os múltiplos condicionantes da alimentação e da saúde. Pensar as práticas profissionais em Alimentação Coletiva a partir dessas possibilidades é também relevante, uma vez que essas práticas implicam definições cruciais em torno de um leque amplo de questões, tais como: os modos de produção de alimentos, de comercialização, incluindo a publicidade, e de consumo; os parâmetros das compras públicas; os critérios para a escolha de fornecedores; os tipos de alimentos ofertados; os modos de preparo; o destino dado às sobras e restos de alimentos e ao lixo; e os condicionantes das práticas alimentares que são considerados nesse processo (fatores culturais, psicossociais, econômicos, políticos, dentre outros).

Para problematizar as interfaces entre Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva no âmbito da PNAN, desenvolveu-se uma estrutura analítica que considerou elementos da trajetória histórica de conformação desses campos de saberes e práticas, com base em três dimensões de análise: (1) conceitual, referente aos conceitos norteadores da PNAN e suas implicações para a construção de saberes e práticas em Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva; (2) dos condicionantes das práticas alimentares e do perfil alimentar e nutricional abordados na PNAN e as implicações para a organização das práticas no âmbito da Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva; (3) das diretrizes, programas e ações propostos pela PNAN. Com base nessa análise, destacam-se elementos que podem ser considerados como potencializadores dos saberes e práticas em Alimentação Coletiva na perspectiva dos objetivos da PNAN que integra os esforços do Estado Brasileiro no sentido de respeitar, proteger, promover e prover o direito à saúde e à alimentação (Brasil, 2011).

1. Alimentação, Nutrição e Saúde Coletiva: implicações para a análise das interfaces entre Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva

Pretende-se, neste item, refletir sobre as interfaces entre dois campos que demarcam a identidade de áreas de conhecimento e prática profissional (Campos, 2000) que se identificam a partir da dimensão da coletividade: a Alimentação Coletiva e a Saúde Coletiva. Foram consideradas características centrais desses campos em relação ao modo como produzem conhecimento em articulação com as práticas que visam afetar as coletividades. Além disso, questionou-se que "coletividade" ou que "coletivos" são estes que conformam saberes e práticas em alimentação e na saúde, se eles dialogam e, caso sim, como e por meio de quais processos. Foram destacados elementos da ANSC que indicam interfaces historicamente construídas entre a Alimentação e Nutrição e a Saúde Coletiva.

1.1. A conformação do campo da Alimentação, Nutrição e Saúde Coletiva

A Saúde Coletiva se desenvolveu historicamente como um campo particular de pesquisa, ensino e ação política (Camargo, 2008) ou um "núcleo" de saberes e práticas que demarca a identidade de áreas de conhecimento e prática profissional (Campos, 2000). Segundo Loyola (2008),

"o termo Saúde Coletiva evoca não apenas o estudo da saúde de uma coletividade, como a contribuição da coletividade em si mesma, enquanto sistema social, para o entendimento do que é saúde, como estado e como objeto de estudo" (Loyola, 2008, p. 252). Portanto, constitui-se como um projeto político de sociedade e de Estado que busca teorizar e propor soluções políticas orientadas por um "novo" conhecimento e olhar sobre a saúde e a doença.

Convivem com esse processo, de modo contraditório, a fragmentação e o fortalecimento "disciplinar" e institucional de distintas áreas de concentração ou núcleos de saberes e práticas (Loyola, 2008): (1) a Epidemiologia (Epi); (2) as Políticas, Planejamento e Gestão (PPG); e (3) as Ciências Humanas e Sociais em Saúde (CHS). Essas distintas áreas também trazem aportes específicos de temas, tais como: (1) a compreensão dos processos saúde-doença em populações, o perfil de morbimortalidade, seus múltiplos condicionantes, o debate sobre risco em saúde, dentre outros; (2) a construção de políticas, o planejamento governamental e as práticas em saúde; e (3) a compreensão das interações entre condicionantes biopsicossociais, culturais, econômicos, e o processo saúde-doença. Vale, então, refletir sobre possíveis interfaces entre temas destacados por essas áreas (Epi, PPG e CHS) e a Alimentação Coletiva.

A ANSC também se constitui como um campo específico de saberes e práticas a partir do encontro entre a Saúde Coletiva e um dos núcleos da Alimentação e Nutrição denominado de "Nutrição em Saúde Pública" ou "Nutrição em Saúde Coletiva" (Bosi e Prado, 2011). Na ANSC, o arcabouço teórico-metodológico da Epidemiologia vem sendo considerado "como um dos primeiros fundamentos de vinculação entre a 'Alimentação e Nutrição' e a 'Saúde Coletiva'" (Bosi e Prado, 2011, p. 13), configurando um núcleo conhecido como Epidemiologia Nutricional que explica o processo saúde-doença em populações humanas a partir da alimentação e dos fatores a ela relacionados. Esse núcleo é marcado inicialmente por um âmbito mais "técnico", com ênfase nos métodos em detrimento das "reflexões teóricas acerca das relações humanas mediadas pela comida" (Bosi e Prado, 2011, p. 13) e por uma abordagem de cunho biomédico. Posteriormente, a chamada Epidemiologia Social fortalece as análises sobre a "Determinação Social do Estado Nutricional". Os referenciais das CHS que conformaram a Saúde Coletiva também contribuíram para a formação de outro importante núcleo de saber da ANSC – as "Ciências Humanas e Sociais em Alimentação

e Nutrição" (Bosi e Prado, 2011, p. 14). Portanto, a abordagem da alimentação e da nutrição como fenômenos sociais é uma contribuição da ANSC e cabe refletir sobre suas interfaces com a Alimentação Coletiva.

1.2. Alimentação, Nutrição e Saúde Coletiva e a Alimentação Coletiva

Diferentes elementos constitutivos da ANSC podem ser mobilizados para analisar as interfaces entre a Alimentação Coletiva e a Saúde Coletiva no âmbito da PNAN. Um deles se refere ao diagnóstico em saúde e nutrição, ou seja, cabe compreender como o diagnóstico alimentar e nutricional é construído e como o perfil de consumo alimentar de populações é analisado na Alimentação Coletiva, considerando as relações entre a alimentação e o adoecimento de coletividades. Podemos questionar se há diálogo entre saberes e áreas de conhecimento na realização desses diagnósticos, ou se predomina uma abordagem biologicista do perfil epidemiológico e nutricional. Nesse caso, vale compreender como são analisados os determinantes da alimentação e nutrição na Alimentação Coletiva e em que medida essa compreensão sobre as relações humanas mediadas pela comida orienta as práticas nesse campo.

Outra questão que pode ser problematizada é como a Alimentação Coletiva se situa no próprio contexto de conformação da ANSC pois esta introduz no campo da Alimentação e Nutrição saberes e áreas de conhecimento que promovem uma visão ampliada e interdisciplinar dos determinantes do processo saúde-doença e das práticas alimentares. Desse modo, a ANSC incorporou as áreas de CHS e PPG ao aprofundar a análise das dimensões culturais e subjetivas da relação homem-alimento, bem como a análise das políticas e práticas governamentais (Bosi e Prado, 2011). Cabe também reconhecer se e como os núcleos de saberes da Saúde Coletiva – Epi, PPG e CHS – se articulam no âmbito da Alimentação Coletiva. Nesse sentido, a epidemiologia nutricional, por exemplo, tem o potencial de subsidiar o planejamento adequado de ações em Alimentação Coletiva. Vale, portanto, identificar se o planejamento de refeições se baseia em uma compreensão ampliada das práticas alimentares e de seus múltiplos condicionantes. Por fim, vale questionar se a Alimentação Coletiva, tal qual a ANSC, vem ou não mobilizando saberes voltados para a ação política e para influenciar os processos políticos em curso no país. Essas questões serão retomadas posteriormente.

A Alimentação Coletiva vem sendo considerada como um dos três principais núcleos de práticas e profissionalização no âmbito da Nutrição, além da Nutrição Clínica e da Nutrição em Saúde Pública (ou em Saúde Coletiva), "correntemente denominado 'Administração de Serviços de Alimentação, Produção de Refeições ou Alimentação de Coletividades', esse núcleo, partindo da 'culinária de base nutricional' fundamentada na 'dietética', segue conformando cardápios e providenciando sua execução, tendo na cozinha industrial seu lócus de ação" (Bosi e Prado, 2011, p. 12).

No Brasil, a Alimentação Coletiva enquanto prática surgiu no decorrer do primeiro governo de Getúlio Vargas, que determinou, por meio do Decreto-Lei nº 2.478 de 1940, a criação de refeitórios em empresas com mais de 500 funcionários com refeições a baixo custo aos trabalhadores, mantidos pelo Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS). Subordinado ao Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio, o SAPS era destinado, principalmente, a assegurar condições favoráveis e higiênicas à alimentação dos segurados dos Institutos e Caixas de Aposentadoria e Pensões subordinados ao respectivo Ministério (Brasil, 1940). Portanto, desde os primórdios de sua trajetória histórica, um dos coletivos prioritários para a Alimentação Coletiva é o de trabalhadores, que posteriormente se amplia para escolares, coletividades enfermas e encarceradas (Vasconcelos, 2002). Além disso, destaca-se o foco mais voltado para as relações da alimentação com o trabalho, para a administração de serviços, para a prevenção de doenças e menos na perspectiva de promoção da saúde e de práticas alimentares saudáveis, que, mesmo no âmbito do próprio campo da saúde, só se desenvolvem posteriormente com a Saúde Coletiva. O SAPS fazia parte de um programa estatal de melhoria da situação de vida dos trabalhadores, como uma forma de complementar o salário mínimo, oferecendo refeições aos frequentadores para suprir suas carências nutricionais, de maneira que grande parcela dos trabalhadores tivesse uma alimentação rica em nutrientes (Fogagnoli, 2011). Após a criação do SAPS, outra política pública criada para beneficiar a saúde do trabalhador por meio da alimentação foi o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) (instituído pela Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976, do Ministério do Trabalho e Emprego) para assegurar qualidade e quantidade à alimentação fornecida aos trabalhadores. Foi atualizado pela portaria n° 193/2006, com mudanças expressivas nos parâmetros nutricionais e na instituição de ações de Educação Alimentar e Nutricional

(EAN) visando ao enfrentamento do sobrepeso, obesidade e DCNT (Brasil, 2006). Atualmente, o PAT é regulamentado pelo Decreto nº 10.854, de 10 de novembro de 2021, com instruções complementares estabelecidas pela Portaria MTP/GM nº 672, de 8 de novembro de 2021 (Brasil, 2021).

No campo de saber da nutrição enquanto ciência, denota-se que a Alimentação Coletiva abrange objetivos relativos à promoção e recuperação da saúde (CFN, 2018). Assim, esta área reconhecida pelas denominações de "produção", "alimentação institucional", "alimentação industrial" e "alimentação coletiva" é circunscrita ao fornecimento de refeições para grupos populacionais específicos, centrada na administração, na economia, na higiene alimentar e na nutrição (Costa-Souza e Araújo, 2019).

A gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é uma prática fundamental para a Alimentação Coletiva e a disciplina de administração ganha destaque nesse processo. No entanto, questiona-se o quanto a administração se articula com a perspectiva de planejamento estratégico de políticas públicas, como acontece na Saúde Coletiva. Vale então considerar se as práticas em UAN são reguladas por parâmetros estabelecidos em macro políticas e integradas ao conjunto de diretrizes dessas políticas ou se elas se configuram, em grande medida, a partir de distintos espaços institucionais que não estão integrados de forma sistêmica (restaurantes institucionais, comerciais, escolas, hospitais, presídios). A própria PNAN destaca que a responsabilidade das equipes de saúde com relação à Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) deve transcender os limites das unidades de saúde e afetar instituições para além do Sistema Único de Saúde (SUS), como as escolas e redes de assistência social. Além disso, a PNAN se apresenta como uma estratégia que articula dois sistemas: o SUS e o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) (Brasil, 2011). Essas questões são relevantes ao problematizarmos o quanto as práticas em Alimentação Coletiva estão integradas com a própria PNAN.

As competências técnicas exigidas na área de Alimentação Coletiva, segundo a Lei nº 8.234/1991, que regulamenta a profissão, compreendem planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição; realizar assistência e EAN à coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas (Brasil, 1991). Tais competências se desdobram em um conjunto de atividades administrativas e gerenciais tais como: treinamento dos trabalhadores; avaliação dos fornecedores; adequação da alimentação ao custo financei-

ro estabelecido; atendimento às legislações sanitárias pertinentes, dentre outras. Essas atividades abrangem todas aquelas relacionadas à produção e distribuição dos alimentos em estabelecimentos comerciais, restaurantes institucionais ou unidades hospitalares que, por vezes, se sobrepõem ao seu objetivo principal de promoção da saúde, por meio da alimentação.

Assim, apesar de imbricadas, a perspectiva social da nutrição voltada para a promoção de saúde poderia dialogar mais com a Alimentação Coletiva, considerando que a complexidade do trabalho gerencial desta área ainda pode reduzi-la, em alguns casos, a um processo operacional de produção de refeições, com procedimentos que devem ser padronizados, para serem executados de forma segura, em cada etapa do processo produtivo. A Alimentação Coletiva historicamente parece dialogar mais diretamente com a dimensão sanitária desse processo de promoção da saúde – qual seja do controle da qualidade sanitária – e não tanto com a dimensão nutricional e cultural da PAAS (Brasil, 2011). Considerando o dinamismo do próprio campo, cabe avaliar o quanto essa perspectiva vem se reconfigurando a partir das demandas por UAN promotoras de saúde e sustentabilidade.

Desta forma, o campo de estudos e práticas em Alimentação Coletiva volta-se, em grande medida, para a produção de uma comida asséptica (Costa-Souza e Araújo, 2019), planejada e produzida, de forma a evitar a contaminação dos alimentos em qualquer etapa do processo produtivo, ainda que sejam comuns inadequações da temperatura ao longo da cadeia de produção, de cuidados relacionados à manipulação dos alimentos, higienização inadequada das mãos, dentre outros (Abranches et al., 2021).

Nesta direção, a maior valorização do aspecto administrativo em detrimento da promoção da saúde é uma questão que vale ser mais bem compreendida, diante da escassez de trabalhos que abordem o papel do nutricionista como agente de saúde em alimentação para coletividade e dos poucos estudos que extrapolam conceitos que vão além da administração dos serviços de alimentação (Fonseca e Santana, 2011). O foco pode girar em torno do custo da refeição e da satisfação do cliente e, na prática, não se costuma realizar ações de promoção da saúde voltadas para a EAN (Fonseca e Santana, 2011). Consequentemente, o nutricionista que atua em Alimentação Coletiva nem sempre se reconhece como um profissional de saúde, tendência identificada desde a década de 1990

(Bosi, 1996). Cabe considerar se e como os movimentos que fortalecem a perspectiva de UAN promotoras de saúde contribuem ou não para que essa tendência seja, ainda que parcialmente, revertida.

Na área de Alimentação Coletiva, o nutricionista exerce um importante papel como profissional de saúde e educador, tanto com os manipuladores de alimentos quanto com os usuários, já que conceitos básicos de nutrição podem ser transmitidos por meio do cardápio ofertado. No entanto, como o conteúdo administrativo pode se sobrepor ao técnico, ou ao que é específico do campo da nutrição, as ações de EAN, quando desempenhadas, por vezes, podem gerar desconfiança dos usuários quanto aos objetivos, pois acabam sendo compreendidas como iniciativas para redução de custos no intuito de aumentar a lucratividade da empresa (Fonseca e Santana, 2011).

Em restaurantes comerciais ou empresas privadas voltadas para alimentação do trabalhador, o lucro pode prevalecer em detrimento da promoção da alimentação saudável, ou seja, as empresas de refeições coletivas negociam preços baixos do serviço como um todo, para poderem formalizar os contratos, e isso acaba afetando a própria qualidade desses serviços. Consequentemente, em muitos casos contratam mão de obra pouco qualificada, contribuindo para alta rotatividade de funcionários e falta de padronização do preparo das refeições. Por vezes, esse processo contribui para refeições com elevado aporte energético e uso excessivo de ingredientes culinários associados ao desenvolvimento de DCNT (Ferreira et al., 2014). Além disso, quando estabelecidos contratualmente, os cardápios nem sempre são saudáveis e acabam por chancelar de forma errônea o nutricionista como promotor de saúde, ao transmitirem a ideia de que as refeições ali oferecidas representam uma alimentação saudável.

Já as refeições oferecidas no âmbito de programas institucionais como o PAT e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) são, em tese, promotoras de práticas alimentares saudáveis (Oliveira e Santos, 2020). Entretanto, a depender da modalidade do PAT a alimentação do trabalhador fica restrita ao que está pactuado no contrato e o objetivo de fornecer uma alimentação segura e saudável, visando à garantia da quantidade de energia e nutrientes necessários para manter ou recuperar a saúde de coletividades, parece ficar comprometida. Segundo Guilherme et al. (2020), há um descompasso entre os objetivos do PAT e a sua opera-

cionalização, considerando-se o aumento dos índices de excesso de peso e comorbidades na população trabalhadora que o usufrui.

Para além do desequilíbrio nutricional, aspectos da alimentação contemporânea como o uso de alimentos ultraprocessados, transgênicos e com agrotóxicos acabam por comprometer ainda mais a qualidade da alimentação oferecida para coletividades, com exceção do público atendido pelo PNAE, uma vez que o programa contempla objetivos de saúde, ambientais e de SAN. Portanto, traz um novo olhar para a Alimentação Coletiva, visando à promoção da saúde e ressignificando o paradigma da qualidade, para além dos aspectos centrados em atividades administrativas e no controle higiênico-sanitário. Desta forma, contribui para a PAAS, uma das diretrizes da PNAN.

2. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN): elementos que potencializam o diálogo com a Alimentação Coletiva e com a Saúde Coletiva

A PNAN é expressão de um processo político nacional e indica concepções gerais norteadoras bem como diretrizes prioritárias para a implementação das ações de Alimentação e Nutrição no âmbito do SUS. Portanto, uma primeira questão que se coloca para a reflexão é o quanto essa política norteia as ações no campo Alimentação Coletiva e o quanto é apropriada nas práticas profissionais cotidianas que ocorrem em instituições que não necessariamente estão integradas de forma sistêmica ao SUS, como os restaurantes comerciais, presídios e até mesmo as escolas. A análise dos conceitos centrais da PNAN, bem como da forma como os condicionantes do processo saúde-doença e das práticas alimentares são nela considerados, além das próprias diretrizes, programas e ações previstos, indica elementos importantes que podem potencializar os saberes e práticas em Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva (Quadro 1).

Quadro 1: interfaces entre Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva na Política Nacional de Alimentação e Nutrição em relação aos seus conceitos norteadores, condicionantes da alimentação e nutrição, diretrizes, programas e ações

DIMENSÕES DE ANÁLISE DA POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO						
Conceitual	Condicionantes da Alimentação e Nutrição	Diretrizes, programas e ações				
		Organização da atenção nutricional	Promoção da Alimentação Adequada e Saudável e Vigilância alimentar e nutricional	Controle e Regulação de Alimentos	Articulação para a Segurança Alimentar e Nutricional	Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição e Qualificação da Força de Trabalho
Implicações dos conceitos de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), Direito Humano à Alimentação (DHA), Soberania Alimentar e Alimentação Adequada e Saudável (AAS) para o planejamento de refeições considerando suas repercussões na: definição de parâmetros para as compras públicas; definição de fornecedores e tipos de preparações ofertadas; no tratamento dado ao problema do desperdício e do destino dado ao lixo, visando a sustentabilidade, dentre outros.	Determinação Social e Econômica da Saúde e da Alimentação e Nutrição (AN). Abordagem relacional da AN. Fortalecimento da autonomia dos indivíduos para as escolhas e práticas alimentares.	Compreender como o planejamento de ações em Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva têm implicações em todas as dimensões do cuidado (promoção, proteção, prevenção e tratamento).	Importância de fortalecer a concepção ampla de AAS e a integralidade do cuidado nutricional na produção de refeições, para além do foco no processo gerencial e administrativo. Desafios para consolidar a Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) sem estigmatizar os usuários.	Valorização das estratégias regulatórias de publicidade, direito à informação, promoção comercial de alimentos, rotulagem e canais de comunicação com a população e garantia da sua implementação, apesar dos possíveis conflitos que podem se estabelecer com os interesses comerciais.	Potencializa concepção ampliada de qualidade e risco, pensadas no contexto dos sistemas alimentares. Potencializa planejamento integrado e intersetorial de ações, bem como um alinhamento das práticas em Alimentação Coletiva que são implementadas em programas e instituições situados para além do SUS.	Desafios da gestão das ações de AN no sentido de consolidar uma agenda comum entre os diversos setores de governo integrada ao SUS. Processos de educação permanente e formação continuada que possibilitem: a consolidação das concepções de SAN, DHA, Soberania Alimentar, bem como uma visão ampliada, multidimensional e integrada das práticas alimentares e de seus condicionantes.

Centralidade para os segmentos que produzem, distribuem e consomem alimentos, acima das exigências de mercado. Coletivos compreendidos acima de tudo como sujeitos de direitos. Desafios que se colocam frente aos conflitos com os interesses mercadológicos que atravessam a Alimentação Coletiva e a Saúde Coletiva.	Planejamento de ações em Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva baseado em uma compreensão ampla e integrada da alimentação e nutrição, que considera condicionantes biopsicossociais, culturais e baseia-se em processos de construção de modos de atenção nutricional compartilhados entre profissionais e sujeitos de direitos.	Planejamento de refeições que considere as especificidades dos diferentes segmentos populacionais. Necessidade de promover a articulação entre o acompanhamento clínico e nutricional.	Importância de considerar os dados produzidos no contexto da VAN para o planejamento de refeições e para o cuidado com os próprios trabalhadores das UAN.	Importância de articular a vigilância sanitária com as demais ações da PNAN. Concepção ampliada de qualidade e risco que afeta o planejamento de refeições para além do controle dos aspectos relativos aos riscos de contaminação e garantia da inocuidade alimentar.		

Fonte: Elaboração das autoras com base nas questões problematizadas ao longo do capítulo.

2.1. Concepções orientadoras da PNAN

Os principais conceitos que orientam a PNAN são o de Direito Humano à Alimentação (DHA); Soberania Alimentar; Alimentação Adequada e Saudável (AAS); e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Os conceitos de SAN e DHA articulados à concepção de AAS, construída no contexto de conformação tanto da PNAN quanto da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) (Consea, 2007), têm implicações diretas para as práticas de produção de refeições e para todos os processos a elas associados. Por outro lado, a perspectiva da Soberania Alimentar confere centralidade aos segmentos que produzem, distribuem e consomem alimentos, acima das exigências de mercado (Brasil, 2011). Uma das repercussões dessas concepções refere-se à própria conformação dos "coletivos", que devem ser compreendidos, então, acima de tudo como sujeitos de direitos que devem ter a sua alimentação adequada garantida, ainda que haja conflito com as demandas mercadológicas. Além disso, elas operam no sentido de garantir que a produção e a distribuição de alimentos saudáveis devem estar acessíveis a todos os indivíduos de modo indiscriminado.

A definição de AAS da PNAN (Brasil, 2011) abarca aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, uso sustentável do meio ambiente, adequação às fases do curso da vida e às necessidades alimentares especiais, gênero, raça e etnia; acessibilidade física e financeira; harmonia quantitativa e qualitativa; práticas produtivas adequadas e sustentáveis com quantidades mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos. Pensar as interfaces entre Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva no âmbito da PNAN a partir desses princípios que orientam a AAS implica considerar como as práticas em Alimentação Coletiva se alinham a uma concepção de direito à alimentação que contemple todos esses aspectos. Pressupor que as refeições oferecidas nas distintas instituições (escolas, hospitais, instituições de ensino, presídios, restaurantes comerciais e institucionais) devem ser planejadas como parte das ações públicas voltadas para a garantia do direito à AAS e à SAN tem implicações concretas para o planejamento dos processos de compra, preparo e oferta das refeições (Quadro 2). Nota-se que pressupor considerar que são direitos humanos e, portanto, universais pressupõe que não são princípios que pautam apenas as ações

desenvolvidas em instituições públicas governamentais, mas em espaços que são públicos, ainda que administrados pela iniciativa privada. A perspectiva de "adequação" presente na definição de alimentação adequada e saudável adotada na PNAN não se restringe aos nutrientes, o que desafia o planejamento de refeições considerando suas repercussões na definição de parâmetros para as compras públicas; na definição de fornecedores e tipos de preparações ofertadas; no tratamento dado ao desperdício e no destino dado ao resíduo sólido, visando à sustentabilidade, dentre outros.

Quadro 2: interfaces entre diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), coletivos atendidos e instituições que abrigam práticas de Alimentação Coletiva

Instituições e Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)	Coletivos	Programas e áreas de atuação	Controle e regulação dos alimentos	Promoção da alimentação adequada e saudável e Cooperação e articulação para a Segurança Alimentar e Nutricional	
				Criação de ambientes favoráveis à saúde	Reorientação dos serviços na perspectiva da promoção da saúde
Hospitais (públicos e privados).	Pacientes/ usuários (coletivo enfermo).	Vigilância Sanitária (Visa).	Segurança sanitária das refeições.	Cardápio e dietas conforme enfermidade dos pacientes.	Ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Instituições públicas - PAA compra institucional.
Escolas públicas.	Escolares.	Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Visa.	Segurança sanitária das refeições. Regulação da oferta, comercialização e publicidade de alimentos.	Cardápio adequado ao segmento de escolares, cultura alimentar, o perfil epidemiológico da população atendida e a vocação agrícola da região, alinhado ao Guia Alimentar.	Ações de EAN. Compras institucionais reguladas em lei e resoluções. Oferta regulada de alimentos conforme parâmetros de qualidade alimentar e nutricional e princípios da SAN.

Escolas privadas.	Escolares.	Visa 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.	Segurança sanitária das refeições. Regulação da oferta, comercialização e publicidade de alimentos.	Cardápio adequado ao segmento de escolares.	Ações de EAN. Restrição na comercialização de alguns alimentos considerados não saudáveis.
Instituições prisionais e correcionais.	População privada de liberdade e trabalhadores.	Saúde do Trabalhador (ST) e Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Visa. Justiça e cidadania- Resolução nº 3, de 05 de outubro de 2017. Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação e nutrição às pessoas privadas de liberdade e aos trabalhadores no sistema prisional.	Segurança sanitária das refeições Regulação da oferta.	Cardápios baseados nas recomendações do Guia Alimentar.	Compras institucionais reguladas por resolução. Oferta regulada de alimentos conforme parâmetros de qualidade alimentar e nutricional e princípios da SAN.

Restaurantes Universitários.	Estudantes e Trabalhadores.	ST - PAT. Visa. Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES.	Segurança sanitária das refeições.	Não há especificação regimental orientativa ou regulatória sobre a oferta de refeições para a comunidade universitária.	Acesso a refeições nutricionalmente adequadas. Ações de EAN. Incentivo ao desenvolvimento sustentável por meio da compra da AF - PAA compra institucional.
Restaurantes populares.	População socialmente vulnerável.	Visa. Assistência Social e SAN.	Segurança sanitária das refeições.	Cardápios nutricionalmente balanceados, seguros, com produtos regionais, a preços acessíveis.	Oferta de refeições nutricionalmente adequadas; Benefícios socioeconômicos a seus usuários diretos; Incentivo ao desenvolvimento sustentável por meio da compra da AF - PAA compra institucional. Reguladores de preços dos estabelecimentos localizados em seu entorno.
Restaurantes Comerciais.	População em geral.	Visa.	Segurança sanitária das refeições.	Cardápios que atendam a demanda e preferências de distintos segmentos da sociedade.	Práticas comerciais sustentáveis - Promoção e adoção de sistemas alimentares localizados e circuitos curtos de comercialização.
Empresas e serviços de alimentação terceirizados.	Trabalhadores.	ST - PAT Visa.	Segurança sanitária das refeições.	Cardápio conforme perfil da clientela.	Contratos que atendam a princípios de qualidade alimentar e nutricional e sustentabilidade. Compras sustentáveis.

Elaboração das autoras com base na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (BRASIL. PNAN. PORTARIA Nº 2.715, DE 17 DE NOVEMBRO DE 2011. Atualiza a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2011) e em normativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar; do Programa de Alimentação do Trabalhador; do Programa Nacional de Assistência Estudantil e de normativas sobre Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas.

2.2. A abordagem do quadro alimentar e nutricional da população brasileira na PNAN: implicações para a Saúde Coletiva e Alimentação Coletiva

A PNAN reforça a abordagem da determinação social da saúde, que é cara à Saúde Coletiva, e indica como as desigualdades de renda e raça, os contextos urbanos e rurais, regionais, o "estilo de vida" são fatores que distinguem o perfil alimentar dos brasileiros. Indica que o conhecimento dessa determinação social e econômica contribui para o acesso à AAS e para uma mudança nos modos de produção, comercialização e consumo de alimentos. Essa perspectiva reforça interfaces importantes entre a Alimentação Coletiva e a Saúde Coletiva, considerando que impulsionam uma compreensão ampla e interdisciplinar, que pauta a Saúde Coletiva e que contribui para uma abordagem integrada da alimentação no contexto dos sistemas alimentares. Consequentemente, tem implicações para o planejamento de refeições no âmbito da Alimentação Coletiva quando concebido nesse contexto, qual seja, de práticas que podem afetar diferentes dimensões desses sistemas, desde a produção, comercialização, abastecimento, acesso e consumo alimentar. Reforça também a intersetorialidade e a interdisciplinaridade, visando reduzir a fragmentação dos saberes e práticas que dificultam uma abordagem integral da saúde, que norteia o próprio campo da Saúde Coletiva, que é fundamental para responder a complexidade dos problemas nutricionais vivenciados pela população brasileira (Brasil, 2011).

A PNAN baseia-se em uma abordagem relacional da alimentação e nutrição, na valorização do ser humano, para além da condição biológica, e no respeito à diversidade e à cultura alimentar (Brasil, 2011). Valoriza também o fortalecimento da autonomia dos indivíduos para as escolhas e práticas alimentares, compreendida como conhecer as várias perspectivas, poder experimentar, decidir, reorientar, dentre outros (Brasil, 2011).

Esses elementos provocam reflexões sobre os processos de construção de práticas e saberes em Saúde Coletiva e Alimentação Coletiva na direção de consolidar uma compreensão integrada dos diferentes tipos de fatores (biopsicossociais) que afetam a alimentação e a saúde e construir modos de atenção nutricional e em saúde compartilhados com os próprios sujeitos de direitos. Ainda que condicionantes mais gerais desses processos possam ser comuns a alguns segmentos populacionais, con-

siderando suas condições de vida, contexto econômico, social, cultural, dentre outros, assumem contornos singulares nos indivíduos, pois interagem de forma muito particular em cada um. O planejamento de políticas públicas nacionais, incluindo ações que atendam a segmentos populacionais específicos, é, portanto, desafiador, pois demanda considerar contextos comuns e singularidades, ações coletivas e individualizadas.

2.3. Diretrizes e ações propostas na PNAN

Destacam-se as diretrizes da PNAN que mais dialogam com as interfaces aqui analisadas: a Organização da Atenção Nutricional no SUS; a PAAS; a Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN); o Controle e Regulação de Alimentos; a Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição; a Cooperação e articulação para a SAN; e a Qualificação da Força de Trabalho.

2.3.1. Organização da atenção nutricional

A organização da atenção nutricional tem implicações concretas para a análise das interfaces entre Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva, pois compreende os cuidados relativos à alimentação e à nutrição voltados a promoção e proteção da saúde, prevenção, diagnóstico e tratamento de agravos, que, ao se articularem às demais ações do SUS, contribuem para consolidar a integralidade no cuidado (Brasil, 2011). Esses são princípios que orientam a Saúde Coletiva e potencializam os saberes e práticas em Alimentação Coletiva, quando pensados de forma integrada que evidencie como o planejamento de refeições em uma UAN tem implicações em todas essas dimensões do cuidado. Isso cabe para todas as unidades que integram o SUS e que oferecem refeições, seja para coletividades sadias ou enfermas. A adequação das refeições aos diferentes segmentos populacionais (pensados não apenas em termos de fase do ciclo de vida, como é recorrente) é um princípio destacado na PNAN com implicações concretas para o planejamento de refeições uma vez que "devem ser consideradas as especificidades dos diferentes grupos populacionais, povos e comunidades tradicionais, como a população negra, quilombolas e povos indígenas, entre outros, assim como as especificidades de gênero" (Brasil, 2011).

Ainda no âmbito da organização da atenção nutricional no SUS, a PNAN ressalta a necessidade de promover a articulação entre o acompanhamento clínico e nutricional, considerando a relevância do estado nu-

tricional para a evolução clínica dos pacientes, e a interação destes com o serviço de alimentação, "entendendo que a oferta de alimentação adequada e saudável é componente fundamental nos processos de recuperação da saúde e prevenção de novos agravos nos indivíduos hospitalizados" (Brasil, 2011, p. 30).

Nesse sentido, De Seta et al. (2010) verificaram que os nutricionistas de UAN de hospitais públicos brasileiros não trabalhavam de forma integrada com a equipe de nutrição clínica, cabendo a eles gerenciar a produção de refeições, sem participação no processo de cuidados do paciente. Segundo Pedroso et al. (2011), a fragmentação reduz a complexidade do cuidado ao paciente, uma vez que o cuidado nutricional também envolve todos os processos relacionados à produção de refeições, demonstrando que as duas formas de atuação são interdependentes. Cabe considerar que essa integração é uma via de mão dupla, ou seja, a articulação de saberes e práticas da nutrição clínica com a Alimentação Coletiva também pode ser frágil e pouco integrada com o processo de produção de refeições. A própria formação profissional pode reforçar essa fragmentação a partir dos núcleos específicos de saber da Alimentação e Nutrição.

Portanto, vale ressaltar o princípio da PNAN referente à natureza interdisciplinar e intersetorial da Alimentação e Nutrição, que busca pela integralidade na atenção nutricional pressupondo a articulação entre setores sociais diversos como possibilidade de superação da fragmentação dos conhecimentos e das estruturas sociais e institucionais (Brasil, 2011).

Considerando a integralidade da atenção nutricional, para além das UAN que se estabelecem no âmbito mais específico do SUS, cabe destacar o caso da alimentação escolar. Nesse contexto, para que a integralidade do cuidado e o DHA sejam alcançados, é assegurado por Lei que os alunos matriculados em instituições de ensino públicas, portadores de necessidades alimentares especiais (intolerância à lactose, doença celíaca, alergias alimentares), recebam uma alimentação diferenciada, condizente com a enfermidade apresentada (Brasil, 2014b), o que vai ao encontro do que preconiza a PNAN que reconhece que a atenção nutricional também deve ser realizada dentro de uma rede integrada de cuidados, de forma transversal a outras políticas específicas (Brasil, 2011).

2.3.2. A Promoção da Alimentação Adequada e Saudável e a Vigilância Alimentar e Nutricional

A PAAS é considerada pela própria PNAN como uma das vertentes da Promoção da Saúde que, por sua vez, é estruturante da Saúde Coletiva, 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" (Brasil, 2011, p. 31). A implantação dessa diretriz fundamenta-se nas dimensões de incentivo, apoio, proteção e promoção da saúde e deve combinar iniciativas focadas em (i) políticas públicas saudáveis; (ii) criação de ambientes favoráveis à saúde nos quais indivíduo e comunidades possam exercer o comportamento saudável; (iii) o reforço da ação comunitária; (iv) o desenvolvimento de habilidades pessoais por meio de processos participativos e permanentes; e (v) a reorientação dos serviços na perspectiva da promoção da saúde (Brasil, 2011). Nesse sentido, é uma diretriz fundamental para a Alimentação Coletiva e para a Saúde Coletiva. No entanto, é justamente nesse âmbito que os conflitos com os interesses comerciais mais se estabelecem e cabe questionar como afetam as práticas nas UAN.

Considerando que o PAT e o PNAE são programas estratégicos para a Alimentação Coletiva, vale também refletir sobre como a diretriz de PAAS vem sendo operacionalizada nesses programas. A Diretriz de PAAS no PNAE se fortalece por meio da política de SAN, uma política que não necessariamente conseguiu afetar tanto o PAT quanto o PNAE, talvez porque, em parte, o PAT se desenvolve em instituições privadas e comerciais. Nesse cenário, efetivar a promoção de uma alimentação saudável, para além do controle de qualidade sanitária, é um processo desafiador. Em UAN que operam por meio de empresas de refeições coletivas, cabe considerar que os interesses comerciais afetam diretamente esses processos, mesmo quando eles ocorrem em instituições públicas. Ainda é um desafio, mesmo no âmbito das instituições públicas, extrapolar a lógica comercial no processo de aquisição de alimentos. No caso do PNAE esse desafio também se coloca, uma vez que há conflitos com interesses empresariais que incidem sobre as escolas públicas e sobre as compras públicas para o programa.

O reconhecimento crítico das questões que afetam a prática profissional do nutricionista que atua em Alimentação Coletiva e o seu papel como promotor de saúde é importante para que sua atuação seja orientada para a garantia da AAS, tanto em coletividades sadias quanto enfermas. No entanto, o *modus operandi* que mantém o foco no processo gerencial voltado para a produção de refeições fragiliza a integralidade do cuidado.

Para além dos restaurantes institucionais, a PAAS precisa ser incrementada em restaurantes comerciais considerando o crescente aumento do número de refeições realizadas fora de casa, tendência já observada em edições anteriores da Pesquisa de Orçamentos Familiares (IBGE, 2019). As possibilidades de escolha alimentar proporcionadas por estes restaurantes permitem o atendimento de indivíduos de diferentes perfis e pode ser uma oportunidade de PAAS, de atender as necessidades energéticas e de nutrientes, garantindo saúde e promovendo hábitos alimentares saudáveis. Todavia, apesar da ampla oferta de saladas, preparações grelhadas e de forno, os cardápios nem sempre são balanceados, considerando os ingredientes utilizados e a variedade de molhos industrializados disponíveis (Borjes et al., 2014). Nesse contexto, o fortalecimento ou ampliação dos graus de autonomia para as escolhas e práticas alimentares saudáveis, "implica por um lado, um aumento da capacidade de interpretação e análise do sujeito sobre si e sobre o mundo e, por outro, a capacidade de fazer escolhas, governar e produzir a própria vida" (Brasil, 2011, p. 23). Como descreve a PNAN, o desenvolvimento de ações intersetoriais é necessário para estabelecer mecanismos que apoiem os sujeitos a adotar modos de vida saudáveis.

Diante das questões colocadas, ressalta-se que nem todos os restaurantes institucionais oferecem alimentação apropriada para indivíduos que precisam fazer dietas específicas, não reconhecendo a necessidade do cuidado aos portadores de necessidades alimentares especiais. Apesar de não existir obrigatoriedade para essa medida em UAN, a declaração das informações nutricionais, além de contemplar um direito do consumidor, possibilita informar sobre as características e possíveis riscos relacionados aos alimentos e preparações, especialmente para pessoas alérgicas ou que precisam restringir o consumo de algum nutriente ou ingrediente específico e contribui para melhorar a comunicação entre a unidade e os usuários.

A oferta de alimentos seguros e saudáveis, ações de EAN e a disposição da informação alimentar e nutricional (quantidade de energia e nutrientes e os ingredientes das preparações) são estratégias em Alimentação Coletiva que podem favorecer a criação de ambientes institucionais promotores da AAS, considerando a necessidade do fortalecimento da autonomia para as escolhas e práticas alimentares.

Ainda no que se refere à PAAS, o "Guia alimentar para a população brasileira" (Brasil, 2014a), instrumento articulado à PNAN, recomenda que o consumo de alimentos ultraprocessados deve ser evitado, considerando os riscos em termos de saúde, bem como riscos às culturas alimentares tradicionais e à sustentabilidade (social, econômica e ambiental) dos sistemas alimentares (Brasil, 2014a). Esse princípio tem implicações concretas para a Alimentação Coletiva e, no caso do PNAE, a legislação mais recente (Brasil, 2020) alinhou ainda mais o programa aos princípios do Guia Alimentar. No caso do PAT, a legislação ainda preconiza parâmetros nutricionais calculados com base em valores diários de referência para macro e micronutrientes. Este desconcerto implica prejuízo à saúde dos trabalhadores, pois, apesar da oferta de alimentos saudáveis, também há oferta diária de diversos produtos ultraprocessados, principalmente doces e bebidas artificiais (Guilherme et al., 2020).

Nesse sentido, estudos vêm demonstrando que o fornecimento de refeições pelas UAN vinculadas ao PAT tem apresentado várias inadequações quanto aos seus objetivos, como excesso de calorias, gorduras totais, colesterol e sódio (Pereira et al., 2014; Cunha e Sampaio, 2014). Outras inadequações identificadas são o desconhecimento sobre o programa, pelos responsáveis diretos pela sua execução, especialmente sobre as recomendações nutricionais e a obrigatoriedade de ações de EAN, e a falta de reconhecimento do PAT como um programa social de promoção de saúde (Guilherme et al., 2020). Tais lacunas podem afetar o potencial de PAAS e de prevenção e controle da obesidade e DCNT associadas ao programa.

Uma estratégia que orienta o planejamento das ações no âmbito da PNAN é a VAN, compreendida como uma prática de monitoramento da situação alimentar e nutricional da população. Instituí-la nas diferentes UAN é um desafio, uma vez que essa prática está mais consolidada no âmbito da atenção primária do SUS. Ainda assim, cabe pensar em como fazê-lo sem estigmatizar os sujeitos, especialmente em seus locais de trabalho e, ao mesmo tempo, consolidar a vigilância como uma prática

de cuidado e não de controle de populações. Isso demanda instituir estratégias criativas de acompanhamento das tendências relacionadas ao perfil alimentar e nutricional visando planejar ações mais adequadas aos contextos dos diferentes grupos populacionais. Para além dessas possibilidades, o planejamento do conjunto de ações implementadas no âmbito da Alimentação Coletiva, e não apenas a produção das refeições em si, deve considerar as informações da VAN relativas aos diversos segmentos populacionais e sujeitos envolvidos, incluindo os próprios trabalhadores da UAN.

2.3.3. Controle e Regulação de Alimentos, Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição e Cooperação e Articulação para a Segurança Alimentar e Nutricional

A diretriz de Controle e Regulação de Alimentos abarca tanto a perspectiva de controle de qualidade (o próprio conceito de qualidade expresso na PNAN vale ser problematizado), quanto às ações regulatórias que incidem sobre publicidade, propaganda, direito à informação, promoção comercial de alimentos, rotulagem e canais de comunicação com a população. Todas essas práticas têm íntima relação com as ações desenvolvidas no âmbito da Alimentação Coletiva e da Saúde Coletiva e desafiam os processos que se estabelecem no contexto das UAN no sentido de valorizarem as estratégias regulatórias e garantirem sua implementação, apesar dos possíveis conflitos com os interesses comerciais.

Algumas orientações, instrumentos de política e normativas que incidem sobre a Alimentação Coletiva estão ancoradas em macro políticas do SUS, especialmente a Vigilância Sanitária, que se situa na Diretriz de Controle e Regulação de Alimentos da PNAN. A Vigilância Sanitária é anterior à PNAN e opera na ótica mais focada no controle dos alimentos e não tanto no âmbito das práticas mais amplas propostas nas diferentes diretrizes da PNAN. Vale então considerar qual a articulação da Vigilância Sanitária com as outras ações previstas na PNAN e, inclusive, se essa articulação ocorre. As ações nesse campo incidem sobre todos os estabelecimentos onde existem UAN e, dessa forma, poderiam contribuir para articular e estimular as demais ações previstas na PNAN.

A perspectiva de qualidade que orienta essa diretriz é ampla e inclui a qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos e

da população, abarcando as diversas dimensões dos sistemas alimentares, desde a produção, o processamento, a industrialização, a comercialização, o abastecimento até a distribuição, além de aspectos sanitários, como o microbiológico e o toxicológico, e aspectos nutricionais, como teores de macro e micronutrientes (Brasil, 2011). A abordagem ampliada também vale para a noção de risco, que abarca a presença de agrotóxicos, aditivos, contaminantes, organismos geneticamente modificados e a inadequação do perfil nutricional dos alimentos (Brasil, 2011). A noção de risco vem sendo problematizada na Saúde Coletiva e as repercussões das concepções de qualidade e risco que orientam a PNAN são múltiplas e incluem a definição dos fornecedores, das preparações que irão compor o cardápio e do destino dado ao lixo.

No contexto da diretriz referente à articulação para a SAN, vale destacar que, além das diversas contribuições que aporta, indica caminhos potentes para consolidar essa visão ampliada de qualidade e risco. De igual modo, contribui para qualificar as próprias ações de controle da segurança dos alimentos, superar uma compreensão mais restrita de inocuidade e vigilância sanitária, e integrar essas ações às diferentes dimensões dos sistemas alimentares. Ainda nesse contexto, ressaltam-se os saberes e práticas em Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva que pautam a implementação de programas como o PAT e o PNAE, já mencionados anteriormente. Parte das normativas que orientam as práticas em Alimentação Coletiva estão referenciadas a esses programas que também são anteriores à própria PNAN, estando nela contemplados por meio das diretrizes de Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição e de Cooperação e Articulação para a Segurança Alimentar e Nutricional. Considerando que a PNAN articula ações do SUS e do SISAN, um dos desafios da gestão das ações de AN é consolidar uma agenda comum entre os diversos setores de governo integrada ao SUS (Brasil, 2011).

Vale considerar que a operacionalização dos princípios da PNAN, relativos à diretriz de PAAS, em programas como o PNAE e o PAT, não se dá da mesma forma. O PNAE se destaca pela incorporação e pela redefinição contínua de diretrizes em favor de diferentes perspectivas da PAAS e se integra, de forma mais alinhada, a alguns instrumentos de ação pública da PNAN, como o "Guia alimentar para a população brasileira" (Brasil, 2014a) e o "Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos" (Brasil, 2019). Isso se expressa na recente Resolução nº 6 do FNDE (Bra-

sil, 2020), que passou a incorporar parâmetros de qualidade da alimentação escolar com limites e proibições tanto para a oferta quanto para a aquisição de alimentos ultraprocessados com recursos federais e, assim, materializou princípios que balizam os guias alimentares e a PNAN.

O PAT, por sua vez, tem o potencial de fortalecer a integração da Alimentação Coletiva com o planejamento de políticas com vistas à PAAS em alinhamento com as diretrizes da PNAN, no entanto, com foco em um segmento bastante específico de trabalhadores com vínculo empregatício formal. Ao voltar-se para o coletivo dos trabalhadores atendidos em UAN comerciais e institucionais, o programa pode considerar de forma mais significativa as questões de saúde e nutrição que afetam os trabalhadores, condicionadas, dentre outros, pelos próprios processos de trabalho aos quais estão submetidos.

As recentes mudanças publicadas no Decreto nº 10.854, de novembro de 2021, que regulamenta diversas disposições voltadas à legislação trabalhista (Brasil, 2021), demonstram um preocupante processo de fragilização do PAT, ao retirar a obrigatoriedade do responsável técnico nutricionista e a realização de ações educativas para promoção da saúde (CFN, 2021). No âmbito da gestão, controla-se apenas a quantidade de empresas e profissionais de nutrição inscritos no PAT, bem como o total de trabalhadores atendidos no programa, considerando aqueles que ganham até 5 salários-mínimos. Com isso se perdeu o controle sobre a higiene e o valor nutricional das refeições. Além disso, segundo o artigo 186 deste Decreto, somente podem ser aceitos os custos com empresas de alimentação coletiva, limitados à parcela do benefício que corresponder ao valor de, no máximo, um salário mínimo, o que significa que os gastos com as facilitadoras de pagamento estão vetados, criando constrangimentos entre as empresas que atuam com a finalidade de ofertar ou viabilizar a aquisição de refeições pelos trabalhadores e se colocando na contramão da história, uma vez que cada vez menos empresas possuem espaços para refeitórios, delegando essa tarefa às empresas especializadas (Bifano, 2021).

Um possível corte de incentivos fiscais às empresas que disponibilizam vales aos funcionários pode impactar a economia e a saúde dos trabalhadores atendidos pelo programa, considerando que o fim das concessões dos vale-refeição e alimentação pode ocasionar o fechamento das portas de bares e restaurantes que já vêm sofrendo devido às dificuldades impostas pela pandemia da Covid-19 desde o ano 2020.

2.3.4. Qualificação da Força de Trabalho

Vale destacar a relevância dessa diretriz para que todos os desafios anteriormente mencionados possam ser enfrentados por meio de processos de educação permanente e formação continuada que possibilitem: a consolidação das concepções de SAN, DHA e Soberania Alimentar que pautam a PNAN; a consolidação de uma visão ampliada, multidimensional e integrada das práticas alimentares e de seus condicionantes que indique como a Alimentação Coletiva e a Saúde Coletiva contribuem para uma compreensão adequada dos processos que afetam a alimentação e a saúde de coletividades nos diferentes contextos geopolíticos e territoriais; a consolidação de práticas de planejamento e gestão e de cuidado em saúde e nutrição que sejam adequadas a esses múltiplos condicionantes e que sejam capazes de afetá-los de forma integrada. Essas mesmas considerações valem para os processos de formação profissional por meio dos cursos de graduação e pós-graduação.

Considerações finais

Analisar as interfaces entre a Alimentação Coletiva e a Saúde Coletiva no âmbito da PNAN contribui para identificar como esses campos, ao configurarem saberes e práticas específicas, podem afetar as relações sociopolíticas que se estabelecem no contexto dos sistemas alimentares. Nesse sentido, são potentes as implicações para esses campos de se considerar a alimentação como um Direito Humano, bem como de organizar as práticas e saberes com base nos conceitos de SAN e de AAS que norteiam a PNAN. Essa potência se reflete: na definição de parâmetros para as compras públicas; na definição de fornecedores, considerando a possibilidade de fortalecer segmentos vulneráveis na perspectiva da SAN e do DHA, como agricultores familiares, e segmentos de produtores que fortalecem modos de produção agroecológicos, sustentáveis e socialmente justos; na construção do cardápio e no tipo de alimentação ofertada; no controle do desperdício; no destino dado ao resíduo sólido. Reflete-se, também, nas refeições oferecidas visando garantir direitos estabelecidos e reduzir as desigualdades de acesso a uma AAS que marcam o contexto nacional. Além disso, afeta a própria concepção de "coletividade", uma vez que implica considerar que esses coletivos são conformados por sujeitos de direitos. Portanto, a garantia da AAS demanda estabelecer processos

de planejamento e gestão das UAN capazes de lidar com os conflitos que, por vezes, se estabelecem com as lógicas e demandas de mercado.

Em relação aos diferentes tipos de determinantes das práticas alimentares e do processo saúde-doença, vale considerar se e como a Saúde Coletiva construiu uma abordagem interdisciplinar, valorizando conteúdos das CHS que dialogam com a perspectiva ampliada que pauta a PNAN e que abarcam os fatores: econômicos, sociais, culturais, biológicos, entre outros, da alimentação de coletividades e dos processos saúde-doença.

Algumas diretrizes, programas e ações da PNAN parecem ter maior ressonância do que outros no âmbito das práticas em Alimentação Coletiva, como a vigilância sanitária e a perspectiva de prevenção de doenças veiculadas por alimentos, ou de certos vetores de doenças. Os elementos aqui destacados a partir das interfaces entre Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva na PNAN podem potencializar os saberes e práticas em Alimentação Coletiva e contribuir para fortalecer a politização desse campo por meio da mobilização de saberes articulados com a ação política. Suas práticas estão capilarizadas em múltiplas instituições, públicas e privadas, são voltadas para distintos coletivos e demandam ações que afetam e são afetadas por todas as dimensões dos sistemas alimentares. Portanto, seu potencial para impulsionar transformações nesses sistemas é relevante e deve ser valorizado.

Referências

Abranches, Monise Viana et al. "A alimentação coletiva como espaço de saúde pública: os riscos sanitários e os desafios trazidos pela pandemia de Covid-19". *Interface* (Botucatu), v. 25, Supl. 1, 2021. Disponível em: https://www.scielo.br/j/icse/a/KYwfk6z4ZmXvQhRcY3VPgCf/?lang=pt. Acesso em: 16 ago. 2022.

Bifano, Elidie Palma. "Decreto nº 10.854: há um problema no Programa de Alimentação do Trabalhador". *Consultor Tributário*, 8 dez. 2021. Disponível em: https://www.conjur.com.br/2021-dez-08/consultor-tributario-decreto-10854-problema-programa-alimentacao-trabalhador. Acesso em: 16 ago. 2022.

Borjes, Lúcia Chaise et al. "Alimentos industrializados fontes de sódio utilizados no preparo de refeições em restaurantes comerciais de Chapecó-SC". *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 9, n. 1, p. 83-97, 2014.

Bosi, Maria Lúcia Magalhães. *Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão.* São Paulo: Hucitec, 1996.

Bosi, Maria Lúcia Magalhães e Prado, Shirley Donizete. "Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: constituição, contornos e estatuto científico". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, p. 7-17, 2011.

Brasil. Decreto-Lei nº 2.478, de 5 de agosto de 1940. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 15173, 7 ago. 1940.

Brasil. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. *Diário Oficial da União*: Brasília, DF, p. 19909, 18 set. 1991.

Brasil. *Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006*. Brasília, DF: Ministério do Trabalho e Emprego; Ministério da Fazenda; Ministério da Saúde; Ministério da Previdência Social e do Desenvolvimento Social, 2006. Disponível em: http://189.28.128.100/nutricao/docs/legislacao/portaria66_25_08_06.pdf. Acesso em: 16 ago. 2022.

Brasil. Ministério do Trabalho e Emprego. Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Publicado em 15/07/2020 e atualizado em 12/12/2023. Disponível em: https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/servicos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat. Acesso em 26/01/2024.

Brasil. *Portaria nº 2.715, de 17 de novembro de 2011*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2011. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2011/prt2715_17_11_2011.html. Acesso em: 16 ago. 2022.

Brasil. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014a.

Brasil. Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 1, 29 maio 2014b.

Brasil. *Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019.

Brasil. Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 89, p. 38, 12 maio 2020.

Brasil. Decreto nº 10.854, de 10 de novembro de 2021. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 212, p. 3, 11 nov. 2021.

Camargo Jr., Kenneth Rochel. "Os caminhos da Saúde Coletiva". *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, v. 18, n. 2, p. 185-187, 2008.

Campos, Gastão Wagner de Sousa. "Saúde pública e saúde coletiva: campo e núcleo de saberes e práticas". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 5, n. 2, p. 219-230, 2000.

Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). *Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018*. Brasília, DF: Conselho Federal de Nutricionistas, 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm. Acesso em: 16 ago. 2022.

Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). "PAT: Conselho Nacional de Saúde indica nutricionistas como responsáveis técnicos". *Conselho Federal de Nutricionistas*, 16 dez. 2021. Disponível em: https://www.cfn.org.br/index.php/noticias/pat-cns-indica-nutricionistas-como-rts. Acesso em: 16 ago. 2022.

Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea). *Grupo de Trabalho Alimentação Adequada e Saudável: relatório final*. Brasília, DF: Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2007.

Costa-Souza, Jamacy e Araújo, Maria da Purificação Nazaré. "Redefinindo para melhor refletir: um ensaio sobre as limitações das estratégias de padronização das práticas de higiene em serviços de alimentação para coletividades no Brasil". *Revista de Alimentação e Cultura das Américas*, v. 1, n. 1, p. 107-119, 2019.

Cunha, Rosevane de Oliveira e Sampaio, Roseane Moreira. "Avaliação dietética das refeições ofertadas aos colaboradores de empresa cadastrada no Programa de Alimentação do Trabalhador". *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde,* v. 9, n. 4, p. 963-974, 2014.

De Seta, Marismary Horsth et al. "Cuidado nutricional em hospitais públicos Cuidado nutricional em hospitais públicos de quatro estados brasileiros: contribuições da avaliação em saúde à vigilância sanitária de serviços". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 5, Supl. 3, p. 3413-3422, 2010.

Ferreira, Manuela Santana Brito et al. "Aspectos quantitativos e qualitativos das preparações de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Santo Antônio de Jesus, Bahia". *Nutrivisa: Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde*, v. 2, n. 1, p. 22-27, 2014.

Fogagnoli, Marcela. "O SAPS e a boa alimentação: O Serviço de Alimentação da Previdência Social e os trabalhadores (1940-1950)". In Simpósio Nacional de História – ANPUH, 26. *Anais* [...]. São Paulo: USP, 2011.

Fonseca, Karina Zanoti e Santana, Gizane Ribeiro de. "O nutricionista como promotor da saúde em unidades de alimentação e nutrição: dificuldades e desafios do fazer". *Enciclopédia Biosfera*, v. 7, n. 13, p. 1466-1476, 2011.

Guilherme, Ruth Cavalcanti et al. "Alimentação do Trabalhador: uma avaliação em indústrias no nordeste do Brasil". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 25, n. 10, p. 4013-4020, 2020.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: primeiros resultados. Rio de Janeiro: IBGE, 2019. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101670.pdf>. Acesso em: 17 mar. 2022.

Loyola, Maria Andréa Rios. "A Saga das Ciências Sociais na área da Saúde Coletiva: elementos para reflexão". *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, v. 18, n. 2, p. 251-275, 2008.

Oliveira, Mayara Sanay da Silva e Santos, Ligia Amparo da Silva. "Guias alimentares para a população brasileira: uma análise a partir das dimensões culturais e sociais da alimentação". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 25, n. 7, p. 2519-2528, 2020.

Pedroso, Cassiani Gotâma Tasca et al. "Cuidado nutricional hospitalar: percepção de nutricionistas para atendimento humanizado". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, Supl. 1, p. 1155-1162, 2011.

Pereira, Juliana Perez et al. "Qualidade das refeições oferecidas por empresas cadastradas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de Santos-SP". *O Mundo da Saúde*, v. 38, n. 3, p. 325-333, 2014.

Vasconcelos, Francisco de Assis Guedes de. "O nutricionista no Brasil: uma análise histórica". *Revista de Nutrição*, v. 15, n. 2, p. 127-138, 2002.

Capítulo 6
Segurança Alimentar e Nutricional e Alimentação Coletiva: diálogos urgentes

Cláudia Roberta Bocca Santos
Giane Moliari Amaral Serra
Mônica Valle de Carvalho
Danielli de Moraes Sueth

Introdução

Uma primeira questão que urge para disparar reflexões sobre o tema objeto deste capítulo se refere à necessidade de transpor o imaginário estabelecido em torno da Alimentação Coletiva. Se realizarmos um exercício imaginativo, perceberemos como ainda é estruturante a imagem da Alimentação Coletiva veiculada à Alimentação Institucional, especialmente para atender a uma classe trabalhadora, embora o campo de atuação do profissional da área seja mais amplo. Ao seguirmos neste exercício, podemos também nos deparar com a imagem de um nutricionista exercendo determinados procedimentos técnicos que podem ser considerados específicos deste núcleo de saberes e práticas[3], como a elaboração de cardápios, fichas técnicas das preparações ou ainda a implantação dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Quer em uma instituição privada, quer em uma pública, tais atividades, entre tantas outras, permeiam as práticas do profissional que atua na Alimentação Coletiva.

No entanto, tais imagens podem contribuir para ignorarmos ou secundarizarmos outros espaços nos quais a Alimentação Coletiva pode se dar, bem como cristalizar as possibilidades e os significados das práticas e das atribuições do profissional que atua na área. Nesse contexto, partindo

3 Aqui optamos por adotar a nomenclatura do trabalho de Campos (2016).

da perspectiva de que a Alimentação Coletiva é um núcleo de saberes e práticas que potencializa a concretização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), o convite que aqui pretendemos fazer consiste em ressignificar o olhar para esta área de atuação do nutricionista, considerando o diálogo com o campo da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil.

1. Algumas reflexões sobre Alimentação Coletiva e Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva

A Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, cujo texto foi retificado em 23 de maio de 2018, define a Alimentação Coletiva como a "área de atuação do nutricionista que abrange o atendimento alimentar e nutricional de coletividade ocasional ou definida, sadia ou enferma, em sistema de produção por gestão própria (autogestão) ou sob a forma de concessão (gestão terceirizada)" (Brasil, 2018), e considera a gestão de UAN como a principal subárea de atuação do nutricionista na área de Nutrição em Alimentação Coletiva[4], definindo segmentos como o ambiente escolar, o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), os serviços comerciais de alimentação, entre outros. Da normativa, depreende-se que a área volta-se à produção e à distribuição de refeições para coletividades em diferentes esferas e instituições, públicas e privadas.

Ainda são escassos os estudos nacionais voltados a compreender a atuação do nutricionista nas diversas subáreas previstas na Resolução CFN nº 600/2018. A *homepage* do CFN disponibiliza, em tempo real, a pesquisa intitulada "Perfil das (os) nutricionistas no Brasil", onde se percebe que 30,8% dos profissionais respondentes atuam na Alimentação Coletiva e 30,4%, na Nutrição Clínica, sendo as áreas de atuação de maior expressão (CFN, 2021)[5]. Estudos locais com egressos de cursos de graduação em Nutrição apoiam estes achados (Tirloni, 2017; Feix e Poll, 2015; Saba et al., 2014).

Motta et al. (2003), ao discutirem a formação universitária em nutrição, apontam que, nesta área de atuação, o nutricionista "[...] tem sido

4 Adotamos, neste capítulo, os termos Alimentação Coletiva e Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva para referir-nos às áreas de Nutrição em Alimentação Coletiva e Nutrição em Saúde Coletiva, respectivamente, que são os termos utilizados na Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.

5 A pesquisa é interativa, permitindo que novos nutricionistas cadastrem em que área da nutrição atuam.

chamado para garantir a qualidade nutricional e sanitária da refeição, aplicando os conhecimentos de administração da produção e dos recursos humanos, materiais e financeiros [...]" (Motta et al., 2003, p. 79). Campos (2016) sinaliza que a produção científica da área volta-se principalmente à análise da qualidade higiênico-sanitária e nutricional das refeições. A autora aponta, tanto no que se refere à qualificação docente quanto à produção científica, a tendência de aproximação do núcleo de Alimentação Coletiva com a Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Entretanto, tendo em vista que a alimentação é um direito constitucional garantido pela Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010 (Brasil, 2010c), nos parece reducionista olhar para a Alimentação Coletiva, um núcleo de conhecimento que tem a produção e a distribuição de refeições como seu lócus, apenas sob o enfoque das questões higiênico-sanitárias e nutricionais, independentemente do segmento de atuação previsto na Resolução CFN nº 600/2018. Não secundarizando a importância destes aspectos tão centrais para o processo produtivo de refeições, acreditamos que há uma indissociabilidade no diálogo entre a Alimentação Coletiva e a SAN. No entanto, nem sempre essa percepção se apresenta na formação e na própria atuação profissional de nutricionistas.

Os pensamentos introdutórios aqui postos nos levam a refletir, ainda que brevemente, sobre a emergência do campo da Alimentação e Nutrição no Brasil. Vasconcelos (2002), ao analisar em uma perspectiva histórica a emergência e a evolução da profissão de nutricionista no país, destaca a matriz comum que dá origem aos dois núcleos e áreas de atuação do nutricionista que, de alguma forma, permeiam a construção deste capítulo: a Alimentação Coletiva e a Nutrição em Saúde Pública – ou para utilizar uma construção conceitual mais recente, de Bosi e Prado (2011), a Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva –, ambas derivadas, segundo o autor, da perspectiva social da Nutrição. Cabe destacar que aprecia-se aqui a Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva como a área que, tradicionalmente, tem se debruçado sobre as questões que envolvem, no campo científico da Alimentação e Nutrição no Brasil, a SAN (muito embora a SAN não se resuma ao campo da Alimentação e Nutrição, tampouco a um núcleo específico da mesma)[6].

6 A Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, considera a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional como uma atribuição prevista na área de atuação Nutrição em Saúde Coletiva, embora traga em seu preâmbulo, como fundamentos legais da normativa como um todo, a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (2006) e o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional vigente à época (2016-2019).

Viana (1996) destaca que, no Brasil, a emergência da profissão de nutricionista está intimamente ligada a dois campos distintos de prática: na área do trabalho, remetendo à instituição do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) em 1940, e à área hospitalar, sendo que, na primeira, a prática do nutricionista esteve articulada, desde sua emergência, às políticas de Estado[7]. A criação do SAPS demarca ainda a origem da Alimentação Coletiva no Brasil, sendo relevante sinalizar que o mesmo é reconhecido na literatura como um marco da trajetória das políticas de alimentação no país (Campos, 2016; Vasconcelos e Batista Filho, 2011; Vasconcelos, 2005).

Ainda sobre a constituição da Alimentação Coletiva como um núcleo de saberes e práticas do campo da Alimentação e Nutrição, Campos (2016) sinaliza, para fins didáticos:

> consideramos que em um primeiro momento houve a passagem do SAPS como local privilegiado de atuação do nutricionista vinculado à Alimentação Coletiva no ramo do trabalho, para o setor industrial particular, incentivado pelo PAT. [...] Em um segundo momento, houve a terceirização da Alimentação Coletiva no ramo da saúde e o Estado novamente deixou de ser o empregador direto de nutricionistas, que passam a ser contratados pelas empresas fornecedoras de refeições. Em um terceiro momento, o setor industrial também passa a terceirizar o serviço de alimentação e parte importante dos nutricionistas que eram vinculados diretamente às indústrias, passam a ser também contratados pelas empresas fornecedoras de refeições. (Campos, 2016, p. 71).

Nesse contexto, nos questionamos se, apesar de sua origem comum, o descolamento da Alimentação Coletiva do campo das políticas públicas poderia estar relacionado, entre outros fatores, às características da própria trajetória de constituição do núcleo da Alimentação Coletiva, que foi se aproximando cada vez mais das empresas fornecedoras de refeições como lócus de sua atuação, ainda que como estratégia para a implementação de uma política pública como o PAT.

Não é objetivo deste capítulo discutir os caminhos e os determinantes para o que Vasconcelos (2002) sinaliza como produto da divisão do saber: a emergência da Alimentação Coletiva e da Alimentação e Nutri-

7 A autora refere-se não apenas à instituição do SAPS em 1940, como também à implementação, em 1976, do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), vigente até os dias atuais.

ção em Saúde Coletiva como campos próprios de conhecimento a partir de seus núcleos de saberes e práticas específicos. Mas é no mínimo curioso notar como o processo histórico de especialização do saber nos convida hoje a identificar as pontes existentes entre esses núcleos de conhecimento da Alimentação e Nutrição, nos colocando o compromisso de estabelecer, ou melhor, de reconhecer, esse diálogo que, a nosso ver, é premente. Este capítulo parte, portanto, da necessidade de iluminar as convergências existentes entre a Alimentação Coletiva e a SAN, como forma de contribuir para a reflexão e o debate acerca da formação e da atuação do nutricionista.

2. Diálogos possíveis: reconhecendo as potenciais convergências entre Alimentação Coletiva e o campo da Segurança Alimentar e Nutricional

A fim de reconhecer a potência desse diálogo, faz-se necessário apresentar o ponto de partida do que compreendemos como SAN: partimos do conceito estabelecido pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), publicada em 15 de setembro de 2006, que

> 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, 2006)

Não cabe nos propósitos deste capítulo discutir a trajetória de construção deste conceito, tampouco analisar o processo histórico de constituição e de inflexões de políticas públicas de SAN no Brasil, mas é central reconhecer que o conceito aqui construído traz em seu bojo a perspectiva do direito à alimentação, que estrutura e potencializa outros direitos humanos, igualmente necessários. Além disso, contempla não apenas a dimensão da segurança sanitária dos alimentos e das refeições, como reconhece a relação das práticas alimentares com as diferentes expressões da identidade e da cultura alimentar de nossa população, reconhecendo e difundindo a riqueza ilimitada dos alimentos, das preparações, das combinações e das práticas alimentares locais e regionais, bem como a

sustentabilidade nos processos produtivos de alimentos e de refeições. É a partir desse conceito adotado no Brasil que podemos estabelecer as conexões entre a Alimentação Coletiva e a SAN, tendo em vista as dimensões propostas pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN, que vão além da segurança sanitária dos alimentos e das preparações (BRASIL, 2006).

O período profícuo na trajetória da política de SAN experimentado, especialmente, a partir de 2003 se concretizou na definição de um conjunto de arranjos institucionais[8] – como a publicação da Lei Orgânica da Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2006), a instituição da Política Nacional de SAN (2010), a inclusão da alimentação como um direito social na Constituição Federal de 1988 (2010), a publicação dos Planos Nacionais de Segurança Alimentar e Nutricional 2012/2015 e 2016/2019 (PLANSAN), entre outros avanços normativos – e na criação e/ou fortalecimento de programas e ações em interface com a agenda da SAN, a exemplo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Bolsa Família (PBF)[9], os restaurantes populares e as cozinhas comunitárias. Esses fatores contribuíram para uma importante redução da insegurança alimentar no Brasil, evidenciada por meio de pesquisas populacionais que utilizam a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) e que nos permitem acompanhar as tendências temporais da prevalência de insegurança alimentar no país desde 2004 (Athila, 2020; Kepple, 2011; Salles-Costa et al., 2020).

Não obstante, desde 2016 e, mais intensamente, a partir de 2019, passamos por um período de destruição do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com um grave retrocesso nas políticas de SAN no Brasil, que envolvem a extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) e de outros arranjos institucionais no âmbito do Governo Federal, a redução orçamentária de programas da área, o desmonte da participação social no âmbito do SISAN, a ausência do PLANSAN, a fragilização do monitoramento do DHAA, a extinção do

8 Segundo Pires e Gomide (2014), arranjos institucionais podem ser definidos como "um conjunto de regras, mecanismos e processos que definem a forma particular como se coordenam atores e interesses na implementação de uma política pública específica" (Pires e Gomide, 2014, p. 13). Publicação anterior dos mesmos autores (Gomide e Pires, 2011) destaca que a definição de arranjos institucionais que "entrelacem instituições políticas com os requisitos jurídico-organizacionais necessários à constituição de capacidades técnico-administrativas" (Gomide e Pires, 2011, p. 27) são centrais para o processo das políticas públicas.

9 Cabe sinalizar que o PAA e o PBF foram extintos durante o Governo Bolsonaro, por meio da Medida Provisória nº 1.061 de 9 de agosto de 2021, que regulamenta a criação do Auxílio Brasil e do Programa Alimenta Brasil.

PBF e do PAA, entre tantos outros aspectos, agravados pelas opções políticas adotadas pelo Estado no contexto da pandemia de Covid-19 (Brito et al., 2022; Alpino et al., 2020; Santarelli et al., 2019; Santarelli et al., 2017). Essas ações impactaram negativamente as prevalências de insegurança alimentar, com um aumento da situação de fome no país a patamares piores que os de 2004 (IBGE, 2020; Rede PeNSSAN, 2021; Rede PeNSSAN, 2022).

A Medida Provisória nº 870, datada de 1º de janeiro de 2019 revogou todos os artigos da lei relacionados às competências do Consea, bem como aqueles que estabelecem a sua composição; retirando ainda, a prerrogativa de convocar a Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e de definir os parâmetros "de composição, organização e funcionamento" do conselho. Por fim, também revogou-se o trecho da legislação que deixava com o Consea a tarefa de "articular, acompanhar e monitorar" a implementação do plano nacional e o trecho da lei com os critérios de composição do Consea (um terço de representantes do governo e dois terços de representantes da sociedade civil).

A partir de 2023, inicia-se a reconstrução do SISAN, tendo sido retomados arranjos institucionais, programas e ações de SAN e ocorrendo a recomposição orçamentária para o combate à insegurança alimentar no país. Com a publicação do Decreto nº 11.421 de 28 de fevereiro de 2023, reinstitui-se o CONSEA, rearticulando a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN), cuja composição envolve 24 ministérios, e retoma programas e ações exitosos em governos anteriores, como o PAA e o PBF, além da proposição de novas agendas.

Além disso, é realizada a 6ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – tendo sido antecipada pelas etapas municipais e estaduais e pelas conferências livres autogestionadas – com a perspectiva de construção do III PLANSAN após a Conferência. Destaca-se ainda a proposição de novas estratégias, programas e ações, como o Plano Brasil sem Fome, a Estratégia Nacional de SAN nas Cidades, a agenda de Alimentação e Mudanças Climáticas e ainda a perspectiva de integração entre sistemas de políticas públicas de saúde (Sistema Único de Saúde - SUS), assistência social (Sistema Único de Assistência Social – SUAS) e SAN (SISAN).

Nesse novo contexto, é fundamental reconhecer a potência da Alimentação Coletiva em contribuir para a concretização do DHAA no país, orientada pela Política Nacional de SAN (PNSAN), publicada por meio do

Decreto nº 7.272 de 2010 (Brasil, 2010b), cujas diretrizes estão indicadas no Quadro 1.

Quadro 1: diretrizes da PNSAN, segundo Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010

I – Promoção do acesso universal à alimentação adequada e saudável, com prioridade para as famílias e pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional;
II – promoção do abastecimento e estruturação de sistemas sustentáveis e descentralizados, de base agroecológica, de produção, extração, processamento e distribuição de alimentos;
III – instituição de processos permanentes de educação alimentar e nutricional, pesquisa e formação nas áreas de segurança alimentar e nutricional e do direito humano à alimentação adequada;
IV – promoção, universalização e coordenação das ações de segurança alimentar e nutricional voltadas para quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais de que trata o art. 3º, inciso I, do Decreto no 6.040, de 7 de fevereiro de 2007, povos indígenas e assentados da reforma agrária;
V – fortalecimento das ações de alimentação e nutrição em todos os níveis da atenção à saúde, de modo articulado às demais ações de segurança alimentar e nutricional;
VI – promoção do acesso universal à água de qualidade e em quantidade suficiente, com prioridade para as famílias em situação de insegurança hídrica e para a produção de alimentos da agricultura familiar e da pesca e aquicultura;
VII – apoio a iniciativas de promoção da soberania alimentar, segurança alimentar e nutricional e do direito humano à alimentação adequada em âmbito internacional e a negociações internacionais baseadas nos princípios e diretrizes da Lei no 11.346, de 2006;
VIII – monitoramento da realização do direito humano à alimentação adequada.

Fonte: Brasil (2010b).

À luz das diretrizes da PNSAN, é possível destacar programas e ações cujos desenhos apresentam interface com o núcleo de saberes e práticas da Alimentação Coletiva, a despeito dos seus limites e desafios, sem a pretensão de aqui esgotar a discussão acerca deles. Programas como o de Alimentação Escolar (PNAE), Alimentação do Trabalhador (PAT), a Rede de Equipamentos Públicos de SAN ou ainda os restaurantes universitá-

rios[10], entre outros, têm no acesso à alimentação adequada e saudável o foco de suas ações, ofertando alimentos e refeições para coletividades.

No entanto, além do reconhecimento de que tais programas demandam, para sua execução, conhecimentos e ferramentas da Alimentação Coletiva, acreditamos ser importante destacar a alimentação que será ofertada na perspectiva do direito: em qualquer lócus de atuação, mas em especial no campo das políticas públicas que se concretizam por meio de programas de alimentação coletiva, a compreensão de que a alimentação é um direito não é um mero detalhe.

Mota et al. (2023), interessadas em identificar os sentidos atribuídos por estudantes de uma universidade pública federal às ações da assistência estudantil (AS) no âmbito do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e a relação entre AS e suas práticas alimentares durante a pandemia de Covid-19, revelaram que, para cerca de 45% dos estudantes de graduação participantes do estudo, a AS oferecida pela universidade era a única fonte de renda da família durante a pandemia e 65% a utilizavam para compra de alimentos. As autoras alertam que a AS foi identificada pelos estudantes como "ajuda", não sendo vinculada à perspectiva de direitos.

Silva et al. (2018), ao analisarem a produção científica acerca do PNAE e das escolas públicas brasileiras, sinalizam que "[...] o assistencialismo, enquanto prática e discurso, ainda se perpetua no âmbito da alimentação escolar [...]" (Silva et al., 2018), afetando a compreensão acerca do programa, reduzindo-o ao caráter de suplementação alimentar e de doação aos estudantes mais pobres, e ainda dificultando a participação de pais e escolares no processo de planejamento do cardápio. As autoras indicam ainda que tal compreensão favorece situações de privação, discriminação e exclusão, o que vai de encontro ao desenho do programa e à sua estruturação enquanto uma política de SAN. Os sentidos e significados atribuídos pelos atores sociais envolvidos na implementação de um dado programa podem afetar a possibilidade de alcance dos objetivos estabelecidos e da concretização do DHAA.

Alguns desses programas dialogam, ainda, com outras diretrizes da PNSAN, a exemplo do PNAE, que prevê a compra de gêneros da agricultura familiar, fazendo convergir a demanda e a oferta de alimentos. O PNAE

10 A maioria dos programas aqui citados serão discutidos com maior profundidade em capítulos específicos desta obra.

é considerado um dos programas mais longevos da trajetória de políticas públicas brasileiras e reconhecido como central para a concretização do DHAA e para a garantia a outros direitos, como o próprio direito à educação, tendo em vista a magnitude, a abrangência, a duração e o desenho do programa (Peixinho, 2013). Além de garantir o acesso à alimentação para 41 milhões de escolares, o PNAE faz convergir a garantia da compra de alimentos oriundos da agricultura familiar (Brasil, 2009) e as ações de Educação Alimentar e Nutricional, atendendo estudantes em todas as etapas da educação básica da rede pública de ensino.

Embora seja considerado um programa central para a PNSAN, existem muitos desafios no que tange à operacionalização do mesmo que incluem, por exemplo, o financiamento, o controle social, a compra de gêneros da agricultura familiar e ainda o próprio atendimento a grupos populacionais específicos (Alvarez, 2022; Oliveira e Carvalho, 2021; Soares, 2020). Em que pesem os desafios para a implementação do programa, é importante destacar que, ao longo de sua existência, o PNAE foi sofrendo inflexões, aproximando-se cada vez mais de uma política pública de SAN (Peixinho, 2013), a exemplo da publicação da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 (Brasil, 2009), que define o percentual mínimo de compra de alimentos oriundos da agricultura familiar, e da Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020 (Brasil, 2020), que atualiza parâmetros nutricionais do programa, fazendo-o convergir com as orientações do "Guia alimentar para a população brasileira" (Canella et al., 2021; Brasil, 2014).

O PAT, juntamente com o PNAE, pode ser considerado um dos programas mais antigos ainda vigentes no país. Instituído pela Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976 (Brasil, 1976), em 2021 foi regulamentado pelo Decreto nº 10.854, de 10 de novembro de 2021 (Brasil, 2021a), com instruções complementares estabelecidas em portaria publicada no mesmo ano (Brasil, 2021b). Em 2023, o decreto de 2021 foi alterado pelo Decreto nº 11.678 de 30 de agosto (Brasil, 2023a). O programa consiste no incentivo fiscal e na isenção de encargos que o Governo Federal concede às empresas a fim de que forneçam alimentação aos seus trabalhadores, com foco nos de baixa renda. Importante sinalizar que, diferentemente do PNAE, cujas entidades executoras (estados e municípios) precisam oferecer contrapartida financeira ao recurso federal, no PAT o desenho do programa prevê uma renúncia fiscal por parte do Governo Federal em favor das empresas. A pessoa jurídica beneficiária que fará jus aos bene-

fícios fiscais advindos da adesão ao programa pode ofertar a alimentação nas seguintes modalidades: manter serviço próprio de refeições, distribuir alimentos ou firmar contrato com entidades de alimentação coletiva (Brasil, 2021a).

Embora o desenho do programa preveja que a pessoa jurídica precise dispor de programas destinados a monitorar a saúde e a aprimorar a segurança alimentar e nutricional de seus trabalhadores, o PAT ainda enfrenta desafios para a concretização da perspectiva de SAN, apresentando alcance limitado, focalização em trabalhadores formais de zonas urbanas, baixa adesão de micro e pequenas empresas, a impossibilidade de alcançar trabalhadores informais e prestadores de serviços, unidos à grande dificuldade no cumprimento dos parâmetros nutricionais previstos, que ainda não se adequaram às orientações do Guia Alimentar tal qual o PNAE (Casemiro e Campos, 2021; Mazzon, 2016; Sousa et al., 2009; Bandoni e Jaime, 2008; Colares, 2005).

Bandoni et al. (2006), ao analisarem o conhecimento e a representação social sobre promoção de alimentação saudável e saúde de gestores do PAT, identificaram, como uma das ideias centrais em torno do programa, a visão de que o mesmo contribui para uma maior produtividade do trabalhador. Os autores concluíram que a perspectiva da promoção da saúde desejada no desenho do programa ainda é desconhecida por aqueles responsáveis pela implementação do mesmo. Ainda que os desafios enfrentados pelo programa contribuam para que a perspectiva de SAN em seu desenho não esteja bem delineada, deve-se ressaltar que o PAT consiste em uma importante oportunidade de ampliação do acesso à alimentação aos trabalhadores.

A atuação da Rede de Equipamentos Públicos de SAN – composta pelos restaurantes populares, cozinhas comunitárias e bancos de alimentos – se estabelece no acesso à alimentação adequada e saudável por meio da produção e oferta de refeições gratuitas e/ou a preços acessíveis (no caso dos restaurantes populares e cozinhas comunitárias) ou os bancos de alimentos, que se referem ao armazenamento e processamento de alimentos que são distribuídos a entidades cadastradas que atendem grupos populacionais em vulnerabilidade social (Brasil, 2010d). Cabe destacar que, durante a pandemia de Covid-19, em função da ausência do Estado na mitigação da situação de fome, a sociedade civil criou as chamadas cozinhas solidárias (Brito et al., 2022), posteriormente reconhecidas como

tecnologia social e instituído como um programa pelo Governo Lula em 2023, por meio da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023 (Brasil, 2023b).

Embora não haja muitos estudos na literatura acadêmica sobre os equipamentos públicos de SAN (Gonçalves et al., 2011; Bandoni et al., 2010), a Rede tem o potencial de contribuir para o acesso aos alimentos por pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, para a redução do desperdício de alimentos, desenvolvendo ainda ações de Educação Alimentar e Nutricional. Cabe sinalizar que um ponto que traz bastante preocupação, especialmente em relação aos bancos de alimentos, consiste na doação de alimentos ultraprocessados por instituições e a ocorrência de situações de conflito de interesses com organizações com interesses antagônicos ao da promoção da alimentação adequada e saudável, mas que se aproveitam da repercussão social em torno da sua participação no programa como forma de promover sua imagem e marca.

Os restaurantes universitários, como parte integrante da PNAES, constituem uma política que busca garantir a permanência de estudantes em situação de vulnerabilidade social e econômica na universidade por meio da oferta de alimentação adequada e saudável no ambiente universitário (Brasil, 2010a). Na literatura, é possível identificar estudos que analisam aspectos diversos relacionados aos cardápios ofertados (Benvindo et al., 2017), à qualidade higiênico-sanitária das refeições (Medeiros et al., 2017), ao desperdício de alimentos oriundo do processo produtivo das refeições (Borges et al., 2019; Zotesso et al., 2016; Varela, 2015), às condições de trabalho dos manipuladores de alimentos (Epifânio et al., 2020; Sticca et al., 2019) e, considerando a crescente análise dos ambientes alimentares universitários, ao papel dos restaurantes universitários neste contexto, a exemplo das pesquisas de Bortolot et al. (2019), Perez et al. (2019) e Barbosa et al. (2020). Estes trabalhos destacam a importância dos restaurantes universitários como um espaço onde a acessibilidade física e financeira a alimentos e preparações consideradas saudáveis se faz presente.

É interessante refletirmos ainda sobre a capacidade de influência que os programas aqui citados possuem sobre o sistema alimentar de forma mais ampla com o potencial de interferir na produção de alimentos, considerando o volume de sua aquisição. A compra institucional de alimentos prioriza toda uma cadeia de produção de alimentos da agricultura familiar pelo redirecionamento de recursos públicos, com importante papel na redução de desigualdade social e na promoção da

inclusão econômica e social deste grupo, e garante o escoamento de produtos da agricultura familiar de forma a também beneficiar pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional e aquelas atendidas pela rede socioassistencial, pelos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional e outros programas, como o PNAE. Martinelli et al. (2015), por exemplo, analisaram a demanda de alimentos de um restaurante universitário a partir da quantidade e da variedade dos alimentos presentes em listas de compras e identificaram grande potencial de compra, de aproximadamente 77 toneladas mensais, reforçando a potência da compra institucional de alimentos.

A despeito de todos os programas aqui destacados terem como ponto comum a oferta de alimentos e/ou refeições, nem sempre os mesmos são discutidos em disciplinas relacionadas à Alimentação Coletiva nos cursos de graduação em Nutrição, onde o PAT, em geral, assume um lugar central. Lisbôa e Fonseca (2020), ao analisarem os projetos pedagógicos de cursos de nutrição ofertados por universidades federais brasileiras, identificaram que a SAN geralmente está presente em disciplinas mais vinculadas à nutrição social, o que reforça o distanciamento entre a SAN e a Alimentação Coletiva.

Por fim, por mais que reconheçamos tais programas como potenciais espaços de convergência entre a Alimentação Coletiva e a SAN, acreditamos ser interessante transpor a perspectiva de que esse diálogo se dá – ou pode se dar – apenas no âmbito das políticas públicas. Considerando os cenários de atuação previstos na Resolução CFN nº 600/2018, como os serviços de alimentação coletiva em empresas e instituições, unidades prisionais, hospitais, Instituições de Longa Permanência para Idosos, ou mesmo os serviços comerciais de alimentação, entre outros, acreditamos ser fundamental reconhecer em que medida ferramentas de gestão da Alimentação Coletiva já amplamente utilizadas e necessárias no processo produtivo de refeições nesses espaços podem ser ressignificadas a partir do arcabouço conceitual da SAN.

3. Ferramentas de gestão da Alimentação Coletiva: ressignificando seu uso pelo diálogo com o campo da Segurança Alimentar e Nutricional

Ao considerarmos as atividades inerentes ao processo produtivo de refeições, que envolvem desde o planejamento físico-funcional, a elaboração de cardápio, perpassando a oferta das refeições aos usuários e incluindo o descarte de resíduos oriundos da cadeia de produção (Abreu et al., 2019), podemos identificar possíveis janelas de oportunidade para o diálogo entre a Alimentação Coletiva e a SAN ocorrer. No entanto, não cabe nos propósitos deste texto percorrer todos os pontos necessários ao planejamento do processo produtivo de refeições, já amplamente abordados em literatura específica. Essa seção do capítulo busca, ainda que sucintamente, provocar a reflexão sobre determinadas práticas da Alimentação Coletiva à luz da SAN.

A compreensão acerca do sistema alimentar em sua integralidade, ou seja, desde o plantio, as formas de processamento, de abastecimento, de comercialização e de distribuição dos gêneros alimentícios; a escolha e o consumo dos alimentos, incluindo as práticas alimentares individuais e coletivas (e os fatores que afetam tais práticas), até a geração e a destinação de resíduos e seu impacto no sistema alimentar é de fundamental importância para a concretização deste diálogo e consiste em uma agenda central do campo da SAN no Brasil. Percebe-se que é um crescente interesse na área de Alimentação Coletiva a discussão sobre tais questões, como já pode ser visto em análises como as de Cardoso et al. (2022), Domingues et al. (2016), Franklin et al. (2016), Strasburg e Jahno (2015), Martinelli et al. (2015), embora sua aplicação concreta no processo produtivo de refeições ainda seja um desafio.

Durante as atividades relacionadas ao planejamento físico-funcional de uma UAN é possível entrelaçar os fluxos produtivos, organizando-os em atendimento às questões ambientais de aproveitamento da água pluvial, considerando as formas de produção e de consumo de energia sustentável, de minimização do impacto da destinação de resíduos orgânicos e não orgânicos, da redução do desperdício de alimentos, entre outros, atendendo a demanda tão urgente de preservação dos ambientes na perspectiva da sustentabilidade ambiental. No entanto, além da perspectiva ambiental, conforme nos alertam Cardoso et al. (2022), o conceito

de sustentabilidade também agrega as dimensões econômica e social. Os autores apontam que a sustentabilidade social aborda questões relacionadas à equidade social, questões de gênero, direitos humanos, direitos trabalhistas, práticas e condições dignas de trabalho, responsabilidade e justiça social, entre outros, e que essa dimensão é secundarizada diante dos debates em torno da sustentabilidade ambiental.

Tavares (2017) analisou a situação de SAN de trabalhadores terceirizados em um restaurante universitário e evidencia a elevada prevalência de insegurança alimentar entre os trabalhadores, elencando fatores relacionados à organização dos processos produtivos de refeições (como intenso ritmo de trabalho, encurtamento/ausência do tempo de almoço/descanso, entre outros) e aos direitos trabalhistas como impeditivos para alimentação saudável e adequada pelos trabalhadores, apesar de os mesmos atuarem em um equipamento público voltado à promoção da alimentação adequada e saudável. A autora alerta para as implicações do contexto de precarização do trabalho, onde a terceirização dos serviços assume papel central.

O planejamento de cardápios pode ser considerado uma das primeiras etapas do processo produtivo de refeições, cuja definição pauta e orienta outras atividades previstas em uma UAN. Fonseca e Santana (2012) apontam que, a partir da elaboração do cardápio,

> [...] pode-se articular a adequação da ingestão de nutrientes, favorecer os aspectos ergonômicos, dimensionamento físico, equipamentos, escalas de trabalho, composição do quadro de funcionários, periodicidade de entrega dos gêneros, produção cadenciada, custo de venda e custo operacional. (Fonseca e Santana, 2012, p. 15).

Segundo São José (2014), para a elaboração de cardápios deve-se considerar a adequação nutricional, os hábitos alimentares dos usuários, a qualidade higiênico-sanitária e a adequação ao mercado de abastecimento e à capacidade de produção da UAN.

Além das questões apontadas pelos autores, gostaríamos de destacar outros pontos a nosso ver centrais. Considerar, no processo de planejamento de cardápios, as diretrizes indicadas na PNSAN nos convida a olhar para o cardápio não apenas como um instrumento de planejamento da área de Alimentação Coletiva com o intuito de ofertar uma alimenta-

ção adequada do ponto de vista nutricional, mas como uma ferramenta para concretização de determinadas práticas que dialogam com o conceito de SAN e que podem induzir/favorecer mudanças nos ambientes alimentares[11] nos quais as pessoas estão inseridas. Por exemplo, considerar na elaboração do cardápio questões culturais, de gênero e étnicas loco-regionais e da coletividade que se pretende atender; valorizar as orientações emanadas pelo "Guia alimentar para a população brasileira" (Brasil, 2014), como a restrição da oferta de alimentos ultraprocessados (priorizando alimentos *in natura* ou minimamente processados), a diversidade e a variedade dos alimentos e das refeições, a predominância de alimentos de origem vegetal, entre outras recomendações; atentar às restrições e necessidades alimentares especiais da coletividade a ser atendida; à sazonalidade dos alimentos, considerar o impacto da produção de alimentos no sistema alimentar[12], são algumas das estratégias que podem contribuir para pôr em prática tal diálogo no processo de planejamento de cardápios.

Ainda nesse contexto é central valorizar a ficha técnica de preparo como um instrumento para o planejamento de cardápios. Como destacam Akutsu et al. (2005), a ficha técnica de preparo consiste em uma ferramenta que permite o levantamento de custos, o cálculo do valor nutricional da preparação, a análise quanto à complexidade do preparo e o rendimento de uma determinada preparação, o que indica a demanda em termos de recursos materiais, físicos e de pessoal de uma UAN. Cabe destacar ainda o papel que a ficha técnica de preparo pode desempenhar no controle de desperdício de alimentos e de preparações, considerado uma agenda central no campo da SAN a nível mundial (Programa das Nações Unidas para o Ambiente, 2021).

Fonseca e Santana (2012) apontam que, após o planejamento de cardápio, deve-se elaborar o pedido de compras da UAN, no qual devem ser considerados todos os materiais necessários para a execução do cardápio, o que inclui não apenas os gêneros alimentícios, como também material

11 Não pretendemos aqui esgotar a discussão acerca de ambientes alimentares, temática que será tratada em outro capítulo desta obra de forma mais aprofundada. Mas nos parece interessante sinalizar que existem diferentes conceitos sobre ambientes alimentares que dialogam mais ou menos entre si. A definição que relaciona o ambiente alimentar como um ponto de encontro com o sistema alimentar de forma mais ampla, como presente em Turner et al. (2020), nos parece ajudar a entender a relação entre tais conceitos: "Os ambientes alimentares têm sido descritos como a interface onde as pessoas interagem com o sistema alimentar mais amplo para adquirir e consumir alimentos" (Turner et al., 2020, tradução nossa).

12 Publicação do Observatório do Clima aponta que a produção de alimentos foi responsável por 74% das emissões de gases de efeito estufa no Brasil em 2021 (Alencar et al., 2023).

de limpeza, embalagens, entre outros. Nesse momento, questões como a priorização da compra de gêneros alimentícios oriundos de circuitos curtos de produção, preferencialmente de pequenos produtores, como microempreendedores individuais, empreendimentos familiares rurais e empreendimentos econômicos solidários; de alimentos agroecológicos; de produtos químicos e embalagens biodegradáveis e não tóxicas são fundamentais e vão diretamente ao encontro da segunda diretriz da PNSAN.

A implantação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados específicos de uma UAN consistem no exercício da vigilância sanitária tão necessária para o fornecimento de uma alimentação segura do ponto de vista higiênico-sanitário e não somente no cumprimento de regras e normativas exigidas pelos órgãos fiscalizadores. No entanto, cabe aqui sinalizar que, a despeito da centralidade de tais ferramentas, há uma tendência que tais normativas favoreçam as grandes indústrias de alimentos, dificultando que os microempreendedores individuais e agricultores familiares atendam determinadas imposições sanitárias. Esse é um desafio importante a ser superado a fim de permitir a inclusão social destes atores e, concomitantemente, permitir que os mesmos ofertem e comercializem alimentos seguros a partir de regras sanitárias adequadas e razoáveis.[13]

Enfim, todas estas ações e atividades desempenhadas pelo profissional nutricionista que atua na Alimentação Coletiva guardam estreito diálogo com os princípios da SAN e com alguns princípios da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), definidos no Marco de Referência em EAN para Políticas Públicas, como: a sustentabilidade social, ambiental e econômica; a abordagem do sistema alimentar na sua integralidade; a valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes

13 A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), em 2017, instituiu o Programa para Inclusão Produtiva e Segurança Sanitária (PRAISSAN), cujos objetivos consistem: "I - promover e apoiar a implementação de iniciativas voltadas à inclusão produtiva com segurança sanitária, por meio da adoção de práticas voltadas à regularização e à qualificação dos processos produtivos desenvolvidos por microempreendedores individuais (MEI), empreendimentos familiares rurais (EFR) e empreendimentos econômicos solidários (EES); II - simplificar e racionalizar processos de formalização das atividades desses empreendimentos junto à vigilância sanitária, desburocratizando o processo de início e de encerramento das atividades econômicas sujeitas à regulação sanitária; III - produzir, sistematizar e difundir conhecimentos sobre boas práticas de produção e prestação de serviços relacionados à vigilância sanitária junto aos empreendedores que fazem parte do escopo de atuação desse programa, protegendo a produção artesanal e considerando os costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais; IV - estimular a articulação entre os setores de interesse, no intuito de atingir os objetivos comuns da regularização sanitária com desenvolvimento econômico inclusivo, evitando duplicidade de exigências" (Brasil, 2017). Apesar da centralidade do programa para a inclusão social dos pequenos produtores e comerciantes de alimentos, não foram encontradas informações recentes acerca da implementação do mesmo na homepage da ANVISA. Hunger et al. (2023) alertam para os dissensos e desafios quanto à inclusão produtiva, à geração de renda e à comercialização dos alimentos no âmbito do PRAISSAN.

naturezas; a comida e o alimento como referências; a valorização da culinária enquanto prática emancipatória e a promoção do autocuidado e da autonomia (Brasil, 2012).

Considerações finais

Considerando a prática do profissional que atua na Alimentação Coletiva, Campos (2016) destaca que há tensões entre as atividades que são reconhecidamente identificadas como vinculadas à saúde – dado que o nutricionista é, a despeito de sua área de atuação, um profissional de saúde – e aquelas mais voltadas aos interesses da empresa/instituição (como o lucro e a produtividade), o que caracterizaria a função do nutricionista apenas como a de um administrador. Segundo a autora, tais tensões ultrapassam a atuação do profissional e também se expressam na formação do mesmo. Viana (1996), em seu livro voltado a discutir a prática do nutricionista na Alimentação Institucional, já sinalizava essa tensão:

> [...] o campo da Alimentação Institucional, desde sua formação como campo de prática técnica, é o que mais tem gerado discussões no seio da categoria, que o vê como justificativa capitalista pela busca da racionalidade econômica do serviço e aumento da produtividade do trabalho, fazendo com que, na empresa, o nutricionista se apresente mais próximo do capital que do trabalho (p. 22).

Entretanto, a Alimentação Coletiva alinhada aos princípios da SAN não deve e não pode ser reduzida à administração de serviços "formais" na lógica empresarial. Cabe sinalizar que, além do desejo e da autonomia do nutricionista, existem outros fatores que atravessam a concretude de tal diálogo nos cenários de prática. Um deles depende, por exemplo, do tipo de serviço de oferecimento de refeições que se pratica. Todas as modalidades de gestão, quer nos equipamentos públicos, quer nos privados, vivenciarão dificuldades e limitações para adoção plena dos princípios de SAN para orientação do processo produtivo de refeições. No entanto, os serviços próprios experimentam maior autonomia do que os terceirizados. Em muitos casos, nos serviços terceirizados, o alimento é visto como "alimento mercadoria", ou seja, não se tem a preocupação em adquirir alimentos de base agroecológica, que tenham uma maior qualidade nutricional, que respeitem os hábitos regionais, culturais e étnicos dos

comensais/clientes. A lógica empresarial está fundamentada no capital, no que é mais lucrativo, o que dificulta que o profissional consiga alinhar os princípios da SAN em sua prática na produção de refeições para as coletividades (Seixas e Xavier, 2020). Há, portanto, uma tensão entre os interesses do capital e os valores que a agenda da SAN no Brasil defende.

Referências

Abreu, Edeli Simioni de et al. *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer*. 5. Ed. rev. São Paulo: Metha, 2019.

Akutsu, Rita de Cássia et al. "A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições". *Revista de Nutrição*, v. 18, n. 2, p. 277-279, 2005. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rn/a/jTcSsMvnzgjhrWPM4KK8dKc/?lang=pt. Acesso em: 16 ago. 2022.

Alencar, Ane et al. *Estimativa de Emissões de Gases de Efeito Estufa dos Sistemas Alimentares no Brasil*. 2023. Disponível em: https://www.oc.eco.br/wp-content/uploads/2023/10/SEEG_alimentares.pdf. Acesso em: 18 jan. 2024.

Alpino, Tais de Moura Ariza et al. "COVID-19 e (in)segurança alimentar e nutricional: ações do Governo Federal brasileiro na pandemia frente aos desmontes orçamentários e institucionais". *Cadernos de Saúde Pública*, v. 36, n. 8, set. 2020. Disponível em: https://www.scielo.br/j/csp/a/JfJpwMh9ZDrrsM9QG38VnBm/?lang=pt. Acesso em: 16 ago. 2022.

Alvarez, Daniela Bicalho. *O Pnae em fatos e números: a importância do Programa Nacional de Alimentação Escolar*. Brasília, DF: FIAN Brasil, 2022.

Athila, Adriana Romano e Leite, Maurício Soares. "'A medida da fome': as escalas psicométricas de insegurança alimentar e os povos indígenas no Brasil". *Caderno de Saúde Pública*, v. 36, n. 10, 2020. Disponível em: https://www.scielo.br/j/csp/a/6XNcJYvf5vSsrZmVrrVhYgj/?lang=pt. Acesso em: 16 ago. 2022.

Bandoni, Daniel Henrique e Jaime, Patrícia Constante. "A qualidade das refeições de empresas cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de São Paulo". *Revista de Nutrição*, v. 21, n. 2, p. 177-

184, 2008. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rn/a/qjMyw99CLjGnqJBjgGK83Xx/?lang=pt. Acesso em: 16 ago. 2022.

Bandoni, Daniel Henrique et al. "Programa de Alimentação do Trabalhador: representações sociais de gestores locais". *Revista de Saúde Pública*, v. 40, n. 5, p. 837-842, 2006. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rsp/a/DdfFBR8yVWMS8vrStdTQP3q/?lang=pt. Acesso em: 16 ago. 2022.

Bandoni, Daniel Henrique et al. "O programa de incentivo à instalação de cozinhas comunitárias: avaliação de uma política pública brasileira". *Nutrire: Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição*, v. 35, n. 1, p. 15-27, abr. 2010.

Barbosa, Roseane et al. "Food environment of a Brazilian public university: challenges to promote healthy eating". *Revista Chilena de Nutrición*, v. 47, n. 3, p. 443-448, jun. 2020. Disponível em: https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-75182020000300443&script=sci_abstract&tlng=en. Acesso em: 16 ago. 2022.

Benvindo, Joyce Larissa da Silva et al. "Qualidade Nutricional de Cardápios Planejados para Restaurantes Universitários de Universidades Federais do Brasil". *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 12, n. 2, maio 2017. Disponível em: https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/25890. Acesso em: 16 ago. 2022.

Borges, Moniele Pereira et al. "Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos em um restaurante universitário". *Engenharia Sanitária e Ambiental*, v. 24, n. 4, p. 843-848, 2019. Disponível em: https://www.scielo.br/j/esa/a/sYcfbXPXyvwRHY8XK3RzZDS/?lang=pt. Acesso em: 16 ago. 2022.

Bortolot, Beatriz Salari et al. "Avaliação da disponibilidade de frutas e hortaliças nos estabelecimentos que comercializam refeições na Universidade do Estado do Rio de Janeiro". *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 14, 2019. Disponível em: https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/37913. Acesso em: 16 ago. 2022.

Bosi, Maria Lúcia Magalhães e Prado, Shirley Donizete. "Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: constituição, contornos e estatuto científico". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, p. 7-17, 2011. Disponível em: https://www.scielo.br/j/csc/a/QZxN4WkBqZGRRrzZwR6qCcG/?lang=pt. Acesso em: 16 ago. 2022.

Brasil. *Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976*. Brasília, DF: Presidência da República, 1976. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l6321.htm. Acesso em: 16 ago. 2022.

Brasil. *Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006*. Brasília, DF: Presidência da República, 2006. Disponível em: http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional. Acesso em: 16 ago. 2022.

Brasil. *Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009*. Brasília, DF: Presidência da República, 2009. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Lei/L11947.htm. Acesso em: 16 ago. 2022.

Brasil. *Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011*. Brasília, DF: Presidência da República, 2011. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/lei/l12512.htm. Acesso em: 16 ago. 2022.

Brasil. *Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010*. Brasília, DF: Presidência da República, 2010a. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm. Acesso em: 16 ago. 2022.

Brasil. *Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010*. Brasília, DF: Presidência da República, 2010b. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm. Acesso em: 16 ago. 2022.

Brasil. *Decreto-Lei nº 10.854, de 10 de novembro de 2021*. Brasília, DF: Presidência da República, 2021a. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2021/Decreto/D10854.htm. Acesso em: 16 ago. 2022.

Brasil. *Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010*. Brasília, DF: Presidência da República, 2010c. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm . Acesso em: 16 ago. 2022.

Brasil. *Rede de equipamentos públicos de alimentação e nutrição: resultados de avaliações*. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2010d. (Cadernos de Estudos Desenvolvimento Social em Debate, n. 14). Disponível em: https://fpabramo.org.br/acervosocial/wp-content/uploads/sites/7/2017/08/291.pdf. Acesso em: 16 ago. 2022.

Brasil. *Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas*. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf . Acesso em: 16 ago. 2022.

Brasil. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. Ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde; Secretaria Nacional de Assistência à Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_versao_resumida.pdf. Acesso em: 16 ago. 2022.

Brasil. *Portaria nº 523, de 29 de março de 2017*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2017. Disponível em: http://www.sice.oas.org/SME_CH/BRZ/Port_523_2017_p.pdf. Acesso em: 16 ago. 2022.

Brasil. *Portaria nº 672, de 08 de novembro de 2021*. Brasília, DF: Ministério do Trabalho e Previdência, 2021b. Disponível em: https://www.gov.br/trabalho-e-previdencia/pt-br/composicao/orgaos-especificos/secretaria-de-trabalho/inspecao/seguranca-e-saude-no-trabalho/sst-portarias/2021/portaria-mtp-no-672-disciplina-os-procedimentos-programas-e-condicoes-de-seguranca-e-saude-no-trabalho.pdf. Acesso em: 16 ago. 2022.

Brasil. *Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018*. Brasília, DF: Conselho Federal de Nutricionistas, 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm. Acesso em 16 ago. 2022.

Brasil. *Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020*. Brasília, DF: Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), 2020. Disponível em: https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-6-de-8-de-maio-de-2020-256309972. Acesso em: 16 ago. 2022.

Brasil. *Medida Provisória nº 870, de 1º de janeiro de 2019*. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2019/Mpv/mpv870.htm. Acesso em: 22 jan. 2024.

Brasil. Decreto n. 11.678, de 30 de agosto de 2023. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 13, 31 ago. 2023a.

Brasil. Lei n. 14.628, de 20 de julho de 2023. D*iário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 1, 21 jul. 2023b.

Brito, Fernanda Ribeiro dos Santos de Sá et al. "COVID-19, direito humano à alimentação adequada e a luta contra a fome: quando a solidariedade é resistência". In Insfran, Fernanda Fochi Nogueira et al. (org.). *Fraturas expostas pela pandemia: conjugando juntes o verbo esperançar: ano 2*. Teresina: EDUFPI, 2022. p. 30-59.

Campos, Flávia Milagres. *Alimentação Coletiva como núcleo de saberes e práticas do campo científico da Alimentação e Nutrição no Brasil* (Tese). Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016.

Canella, Daniela Silva et al. "Atualização dos parâmetros de aquisição do Programa Nacional de Alimentação Escolar com base no Guia Alimentar para a População Brasileira". *Cadernos de Saúde Pública*, v. 37, Supl. 1, 2021. Disponível em: https://www.scielo.br/j/csp/a/tdh6M7nSLYZzj7GtJfjsqXL/?lang=pt. Acesso em: 16 ago. 2022.

Cardoso, Leandro de Morais et al. "Práticas adotadas por restaurantes comerciais para promover a sustentabilidade social". *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 17, jun. 2022. Disponível em: https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/66576. Acesso em: 16 ago. 2022.

Casemiro, Ítalo de Paula e Campos, Flávia Milagres. "Programa de Alimentação do Trabalhador: promovendo segurança alimentar e nutricional ou

desenvolvimento econômico?". *SEMEAR: Revista de Alimentação, Nutrição e Saúde*, v. 2, n. 3, p. 5-8, 2021. Disponível em: http://seer.unirio.br/ralnuts/article/view/11134/10205. Acesso em: 16 ago. 2022.

Colares, Luciléia Granhen Tavares. "Evolução e perspectivas do programa de alimentação do trabalhador no contexto político brasileiro". *Nutrire: Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição*, v. 29, p. 141-158, jun. 2005. Disponível em: https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-420663. Acesso em: 16 ago. 2022.

Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). "Perfil das(os) nutricionistas no Brasil". *Conselho Federal de Nutricionistas*, fev. 2021. Disponível em: http://pesquisa.cfn.org.br/. Acesso em: 16 ago. 2022.

Domingues, Cristiane Ferreira Silva Domingues et al. "Geração de resíduos sólidos orgânicos em restaurante universitário em São Paulo/SP". *Revista Meio Ambiente e Sustentabilidade*, v. 10, n. 5, p. 58-73, 2016. Disponível em: https://www.revistasuninter.com/revistameioambiente/index.php/meioAmbiente/article/view/490. Acesso em: 16 ago. 2022.

Epifânio, Mileno Alexandre Barbosa et al. "Saúde e sofrimento do trabalhador atuante em restaurantes universitários: uma breve revisão". *Brazilian Journal of Development*, v. 6, n. 11, p. 93678-93693, nov. 2020. Disponível em: https://brazilianjournals.com/ojs/index.php/BRJD/article/view/20788. Acesso em: 16 ago. 2022.

Feix, Monique e Poll, Fabiana Assmann. "Perfil profissional de nutricionistas egressos da Universidade de Santa Cruz do Sul". *Cinergis*, v. 16, n. 4, out./dez. 2015. Disponível em: https://online.unisc.br/seer/index.php/cinergis/article/view/6319. Acesso em: 16 ago. 2022

Fonseca, Karina Zanoti e Santana, Gizane Ribeiro de. *Guia prático para gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição*. Cruz das Almas: Editora UFRB, 2012. Disponível em: http://www.repositorio.ufrb.edu.br/handle/123456789/804. Acesso em: 16 ago. 2022.

Franklin, Thainara Araújo et al. "Segurança alimentar, nutricional e sustentabilidade no restaurante universitário". *Revista Saúde.com*, v. 12, n. 1,

p. 482-487, jun. 2016. Disponível em: https://periodicos2.uesb.br/index.php/rsc/article/view/396. Acesso em: 16 ago. 2022.

Gonçalves, Maetê Pedroso et al. "Políticas públicas de segurança alimentar no Brasil: uma análise do Programa de Restaurantes Populares". *Revista Gestão & Políticas Públicas*, v. 1, n. 1, p. 92-111, 2011.

Hunger, Raquel et al. O Programa para Inclusão Produtiva e Segurança Sanitária (PRAISSAN): entre a razoabilidade das exigências sanitárias e a tradição cultural da agricultura familiar: *Vigilância Sanitária em Debate,* v.11: e02139, 2023. Disponível em: https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/2139. Acesso em: 18 jan. 2024.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). "POF 2017-2018". *Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística*, 2020. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/saude/24786-pesquisa-de-orcamentos-familiares-2.html. Acesso em: 16 ago. 2022.

Kepple, Anne Walleser e Segall-Corrêa, Ana Maria. "Conceituando e medindo segurança alimentar e nutricional". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, p. 187-199, 2011. Disponível em: https://www.scielo.br/j/csc/a/5RKJPVxWBRqn3R5ZZC49BDz/?lang=pt. Acesso em: 19 jan. 2022.

Lisbôa, Célia M. Patriarca e Fonseca, Alexandre Brasil. "Abordagem de segurança alimentar nutricional nos currículos das universidades federais brasileiras: principais enfoques". *Saúde e Sociedade*, v. 29, n. 3, 2020. Disponível em: https://www.scielo.br/j/sausoc/a/8D4byGLvQVfWZPQSKvgCpFR/?lang=pt. Acesso em: 16 ago. 2022.

Martinelli, Suellen Secchi et al. "Potencialidades da compra institucional na promoção de sistemas agroalimentares locais e sustentáveis: o caso de um restaurante universitário". *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 22, n. 1, p. 558-573, 2015. Disponível em: https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8641574. Acesso em: 16 ago. 2022.

Mazzon, José Afonso. *40 Anos do Programa de Alimentação do Trabalhador: conquistas e desafios da política nutricional com foco em desenvolvimento econômico social*. São Paulo: Blucher, 2016.

Medeiros, Maria das Graças Gomes de Azevedo et al. "Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 22, n. 2, p. 383-392, 2017. Disponível em: https://www.scielo.br/j/csc/a/QqxJ8QxnZfq7j3CtfNT3dxD/?lang=pt. Acesso em: 16 ago. 2022.

Mota, Lara Vieira Constâncio et al. "Senses and repercussions of student assistance on the eating practices of students from a Brazilian public university during the COVID-19 pandemic". *Front Public Health*, vol 11:1168494., jun. 2023. doi: 10.3389/fpubh.2023.1168494. PMID: 37404287; PMCID: PMC10315908.

Motta, Denise Giacomo et al. "A formação universitária em nutrição". *Pro-Posições*, v. 14, n. 1, p. 69-85, 2003. Disponível em: https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/proposic/article/view/8643908. Acesso em: 16 ago. 2022.

Oliveira, Francisco Adaylson Abreu e Carvalho, Fabrício Aarão Freire. "O financiamento da alimentação escolar em tempo integral: o real em pratos limpos". *Educação*, v. 46, n. 1, p. 1-25, maio 2021. Disponível em: https://periodicos.ufsm.br/reveducacao/article/view/48198. Acesso em: 16 ago. 2022.

Peixinho, Albaneide Maria Lima. "A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 18, n. 4, p. 909-916, 2013. Disponível em: https://www.scielo.br/j/csc/a/386B5JLGr4qtcmc8FZytzQL/?lang=pt. Acesso em: 16 ago. 2022.

Perez, Patrícia Maria Périco et al. "Effect of implementation of a University Restaurant on the diet of students in a Brazilian public university". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 24, n. 6, p. 2351-2360, 2019. Disponível em: https://www.scielo.br/j/csc/a/d3Q9KmHJZbLnSKp3kwNwMmr/?lang=en. Acesso em: 16 ago. 2022.

Pires, Roberto Rocha e Gomide, Alexandre de Avila. *Burocracia, democracia e políticas públicas: arranjos institucionais de políticas de desenvolvimento*. Rio de Janeiro, RJ: IPEA, 2014. (Texto para Discussão, n. 1940). Disponível em: http://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/2939/1/TD_1940.pdf. Acesso em: 16 ago. 2022.

Pires, Roberto Rocha e Gomide, Alexandre de Avila. *Efetividade das instituições participativas no Brasil: estratégias de avaliação*, v. 7. Brasília: IPEA, 2011. Disponível em: http://doi.org/10.26694/rcp.issn.2317-3254.v2e2.2013.p179-190. Acesso em: 16 ago. 2022.

Programa das Nações Unidas para o Ambiente. *Food Waste Index Report 2021*. Nairobi: Programa das Nações Unidas para o Ambiente, 2021.

Rede PeNSSAN. *VIGISAN: Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil* São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert; Rede PeNSSAN, 2021. Disponível em: http://olheparaafome.com.br/VIGISAN_Inseguranca_alimentar.pdf. Acesso em: 16 ago. 2022.

Rede PeNSSAN. *II VIGISAN: Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil*. São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert; Rede PeNSSAN, 2022. Disponível em: https://static.poder360.com.br/2022/06/seguranca-alimentar-covid-8jun-2022.pdf. Acesso em: 16 ago. 2022.

Saba, Grace et al. "Winter and spring controls on the summer food web of the coastal West Antarctic Peninsula". *Nature Communications*, v. 5, n. 4318, 2014. Disponível em: https://www.nature.com/articles/ncomms5318. Acesso em: 16 ago. 2022.

Salles-Costa, Rosana et al. "Food insecurity increases in Brazil from 2004 to 2018: analysis of national surveys". *MedRxiv*, 2020. Disponível em: https://www.medrxiv.org/content/10.1101/2020.10.22.20217224v1. Acesso em: 16 ago. 2022.

Santarelli, Mariana et al. *Da democratização ao golpe: avanços e retrocessos na garantia do direito humano à alimentação e à nutrição adequadas no Brasil*. Brasília, DF: FIAN Brasil, 2017.

Santarelli, Mariana et al. *Informe Dhana: autoritarismo, negação de direitos e fome*. Brasília, DF: FIAN Brasil, 2019. Disponível em: https://fianbrasil.org.br/wp-content/uploads/2019/11/Informe-Dhana-2019_v-final.pdf. Acesso em: 16 ago. 2022.

São José, Jackeline Freitas Brilhante. "Avaliação qualitativa de cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em Vitória-ES". *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 9, n. 4, p. 975-984, 2014. Disponível em: https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/10460. Acesso em: 16 ago. 2022.

Seixas, Brenda e Xavier, Jair "A fome 'oculta' do capital: a precarização do trabalho e do alimento mercadoria face à necropolítica". In Seminário Nacional de Sociologia, 3. *Anais* [...]. [*S. l.*]: Universidade Federal de Sergipe, 2020. Disponível em: https://ri.ufs.br/bitstream/riufs/13819/2/AFomeOcultadoCapital.pdf. Acesso em: 16 ago. 2022.

Silva, Edleuza Oliveira et al. "Alimentação escolar e constituição de identidades dos escolares: da merenda para pobres ao direito à alimentação". *Cadernos de Saúde Pública*, v. 34, n. 4, 2018. Disponível em: https://www.scielo.br/j/csp/a/gdwmZwGHLwkPhX6wKBXk44B/?lang=pt. Acesso em: 16 ago. 2022.

Soares, Guilherme José de Vasconcelos. *Controle social: a dimensão política das compras da agricultura familiar no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE* (Tese). Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2020.

Sousa, Flaviana Azevedo et al. "Avaliação nutricional de cardápios em unidades de alimentação e nutrição: adequação ao programa de alimentação do trabalhador". *Veredas FAVIP: Revista Eletrônica de Ciências*, v. 2, n. 1-2, 2009. Disponível em: http://blog.devrybrasil.edu.br/ojs/index.php/veredas1/article/view/121/238. Acesso em: 16 ago. 2022.

Sticca, Marina Greghi et al. "Condições de Trabalho e Saúde de trabalhadores em um restaurante universitário". *Estudos e Pesquisas em Psicologia*, v. 19, n. 3, p. 583-603, 2019. Disponível em: http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1808-42812019000300003. Acesso em: 16 ago. 2022.

Strasburg, Virgílio José e Jahno, Vanusca Dalosto. "Sustentabilidade de cardápio: avaliação da pegada hídrica nas refeições de um restaurante universitário". *Revista Ambiente & Água*, v. 10, n. 4, p. 903-914, 2015. Disponível em: https://www.scielo.br/j/ambiagua/a/HbhPjLz6zkHyQx6T-8DzcPjN/?lang=pt. Acesso em: 16 ago. 2022.

Tavares, Ariana de Oliveira. *(In) Segurança alimentar e nutricional de trabalhadores terceirizados em uma unidade de alimentação e nutrição pública: implicações da precarização do trabalho na saúde* (Dissertação). Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2017.

Tirloni, Kelyn. *Perfil dos egressos do curso de nutrição da Universidade Federal do Mato Grosso no período de 2001 à 2004* (Monografia). Universidade Federal do Mato Grosso, Cuiabá, 2017.

Turner, Christopher et al. "Food environment research in low- and middle-income countries: a systematic scoping review". *Advances in Nutrition*, v. 11, n. 2, p. 387-397, mar. 2020. Disponível em: https://academic.oup.com/advances/article/11/2/387/5488467. Acesso em: 16 ago. 2022.

Varela, Mayara Carolline Marinho dos Santos. *O custo dos desperdícios: um estudo de caso no Restaurante Universitário da Universidade Federal do Rio Grande do Norte* (Monografia). Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2015.

Vasconcelos, Francisco de Assis Guedes de. "O nutricionista no Brasil: uma análise histórica". *Revista de Nutrição*, v. 15, n. 2, p. 127-138, 2002. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rn/a/ZswhjsNDPkFTrYpS6GLvkvh/?lang=pt. Acesso em: 16 ago. 2022.

Vasconcelos, Francisco de Assis Guedes de. "Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula". *Revista de Nutrição*, v. 18, n. 4, p. 439-457, 2005. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rn/a/dBtStfvTzwqWjvqQgSL5zqd/?lang=pt. Acesso em: 16 ago. 2022.

Vasconcelos, Francisco de Assis Guedes de e Batista Filho, Malaquias. "História do campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva no Brasil". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, p. 81-90, 2011. Disponível em: https://www.scielo.br/j/csc/a/D8FZJPZRjRtfsQkBjKcysyq/?lang=pt. Acesso em: 16 ago. 2022.

Viana Ana Luiza d'Ávila e Baptista. "Abordagens metodológicas em políticas públicas". *Rev. Adm. Pública*, v.30, n.2, p. 5-43, 1996. Disponível em: https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/rap/article/view/8095. Acesso em: 16 ago. 2022.

Zotesso, Jaqueline Pirão et al. "Avaliação do desperdício de alimentos e sua relação com a geração de resíduos em um restaurante". *Engevisa*, v. 18, n. 2, 2016. Disponível em: https://periodicos.uff.br/engevista/article/view/9068. Acesso em: 16 ago. 2022.

Capítulo 7
Interfaces entre saúde coletiva e alimentação coletiva na alimentação escolar

Alessandra da Silva Pereira
Amanda da Silva Franco
Mônica Valle de Carvalho
Luciana Azevedo Maldonado
Ana Carolina Feldenheimer da Silva

Introdução

A escola pode ser considerada como um espaço de construção de conhecimentos, de igualdade, de convivência social e de experimentações, sendo este também um ambiente potencial para a promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS) e da saúde (Camozzi et al., 2015; FAO, 2019).

Na rede pública de ensino, a alimentação escolar é gerenciada pelo Fundo Nacional de Alimentação Escolar (FNDE/MEC) por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que tem como princípios a universalidade do atendimento, o respeito aos hábitos alimentares e a equidade. Ao longo das últimas décadas, vem se consolidando como um importante programa de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) do país. O PNAE é responsável por complementar a alimentação de milhões de crianças, adolescentes e adultos, da educação infantil à Educação de Jovens e Adultos (Brasil, 2020b). Para as unidades da rede privada não há uma regulamentação nacional que trate especificamente da temática da alimentação neste espaço, contudo cabe destacar que todas as escolas brasileiras devem seguir as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar dispostas no Decreto 11.821/23 que dispõe sobre os princípios, os objetivos, os eixos estratégicos e as di-

retrizes que orientam as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar (Brasil, 2023).

A alimentação escolar é fundamental para a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) em especial no que diz respeito ao "acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente [...]" (Brasil, 2006a). A escola também se apresenta como um espaço de grande potencial para as ações de PAAS, que podem ser entendidas 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" (Brasil, 2012a).

Na rede pública de ensino e nas creches privadas, é exigida a presença de um nutricionista como Responsável Técnico (RT) para a gestão das ações relativas à alimentação na escola, e, dada a formação generalista deste profissional, é possível perceber que sua prática profissional no ambiente escolar, muitas vezes, é integradora de diferentes áreas da Nutrição (Brasil, 2009; Côrrea et al., 2017).

Nesse sentido, percebe-se que a alimentação escolar se constitui na interface de duas grandes áreas da alimentação e nutrição que são a Alimentação Coletiva (AC) e a Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva (ANSC). Entretanto, ainda que, na prática, essas duas grandes áreas se entrelacem em muitas das atividades realizadas, há uma lacuna de literatura que consolide esses pontos de interseção. O presente capítulo tem como objetivo sistematizar e refletir sobre elementos dessa intersecção e apontar para o seu fortalecimento nas práticas na alimentação escolar.

1. AC, ANSC e SAN no ambiente escolar

Para iniciar o reconhecimento das interfaces entre alimentação coletiva e alimentação e nutrição em saúde coletiva no ambiente escolar, tomamos por base os princípios da SAN, em suas múltiplas faces, concepções, práticas e saberes. No caso do PNAE, uma das mais antigas políticas públicas em vigor no Brasil, observamos uma trajetória com muitos avanços; dentre eles, a incorporação da atuação de nutricionistas (Chaves et al., 2013). Essa inserção viabiliza uma prática profissional que ratifica a formação generalista, desconstruindo a visão simbólica do papel de "administrador de refeições" historicamente reconhecido e, como nos apre-

senta Bosi e Prado (2011), na perspectiva da profissionalização, aquele que tem nas cozinhas industriais seu campo de atuação (Brasil, 2020b; Brasil, 2018d).

Os objetivos e as diretrizes atuais do PNAE fazem deste um importante Programa que contribui para a consolidação da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) na garantia do acesso à alimentação adequada e saudável para todas as pessoas atendidas, sendo fundamental para o atendimento da população mais vulnerável, auxiliando assim, no combate à fome (Carvalhosa, 2015).

É muito coerente que a questão do acesso aos alimentos em qualidade e quantidade suficientes para a saúde assuma um papel central em populações com extrema desigualdade social e em Insegurança Alimentar (IA) como a brasileira (Rede PeNSSAR, 2021). Contudo, faz-se necessário salientar que as condições físicas adequadas, a redução do desperdício de alimentos e um planejamento adequado são parte fundamental da efetivação de políticas de SAN e, consequentemente, de ANSC. Nesse sentido, ao observarmos a AC na perspectiva da SAN, percebemos o seu papel central não somente para a adequada organização na produção de refeições, mas também na promoção da alimentação adequada e saudável e da saúde.

Nesse contexto, o nutricionista em sua plena atuação no ambiente escolar também desenvolve um papel de educador, o que implica refletir e trocar informações que não se limitam ao consumo alimentar ou a práticas higiênico-sanitárias, mas que consideram em sua abordagem às questões sociais, subjetivas e interpessoais reconhecendo e interagindo com outros atores na construção e promoção de hábitos alimentares saudáveis.

Um dos aspectos que ilustra as reflexões acima é oriundo de uma normativa emanada pelo Conselho Federal de Nutricionistas, por intermédio da Resolução nº 600 retificada em 3 de maio de 2018 (Brasil, 2018d) e que dispõe sobre definição das áreas de atuação e suas atribuições na alimentação do escolar:

> A2.2.1.1 Realizar a avaliação, diagnóstico e monitoramento nutricional do escolar, com base nas recomendações e necessidades nutricionais específicas.
>
> A.2.2.1.2. Identificar escolares ou estudantes com doenças e deficiências associadas à nutrição, para atendimento por meio de cardápio específico e encaminhamento para assistência nutricional adequada (Brasil, 2018d).

Ao analisar esses dois artigos da Resolução, é possível observar o estabelecimento de um conjunto de práticas do campo da alimentação coletiva em diálogo com saberes da avaliação nutricional, da nutrição clínica e da saúde coletiva. Embora tradicionalmente se reconheça a atuação do nutricionista na alimentação coletiva focada na gestão das unidades de alimentação e nutrição, alicerçadas em práticas de cunho gerencial/administrativo, o conjunto de atividades apresentadas na referida Resolução, nas Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar (UANE), denotam a abrangência das ações deste profissional, refletindo a formação generalista dos nutricionistas.

Portanto, ao considerar a amplitude de atividades inerentes à alimentação coletiva, percebemos de forma nítida a interseção desta com a ANSC no tocante à promoção da alimentação adequada e saudável, da saúde e na garantia da SAN e do DHAA.

2. Eixos de interface entre ANSC e AC nas escolas

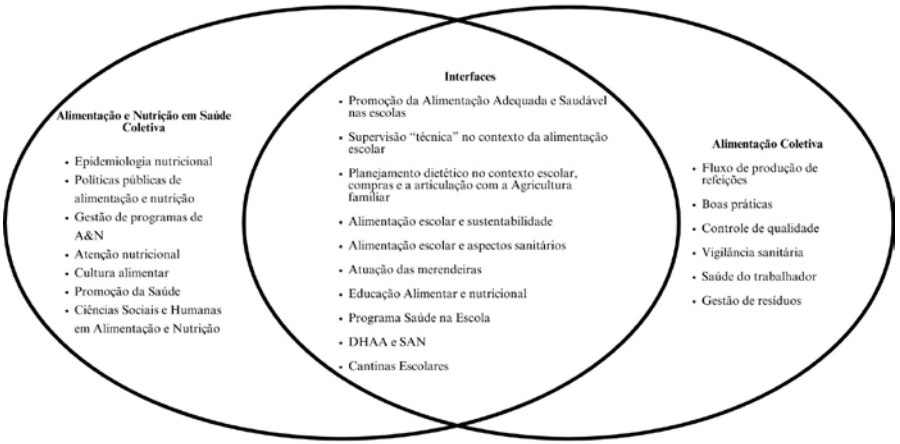
Tanto a área de AC como a de ANSC têm como objetivo comum a promoção da alimentação adequada e saudável e, consequentemente, a promoção da saúde dos indivíduos e das coletividades. No ambiente escolar esse pressuposto se mantém e se reforça uma vez que o espaço escolar é destacado por ser um espaço de formação e consolidação de hábitos e atitudes. A escola, para além do espaço físico, por meio das práticas desempenhadas neste espaço, tem um papel central para a promoção da saúde, alimentação e nutrição dos escolares e, consequentemente, tem o potencial para ser um espaço central de convergência entre as áreas de ANSC e AC.

O campo da AC tradicionalmente tem se dedicado a ações voltadas à gestão das unidades de alimentação e nutrição, desenvolvendo e aperfeiçoando o fluxo da produção de refeições, as boas práticas de produção, o controle de qualidade higiênico-sanitário, a vigilância sanitária, a gestão de resíduos, entre outros (Rocha, 2019). Para Vasconcelos e Batista Filho (2011). o campo da ANSC é ocupado por subcampos como a Epidemiologia Nutricional; Política, Planejamento e Gestão em Alimentação e Nutrição; e Ciências Sociais e Humanas em Alimentação e Nutrição, que desenvolvem reflexões baseadas em aspectos culturais e das Ciências Sociais. Suas práticas estão concentradas em ações para a efetivação da SAN

e qualificação das ações voltadas às melhorias das condições de saúde da população nas ações de prevenção, promoção, cuidado e reabilitação, tanto sob a perspectiva do indivíduo como das famílias, comunidades e do território em que se vive (Vasconcelos e Batista Filho, 2011; Jaime et al., 2018).

Como dito anteriormente, na alimentação escolar é possível observar na prática diversas atividades que elucidam as interfaces entre esses dois campos, rompendo assim com algumas das tradicionais fronteiras. Na Figura 1 estão elencadas algumas destas atividades de interface entre os campos, nas quais conhecimentos tradicionais de cada uma das áreas necessitam de interlocução a fim de garantir a SAN, o DHAA e a PAAS na alimentação escolar. Contudo, cabe destacar que as atividades aqui elencadas não esgotam todas as possibilidades de atuação em cada uma das áreas, e futuras reflexões podem gerar diferentes aproximações.

Figura 1: interfaces entre Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva e Alimentação Coletiva no contexto escolar



Fonte: elaborado pelas autoras.

A seguir serão apresentadas reflexões e apontamentos sobre as interfaces entre ANSC e AC na alimentação escolar.

2.1. Promoção da alimentação adequada e saudável nas escolas

A escola é conhecidamente um espaço que contribui para a conquista da autonomia, podendo ser também um espaço de promoção da adoção de hábitos saudáveis, dentre eles, as práticas alimentares saudáveis (Oliveira, 2015; FAO, 2019). Compreende-se por práticas alimentares uma série de elementos, tais como: o que se come, como se come, onde se come, a frequência com que se come e horários (Rotenberg e Vargas, 2004; Freitas et al., 2011) e são determinantes de tais práticas aspectos sociais, econômicos, culturais e regionais (Rossi et al., 2008).

A PAAS na escola, portanto, além de contribuir para a formação dos hábitos alimentares, tem ainda como objetivo a promoção da saúde e a prevenção de doenças relacionadas à alimentação e à nutrição, tais como as deficiências de micronutrientes e as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como obesidade, dislipidemias, diabetes e hipertensão (Brasil, 2008). Soma-se a esses objetivos a garantia do acesso a uma alimentação adequada, saudável, sustentável e segura do ponto de vista sanitário e a promoção da comensalidade (Brasil, 2014).

A PAAS na escola prevê ações direcionadas aos indivíduos e ao ambiente escolar. As ações de incentivo são direcionadas às pessoas da comunidade escolar e visam à difusão de informações e ao estímulo à adoção de práticas alimentares saudáveis, principalmente por meio de ações educativas. As ações de apoio e de proteção são direcionadas ao ambiente escolar e visam: apoiar as escolhas mais saudáveis, por exemplo, oferecendo refeições adequadas e saudáveis na escola; e proteger da exposição a alimentos ultraprocessados seja por meio da comercialização em cantinas escolares, seja por meio da propaganda desses alimentos. Esse espectro de ações demanda articulações do setor educação com outros setores da gestão pública como saúde, ambiente, cultura, entre outros; assim como articulações entre os poderes executivo, legislativo e judiciário. Assim, a intersetorialidade se constitui como forte característica da PAAS na escola (Castro, 2015; Cervato-Mancuso et al., 2021).

O Programa Saúde na Escola (PSE) é oriundo da articulação entre o Ministério da Saúde e o Ministério da Educação; foi instituído em 2007 pelo Decreto Presidencial nº 6.286 como forma de construir políticas intersetoriais para a melhoria da qualidade de vida da população brasileira. Essa iniciativa reconhece e acolhe as ações de integração entre Saúde e

Educação já existentes e que tem impactado positivamente na qualidade de vida da comunidade escolar, ou seja, estudantes, professores, manipuladores de alimentos, também conhecidas(os) como merendeiras(os) e demais funcionários (Ataliba e Mourão, 2018, Becker, 2020).

As ações promotoras de saúde na escola, sobretudo a PAAS, significam a possibilidade concreta de produção de impacto sobre a saúde, os comportamentos e o desenvolvimento de habilidades para a vida de todos os membros da comunidade escolar (CDC, 2011). Essas ações não se restringem à oferta de uma alimentação de qualidade ou à realização de ações educativas sobre alimentação e nutrição; é preciso discutir a constituição de um ambiente gerador de práticas saudáveis e que favoreça escolhas saudáveis, extrapolando o espaço de sala de aula (Brasil, 2015a).

2.2. Supervisão Técnica no contexto da alimentação escolar

No âmbito do PNAE, as ações de alimentação e nutrição abrangem uma série de atividades, tais como: avaliação e monitoramento do estado nutricional, identificação de indivíduos com necessidades nutricionais específicas, elaboração de editais e chamamento público, planejamento dietético, elaboração de cardápios, teste de aceitabilidade, planejamento físico-funcional da UANE, interseção com diversos atores (agricultores familiares, conselhos de alimentação escolar, diretores, professores) e com outros setores (saúde, agricultura, pesca, desenvolvimento social), implementação de ações de EAN, dentre tantas outras (Brasil, 2020b). Com isso, o nutricionista, profissional essencial para a adequada execução do PNAE, é, por lei, o profissional que deve ser o RT do programa.

As escolas privadas, ainda que não disponham de regulamentações específicas, tais como aquelas do FNDE que regem a alimentação nas escolas públicas, podem se beneficiar das diretrizes do PNAE no tocante a PAAS. Além disso, mesmo que não exista uma norma nacional que regulamente a alimentação nas escolas privadas, observam-se ações municipais e/ou estaduais, como a lei 7846 de 15 de janeiro de 2018, que, em seu artigo 3º, determina que

> os serviços de lanches e bebidas, nas unidades educacionais públicas e privadas situadas no Estado do Rio de Janeiro, que atendam à educação básica, deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida, indispensáveis à saúde dos alunos, tendo a orientação obrigatoriamente de um profis-

> sional da área de Nutrição, que será responsável pela análise técnica dos alimentos e o respectivo cardápio. (Rio de Janeiro, 2018).

No âmbito do PNAE, apesar de a Resolução nº 465 do Conselho Federal de Nutricionistas (Brasil, 2010b) estabelecer, além da necessidade de RT, parâmetros numéricos mínimos de referência para formação de quadro técnico de nutricionistas pelas entidades executoras[14] de acordo com a quantidade de alunos atendidos na atenção básica, em geral o número desses profissionais é insuficiente, o que pode influenciar na realização das atividades relacionadas à alimentação escolar (Brasil, 2010a; Ferreira et al., 2019). A forma de gestão do PNAE pode ser centralizada, descentralizada, semi-descentralizada ou terceirizada, e independentemente da forma adotada, a supervisão técnica é necessária (Santos et al., 2016).

Em grande parte dos municípios e estados do país, há um quadro técnico que atua de forma centralizada, em geral, nas Secretarias de Educação, elaborando as orientações para a operacionalização do PNAE em cada unidade escolar. A supervisão técnica é uma ação que visa monitorar e gerar *feedback* sobre como o Programa está sendo executado de fato. As visitas de supervisão técnica costumam ser orientadas por um roteiro de supervisão que abrange: condições de trabalho de cozinheiras e cozinheiros escolares; condições higiênico-sanitárias da área física e do preparo das refeições; observação do momento das refeições; interação com a comunidade escolar; e atividades educativas.

2.3. Planejamento dietético no ambiente escolar

No âmbito do PNAE, existem normativas do FNDE/MEC que regulamentam a aquisição e a oferta de alimentos que são utilizadas como base para o planejamento dietético, elaboração e avaliação de cardápios, bem como para todas as atividades relacionadas à alimentação e nutrição escolar (Brasil, 2020b). Contudo, ainda que a rede privada não seja obrigada a seguir esses dispositivos legais, muitos dos parâmetros de oferta de alimentos estabelecidos pelo FNDE/MEC poderiam beneficiar os alunos da rede privada no tocante à oferta de alimentação adequada e saudável.

14 Entidade Executora (EEx) - Entidades Executoras (estados, Distrito Federal e municípios) são as unidades responsáveis pela execução do PNAE, inclusive pela utilização dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, que são complementares. É de responsabilidade das EEx garantir a oferta da alimentação escolar aos alunos matriculados na educação básica da rede pública de seu sistema de ensino.

O planejamento dietético é uma das atribuições do nutricionista no âmbito da alimentação escolar e tem como objetivos: i) promover a saúde e a alimentação adequada e saudável; ii) atender as necessidades nutricionais dos grupos de indivíduos; e iii) prevenir doenças. Além disso, ele deve ser de baixo impacto ambiental, respeitando a biodiversidade e os ecossistemas, ser economicamente justo e acessível contribuindo, assim, para a SAN e para sistemas alimentares mais sustentáveis (Fischer e Garnett, 2016; Triches, 2021).

A elaboração do cardápio é uma das etapas do planejamento dietético e este pode ser definido como um instrumento que reflete o planejamento e pelo qual se inicia todo o processo de produção de refeições. Além disso, é por meio do cardápio que se pode assegurar a oferta de uma alimentação adequada e saudável, sustentável, variada, biodiversa e que respeite aspectos culturais e regionais, além de ser um potente instrumento pedagógico e estratégico para diferentes ações de EAN.

No âmbito escolar, a elaboração do cardápio deve considerar diferentes aspectos, dentre os quais se destacam:

- Aspectos da clientela: faixa etária, necessidades nutricionais, modalidade de ensino (tempo de permanência dos alunos nas escolas), necessidades alimentares especiais, estado nutricional;
- A cultura, tradições e hábitos alimentares;
- Número e tipo de refeições;
- Dimensionamento físico-funcional: dimensionamento do espaço físico e dos fluxos de etapas, número de das(os) merendeiras(os), dimensionamento de equipamentos e utensílios;
- Seleção e aquisição de alimentos: safra dos alimentos, disponibilidade dos alimentos regionais, produção da agricultura familiar local ou regional, aspectos sensoriais (cor, sabor, textura), composição nutricional dos alimentos, aceitabilidade, preço.

Cabe destacar que na elaboração do cardápio deve ser estimulada a participação dos estudantes e de seus familiares, bem como do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), no sentido de incentivar a adesão ao programa e a aceitação das preparações. Para isso, pode-se desenvolver um conjunto de estratégias tais como: i) levantamentos sobre hábitos familiares ou regionais; ii) sugestões de diferentes formas de preparo; iii)

debates sobre as formas de produção de alimentos e seus impactos sobre a saúde, a cultura e o ambiente; iv) desafios culinários que considerem o tempo para o preparo das refeições e a quantidade de alimentos a ser preparada; v) desenvolvimento de aspectos sensoriais; vi) aplicação de testes de aceitabilidade periodicamente; e vii) avaliação da adesão à alimentação escolar.

Entendendo a adesão e a aceitabilidade das preparações/refeições nas escolas pelos estudantes como elementos centrais para o alcance dos objetivos do PNAE, é fundamental a avaliação periódica destes dois aspectos. Para isso, podem ser aplicados o índice de adesão, que "corresponde à medida percentual de estudantes que referiram consumir a alimentação preparada pela escola" e o teste de aceitabilidade, que é "o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares" (Brasil, 2017b).

O planejamento dietético e do cardápio escolar está ainda diretamente relacionado com as políticas atuais de sustentabilidade, contribuindo assim para a saúde planetária e para a segurança alimentar e nutricional da coletividade (Bianchini et al., 2020). Essa relação se dá, em muito, pela aquisição de produtos da agricultura familiar, pelo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e pela compra institucional (chamada pública) (Hunger et al., 2021). A compra institucional é uma modalidade de aquisição de alimentos prevista para fortalecer o desenvolvimento local de pequenos agricultores e atuam na SAN e Soberania Alimentar tanto dos escolares como dos produtores. Ela é regida por um ordenamento de regras que levam em conta a transparência e a participação popular (Camargo et al., 2016). A compra de produtores locais aumenta a oferta e o acesso a produtos da sociobiodiversidade brasileira (Vilhena et al., 2019).

2.4. Alimentação escolar e sustentabilidade

Entende-se por sustentabilidade a utilização de recursos naturais de forma a respeitar os aspectos econômicos, sociais, ambientais e culturais, assegurando ainda o bem-estar da população e a preservação do ecossistema (Hicks et al., 2016; Fara, 2015). Há cerca de três décadas surgiu o conceito de Dietas Sustentáveis, visando incorporar as diretrizes de soberania e segurança alimentar, da conscientização do uso e redução da

degradação de recursos naturais (Jones et al., 2013; Jacob et al., 2018). Nesse sentido, busca-se ainda o desenvolvimento de sistemas alimentares mais sustentáveis, que, segundo a FAO, devem: "oferecer alimentos saudáveis e nutritivos e que também preservem o meio ambiente" (FAO, 2021).

Na alimentação escolar, especialmente no âmbito do PNAE, observa-se em leis e resoluções a interface com a sustentabilidade, por exemplo: 1) aplicação de no mínimo 30% dos recursos financeiros repassados às entidades executoras na aquisição de alimentos oriundos de pequenos agricultores, estimulando assim a agricultura familiar; 2) elaboração de cardápios que contemplem alimentos regionais e da biodiversidade e que respeitem os aspectos culturais; 3) realização de atividades de educação alimentar e nutricional que contemplem aspectos da sustentabilidade; 4) inserção da alimentação adequada, saudável e sustentável no projeto pedagógico escolar; e 5) implementação de ações que visam a redução de desperdício de alimentos (Bianchini, 2020).

Nas últimas décadas, vêm sendo incorporados nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), de forma mais efetiva, aspectos relacionados à sustentabilidade, visando à redução de impacto ambiental e climático, bem como a otimização de recursos humanos e econômicos (Dias e Oliveira, 2016). O desperdício de alimentos em UAN pode ocorrer durante todo o processo de produção de refeições, desde a aquisição até a distribuição do produto final. Vale destacar que a utilização racional e sustentável de insumos não se limita a matérias primas, abarcando também a energia elétrica, a água e o gás (Vieira et al., 2020). As perdas de alimentos apresentam causas variadas e podem ocorrer em decorrência de alimentos não utilizados, técnicas inadequadas de pré-preparo, preparações que nem chegam a ser distribuídas e ainda os restos que sobram do consumo das refeições. Nesse sentido, as perdas relacionadas são classificadas em dois grupos: sobras limpas (alimentos produzidos e não servidos) e o resto ingesta (restos de comida que retornam dos pratos dos comensais) (Ricarte et al., 2008). O conjunto de ações citado acima pode e deve ser incorporado às UANE.

As estratégias para controle e prevenção do desperdício de alimentos deverão estar sempre atreladas: a qualidade do planejamento, seja na elaboração dos cardápios ou na sua adequação à estrutura do serviço, a política de compras, a qualidade das matérias primas, o uso de fichas de

preparação, a observação de fatores de correção e, em especial, o investimento em treinamento e conscientização do pessoal operacional (Augustin, 2008).

Para a efetividade dessas estratégias, é fundamental o acompanhamento e a avaliação de todas as fases de produção, destacando os registros de aceitação, estabelecimento de porcionamento das preparações para que estes indicadores apontem para uma avaliação e redirecionamento das práticas.

As hortas e composteiras podem ser um dos destinos dos restos de alimentos da alimentação escolar com a possibilidade do reaproveitamento de resíduos sólidos orgânicos por meio da compostagem (Barbosa et al., 2019). Para além da horta, outras ações com impacto na sustentabilidade podem ser implementadas, como aquelas relacionadas ao uso da água (e seu desperdício) em todas as etapas de produção, a minimização do uso de descartáveis, utilização apenas de louças laváveis, a separação do lixo orgânico e reciclável (Spinelli et al., 2021) e a escolha dos fornecedores da alimentação escolar.

Mais recentemente, alguns estudos têm empregado indicadores ambientais, tais como pegada hídrica, pegada de carbono e pegada ecológica na análise de cardápios, os quais podem ser capazes de apoiar na detecção dos pontos críticos e no estabelecimento de parâmetros mensuráveis para a escolha de alimentos ou na adoção de práticas favoráveis ao meio ambiente. Tais pegadas avaliam o consumo de água, o potencial de emissão de gases de efeito estufa e o impacto das atividades humanas na capacidade regenerativa da terra em toda a cadeia produtiva do alimento (Cordeiro et al., 2021; Garzillo et al., 2019).

2.5. Alimentação escolar e aspectos sanitários

Uma interface muito importante da alimentação escolar com a alimentação coletiva e com a alimentação e nutrição em saúde coletiva é a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Além de atender as necessidades nutricionais dos estudantes, a alimentação escolar deve ser de qualidade e segura do ponto de vista higiênico-sanitário, com o objetivo de proteger e promover a saúde dos seus comensais (Gomes et al., 2012). Práticas inadequadas de higiene e de processamento dos alimentos podem causar Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), podendo ocasio-

nar sérios danos à saúde dos escolares (Gomes et al., 2012). De 2007 a 2016 ocorreram 524 surtos de DTA em creches e escolas no Brasil, número que provavelmente está subestimado. Ainda assim, as escolas ocupam o 4º lugar dentre os locais de maior ocorrência de DTA no país (Brasil, 2015b; Brasil, 2017a).

Compreendendo a cozinha escolar como uma UANE, existem regulamentações próprias que normatizam o conjunto de atividades relacionadas a: i) higiene pessoal das (os) merendeiras (os); ii) pré-preparo e preparo dos alimentos; iii) condições físicas das instalações; iv) condições dos equipamentos e utensílios; v) condições físico-químicas e microbiológicas das refeições; vi) condições operacionais do processamento das refeições; vii) análise periódica da água e limpeza da caixa d'água (Brasil, 2004).

Contudo, há de se destacar que as unidades alimentares escolares, em geral, apresentam condições muito diferentes daquelas recomendadas. É muito comum que as unidades escolares sejam adaptadas em construções inicialmente planejadas para fins que não o de sediar uma escola, o que influencia todos os processos de trabalho, incluindo aqueles relacionados aos de alimentação e nutrição escolar (Rudakoff et al., 2018). Outro ponto crucial é a adequação de equipamentos e utensílios: estes, em geral, não são apropriados em qualidade e quantidade para a produção das refeições, o que pode acarretar prejuízo à qualidade sanitária das mesmas.

Como não há uma legislação específica para serviços de alimentação nas escolas e creches, aplica-se a transposição de normativas gerais, a exemplo da RDC nº 216 de 2004, da Anvisa, que estabelece parâmetros para unidades de alimentação que apresentam natureza, financiamento e missões distintas. Contudo, ao seguir regras mais gerais, observa-se certa dificuldade no alcance de metas e padrões de avaliação condizentes com a realidade heterogênea de estruturas das escolas, em especial as públicas, que se encontram desde em grandes centros urbanos até em pequenos municípios no interior do Brasil. Nesse sentido, é urgente a elaboração de parâmetros que respeitem as diferenças entre o porte, a localização e as características das escolas, possibilitando um planejamento adequado, assim como instrumentos de avaliação e controle por parte dos nutricionistas, merendeiras e do controle social na mensuração da qualidade da

alimentação oferecida em todos os seus aspectos e apoiem processos avaliativos locais.

Os processos e procedimentos em toda a cadeia produtiva de refeições, mesmo consideradas as condições de edificação, revestimentos, portas, ventilação, estão inequivocamente relacionados à atuação das(os) merendeiras(os), e destaca-se aqui a importância destas na efetivação de Boas Práticas de Fabricação nas UANE (Stedefeldt et al., 2013). As merendeiras desempenham múltiplas tarefas, sendo responsáveis pela recepção das matérias primas, pré-preparo, preparo e distribuição das refeições e processos de higienização, inclusive do local de trabalho. A inadequação do número de merendeiras é um fator que pode comprometer a qualidade sanitária das refeições escolares. Segundo Cardillo e colaboradores (2021), de acordo com a região e estrutura da escola, as merendeiras acumulam mais funções, para além daquelas relacionadas à produção da alimentação, para dar conta de outras demandas da rotina escolar.

Mais uma vez, observa-se a importância da atuação do nutricionista como profissional capacitado para planejar e supervisionar todo o processo de produção das refeições das UANE. São atribuições do nutricionista da alimentação escolar: a) elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação; b) elaboração dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP); c) treinamento e capacitação periódicos das(os) merendeiras(os); d) controle da qualidade da água; e) controle da saúde dos das(os) merendeiras(os); f) dimensionamento dos equipamentos e utensílios frente aos cardápios planejados; g) dimensionamento adequado das(os) merendeiras(os), considerando-se o número de alunos da unidade escolar, entre outros (Brasil, 2018d).

2.6. As merendeiras e sua atuação na alimentação escolar

O cumprimento das boas práticas na manipulação e no preparo dos alimentos a fim de se garantir e promover a segurança alimentar e nutricional são atribuições esperadas das merendeiras. Como já mencionado anteriormente neste capítulo, embora o aparato tecnológico disponível para a produção de alimentos seja imprescindível, a garantia do padrão de qualidade das refeições está diretamente relacionada ao papel desempenhado por essas profissionais. Seu trabalho vai além da preparação dos alimentos: a merendeira adquire especial relevância pela sua atuação no

processo de formação de comportamentos e atitudes relativos às escolhas alimentares e à convivência social dos escolares. A despeito da importância das merendeiras, sua atuação é socialmente desvalorizada, por não requerer alto nível de escolaridade e qualificação. Em sua maioria, elas são mulheres negras com baixo nível de escolaridade, em situação social vulnerável e desempenhando, em muitas situações, o papel de chefe de família (Costa et al., 2002; Almeida et al., 2018; Teo et al., 2010).

Ao longo dos anos, as atribuições das merendeiras foram ampliadas, as legislações do PNAE sofreram modificações que impactaram diretamente as atividades desenvolvidas por essas profissionais, tornando-as mais complexas, uma vez que, atualmente, são ofertadas refeições completas, baseadas essencialmente em alimentos *in natura* ou minimamente processados, exigindo um cuidado maior no seu preparo e distribuição. Chaves (2005) em seu estudo evidenciou que o cotidiano das merendeiras é marcado por um trabalho extenuante, ambientes e organização do trabalho inadequados e que podem potencializar o desgaste já gerado pelas atividades inerentes a esse tipo de função, culminando na deterioração das condições de saúde dos profissionais. As cozinhas com ambiência inadequada, caracterizada pelo excesso de calor e por espaços reduzidos que podem contribuir para a diminuição do rendimento e para o aumento do cansaço físico. A sobrecarga, atividades repetitivas e a falta de equipamentos e de condições adequadas de trabalho favorecem o surgimento ou a progressão de enfermidades.

Refletindo sobre as interfaces entre a alimentação coletiva e a saúde coletiva na escola sob a ótica da promoção da saúde, observa-se que muito se avançou na abordagem sobre alimentação, quando o público-alvo são os escolares. No entanto, no que tange às ações voltadas para as merendeiras, desde a sua concepção predominou uma abordagem higienista, na qual a preocupação com a saúde dessas profissionais se deu no sentido de garantir condutas de higiene pessoal adequadas, para que tal comportamento tivesse um impacto positivo na qualidade das refeições produzidas (Costa et al., 2002; Teo et al., 2010). Nesse sentido, faz-se necessário suscitar a valorização das merendeiras em seu papel de protagonistas do processo educativo, reconhecendo que todos os ambientes da escola são importantes espaços de ensino e de aprendizagem, nos quais acontecem significativos processos de comunicação interativa e de vivência coletiva que colocam em cena os trabalhadores não docentes. Assim, esse pro-

cesso significa um movimento em prol de um exercício profissional que esteja alinhado à garantia da saúde, em seu conceito ampliado, não se restringindo apenas a uma continuidade de intervenções direcionadas apenas a aspectos higiênicos, e que possa garantir o poder de opinião e a participação nas tomadas de decisão que influenciam diretamente no trabalho que essas profissionais executam.

2.7. Educação Alimentar e Nutricional

O desenvolvimento de ações de EAN no espaço escolar está previsto com uma concepção bastante abrangente no Marco de Referências para Ações de EAN em políticas públicas (Brasil, 2012b). De acordo com esse documento, a EAN é uma prática interdisciplinar, intersetorial e processual, ou seja, um processo educativo baseado no diálogo, que envolve diferentes saberes e conhecimentos, em que todos ensinam e aprendem. Ao transpor isso para o cenário da escola, considera-se que esse processo será mais exitoso ao envolver todos os integrantes da comunidade escolar, ou seja, estudantes, professores, gestores/diretores, merendeiras, pais, mães e/ou cuidadores, conselheiros de alimentação escolar ou membros de conselhos afins, profissionais de saúde, agricultores familiares etc. As temáticas dessas ações vão variar de acordo com as necessidades e demandas apontadas pelos participantes em diagnósticos situacionais que devem anteceder a realização das práticas a fim de conhecer melhor o grupo e o contexto.

Em relação ao PNAE, as ações de EAN estão previstas na Lei nº 11947 de 2009, que considera, dentre as diretrizes da alimentação escolar,

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

Essa diretriz é fortalecida na Resolução nº 06 de 2020, que confirma a responsabilidade das secretarias municipais de educação em articular esse processo com o currículo escolar, assim como com as bases conceituais e os princípios de EAN (Brasil, 2020b).

A elaboração de um plano de ações de EAN é uma estratégia interessante para apoiar o nutricionista (e demais profissionais) na organização

do cronograma de atividades e na otimização do tempo e dos recursos disponíveis. Muitas vezes, em um cotidiano de trabalho sempre tão açodado por demandas pontuais/urgentes, as ações de EAN acabam sendo postergadas e o planejamento pode contribuir para manter e concretizar essas ações (Menezes et al., 2019). As ações de EAN desenvolvidas pelo nutricionista também buscam formar multiplicadores, como professores, gestores escolares e merendeiras que irão atuar no cotidiano em práticas de promoção de alimentação adequada e saudável com os estudantes.

Vale destacar o papel dos professores, uma vez que conteúdos relativos à alimentação e à nutrição estão previstos em todas as áreas e disciplinas no currículo escolar (Brasil, 2018a). O desenvolvimento de estratégias para subsidiar essa abordagem é fundamental, assim como a inserção do nutricionista nos projetos pedagógicos a fim de colaborar para uma abordagem integrada, baseada nas premissas dos Guias Alimentares brasileiros (Brasil, 2014; Brasil; 2019a) e nas dimensões sociocultural, ambiental, econômica, biológica e de direito humano da alimentação (Castro et al., 2017).

A lente das dimensões da alimentação acima listadas permite ampliar sua abordagem para além da sua dimensão biológica, muito presente nas disciplinas de ciências e biologia, em que o foco está na composição nutricional dos alimentos (Casemiro e Cordeiro, 2021). Ao tratar de outras dimensões da alimentação, como seus aspectos sociais e culturais, as questões econômicas e ambientais relacionadas aos sistemas alimentares e a compreensão da alimentação como DHAA, é possível estabelecer uma conexão com todas as disciplinas e, idealmente, com o projeto político-pedagógico da escola e seus segmentos. Essa ampliação é fundamental para a integração da discussão sobre alimentação e nutrição mais articulada ao currículo e mais coerente ao cotidiano de vida dos estudantes.

A educação alimentar e nutricional é um dos temas previstos na Base Nacional Comum Curricular (BNCC). O desenvolvimento de ações de EAN integradas ao currículo demanda um certo domínio das concepções pedagógicas do processo de ensino-aprendizagem e da organização curricular. O principal desafio está em garantir uma abordagem integrada e transversal ao currículo que pode ser feita por meio da estruturação de projetos. Considerando as diretrizes curriculares nacionais sobre os campos de conhecimento previstos para a Educação Infantil e as áreas ou componentes curriculares e suas respectivas competências específicas

previstos para o ensino fundamental e médio, o projeto político-pedagógico em nível local — seja de uma escola privada, seja de uma rede pública de ensino — e a maturidade e necessidade dos grupos de estudantes, é possível prever uma série de ações de EAN que vão embasar a construção consistente de conhecimentos sobre alimentação e nutrição ao longo da vida escolar (Cordeiro et al., 2021).

As ações de EAN também podem ocorrer em atividades de culminância de projetos pedagógicos, feiras temáticas, comemoração de datas significativas em âmbito nacional ou local, eventos abertos às famílias, entre outros espaços. Nesse contexto, é fundamental manter a coerência entre a abordagem sobre alimentação adequada e saudável em sala de aula e as práticas alimentares vivenciadas no ambiente escolar. As refeições ou lanches servidos podem e devem estar articulados ao mote pedagógico da atividade, chamando a atenção para os significados sociais e culturais do alimento ou apresentando alimentos e formas de preparar que incentivem a alimentação adequada e saudável (Brasil, 2018b; Brasil, 2018c; Brasil, 2019b).

O envolvimento das merendeiras nesse processo pedagógico é fundamental. As trabalhadoras e os trabalhadores das UANE, em especial as mulheres, muitas vezes já praticam a culinária no espaço doméstico. Esse conhecimento anterior costuma ser ignorado pelo responsável técnico da unidade, que muitas vezes impõe práticas e procedimentos que desconsideram os saberes anteriores. A perspectiva da educação "freireana" atua sob a consigna de que nenhum indivíduo é um invólucro vazio. Conhecimentos e regulamentos técnicos podem ser mesclados com o conhecimento popular dos trabalhadores a fim de empoderá-los e de garantir uma maior adesão aos processos de trabalho. Estabelecer esse diálogo e esse processo de ensino-aprendizagem colabora para inserir esse(a) trabalhador(a) na atividade fim da escola, ampliando suas perspectivas de atuação profissional e contribuindo para seu pertencimento a esse espaço escolar (Freire, 1996).

Entre a diversidade de estratégias que podem ser utilizadas no espaço escolar, as oficinas ou vivências culinárias se mostram como uma estratégia bastante potente por apresentarem um forte poder de mobilização das pessoas para uma autorreflexão sobre suas práticas alimentares; favorecem a transformação das recomendações nutricionais em comida; e possibilitarem a discussão sobre saúde, prazer, cultura e praticidade de

forma integrada (Castro et al., 2017; Diez-Garcia e Castro, 2011; Menezes et al., 2019). As oficinas culinárias demandam de seus organizadores saberes de alimentação coletiva e alimentação e nutrição em saúde coletiva. A confecção ou degustação de determinadas preparações pode contribuir para fortalecer as habilidades e a confiança das pessoas em cozinhar em nível doméstico com base no preparo de refeições com alimentos *in natura* ou minimamente processados (Mills, 2017). A vivência culinária combinada a dinâmicas de grupo e a momentos de diálogo antes, durante ou após a vivência em si, incentiva a adoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis. Essas atividades podem acontecer de forma mais estruturada no refeitório da escola, com apoio da UANE quando possível, ou por meio de ações mais simplificadas em sala de aula, quadras, ginásios ou outros espaços da escola (Menezes et al., 2019).

O cuidado com a ambiência do espaço destinado à produção e ao consumo das refeições na escola é fundamental por questões sanitárias e, ainda, pedagógicas. Nesta perspectiva, são também ações educativas: ampliar o acesso de estudantes e familiares à área física da cozinha escolar em condições seguras; dar visibilidade ao processo de preparo de refeições com a exposição da cozinha para os escolares por meio de parede de vidro e, quando possível, prever espaço físico, mobiliários e equipamentos destinados ou adaptados para a realização de oficinas ou vivências culinárias no mesmo espaço de produção das refeições.

O envolvimento de todos esses atores que compõem a comunidade escolar em momentos diferentes fortalece as ações de EAN e potencializa a ampliação da reflexão e da compreensão sobre a alimentação adequada e saudável e de sua prática cotidiana. Vale ressaltar que essas ações apresentam limites, em especial, quando o ambiente alimentar em que as pessoas estão inseridas não favorece as opções mais saudáveis. Nesse sentido, as ações de regulação da oferta e disponibilidade de alimentos, assim como da presença de propaganda de alimentos são fundamentais para proteger a saúde das pessoas.

2.8. Alimentação escolar, Direito Humano à Alimentação Adequada e Segurança Alimentar e Nutricional

Conforme descrito na Lei nº 11.346 de 2006, que criou o Sistema a Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), "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" (Brasil, 2006a).

O PNAE é o mais antigo programa de alimentação e nutrição promotor da SAN no Brasil e atualmente cerca de 50 milhões de refeições são produzidas diariamente em todo o território nacional, sendo um importante mercado institucional, com impacto em todo o sistema alimentar, dada a sua grande capacidade de estimular a produção e consumo de alimentos (Maya et al., 2020). A diretriz da universalidade, ou seja, o atendimento de todos os alunos matriculados na rede pública do ensino básico, bem como as demais diretrizes e objetivos do PNAE, são norteadores no sentido da garantia da SAN e do DHAA. Sua longevidade revela que o programa conseguiu se manter apesar do tempo e das mudanças na gestão federal brasileira, condição rara no Brasil, onde, frequentemente, mudanças de governos acarretam a descontinuidade de programas e políticas (Amorim et al., 2020). A oferta de alimentação pelo PNAE tem contribuído com a SAN de escolares brasileiros, promovendo a equidade entre seus beneficiários, em especial entre os mais pobres e em maior vulnerabilidade econômica e social (Amorim et al., 2022).

Um estudo realizado por Siqueira e colaboradores (2014) analisou o processo de incorporação da perspectiva do DHAA no desenho institucional do PNAE, tomando como referência de análise seus princípios norteadores. Os resultados apontam avanços no que tange à universalidade do acesso, ao ser consolidado pela Resolução/CD/FNDE nº 38/2009; ao benefício para todos os alunos matriculados na rede pública de educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos); à equidade, uma vez que o valor *per capita* do benefício oferecido para a execução do PNAE é diferenciado de acordo com a modalidade de ensino, o tempo de permanência na escola e a localização da escola, conforme aponta o Art. 30 da Resolução/CD/FNDE nº 38/09; à sustentabilidade, dado que, a partir da Lei nº 11.947, o princípio de sustentabilidade pode ser identificado na obrigatoriedade de que, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo trinta por cento devam ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar (AF) e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações; à adequação nutricional, uma vez que, com os avanços técnicos contínuos, vem contribuindo para o atendi-

mento das necessidades nutricionais dos estudantes que permanecem na escola em diferentes períodos, com necessidades alimentares especiais e principalmente por, garantir em 2020, com a publicação da Resolução nº 06 de 2020, a restrição dos alimentos ultraprocessados nas refeições ofertadas.

Por último, dada a relevância do contexto epidemiológico da pandemia de Covid-19 no momento da elaboração deste capítulo (2022/2023), cabe destacar a importância do PNAE na garantia do DHAA, especialmente em relação ao desafio na continuidade da oferta da alimentação, ainda que em 7 de abril de 2020, por meio da Lei nº 13.987, foi regulamentada:

> em caráter excepcional, durante o período de suspensão das aulas em razão de situação de emergência ou calamidade pública, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com recursos do PNAE aos pais ou responsáveis dos estudantes das escolas públicas da educação básica. (Brasil, 2020a).

Tal medida, em parte, permitiu que os recursos recebidos pelas entidades executoras pudessem chegar aos estudantes, uma vez que essas teriam autonomia para definir os critérios de elegibilidade para o recebimento de alimentos ou refeições adquiridas com recursos do PNAE (Amorim et al., 2020).

2.9. Cantinas escolares

Os escolares podem ter acesso a cantinas ou lanchonetes que oferecem alimentos *in natura* ou minimamente processados, mas maior a oferta é de lanches, refeições e alimentos ultraprocessados, como doces, salgadinhos, biscoitos e bebidas adoçadas (Gaetani e Ribeiro, 2015; Carmo et al., 2018; Machado & Höfelmann, 2019). No Brasil, não há uma lei nacional que regule ou normatize a venda e a propaganda de alimentos no espaço escolar e no seu entorno. O Decreto 11.821 de 2023 apresenta as diretrizes para a PAAS nas escolas, incluindo a comercialização, e recomenda que as cantinas ofertem "alimentação adequada e saudável, por meio da disponibilização ou da exposição à venda diariamente de, no mínimo, três opções de lanches que contribuam para a saúde dos estudantes, valorizem a cultura alimentar local e a sociobiodiversidade e derivem de práticas produtivas adequadas e sustentáveis", preparações essas baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados (Brasil,

2023). As cantinas estão presentes nas escolas públicas (com exceção de poucos municípios) e em grande parte das escolas privadas (Souza et al., 2021). Para muitas famílias, as cantinas garantem a oferta de alimentos dentro da escola e são uma comodidade, uma vez que garantem a alimentação dos escolares no período das aulas. Para muitos, a cantina se torna uma necessidade e uma facilidade, mas que também pode configurar como um risco para a saúde da comunidade escolar.

Nas escolas públicas, as cantinas muitas vezes podem atuar como um fator de concorrência e desestímulo à adesão dos estudantes à refeição ofertada pelo PNAE. Em localidades em que há a presença de cantina há maior oferta de alimentos ultraprocessados (Carmo et al., 2018). Em muitos casos a cantina é mantida por um conjunto de trabalhadores da escola ou pela associação de responsáveis, podendo ser um gerador de recursos financeiros para a escola (ou para os trabalhadores). Uma pergunta importante é: a cantina é necessária? Se sim, quais são as reflexões e mudanças que devem ser feitas? Uma primeira reflexão é a de que a cantina está dentro do espaço escolar, e por isso, ela deve estar alinhada aos valores e preceitos do ato de educar. O espaço escolar é balizado por regras de conduta e ação, e por que a cantina escolar não atua alinhada a elas?

O ambiente alimentar escolar, como os demais ambientes alimentares da nossa sociedade, pode proteger e incentivar a alimentação adequada e saudável ou, por outro lado, estimular hábitos não saudáveis. Neste sentido, a cantina tem um grande potencial de ser um espaço promotor da saúde e economicamente viável. Para tanto, alguns pontos devem ser trabalhados. O primeiro está relacionado com o espaço físico e o mobiliário da cantina: as geladeiras, mesas, cadeiras, expositores de produtos contêm a marca de produtos alimentícios ultraprocessados? É comum que marcas de refrigerantes, bebidas adoçadas, salgadinhos, doces e outros produtos cedam mobiliário, equipamentos e estrutura para as cantinas escolares. O que pode parecer uma parceria, na verdade se configura como publicidade no espaço escolar. O segundo ponto é relacionado à oferta de alimentos: quais são as opções de alimentos saudáveis que podem compor o cardápio da cantina? Alimentos ultraprocessados deveriam estar à disposição para a compra na cantina escolar? Se sim, qual a proporção entre alimentos saudáveis e alimentos ultraprocessados? Para além da oferta é importante analisar o custo das opções baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados e dos alimentos ul-

traprocessados, a fim de buscar opções a estes que sejam comercialmente rentáveis para os cantineiros. Há manuais e materiais que podem apoiar a mudança desses espaços (Schmitz et al., 2008; Brasil, 2010a), além do alinhamento entre o conteúdo curricular e a venda de alimentos na escola.

Considerações finais

A atuação na alimentação escolar é um convite à prática profissional generalista, multidisciplinar e intersetorial, permitindo, assim, atividades de interface entre diversas áreas da Nutrição, bem como entre a Nutrição e as outras áreas de saber que permeiam o ambiente escolar.

A oferta de refeições na escola demanda uma série de ações específicas da área de alimentação coletiva. No entanto, o prato de comida expressa uma série de processos anteriores, posteriores e referentes ao momento do consumo que demandam conhecimentos e ferramentas complementares: quem produz e como são produzidos os alimentos oferecidos a essa coletividade? Que valores simbólicos são atribuídos à refeição na escola? Qual o destino dos resíduos das refeições? Qual o estado nutricional dessa coletividade e quais suas diferentes necessidades? Assim, em um rápido e breve ensaio, percebe-se que é necessário acessar também conhecimentos de Nutrição e Dietética, Educação Alimentar e Nutricional, Avaliação Nutricional, Nutrição Clínica, entre outros, para que a alimentação escolar seja executada de forma adequada.

Ainda que muitos avanços tenham sido observados em relação à alimentação adequada e saudável, contribuindo, assim, com a garantia do DHAA e da SAN, as reflexões aqui apresentadas apontam que existem, ainda, diversos desafios tanto em relação à AC quanto à ANSC, e suas interfaces, para a plena execução da alimentação na escola, especialmente em relação ao PNAE.

Atuar em uma escola significa envolver-se com todos os aspectos pedagógicos, pois os espaços e processos desenvolvidos em uma escola são oportunidades de formação para além dos conteúdos e atividades trabalhados em sala de aula. Por isso, é essencial atuar para que a comunidade escolar se envolva nas discussões sobre alimentação e nutrição e contribua para manter a coerência entre os conhecimentos debatidos em momentos formais de ensino e as vivências práticas no cotidiano escolar.

Nesse contexto, o presente capítulo apresentou algumas possibilidades de interfaces entre a AC e ANSC no ambiente escolar, não esgotando todas as possibilidades, mas deixando o convite ao leitor para "mergulhar" nesse universo que é a escola e a alimentação escolar.

Referências

Almeida, Jamille Souza et al. "Perfil das merendeiras e inadequação das condições sanitárias e estruturais de escolas de uma cidade do recôncavo da Bahia – Brasil". *Revista Cereus*, v. 10, n. 3, p. 103-119, 2018.

Amorim, Ana Laura Benevenuto de et al. "Programa Nacional de Alimentação Escolar: estratégias para enfrentar a insegurança alimentar durante e após a COVID-19". *Revista de Administração Pública*, v. 54, p. 1134-1145, 2020.

Amorim, Ana Laura Benevenuto de et al. "The contribution of school meals to food security among households with children and adolescents in Brazil". *Nutrition*, v. 93, p. 111502, 2022.

Ataliba, Patrick e Mourão, Luciana. "Avaliação de impacto do Programa Saúde nas Escolas". *Psicologia Escolar e Educacional*, v. 22, p. 27-35, 2018.

Augustin, Eziane Samara. *Planejamento pessoal e sua ligação com o planejamento estratégico organizacional* (Dissertação). Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2008.

Barbosa, Ana Paula Ferreira et al. "Reaproveitamento de resíduos sólidos orgânicos oriundo da merenda escolar por meio da compostagem". *Brazilian Applied Science Review*, v. 3, n. 2, p. 1161-1168, 2019.

Becker, Kalinca Léia. "Análise do impacto do Programa Saúde na Escola sobre a violência e o consumo de substâncias ilícitas dos jovens nas escolas brasileiras". *Análise Econômica*, v. 38, n. 76, 2020.

Bianchini, Vitória Uliana et al. "Critérios adotados para a elaboração de cardápios no Programa Nacional de Alimentação Escolar". *Revista de Nutrição*, v. 33, 2020.

Bosi, Maria Lúcia Magalhães e Prado, Shirley Donizete. "Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: constituição, contornos e estatuto científico". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, p. 7-17, 2011.

Brasil. *Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 17 ago. 2022.

Brasil. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 1, 18 set 2006a.

Brasil. *Manual operacional para profissionais de saúde e educação: promoção da alimentação saudável nas escolas*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2008.

Brasil. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 2, 17 jun. 2009.

Brasil. *Manual das cantinas escolares saudáveis: promovendo a alimentação saudável*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2010a.

Brasil. Resolução nº 465 de 25 de agosto de 2010. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 118-119, 25 ago. 2010b.

Brasil. *Política Nacional de Alimentação e Nutrição*. Brasília: Ministério da Saúde; 2012a.

Brasil. *Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas*. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012b.

Brasil. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. Ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.

Brasil. *Caderno temático: SAN e PAAS*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2015a.

Brasil. *Doenças transmitidas por alimentos*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2015b.

Brasil. *Surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2017a.

Brasil. *Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade*. 2. Ed. Brasília, DF: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, 2017b.

Brasil. *Base Nacional Comum Curricular*. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2018a.

Brasil. *Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Educação Infantil*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2018b.

Brasil. *Caderno de atividades: promoção da alimentação adequada e saudável: Ensino Fundamental I*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2018c.

Brasil. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 1-55, 25 fev. 2018d.

Brasil. *Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019a.

Brasil. *Caderno de atividades: promoção da alimentação adequada e saudável: Ensino Fundamental II*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019b.

Brasil. Lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 67-B, p. 9, 7 abr. 2020a.

Brasil. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. *Diário Oficial da União*: seção 1 Brasília, DF, n. 89, p. 38, 12 maio 2020b.

Brasil. Decreto Nº 11.821 de 12 de dezembro de 2023. *Diário Oficial da União*: seção 1 Brasília, DF, Nº 235-C, p. 2, 12 dezembro 2023.

Camargo, Regina Aparecida Leite de et al. "Mercados institucionais para a agricultura familiar e soberania alimentar". *Revista Nera*, n. 32, p. 34-55, 2016.

Camozzi, Aída Bruna Quilici et al. "Promoção da Alimentação Saudável na Escola: realidade ou utopia?". *Cadernos de Saúde Coletiva*, v. 23, p. 32-37, 2015.

Carmo, Ariene Silva do et al. "The food environment of Brazilian public and private schools". *Cadernos de Saúde Pública*, v. 34, 2018.

Cardillo, Viviane Herculiani et al. "Um olhar interdisciplinar sobre o trabalho das merendeiras terceirizadas de escolas estaduais do município de Campinas, SP**".** *Revista Brasileira de Saúde Ocupacional*, v. 46, p.1-10, 2021.

Carvalhosa, Clarice Soares. "Análise da política de segurança alimentar: um olhar para a alimentação escolar como política social". In Seminário Internacional de Serviço Social, Trabalho e Política Social. *Anais* [...]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2015.

Casemiro, Juliana Pereira e Cordeiro, Juliana Dias Rovari. "Alimentação e nutrição nos livros didáticos: novas páginas por novos caminhos". In Lang, Regina Maria Ferreira e Ciacchi, Érika Marafon Rodrigues (org.). *Educação alimentar e nutricional: fundamentação teórica e estratégias contemporâneas*. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2021. p. 117-129.

Castro, Inês Rugani Ribeiro de. "Desafios e perspectivas para a promoção da alimentação adequada e saudável no Brasil". *Cadernos de Saúde Pública*, v. 31, p. 7-9, 2015.

Castro, Inês Rugani Ribeiro de et al. "A Questão alimentar nas políticas públicas: cenário atual, desafios e perspectivas. In Diez-Garcia, Rosa Wanda e Cervato-Mancuso, Ana Maria. *Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional*. 2. Ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017. P. 99-111.

Centers for Disease Control and Prevention. School Health Guidelines to Promote Healthy Eating and Physical Activity. *Morbidity and Mortality Weekly Report*. USA, 2011, 80p.

Cervato-Mancuso, Ana Maria et al. "Política Nacional de Promoção da Saúde". In Lang, Regina Maria Ferreira e Ciacchi, Érika Marafon Rodrigues

(org.). *Educação alimentar e nutricional: fundamentação teórica e estratégias contemporâneas*. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2021. p. 163-180.

Chaves, Lorena Gonçalves et al. "Reflexões sobre a atuação do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar no Brasil". *Ciência e Saúde Coletiva*, v. 18, p. 917-926, 2013.

Chaves, Fatima Machado. "Desigualdades de gênero e de raça na saúde das trabalhadoras da merenda e da limpeza nas escolas municipais do Rio de Janeiro". In Simpósio Nacional de História, 23. *Anais* [...]. Londrina: ANPUH, 2005.

Cordeiro, Amábela de Avelar et al. "A educação alimentar e nutricional no cenário da escola: avanços, limites e proposta de ação integrada ao currículo". In Lang, Regina Maria Ferreira e Ciacchi, Érika Marafon Rodrigues (org.). *Educação alimentar e nutricional: fundamentação teórica e estratégias contemporâneas*. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2021. p. 261-80.

Cordeiro, Ana Cristina de Macena Freita et al. "Qualidade nutricional e sustentabilidade ambiental em cardápio com diferentes fontes proteicas na alimentação escolar do município de Niterói (RJ)". *Revista Brasileira de Educação Ambiental (RevBEA)*, v. 16, n. 3, p. 330-346, 2021.

Corrêa, Rafaela da Silveira et al. "Atuação do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar na região sul do Brasil". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 22, p. 563-574, 2017.

Costa, Ester de Queirós et al. "O treinamento de merendeiras: análise do material instrucional do Instituto de Nutrição Annes Dias-Rio de Janeiro (1956-94)". *História, Ciências, Saúde-Manguinhos*, v. 9, p. 535-560, 2002.

Dias, Natalia Araújo e Oliveira, Ana Lívia de. "Sustentabilidade nas unidades de alimentação e nutrição: desafios para o nutricionista no século XXI". *Higiene Alimentar*, v. 30, n. 254/255, p. 26-31, 2016.

Diez-Garcia, Rosa Wanda e Castro, Inês Rugani Ribeiro de. "A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, p. 91-98, 2011.

Ferreira, Daniele Mendonça et al. "Percepção de agentes operadores do Programa Nacional de Alimentação Escolar". *Revista de Saúde Pública*, v. 53, 2019.

Fischer, Carlos Gonzalez e Garnett, Tara. *Plates, pyramids, planet: developments in national healthy and sustainable dietary guidelines: a state of play assessment*. [*S. l.*]: Food and Agriculture Organization of the United Nations; Food Climate Research Network at The University of Oxford, 2016.

Freire, Paulo. *Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa*. 58. Ed. São Paulo, SP: Paz & Terra, 1996.

Freitas, Maria do Carmo Soares de et al. "Hábitos alimentares e os sentidos do comer". In Diez-Garcia, Rosa Wanda e Cervato-Mancuso, Ana Maria. *Mudanças alimentares e educação nutricional*. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011. P. 35-42.

Gaetani, Raquel dos Santos e Ribeiro, Luciana Cisoto. "Produtos comercializados em cantinas escolares do município de Ribeirão Preto". *Revista Brasileira em Promoção da Saúde*, v. 28, n. 4, p. 587-595, 2015.

Garzillo, Josefa Maria Felleger et al. *Pegadas dos alimentos e das preparações culinárias consumidos no Brasil*. São Paulo, SP: Faculdade de Saúde Pública da USP, 2019. Disponível em http://colecoes.sibi.usp.br/fsp/items/show/3592. Acesso em: 17 ago. 2022.

Gomes, Nair Augusta de Araújo Almeida et al. "Aspectos higiênico-sanitários no processo produtivo dos alimentos em escolas públicas do Estado de Goiás, Brasil". *Revista de Nutrição*, v. 25, p. 473-485, 2012.

Hicks, Christina et al. "Engage key social concepts for sustainability". *Science*, v. 352, n. 6281, p. 38-40, 2016.

Hunger, Raquel et al. "Agricultura familiar e PNAE: análise das chamadas públicas no município do Rio de Janeiro". *SEMEAR: Revista de Alimentação, Nutrição e Saúde*, v. 3, n. 3, p. 17-19, 2021.

Jacob, Michelle Cristine Medeiros et al. (coord.). *Caminhos para nutrição sustentável: Reflexões do II ciclo de debates sobre sistemas alimentares sustentáveis*. Manaus, AM: Elucidare, 2018.

Jaime, Patrícia Constante et al. "Um olhar sobre a agenda de alimentação e nutrição nos trinta anos do Sistema Único de Saúde". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 23, p. 1829-1836, 2018.

Jones, Andrew et al. "What are we assessing when we measure food security? A compendium and review of current metrics". *Advances in Nutrition*, v. 4, n. 5, p. 481-505, 2013.

Machado, Christiane Opuszka e Höfelmann, Doroteia Aparecida. "Cantinas de escolas estaduais de Curitiba/PR, Brasil: adequação à lei de regulamentação de oferta de alimentos". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 24, p. 3805-3814, 2019.

Maya, Ana Maria et al. "Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): mudanças frente a pandemia de Covid-19". *Aliança pela alimentação adequada e saudável*, 30 abr. 2020. Disponível em: https://alimentacaosaudavel.org.br/blog/noticias/programa-nacional-de-alimentacao-escolar-pnae-mudancas-frente-a-pandemia-de-covid-19/7451/. Acesso em: 17 ago. 2022.

Menezes, Maria Fatima Garcia de et al. *Diálogos e práticas em educação alimentar e nutricional*. Rio de Janeiro: Rubio, 2019.

Mills, Susanna et al. "Health and social determinants and outcomes of home cooking: A systematic review of observational studies". *Appetite*, v. 111, p. 116-134, 2017.

Oliveira, Jéssica Rodrigues de. *Promoção da alimentação adequada e saudável na escola: limites e possibilidades de uma proposta educacional* (Tese). Universidade de São Paulo, São Paulo, 2015.

Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). *School Food and Nutrition Framework*. Roma: FAO, 2019.

Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). *Facilitando sistemas alimentarios sostenibles: manual para inovadores*. Roma: FAO, 2021.

Rede PeNSSAN. *VIGISAN: Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil*. Rio de Janeiro, RJ: Rede PENSSAN, 2021.

Ricarte, Michelle Pinheiro Rabelo et al. "Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Fortaleza-CE". *Saber Científico*, v. 1, n. 1, p.158-174, 2008.

Rio de Janeiro (Estado). Lei nº 7846, de 15 de janeiro de 2018. *Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro*: Rio de Janeiro, RJ, 16 jan. 2018.

Rocha, Tatiana Evangelista da Silva. *Formação do nutricionista na área de nutrição em alimentação coletiva no Brasil* (Tese). Universidade Estadual de Goiás, Goiânia, 2019.

Rossi, Alessandra et al. "Determinantes do comportamento alimentar: uma revisão com enfoque na família". *Revista de Nutrição*, v. 21, p. 739-748, 2008.

Rotenberg, Sheila e Vargas, Sonia de. "Práticas alimentares e o cuidado da saúde: da alimentação da criança à alimentação da família". *Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil*, v. 4, p. 85-94, 2004.

Rudakoff, Lívia Carolina Sobrinho et al. "Qualidade e Segurança Alimentar em unidades de alimentação e nutrição escolares da rede municipal de educação de São Luís, Maranhão". *Vigilância Sanitária em Debate*, v. 6, n. 3, p. 46-53, 2018.

Santos, Sérgio Ribeiro dos et al. "As formas de gestão do programa nacional de alimentação escolar (PNAE)". *Revista de Salud Pública*, v. 18, n. 2, p. 311-320, 2016.

Schmitz, Bethsáida de Abreu Soares et al. "A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar". *Cadernos de Saúde Pública*, v. 24, p. s312-s322, 2008.

Siqueira, Renata Lopes de et al. "Análise da incorporação da perspectiva do direito humano à alimentação adequada no desenho institucional do programa nacional de alimentação escolar". *Ciência e Saúde Coletiva*, v. 19, n.1, p. 301-310, 2014.

Souza, Lucyane Barbosa Oliveira et al. "Características do ambiente escolar relativas à alimentação e atividade física: PeNSE 2015". *Revista de Saúde Pública*, v. 55: 115, 2021.

Spinelli, Mônica Glória Neumann et al. "Sustentabilidade em uma Unidade de Alimentação e Nutrição". *Saber Científico*, v. 9, n. 1, p. 25-35, 2021.

Stedefeldt, Elke et al. "Instrumento de avaliação das Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar: da concepção à validação". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 18, p. 947-953, 2013.

Teo, Carla Rosane Paz Arruda et al. "Merendeiras como agentes de educação em saúde da comunidade escolar: potencialidades e limites". *Revista Espaço para a Saúde*, v. 11, n. 2, p. 11-20, 2010.

Triches, Rozane Márcia. "Sustainable diets: definition, state of the art and perspectives for a new research agenda in Brazil". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 26, p. 1833-1846, 2021.

Vasconcelos, Francisco de Assis Guedes de e Batista Filho, Malaquias. "História do campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva no Brasil". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, 2011.

Vieira, Lorena Almeida et al. "Alimentação saudável sob o olhar da Educação Ambiental". *Research, Society and Development*, v. 9, 2020.

Vilhena, Manoel Ricardo et al. "Produtos da sociobiodiversidade no PAA e PNAE: instrumentos de gestão operacional no PNAE". *Revista de Extensão e Estudos Rurais*, v. 8, n. 1, p. 71-102, 2019.

Capítulo 8
Alimentação nos espaços de educação infantil: mais do que comida no prato

Rafaele Febrone Meloni
Rosane Valéria Viana Fonseca Rito
Jorginete de Jesus Damião

Introdução

O desenvolvimento integral na primeira infância necessita de um esforço intersetorial, principalmente entre a Educação, a Saúde e a Assistência Social, com participação ativa da sociedade. Esta parceria deve envolver o planejamento e a execução de ações de promoção da saúde e prevenção de doenças, da alimentação adequada e saudável, do fortalecimento dos vínculos e da estimulação oportuna e apropriada, estabelecendo-se uma rede de proteção e cuidados integrais e integrados à criança (RNPI, 2010; Brasil, 2015; Brasil, 2016).

De acordo com a Lei nº 9.394, de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, a educação básica escolar pública, dever do Estado, deve possibilitar a formação comum indispensável do educando para o exercício da cidadania. A educação infantil, primeira etapa da educação básica, é direito de todas as crianças, que independe da vinculação a direitos trabalhistas maternos. Esta etapa é o fundamento do processo educacional, tendo como finalidade o desenvolvimento integral da criança de até cinco anos, em seus aspectos físico, psicológico, intelectual e social, complementando a ação da família e da comunidade. A educação infantil é oferecida em creches, ou entidades equivalentes, para crianças de até três anos de idade, e em pré-escolas, para as crianças de quatro a cinco anos de idade (Brasil, 1988; Brasil, 1990; Brasil, 1996).

A unidade de educação infantil é um ambiente de formação cidadã, de valores e de hábitos, dentre estes os alimentares, assim como de pro-

dução de saúde com repercussões para a vida. Esta objetiva ampliar o universo de experiências, conhecimentos e habilidades dessas crianças, diversificando e consolidando a construção intencional de processos educativos que promovam novas aprendizagens, como a socialização, a autonomia e a comunicação, na perspectiva da educação integral (Brasil, 2013a; Brasil, 2018a; Brasil, 2018b; Brasil, 2018c).

Nessa perspectiva, as instituições de educação infantil são promotoras do cuidado, crescimento e desenvolvimento infantil, ao desenvolver suas ações no intuito de atender às necessidades de afeto, cuidado, alimentação, segurança e integridade corporal e psíquica das crianças. São, portanto, espaços privilegiados para a promoção da alimentação adequada e saudável (Brasil, 2018c).

A alimentação escolar é compreendida, no Brasil, como um direito que deve ser assegurado a todos os alunos da educação básica, pelos governos federal, dos estados e dos municípios (Brasil, 1988). O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a política pública implementada para a garantia deste direito no âmbito das escolas públicas e conveniadas. Ele constitui um dos maiores programas de alimentação escolar no mundo, com especial importância para a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) no país, face à sua abrangência e sua sinergia com outras políticas estratégicas para a segurança alimentar e nutricional (SAN) (Brasil, 2009a; Peixinho, 2013; Souza et al., 2015).

Ao longo de sua existência longeva, o PNAE tem sofrido transformações acompanhando os avanços nas políticas públicas no país, assim como as mudanças do perfil alimentar e nutricional da população (Peixinho, 2013) e as recomendações nacionais para a promoção da alimentação adequada e saudável (Brasil, 2014a; Brasil, 2019; Brasil, 2020a).

O presente capítulo tem como objetivo apresentar interfaces entre alimentação e nutrição em saúde coletiva e alimentação coletiva na educação infantil, dando ênfase às oportunidades e desafios para a promoção da alimentação adequada e saudável nas unidades escolares. O capítulo tem sua estrutura dividida em cinco tópicos. O primeiro é uma introdução ao tema. O segundo, aborda a alimentação na unidade da educação infantil, incluindo aspectos como o ambiente alimentar escolar e a coerência entre ações de educação alimentar e nutricional e as rotinas escolares. O terceiro, traz reflexões sobre a amamentação e oferta de leite materno nesse espaço. O quarto tópico discorre sobre conquistas e implicações dos Guias alimenta-

res brasileiros para a alimentação escolar. Por fim, o quinto tópico encerra o capítulo apontando os principais desafios para a promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente da educação infantil.

1. A alimentação na unidade da educação infantil

O ambiente alimentar na educação infantil, considerando, entre outras questões, o tempo de permanência e as refeições que as crianças realizam nas instituições, carrega grande potencial de influenciar a aceitação dos alimentos ofertados, a adoção de práticas e a formação de hábitos alimentares, com consequências futuras para a saúde e a qualidade de vida. Desta forma, este ambiente pode ser caracterizado como promotor de saúde ou de risco para doenças crônicas não transmissíveis, a depender dos alimentos disponíveis e oferecidos (Brasil, 2012a; FAO, 2017; FAO, 2019; Unicef, 2019).

Na unidade de educação infantil, o ambiente alimentar configura-se como local que define regras, rotinas e rituais próprios, cujas recomendações devem priorizar a promoção da alimentação adequada e saudável e de sua cultura, mediante a garantia da continuidade do aleitamento materno; a oferta de refeições saudáveis; a limitação da disponibilidade, venda e publicidade de alimentos ultraprocessados no interior e no entorno; o compartilhamento de informações e realização de atividades de educação alimentar e nutricional (Brasil, 2006; Brasil, 2014a; Brasil, 2017; FAO, 2017; FAO, 2019; OMS, 2004; Unicef, 2019; Brasil, 2019; Maldonado et al., 2021).

A promoção da alimentação adequada e saudável no espaço escolar pressupõe a integração de três vertentes de ação (Castro et al., 2011): incentivo à adoção de hábitos alimentares saudáveis, por meio de atividades educativas que informem, promovam a reflexão e motivem escolhas saudáveis; apoio à adoção de práticas saudáveis, por meio da oferta de alimentação adequada e saudável no ambiente escolar; e ações de proteção à alimentação saudável, por meio de medidas que evitem a exposição da comunidade escolar a alimentos e práticas alimentares inadequados e a barreiras para o aleitamento materno. Para tanto, é necessário que as unidades de educação infantil disponham de condições estruturais, rotinas de acolhimento e ações estratégicas de valorização desta prática junto às crianças e suas famílias (Brasil, 2018b; Brasil, 2018c).

O pensar a comida na escola envolve mais do que as escolhas dos alimentos que serão servidos e das formas de preparação. Deve englobar o olhar sobre os momentos de alimentação neste espaço em relação a diferentes aspectos, como o local para a realização das refeições, a estrutura organizacional, o tempo, os alimentos e as preparações oferecidos às crianças nos momentos de comemoração e fora da unidade, como são servidas as refeições, quem as oferta, entre outros (Brasil, 2018b; Brasil, 2018c; Brasil, 2009b).

A alimentação situa-se no âmago do processo de ensino e aprendizagem e da formação social, para além de sua função biológica, por sua capacidade de estabelecer interação social e identidades culturais (Mintz, 2001). Enquanto prática coletiva, a alimentação na educação infantil atua de maneira determinante na construção ativa de identidades escolares e alimentar, integrando aspectos como o tradicional e o moderno, o local e o global (Freitas et al., 2013; Silva et al., 2018). O ato de comer traz consigo significados próprios das crianças, que precisam ser respeitados e assinalados neste processo, reforçando seu papel pedagógico (Brasil, 2018b; Brasil, 2018c).

De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação, as Diretrizes Curriculares Nacionais e as resoluções do PNAE, a educação alimentar e nutricional deve ser incluída como tema transversal no processo de ensino e aprendizagem, perpassando pelo currículo escolar. O tema da alimentação e nutrição deve ser abordado com ênfase na alimentação adequada e saudável, na promoção da saúde, e no desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da SAN, uma vez que a garantia do direito humano à alimentação adequada (DHAA) considera também as dimensões social e cultural da alimentação. Para isso, as ações de educação alimentar e nutricional devem considerar os hábitos alimentares como expressão de manifestações culturais regionais e nacionais. Isto leva à compreensão, por exemplo, do papel da alimentação escolar quilombola e indígena na valorização de suas culturas e tradições (Brasil, 1996; Brasil, 2013a; Brasil, 2020a; Brasil, 2018a; Brasil, 2006; Brasil, 2020b; Costa et al., 2021).

As atividades educativas voltadas para os pré-escolares podem ser formais e informais, planejadas e executadas pelos profissionais das unidades de educação infantil em parceria com as unidades de saúde da família, os profissionais do Programa Saúde na Escola (PSE) e/ou com o

responsável técnico nutricionista do PNAE. Estas atividades precisam ser desenvolvidas de maneira que mobilizem a comunidade escolar (alunos, famílias, funcionários da unidade de educação infantil etc.) e sejam desenvolvidas dentro e fora da sala de aula para a construção do aprendizado coletivo (Brasil, 2020a; Brasil, 2012a; Unicef, 2019; Brasil, 2009b; Brasil, 2018b; Brasil, 2018c).

Todas as práticas pedagógicas que compõem a proposta curricular da educação infantil, incluindo a educação alimentar e nutricional, devem ter como eixos estruturantes as interações e a brincadeira, momentos em que as crianças podem construir e apropriar-se de conhecimentos, o que possibilita aprendizagens, desenvolvimento e socialização (Brasil, 2018a; Brasil, 2018b; Brasil, 2018c; Brasil, 1996; Brasil, 2013a; Leal e D'Ávila, 2013). As práticas pedagógicas precisam ter como premissa a atenção às especificidades da faixa etária, às individualidades, à autonomia e ao protagonismo das crianças em sua aprendizagem como agentes criativos e curiosos, indo além da abordagem de conteúdos e conceitos. Faz-se necessário imprimir intencionalidade educativa a estas práticas. Além disso, as unidades de educação infantil precisam trabalhar com as culturas plurais, dialogando com a diversidade cultural das famílias e da comunidade (Brasil, 2018a; Brasil, 2018b; Brasil, 2018c; Brasil, 1996; Brasil, 2013a).

Nesse contexto, as atividades de educação alimentar e nutricional necessitam ser incorporadas na rotina escolar da educação infantil, de forma lúdica, orgânica e vivencial, e não apenas serem realizadas como ações pontuais de promoção da alimentação adequada e saudável. No processo de educação alimentar e nutricional, é imprescindível que haja a garantia da coerência entre as ações e práticas educativas e as rotinas escolares, especialmente aquelas que envolvam a alimentação oferecida no contexto da unidade de educação infantil. Atividades realizadas na sala de aula, momentos de socialização durante as refeições, eventos comemorativos e passeios são oportunidades para colocar em prática as recomendações para uma alimentação adequada e saudável. Da mesma forma, esta coerência deve estar presente nas escolhas dos materiais didáticos, na abordagem da alimentação nos outros conteúdos curriculares e no planejamento e execução dos cardápios da alimentação escolar (Brasil, 2012b; Brasil, 2019; Brasil, 2018b; Brasil, 2020a).

Sobretudo, cabe afirmar que os momentos de convivência e socialização cotidianas, proporcionados pela alimentação escolar, são funda-

mentais para formação de valores, atitudes, práticas e hábitos, e propiciarão a promoção e o desenvolvimento de uma cultura de alimentação adequada e saudável, com repercussão maior do que qualquer ação educativa formal (Brasil, 2018b).

2. Amamentação e oferta de leite materno nas unidades de educação infantil

A amamentação é a primeira prática de alimentação adequada e saudável, na perspectiva do DHAA. Desde o nascimento até os primeiros seis meses de vida, o aleitamento materno deve ser exclusivo. Após esse período, a criança deverá continuar a ser amamentada até os dois anos de vida ou mais, passando a receber os alimentos saudáveis consumidos pela família (Brasil, 2019).

Essas recomendações, além de considerarem o desenvolvimento fisiológico infantil, são baseadas nos muitos benefícios tanto para a saúde das crianças quanto para a das mães, que vêm sendo mostrados por evidências científicas robustas. O leite materno garante a nutrição plena e a proteção imunológica do lactente, o que impacta de forma direta na redução da morbimortalidade infantil de crianças menores de cinco anos por doenças infecciosas, como diarreia e infecções respiratórias. Também vem sendo observado o efeito protetor da amamentação em relação ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis na fase adulta. Quanto maior o tempo em que a criança for amamentada, menor a probabilidade de ganho de peso excessivo ou de desenvolver diabetes tipo 2 (Rollins et al., 2016; Victora et al., 2016; Brasil, 2019).

Outra perspectiva que tem sido muito valorizada é o investimento na qualidade da relação mãe-filho nos primeiros mil dias de vida. Já se defende, inclusive, a extensão desse período para os dois mil dias de vida da criança, da concepção até os cinco anos de idade da criança, com o objetivo de proporcionar crescimento e desenvolvimento infantil adequados, desenvolvimento de aspectos intelectuais e sociais favoráveis, e a prevenção de doenças, como a obesidade infantil (Skouteris et al., 2021).

Nessa abordagem, a nutrição adequada, desde o pré-natal, pela promoção de práticas alimentares da gestante e da família, e pela promoção da amamentação, tem influência no estabelecimento de hábitos alimentares saudáveis na infância. Isso se deve em função da determinação do

paladar e do olfato do bebê pelo contato com o líquido amniótico e, posteriormente, pelos componentes do leite materno. Além disso, a criança também terá seu comportamento alimentar modulado pelas práticas a que está submetida, tanto no ambiente familiar quanto no espaço da educação infantil (Brasil, 2019; Skouteris et al., 2021).

As vantagens do aleitamento materno em relação à saúde justificam sua defesa e estímulo à sua continuidade, devendo ser uma responsabilidade de toda a sociedade. Essa argumentação pode ser ainda reforçada quando se associam outros benefícios relacionados à melhoria na qualidade de vida da sociedade em geral. A promoção do aleitamento materno vem sendo apresentada como ação potencial para o alcance de muitos dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável, a serem cumpridos até 2030, com base nos impactos que a amamentação tem sobre aspectos psicossociais, econômicos e ambientais (Rollins et al., 2016; Victora et al., 2016).

Vale ressaltar que a promoção do aleitamento materno e da alimentação complementar saudável é objeto da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (Brasil, 2013b), da Política Nacional de Promoção da Saúde (Brasil, 2014b) e da Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Criança (Brasil, 2015). O "Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos" orienta as ações que refletem as diretrizes estabelecidas pelas políticas, projetos e ações de promoção, proteção e apoio à amamentação e à alimentação complementar saudável (Brasil, 2019).

O resultado desse investimento, nas últimas quatro décadas, pode ser observado no aumento da prevalência da amamentação exclusiva entre os menores de seis meses, que passou de 2,9% em 1986 para 45,7% em 2020. Em relação à amamentação continuada aos doze meses de vida, foi observado um aumento relativamente menor na prevalência desse indicador, passando de 22,7% em 1986 para 53,1% em 2020. Evolução semelhante foi verificada na evolução da prevalência de aleitamento materno em menores de dois anos de vida, que aumentou de 37,4% para 60,9%, no mesmo período (Kac, 2021a).

Uma oportunidade para a trajetória bem-sucedida da amamentação e da alimentação complementar saudável é a promoção da cultura dessas práticas no espaço da educação infantil. A capacitação dos gestores e profissionais é fundamental para que as mães se sintam seguras e apoiadas para continuar a amamentar seus filhos por dois anos ou mais e para a adequada introdução alimentar. Ela deve envolver o reconhecimento do

valor destas práticas para o desenvolvimento integral da criança, as técnicas e rotinas da instituição que favoreçam a continuidade do aleitamento materno, além da abordagem das situações particulares de cada família com base no aconselhamento (Brasil, 2018c; Brasil, 2019).

Outro aspecto que merece atenção é a incorporação da temática no projeto político pedagógico da unidade de educação infantil, o que reforça a articulação entre a Saúde e a Educação, bem como favorece a integração da família e da comunidade na construção do aprendizado coletivo. Dessa forma, a amamentação, o valor do leite materno e os alimentos saudáveis podem ser objeto de vivências e reflexões que adquirem representação significativa para a criança, considerando-se que os hábitos alimentares são influenciados pelas preferências, os sabores, a acessibilidade e o conhecimento em relação aos alimentos. Mais uma vez, busca-se reforçar o papel da educação como processo de desenvolvimento humano, da ampliação da consciência de si, da formação de um pensamento crítico, que é fundamental para o exercício da cidadania (Brasil, 2018b; Brasil, 2018c).

De forma prática, a unidade de educação infantil pode se organizar para estimular a entrada das mães na creche para amamentar, garantindo que essa mulher tenha um local tranquilo e adequado para ela se sentar enquanto amamenta. Também pode aproveitar e convidar as mães que estejam amamentando para participar de atividades com as crianças, nas quais o momento do aleitamento materno pode ser observado e significado a partir de atividade de educação alimentar e nutricional (Brasil 2018b).

Quando a unidade educacional recebe um bebê menor de seis meses de vida, é prioritário que os profissionais estejam capacitados para: apoiar e orientar a mãe a retirar o leite materno, o que pode ser feito no ambiente escolar ou em casa, bem como o armazenar e transportar adequadamente; garantir as condições higiênico-sanitárias desse leite, e oferecer esse alimento levado pela mãe para oferta à criança na unidade de educação infantil. A oferta do leite materno de forma adequada, com o uso de copinho ou colher, favorece a continuidade do aleitamento materno, pois tem o objetivo de evitar a chamada "confusão de bicos", uma vez que a criança amamentada não recebe o bico da mamadeira e mantém o padrão de sucção adequado (Brasil, 2018c).

As etapas envolvidas nesse processo no âmbito da creche foram adaptadas das recomendações para a extração domiciliar de leite hu-

mano feita pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) para o funcionamento, prevenção e controle de riscos de banco de leite humano (Brasil, 2008) e estão disponíveis em publicação que aborda a creche como promotora da amamentação e da alimentação adequada e saudável (Brasil, 2018c) e no "Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos" (Brasil, 2019).

É fundamental que o momento da oferta do leite humano, ou mesmo de fórmula infantil industrializada para crianças não amamentadas, na unidade de educação infantil seja realizado de forma a promover afeto e vínculo, que são essenciais nesta fase do desenvolvimento infantil. Para tanto, a criança deve estar bem desperta e ser colocada no colo, o mais sentada possível, para evitar engasgos. Assim, essa é mais uma oportunidade para que o contato corporal, a troca de olhares e a conversa estimulem o desenvolvimento psicoafetivo da criança (Brasil, 2019).

Como referido anteriormente, as ações de promoção da alimentação adequada e saudável precisam ser planejadas e desenvolvidas de forma intersetorial e transdisciplinar. A parceria de profissionais da Atenção Primária à Saúde capacitados, dos profissionais do Programa Saúde na Escola e/ou do responsável técnico nutricionista do PNAE são fundamentais para a implementação de um conjunto de atividades que favoreçam a continuidade da amamentação de forma bem sucedida e a introdução alimentar adequada. Da mesma forma, a valorização da cultura dessas práticas é potencializada quando há o envolvimento da comunidade escolar (Brasil, 2018c; Brasil, 2018d).

3. Os guias alimentares brasileiros: conquistas e implicações para a alimentação escolar

As diretrizes do PNAE e os parâmetros para a operacionalização do programa nas escolas vão ao encontro das recomendações para a promoção da alimentação adequada e saudável ao explicitar a prioridade para os alimentos *in natura* e variados, que respeitem a cultura, tradições alimentares das comunidades e promovam hábitos alimentares saudáveis (Brasil, 2009a).

O planejamento de cardápios é uma ação central para a execução do PNAE, pois concretiza suas diretrizes na composição das refeições que serão oferecidas na escola. A Lei nº 11.947 de 2009 atualiza as diretrizes

da alimentação escolar, ratificando a recomendação de que as refeições servidas na escola devem se pautar nos princípios de uma alimentação saudável e adequada, que envolvem dimensões ligadas à variedade, segurança dos alimentos, respeito à cultura e às tradições das comunidade e sustentabilidade socioambiental, assim como contribuir para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos de acordo com suas necessidades etárias e de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica (Brasil, 2009a).

O planejamento de cardápios e a oferta de refeições na escola se pautam, além das diretrizes para a Alimentação Escolar, que são propostas no conjunto de legislações e documentos orientadores no âmbito do PNAE, nos princípios e recomendações dos Guias Alimentares nacionais (Brasil, 2009a; Brasil, 2019; Brasil, 2020a; Brasil, 2021).

Além de serem ferramentas propostas para ampliar o acesso a informações confiáveis e a capacidade de decisão crítica da população em geral, os Guias Alimentares nacionais são instrumentos orientadores de políticas públicas, programas e ações no setor saúde e em outros setores voltados à promoção da alimentação saudável e da segurança alimentar e nutricional (FAO, 2014; Brasil, 2014a; Brasil, 2019). Para isso, é necessário que estas políticas e ações incorporem as recomendações destes Guias de forma transversal aos seus objetivos.

O Brasil publicou a segunda edição do "Guia alimentar para a população brasileira" em 2014. Esta edição traz uma abordagem inovadora para a promoção da alimentação saudável, adotando um conceito ampliado de alimentação, que incorpora dimensões do direito humano, cultural, social, econômico e ambiental, além da dimensão biológica. Os principais avanços desta edição envolvem as recomendações serem baseadas em alimentos e refeições, e não em nutrientes, e a utilização da classificação dos alimentos baseada na extensão e no propósito do processamento industrial, o que possibilitou recomendações de uma alimentação baseada em alimentos *in natura* ou minimamente processados e refeições preparadas em casa, limitando-se o consumo de alimentos processados e evitando-se incluir nas refeições alimentos ultraprocessados (Brasil, 2014a; Monteiro et al., 2016). Uma nova edição do "Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos" foi publicada em 2019 com recomendações alinhadas ao "Guia alimentar para a população brasileira", visando

à adoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis para as crianças nos dois primeiros anos de vida (Brasil, 2019).

O Conselho deliberativo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) publicou, por meio da Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020 e da Resolução nº 20, de 2 de dezembro de 2020, normas visando à incorporação das recomendações dos dois Guias às diretrizes do PNAE. Esta publicação apresenta parâmetros que devem ser utilizados pelos responsáveis técnicos do PNAE na elaboração dos cardápios da alimentação escolar, incluindo a definição de quantidades mínimas e frequência semanal de oferta de frutas *in natura*, legumes e verduras, de acordo com o período de atendimento da unidade escolar; a recomendação de que as bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas *in natura*; a limitação da frequência de oferta de alimentos processados e ultraprocessados, como produtos cárneos, alimentos em conserva, líquidos lácteos com aditivos ou adoçados, biscoitos, bolachas, pão ou bolo, doces, preparações doces regionais, margarina ou creme vegetal; e a proibição de oferta de gorduras *trans* industrializadas em todos os cardápios, de alimentos ultraprocessados e da adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade (Brasil, 2020a; Brasil, 2020c).

Além dos parâmetros para elaboração dos cardápios, a Resolução nº 6 proíbe a utilização de recursos do PNAE para aquisição de um conjunto de alimentos e bebidas ultraprocessados (refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição) (Brasil, 2020a).

Especificamente para as crianças menores de dois anos, os planos alimentares da alimentação escolar devem atender às recomendações do "Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos" (Brasil, 2019). Abaixo destacamos as principais recomendações deste Guia que devem ser levadas em conta na elaboração dos cardápios.

O Guia recomenda a não oferta de açúcar nem preparações ou produtos que contenham açúcar, incluindo melado, rapadura e mel, assim

como adoçantes, à criança até 2 anos de idade (Brasil, 2019). Esta recomendação se traduz, nas diretrizes para o planejamento dos cardápios do PNAE, na proibição da adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças de até três anos, uma vez que as creches atendem esta faixa etária. A maior ingestão de açúcar total, sobretudo em relação ao açúcar adicionado, está associada a uma pior qualidade da dieta e a menor ingestão de nutrientes, o que sustenta a recomendação de restringir a ingestão de açúcar adicionado (Louie e Tapsell, 2015). Seu consumo precoce na infância reforça a preferência das crianças pelo sabor doce, o que torna este grupo especialmente vulnerável ao sistema alimentar moderno, rico em alimentos adoçados com açúcar ou outros adoçantes (Mennella et al., 2016).

A recomendação de não oferta de alimentos ultraprocessados para crianças menores de dois anos também é uma mensagem chave do "Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos". Assim, alimentos ultraprocessados, como biscoitos, achocolatados, refrigerantes, outras bebidas adoçadas, mingaus à base de farinhas ultraprocessadas, iogurtes com corantes, cereais de uso instantâneo, bolos prontos, entre outros alimentos, não devem estar presentes no cardápio. Em relação aos alimentos processados, embora não haja recomendação de não oferta, somente alguns dos alimentos deste grupo podem ser incluídos na alimentação de crianças, tais como pães feitos com farinha de trigo refinada ou integral, leveduras, água e sal e queijos (Brasil, 2019).

Apesar das evidências sobre o perfil nutricional inadequado dos alimentos ultraprocessados, em geral ricos em gorduras totais, gorduras saturadas, açúcar e sódio, com alta densidade energética e baixo teor de fibras e seu impacto sobre a qualidade nutricional da alimentação e sobre desfechos negativos de saúde também entre crianças e adolescentes, seu consumo é bastante frequente entre crianças (Kac, 2021b; Monteiro et al., 2016; Anastácio et al., 2020; Costa et al., 2018). Desta forma, a restrição da oferta dos alimentos ultraprocessados na alimentação escolar deve integrar os esforços para a redução do seu consumo, sobretudo na primeira infância, diante da relevância da alimentação servida e consumida na escola para a formação dos hábitos alimentares deste grupo.

Além das bebidas açucaradas, o "Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos" recomenda que não sejam oferecidos sucos de frutas à criança menor de um ano, mesmo aqueles feitos somente com

fruta. Entre um e três anos de idade, se forem oferecidos, sugere-se que façam parte de uma refeição e tenham volume limitado a cerca de 120 mL de suco por dia, desde que sejam naturais da fruta e sem adição de açúcar (Brasil, 2019). Esta recomendação se apoia nas evidências de associação positiva entre maior ingestão de bebidas adoçadas com açúcar e ganho de peso e obesidade em crianças e adultos (Malik et al., 2006).

As recomendações do guia englobam a promoção do aleitamento materno, incluindo orientações para as mães que voltaram ao trabalho e para as unidades de educação infantil que atendem estas crianças menores de dois anos. Para manter a amamentação quando voltar ao trabalho, a mãe deve ser orientada sobre como fazê-lo e como retirar, armazenar e transportar o leite materno e a creche e pré-escola devem possibilitar condições para isso, como discutido anteriormente neste capítulo (Brasil, 2019).

Por último, podemos destacar os aspectos referentes à alimentação responsiva, que são valorizados no guia alimentar voltado à alimentação infantil. A alimentação das crianças nos primeiros anos de vida tem impacto sobre sua saúde e nutrição por toda a vida, influenciando a formação de seus hábitos alimentares e sua relação com a comida (Brasil, 2019). Importa não somente quais alimentos são oferecidos para a criança, mas também como estes alimentos são oferecidos, que estímulos a família ou as pessoas que cuidam da criança utilizam para incentivá-la a comer, como se dá a comunicação durante a refeição e se o ambiente é acolhedor e tranquilo no momento da refeição. Nesse sentido, os princípios da alimentação responsiva são referência para recomendações para uma alimentação complementar saudável. Estes princípios envolvem o reconhecimento e o respeito aos sinais de fome e saciedade e o cuidado para que o momento da alimentação da criança seja um momento prazeroso, de aprendizado e afeto (Brasil, 2019; OMS, 2009).

Essas recomendações devem orientar a organização do momento da refeição no espaço da escola para possibilitar práticas que favoreçam a alimentação saudável. Para isso, é necessário que haja adequação da estrutura física, mobiliários, utensílios e quantidade e capacitação dos profissionais responsáveis por esta tarefa. A oferta da alimentação às crianças deve ser entendida como um momento pedagógico, envolvendo uma relação de afeto em um ambiente acolhedor.

4. Desafios para a promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente da educação infantil

Considerando que os investimentos na promoção, proteção e apoio à amamentação, construídos e consolidados há quatro décadas, vêm garantindo o aumento na prevalência dos indicadores dessas práticas (UFRJ, 2020), assume-se que a unidade de educação infantil tem seu papel na continuidade do aleitamento materno e na oferta da alimentação complementar saudável ao aleitamento para a criança (Brasil, 2018a; Brasil, 2019).

Sabe-se, contudo, que ainda são necessários esforços para promoção da cultura do aleitamento materno junto à comunidade escolar, bem como a capacitação dos profissionais para que possam apoiar as mães a continuarem a amamentar. Os profissionais de creches não identificam o aleitamento materno como uma prática necessária para as crianças e acreditam que este ambiente não é um espaço adequado para amamentar, o que gera desmame precoce nas crianças matriculadas na educação infantil (Pereira et al., 2018; Barbosa et al., 2009; Souza et al., 2015).

Dessa forma, para além da instrução acerca das técnicas de retirada de leite materno, sua conservação e transporte para creche, assim como o armazenamento adequado desse alimento para a preservação da sua qualidade sanitária, devem ser garantidas condições estruturais, que envolvem: recursos humanos capacitados; recursos físicos adequados; protocolos e rotinas de acolhimento, que possibilitem o oferecimento do leite materno, principalmente às crianças menores de seis meses.

Todavia, a estrutura adequada só poderá ser bem utilizada caso a promoção da amamentação faça sentido para aquela comunidade. Nessa perspectiva, a compreensão do contexto no qual a unidade de educação infantil está inserida, considerando os fatores externos que tratam das interações macro e microestruturais envolvidas, bem como o conhecimento e as percepções que os profissionais e a comunidade usuária da unidade de educação infantil têm acerca da amamentação e da alimentação complementar saudável, podem favorecer a valorização da cultura dessas práticas e seu desenvolvimento comunitário.

Além das questões envolvendo o aleitamento materno, outros desafios se fazem presentes. O reconhecimento da alimentação escolar, a partir dos preceitos do DHAA, apontam para a necessidade da valoriza-

ção e respeito às culturas alimentares locais e tradições familiares. As orientações para a alimentação nas unidades escolares dos territórios de comunidades indígenas e quilombolas se baseiam nestas premissas (Brasil, 2020b). Esta perspectiva de garantia do DHAA no planejamento e execução da alimentação escolar implica o reconhecimento do papel do PNAE na promoção de sistemas alimentares adequados saudáveis, regionalizados, sustentáveis e socialmente justos.

A promoção da alimentação adequada e saudável na unidade de educação infantil dialoga com estes ideais, à medida que pode favorecer a participação de agricultores familiares, incluindo os das comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas; a diminuição do consumo de alimentos ultraprocessados; a diminuição da produção de resíduos sólidos; o desenvolvimento de hortas comunitárias e escolares; e o favorecimento das tradições alimentares, incluindo o cultivo de alimentos e a valorização das receitas e práticas culinárias tradicionais (Brasil, 2009a; Costa et al., 2021).

O reconhecimento do papel da alimentação no ambiente escolar, visando à promoção da saúde, configura-se um desafio que necessita ser considerado ao se pensar em propostas de promoção da alimentação adequada e saudável no contexto da alimentação coletiva. Soma-se a este desafio a incorporação do tema alimentação e nutrição, com ênfase na alimentação adequada e saudável e na promoção da saúde, de maneira transversal no conteúdo programático da educação infantil. Tais ações requerem a compreensão do papel pedagógico da alimentação no ambiente educacional e da necessidade de ações intersetoriais, com o estabelecimento e fortalecimento de parceria entre as secretarias estaduais e municipais de Saúde e Educação. A coerência entre as rotinas alimentares e as ações educativas no espaço escolar infantil pode ser incluída nesta lista de desafios, enfatizando a potência da sinergia entre ações de saúde coletiva e de alimentação coletiva quando concebidas e implementadas de forma articulada e convergente (Brasil, 2014b; Brasil, 2018b; Brasil, 2018c).

Por último, vale registrar retrocessos e ameaças no âmbito da alimentação escolar em função das atuais crises sanitária (face à pandemia de Covid-19), econômica e política, com impacto no panorama de insegurança alimentar e nutricional da população (Brasil, 2020d; FIAN Brasil, 2021; Castro, 2019). Iniciativas recentes de projetos de lei que propõem

mudanças no desenho do PNAE podem significar retrocessos de conquistas adquiridas ao longo de décadas de trabalho coletivo na construção desta política (FIAN Brasil, 2021). Isto nos deixa um aprendizado sobre a compreensão de que os avanços nas políticas públicas não são perenes, e as mesmas devem ser cuidadas e protegidas. A alimentação escolar se reafirma como ação prioritária na agenda de Segurança Alimentar e Nutricional, que tem especial impacto para a primeira infância, frente às vulnerabilidades desta fase e às condições de vida da sociedade.

Referências

Anastácio, Carine de Oliveira Avelar et al. "Nutritional profile of ultra-processed foods consumed by children in Rio de Janeiro". *Revista de Saúde Pública*, v. 54, 2020.

Barbosa, Marina Borelli et al. "Fatores de risco associados ao desmame precoce e ao período de desmame em lactentes matriculados em creches". *Revista Paulista de Pediatria*, v. 27, n. 3, 2009.

Brasil. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, ano 126, n. 191-A, p. 1-27, 5 out. 1988.

Brasil. Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, ano 128, n. 135, p. 13563, 16 jul. 1990.

Brasil. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, ano 134, n. 248, p. 27833, 23 dez. 1996.

Brasil. Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 70, 9 maio 2006.

Brasil. *Banco de leite humano: funcionamento, prevenção e controle de riscos*. Brasília, DF: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2008.

Brasil. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 2, 17 jun. 2009a.

Brasil. *Critérios para um atendimento em creches que respeite os direitos fundamentais das crianças*. 6. Ed. Brasília, DF: MEC; SEB, 2009b.

Brasil. *Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas*. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012a.

Brasil. *Manual de orientação para a alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos*. 2. Ed. Brasília, DF: PNAE; CECANE-SC, 2012b.

Brasil. *Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica*. Brasília, DF: MEC; SEB; DICEI, 2013a.

Brasil. *Política Nacional de Alimentação e Nutrição*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013b.

Brasil. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. Ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde; Secretaria Nacional de Assistência à Saúde, 2014a.

Brasil. *Política Nacional de Promoção da Saúde: revisão da Portaria MS/GM nº 687, de 30 de março de 2006*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014b.

Brasil. Portaria nº 1.130, de 5 de agosto de 2015. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 5 ago. 2015.

Brasil. Lei nº 13.257, de 8 de março de 2016. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, ano 153, n. 46, p. 1, 9 mar. 2016.

Brasil. Portaria Interministerial nº 1.055, de 25 de abril de 2017. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 26 abr. 2017.

Brasil. *Base Nacional Comum Curricular*. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2018a.

Brasil. *Caderno de atividades: promoção da alimentação adequada e saudável: Educação Infantil*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2018b.

Brasil. *A creche como promotora da amamentação e da alimentação adequada e saudável*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2018c.

Brasil. *Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS): Anexo I da Portaria de Consolidação nº 2, de 28 de setembro de 2017, que consolida as normas sobre as políticas nacionais de saúde do SUS*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2018d.

Brasil. *Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019.

Brasil. Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 89, p. 38, 12 maio 2020a.

Brasil. *Guia prático: alimentação escolar indígena e de comunidades tradicionais / Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo*. Brasília, DF: MAPA/AECS, 2020b.

Brasil. Resolução nº 20, de 2 de dezembro de 2020. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 231, p. 115-116, 3 dez. 2020c.

Brasil. *Recomendações para a execução do Programa Nacional De Alimentação Escolar no retorno presencial às aulas durante a pandemia da COVID-19: educação alimentar e nutricional e segurança dos alimentos*. Brasília, DF: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, 2020d.

Brasil. *Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE: caderno de legislação 2021*. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2021.

Castro, Inês Rugani Ribeiro de. "A extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e a agenda de alimentação e nutrição". *Cadernos de Saúde Pública*, v. 35, n. 2, 2019.

Castro, Inês Rugani Ribeiro de et al. "Ações educativas, programas e políticas envolvidos nas mudanças alimentares". In Diez-Garcia, Rosa Wanda e Cervato-Mancuso, Ana Maria (org.). *Mudanças alimentares e educação nutricional*. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011. p. 18-34.

Costa, Caroline Santos et al. "Consumption of ultra-processed foods and body fat during childhood and adolescence: a systematic review". *Public Health Nutrition*, v. 21, n. 1, p. 148-159, 2018.

Costa, Rute Ramos da Silva et al. (org.). *Tempero de quilombo na escola: experiências de extensão do projeto CulinAfro (UFRJ-Macaé)*. Rio de Janeiro, RJ: Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, 2021.

FIAN Brasil. "Carta aberta: a quem interessa mudar a lei do PNAE?" *FIAN Brasil*, 2021.

Freitas, Maria do Carmo Soares de et al. "Escola: lugar de estudar e de comer". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 18, n. 4, p. 979-85, 2013.

Fundo das Nações Unidas para a Infância (Unicef). *Criança, alimentação e nutrição: crescendo saudável em um mundo em transformação (Sumário Executivo)*. Nova York: Unicef, 2019.

Kac, Gilberto (coord.). *Aleitamento materno: prevalência e práticas de aleitamento materno em crianças brasileiras menores de 2 anos: ENANI-2019*. Rio de Janeiro, RJ: UFRJ, 2021a.

Kac, Gilberto. *Alimentação Infantil I: prevalência de indicadores de alimentação de crianças menores de 5 anos: ENANI-2019*. Rio de Janeiro, RJ: UFRJ, 2021b.

Leal, Luiz Antonio Batista e D'Ávila, Cristina Maria. "A ludicidade como princípio formativo". *Interfaces Científicas – Educação*, v. 1, n. 2, p. 41-52, 2013.

Louie, Jimmy Chun Yu e Tapsell, Linda. "Association between intake of total vs added sugar on diet quality: a systematic review". *Nutrition Reviews*, v. 73, n. 12, p. 837-857, 2015.

Maldonado, Luciana et al. *Promoção da alimentação adequada e saudável na escola: Educação infantil e ensino fundamental*. São Paulo, SP: Memnon, 2021.

Malik, Vasanti et al. "Intake of sugar-sweetened beverages and weight gain: a systematic review". *American Journal of Clinical Nutrition*, v. 84, n. 2, p. 274-288, 2006.

Mennella, Julie et al. "The development of sweet taste: from biology to hedonics". *Reviews in Endocrine and Metabolic Disorders*, v. 17, n. 2, p. 171-178, 2016.

Mintz, Sidney. "Comida e antropologia: uma breve revisão". *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.

Monteiro, Carlos et al. "NOVA: The star shines right". *World Nutrition*, v. 7, n. 1-3, p. 28-38, 2016.

Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). *El estado de las guías alimentarias basadas en alimentos en américa latina y el caribe: 21 años después de la Conferencia Internacional sobre Nutrición*. Roma: FAO, 2014.

Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). *Nutrition and food systems: a report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security*. Rome: FAO, 2017.

Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). *FAO School Food and Nutrition Framework*. Roma: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2019.

Organização Mundial da Saúde (OMS). *Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health*. Genebra: OMS, 2004.

Organização Mundial da Saúde (OMS). *Infant and young child feeding: model chapter for text books for medical students and allied health professionals*. Genebra: OMS, 2009.

Peixinho, Albaneide Maria Lima. "A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 18, n. 4, p. 909-916, 2013.

Pereira, Bianca da Silva Alcantara et al. "Práticas e percepções de educadores quanto ao aleitamento materno". *Revista Brasileira em Promoção da Saúde*, v. 31, n. 3, 2018.

Rede Nacional Primeira Infância (RNPI). *Plano Nacional pela Primeira Infância*. Brasília, DF: Rede Nacional Primeira Infância, 2010.

Rollins, Nigel et al. "Por que investir e o que será necessário para melhorar as práticas de amamentação?" *Revista Epidemiologia e Serviços de Saúde*, v. 25, n. 1, p. 25-44, jan./mar. 2016.

Silva, Edleuza Oliveira et al. "Alimentação escolar e constituição de identidades dos escolares: da merenda para pobres ao direito à alimentação". *Cadernos de Saúde Pública*, v. 34, n. 4, 2018.

Skouteris, Helen et al. "Reframing the early childhood obesity prevention narrative through an equitable nurturing approach". *Maternal & Child Nutrition*, v. 17, n. 1, jan. 2021.

Souza, Maria Helena do Nascimento et al. "Prevalência e fatores associados à prática da amamentação de crianças que frequentam uma creche comunitária". *Ciencia y Enfermaría*, v. 21, n. 1, p. 55-67, 2015.

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). *Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil ENANI-2019: resultados preliminares: indicadores de aleitamento materno no Brasil*. Rio de Janeiro, DF: UFRJ, 2020.

Victora, Cesar et al. "Breastfeeding in the 21st century: epidemiology, mechanisms, and lifelong effect". *The Lancet*, v. 387, n. 10017, p. 475-490, 2016.

Capítulo 9
Alimentação de trabalhadores no Brasil

Daniela Silva Canella

Introdução

A alimentação das trabalhadoras e dos trabalhadores do Brasil já era uma questão presente na agenda política e de pesquisa no século passado (Castro, 1959) e continua sendo nos tempos atuais. Neste capítulo, pretende-se fazer uma discussão ampla sobre o tema. Inicia-se pela apresentação da evolução das condições de alimentação e nutrição e de trabalho e emprego no país. A seguir, comenta-se sobre direitos trabalhistas relacionados à alimentação, já com um recorte para aqueles trabalhadores com vínculo formal. Finalmente, são discutidos diversos aspectos referentes ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), um dos mais longevos existentes no Brasil, como: marcos legais, características, parâmetros nutricionais, evidências sobre qualidade das refeições oferecidas e sua relação com desfechos em saúde, bem como potenciais do PAT e oportunidades de avanço no Programa que podem ter sido perdidas ao longo dos anos. Ainda, busca-se apontar pontos de potencial diálogo entre a alimentação e nutrição em saúde coletiva e a alimentação coletiva no que se refere à temática.

1. Evolução das condições de alimentação e nutrição de adultos brasileiros

Josué de Castro, na década de 1930, com o objetivo de compreender as condições de vida das classes operárias de Recife, avaliou seu salário médio, a distribuição proporcional de gastos, bem como seus gastos com alimentação e a composição habitual desta. Sua motivação partia da premissa de que não eram características biológicas as responsáveis pela capacidade mental e física das pessoas, mas sim a alimentação insuficiente,

que não permitia o adequado desenvolvimento e funcionamento do corpo e que resultava em maior mortalidade de determinados grupos populacionais. Em inquérito realizado com famílias operárias, identificou-se que o gasto despendido para sua manutenção, em geral, era superior a seu salário, impossibilitando a melhoria de suas condições sociais. A alimentação representava de 69% a 74% das despesas totais, fornecia, em média, 1.646 kcal diárias (em um cenário de necessidade de 3.000 a 4.000 kcal/dia), todas as famílias avaliadas consumiam feijão, farinha, charque, café e açúcar e 81% destas consumiam pão. Todos os outros alimentos eram consumidos por pequena parcela das famílias, como o leite, por 19%, as verduras, por 18%, e as frutas, por 15%. Com base nestes resultados, Josué de Castro resumiu que "só há uma maneira de alimentar-se pior do que esta: é não comer nada" (Castro, 1959, p. 88). A despeito deste cenário, nas décadas de 1940, 1950 e 1960, a oferta de refeições "balanceadas" nos locais de trabalho, planejadas por nutricionistas, servidas em refeitórios coletivos com ambiente agradável, não fazia parte das preocupações dos empregadores (Mazzon, 2016).

Quatro décadas depois, resultados do Estudo Nacional da Despesa Familiar (ENDEF), realizado em 1974-75, ainda indicavam deficiência calórica em 67% da população adulta, decorrente de consumo energético inferior às necessidades nutricionais mínimas (IBGE, 1977). Este problema parece ter sido superado pouco mais tarde. No entanto, entre 1987-88 e 2017-18, observa-se importante transformação no padrão de alimentação nos domicílios brasileiros: uma redução na aquisição de alimentos *in natura* ou minimamente processados, com destaque para arroz, feijão, leite, ovos, e de ingredientes culinários processados, como óleo vegetal e açúcar; e um aumento expressivo na aquisição de alimentos ultraprocessados (Martins et al., 2013; Levy et al., 2022). Tal transformação, ainda que em um contexto de provável acesso a maior diversidade de alimentos que aquela observada na década de 1930, está relacionada a mudanças desfavoráveis no estado nutricional da população (Canella et al., 2014; Askari et al., 2020).

Entre os adultos brasileiros, em 1974-75, foi observado um déficit de peso de 8% para os homens e de 12% para as mulheres, enquanto 3% e 8%, respectivamente, apresentavam obesidade (IBGE, 1977). Ao longo dos anos, o déficit de peso foi reduzido enormemente, representando menos de 2% em 2019, enquanto a prevalência de obesidade, uma nova face

da insegurança alimentar e nutricional, aumentou de forma contínua, atingindo cerca de 22% dos homens e 30% das mulheres (IBGE, 2020). Finalmente, no tocante à segurança alimentar e nutricional de famílias brasileiras, não restrita aos adultos, cabe mencionar que, apesar de no período de 2004 a 2013 ter-se registrado um aumento progressivo na parcela de famílias em situação de segurança alimentar (de 64,8% para 77,1%), este progresso foi revertido: em 2013, 10,3% das famílias viviam com insegurança alimentar moderada ou grave, enquanto em 2017-2018 a proporção passou para 15,9% (Rede PeNSSAN, 2021).

2. Evolução do cenário de trabalho e emprego no Brasil

Avaliações do mercado de trabalho brasileiro mostram que, de 2012 a 2014, o país apresentou aumento da ocupação em geral, incluindo o trabalho formal ou ocupação com vínculo (referente a empregado com carteira, trabalhador doméstico com carteira, militar ou funcionário público, conta própria contribuinte, empregador contribuinte), redução da desocupação e aumento dos rendimentos. Nos anos seguintes, entretanto, tais resultados positivos foram revertidos completa ou parcialmente (Galvão et al., 2019; IBGE, 2023).

A desocupação, entre 2012 e 2022, variou de 7,3% a 9,6%, com crescimento a partir de 2014, chegando a 14,0% em 2021. Também entre 2012 e 2022 a taxa de ocupação variou entre 58,1% e 56,0%, sendo que, entre 2012 e 2014, observou-se elevação das ocupações formais e, entre 2016 e 2022, predominou o aumento das ocupações informais (IBGE, 2023).

Dentre os trabalhadores ocupados, nota-se redução da proporção daqueles "com vínculo" (definidos como a população ocupada com carteira de trabalho assinada, somada a militares e funcionários públicos estatutários das três esferas de governo), passando de 50,8% em 2012 a 47,6% em 2022. Entre 2012 e 2022, verificou-se aumento da frequência dos "empregados sem carteira" e dos "trabalhadores por conta própria", de 42,2% para 46,4%. Destaca-se 2016 como um ano de inflexão, a partir do qual houve redução contínua da participação dos trabalhadores com vínculo formal de trabalho (IBGE, 2023).

Em 2017, com o argumento de que a legislação trabalhista brasileira estava ultrapassada e de que sua flexibilização era necessária para aumentar a ocupação no país, foi aprovada a reforma trabalhista. Esta

reforma tem como algumas de suas características maiores e mais flexíveis jornadas de trabalho, menor tempo de descanso ou intervalo para almoço, parcelamento das férias, possibilidade de redução salarial e de mudanças no contrato de trabalho, enfraquecimento das normas de proteção à saúde e de segurança do trabalhador (que passam, no geral, a ser negociadas), entre outras medidas desprotetivas. Os dados anteriormente apresentados, no entanto, mostram que a reforma não resultou em menor desemprego e contribuiu para acentuar a precarização do trabalho (Brasil, 2017a; Antunes e Praun, 2019; Galvão et al., 2019).

A informalidade (representada por empregados e trabalhadores domésticos sem carteira de trabalho assinada, trabalhadores por conta própria e empregadores que não contribuem para a previdência social, e trabalhadores familiares auxiliares) de parcela significativa dos postos de trabalho constitui importante fonte de desigualdade de rendimentos. Como consequência, tem-se um elevado contingente de trabalhadores sem acesso aos mecanismos de proteção social vinculados à formalização, como aposentadoria, licenças remuneradas e remuneração nivelada pelo salário mínimo. Tal cenário de trabalho tem reflexos nas condições de vida da população. Apesar de os dados mostrarem aumento do rendimento mensal da população ocupada entre 2012 e 2020, (rendimento médio habitual mensal do trabalho principal passou de R$ 2.599 para R$ 2.807), entre 2021 e 2022 verificou queda de 2,1% no rendimento (IBGE, 2023).

Em dezembro de 2020, durante a pandemia de Covid-19, em relação à situação de segurança alimentar e nutricional, entre famílias tendo como pessoa de referência um trabalhador informal, a insegurança alimentar moderada e grave foi de 14,2% e 15,7%, respectivamente, enquanto entre aquelas com um trabalhador formal as proporções foram de 5,3% e 3,7%, respectivamente. Cenário pior ainda foi observado entre famílias com pessoa de referência desempregada: 22,2% e 22,1% de insegurança moderada e grave, respectivamente (Rede PeNSSAN, 2021).

3. Direitos dos trabalhadores (formais) e alimentação

Apesar de em 2010 a alimentação ter passado a ser um direito social garantido na Constituição Federal, a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), mesmo após inúmeras reformas, nunca incluiu a oferta de alimentação como um direito dos trabalhadores (Brasil, 1943).

A legislação trabalhista brasileira diz que o salário mínimo deve ser "capaz de satisfazer, em determinada época e região do País, as necessidades normais de alimentação, habitação, vestuário, higiene e transporte" (Brasil, 1943). No entanto, com base em análise de preço da cesta básica de alimentos no Brasil em agosto de 2021, estima-se que o salário mínimo necessário deveria ser cinco vezes maior que o valor vigente (DIEESE, 2021). A legislação ainda aponta que

> as importâncias, ainda que habituais, pagas a título de ajuda de custo, auxílio-alimentação [...], não integram a remuneração do empregado, não se incorporam ao contrato de trabalho e não constituem base de incidência de qualquer encargo trabalhista e previdenciário. (Brasil, 1943).

Somada ao salário insuficiente, tal situação é dramática, na medida em que possibilita redução ou retirada de benefício relacionado a alimentação, quando este é pago, deixando os trabalhadores em situação de vulnerabilidade (Pomar, 2021).

Ainda em relação à alimentação, em qualquer trabalho contínuo com duração superior a seis horas, é obrigatória a concessão de um intervalo intrajornada para repouso e alimentação de, no mínimo, uma hora. No entanto, a reforma trabalhista de 2017 prevê a possibilidade da redução desse intervalo para 30 minutos (Brasil, 2017b). Cabe destacar que nem todo local de trabalho tem oferta de refeições ou estrutura adequada para armazenamento e aquecimento de marmita e realização de refeições (Machado, 2018). Ainda, em reforma anterior, a existência de refeitório em estabelecimentos com mais de 300 trabalhadores deixou de ser uma obrigatoriedade. Assim, um tempo tão curto para a realização da refeição pode inviabilizar sua prática ou levar os trabalhadores ao consumo de alimentos ultraprocessados.

As frágeis e insuficientes garantias relacionadas à alimentação, enfraquecidas ao longo dos anos, se aplicam apenas aos trabalhadores inseridos no mercado formal. Assim, toda a população desocupada ou com trabalho informal não é alvo da legislação trabalhista nem de políticas e programas direcionados a adultos brasileiros, como o Programa de Alimentação do Trabalhador.

4. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)

4.1. Histórico, características e evolução do PAT

As políticas de alimentação para a classe trabalhadora começam com Getúlio Vargas, com a criação do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), que existiu de 1940 a 1967. Na década de 1970, o governo federal institui o Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN), com o objetivo de enfrentar o problema da desnutrição e minimizar a crise social, tendo como uma de suas linhas a suplementação alimentar a grupos vulneráveis (Santos et al., 2007). O PRONAN II constituiu-se um dos principais instrumentos da política social da época, colocando a questão nutricional em destaque na agenda de políticas públicas (Vasconcelos, 2005). Sua elaboração se baseou em dados do ENDEF 1974-75, relacionados à deficiência calórica na população adulta (IBGE, 1977). Neste contexto, em 1976, como uma das linhas de ação do PRONAN II, foi criado o PAT, por meio da Lei nº 6.321 (Brasil, 1976a), com o objetivo de melhoria das condições nutricionais dos trabalhadores de baixa renda, de forma a promover sua saúde e a diminuir o número de casos de doenças relacionadas à alimentação e à nutrição. Em 2021, o PAT passou a ser regulamentado pelo Decreto nº 10.854, alterado em 2023 pelo Decreto nº 11.678, e disciplinado pela Portaria nº 672 (Brasil, 2021a; Brasil, 2021b; Brasil, 2023).

O PAT constitui-se um programa de adesão voluntária, baseado em incentivos fiscais fornecidos às empresas, para complementação alimentar direcionada aos trabalhadores (Brasil, 1976a). Foi gerido pelo Ministério do Trabalho desde sua criação e, entre 2019 e 2021, período em que este estava extinto, foi alocado no Ministério da Economia. Em 1997, foi criada Comissão Tripartite com a finalidade de acompanhar e avaliar a execução do PAT com representantes do governo, dos empregadores e dos trabalhadores (Brasil, 1997). No contexto da execução, os trabalhadores podem ter desconto em folha de até 20% do custo direto da refeição e as empresas podem deduzir, do lucro real, o dobro das despesas comprovadamente realizadas no período-base, sendo que a dedução não pode exceder 4% do Imposto de Renda devido ao governo federal (Brasil, 1976b; Brasil, 1997). O público-alvo do programa são trabalhadores de baixa renda. Anteriormente estes eram definidos como aqueles que ganhavam até cinco salários-mínimos mensais, mas, a partir de 2021, com a nova regulamentação do Programa (Decreto nº 10.854) deixa

de existir uma definição específica para baixa renda. Trabalhadores de renda mais elevada podem ser beneficiados, desde que o atendimento seja garantido a todos aqueles de baixa renda e que o benefício tenha o mesmo valor para todos os trabalhadores (Brasil, 1991; Brasil, 2021a).

O PAT representa um importante programa de saúde coletiva voltado para a população adulta que se materializa no âmbito da alimentação coletiva, mostrando a relevância de um olhar interdisciplinar para a formulação de ações para o enfrentamento das questões nutricionais.

A execução do PAT pelas empresas pode se dar por meio de autogestão (serviço próprio ou distribuição de alimentos) ou de forma terceirizada, com diferentes modalidades, a saber (Brasil, 2021a):

- **Serviço próprio:** o empregador responsabiliza-se pela seleção e aquisição de gêneros alimentícios a serem preparados e servidos aos trabalhadores;
- **Distribuição de alimentos:** o empregador fará aquisição e entrega de cestas de alimentos;
- **Serviço terceirizado:** o empregador poderá firmar contrato com entidades de alimentação coletiva, que serão registradas no PAT nas seguintes modalidades:
    - **Fornecedora de alimentação coletiva:** a) operadora de cozinha industrial e fornecedora de refeições preparadas transportadas; b) administradora de cozinha da contratante; e c) fornecedora de cestas de alimento e similares para transporte individual; e
    - **Facilitadora de aquisição de refeições ou gêneros alimentícios:** a) emissora PAT – facilitadora que exerce a atividade de emissão de moeda eletrônica para atendimento dos pagamentos no âmbito do PAT; ou b) credenciadora PAT – facilitadora que exerce a atividade de credenciamento para aceitação da moeda eletrônica emitida para atendimento dos pagamentos no âmbito do PAT, podendo ser esta usada para aquisição de refeições em restaurantes e estabelecimentos similares (refeição convênio) ou para aquisição de gêneros alimentícios em estabelecimentos comerciais (alimentação convênio).

Para além da alimentação ofertada, estabelece-se que as empresas deverão dispor de programas destinados a promover e monitorar a saúde

e a aprimorar a segurança alimentar e nutricional de seus trabalhadores (Brasil, 2021a).

Ao longo de sua história, o PAT sofreu algumas alterações legislativas e de regramento. Importantes marcos legais referentes à sua operacionalização, incluindo aqueles referentes aos parâmetros nutricionais, são mencionados no Quadro 1.

Quadro 1: marcos legais relacionados ao PAT

Ano	Marcos legais
1976	Lei nº 6.321 – criação do PAT Decreto nº 78.676 – regulamenta a Lei nº 6.321 Portaria nº 652 – apresenta os parâmetros nutricionais do PAT
1989	Portaria nº 3.282 – cria a Comissão Especial para agilizar o cadastro de empresas beneficiárias
1991	Decreto nº 5 – regulamenta o PAT, revogando o Decreto nº 78.676, de 1976
1997	Portaria Interministerial nº 1 – institui a Comissão Tripartite para acompanhar a execução do PAT
1999	Portaria Interministerial nº 5 – permite redução ou acréscimo de 200 kcal no valor mínimo de referência para as refeições principais
2002	Portaria nº 3 – atualiza instruções para execução e sua fiscalização, definindo penalidades
2004	Portaria nº 101 – divulga relatório de avaliação do PAT
2005	Portaria Interministerial nº 6 – dispõe sobre o funcionamento da Comissão Tripartite e altera sua composição
2006	Portaria Interministerial nº 66 – altera os parâmetros nutricionais do PAT Portaria n° 193 – altera os parâmetros nutricionais do PAT
2017	Instrução Normativa nº 135 – atualiza os procedimentos para divulgação e fiscalização do cumprimento da legislação
2018	Portaria Interministerial nº 1 – altera a composição da Comissão Tripartite
2021	Decreto nº 10.854 – regulamenta o PAT, revogando o Decreto nº 5, de 1991 Portaria nº 672 – disciplina os procedimentos, programas e condições de segurança e saúde no trabalho
2023	Decreto nº 11.678 - altera o Decreto nº 10.854 para regulamentar disposições relativas ao PAT.

Fonte: Brasil (1976a), Brasil (1976b), Brasil (1977), Brasil (1989), Brasil (1991), Brasil (1997), Brasil (1999), Brasil (2002), Brasil (2004), Brasil (2005), Brasil (2006a), Brasil (2006c), Brasil (2017b), Brasil (2018), Brasil (2021a), Brasil (2021b), Brasil (2023).

Destaca-se que, em sua criação, a Lei nº 6.321 previa a articulação entre o Ministério do Trabalho e o então Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (INAN), para efeito do exame e aprovação do PAT (Brasil, 1976a), o que parece não ter acontecido na prática. No entanto, em 2006, os parâmetros nutricionais do PAT, apresentados na Portaria Interministerial nº 66, foram alinhados ao "Guia alimentar para a população brasileira", lançado pelo Ministério da Saúde naquele ano, mostrando potencial relação entre os ministérios do Trabalho e da Saúde.

Em 2018, o Governo Temer publicou uma portaria excluindo o Ministério da Saúde da composição da Comissão Tripartite do PAT. De acordo com a portaria, estudos e sugestões seriam submetidos à apreciação do Ministro do Trabalho e, quando necessário, alguns ministérios, como o da Saúde, poderiam ser consultados (Brasil, 2018). Apesar de questões referentes a demandas dos trabalhadores, como não ter parâmetros nutricionais para que estes tenham "*liberdade para decidir o que comer*" (DIEESE, 2013), o Ministério da Saúde tem um papel importante em situar o programa como promotor de saúde, de alimentação saudável e de segurança alimentar e nutricional.

No Decreto nº 10.854, de 2021, não há menção à Comissão Tripartite, mas se estabelece a gestão compartilhada do Programa, apontando que compete aos Ministérios da Saúde e do Trabalho e Previdência, conjuntamente, regulamentar os aspectos relacionados à promoção da saúde e à segurança alimentar e nutricional no âmbito do PAT (Brasil, 2021a).

Em relação à evolução de cobertura do Programa, este apresenta um número crescente de empresas cadastradas e de trabalhadores beneficiados. Em 40 anos, de sua criação até o ano de 2016, o PAT beneficiou dezenas de milhões de trabalhadores em todo o país, com cerca de 79 bilhões de refeições servidas. Em 1977, foram beneficiados 760 mil trabalhadores, de 1.300 empresas, enquanto em 2016 esses valores chegaram a mais de 20 milhões de trabalhadores, de quase 240 mil empresas, representando uma taxa média anual de crescimento de 8,7% para o número de trabalhadores beneficiados e de 14,5% para o número de empresas participantes. O início do programa foi marcado pela adesão de grandes empresas (média de 597 trabalhadores por empresa em 1977). Porém, ao longo dos anos, a participação de empresas pequenas e médias aumentou (média de 87,4 trabalhadores em 2015). Apesar dos grandes números e da expansão do PAT, em 2016 apenas cerca de 38,3% dos indivíduos com trabalho formal eram

beneficiados pelo Programa, com diferenças marcadas entre os diferentes setores. Em 2014, mais de 85% dos trabalhadores do setor de energia e gás eram beneficiados pelo Programa, enquanto apenas 22% dos trabalhadores formais do comércio e menos de 1% daqueles que atuavam no setor de serviços domésticos eram beneficiados pelo PAT (Mazzon, 2016).

Em 2017, 84,0% dos trabalhadores beneficiados recebiam até cinco salários-mínimos, percentual que aumentou ao longo do tempo: em 1995, cerca de metade dos beneficiados se encontrava nessa faixa salarial. Do total de beneficiados, 60,7% estavam na região Sudeste, 17,2% no Sul, 12,4% no Nordeste, 6,2% no Centro-Oeste e 3,5% no Norte. Em relação às modalidades, a maior parte dos trabalhadores recebia alimentação-convênio (40,0%) e refeição-convênio (24,0%), seguida por refeição produzida por empresa terceirizada (administração de cozinha ou refeição transportada) (21,3%), cesta de alimentos (9,3%) e refeição produzida em serviço próprio (5,3%) (Bandoni, 2019). Sendo assim, quase 95% dos trabalhadores beneficiados pelo PAT eram atendidos por empresas terceirizadas (Mazzon, 2016), o que reflete o contexto da área de alimentação coletiva no Brasil de predomínio deste tipo de serviço.

No período de 2006 a 2016, a renúncia fiscal anual média do PAT representou 0,43% da renúncia total média do Tesouro nesse período, equivalendo, em média, a R$ 4,04 por trabalhador/mês (valores de 2016). Tais achados indicam que o custo do Programa para o governo é relativamente pequeno. Por outro lado, estima-se que a arrecadação fiscal decorrente diretamente do PAT (transações com refeições) seja 16 vezes maior que a sua renúncia fiscal (R$ 1,00 investido = R$ 15,71 arrecadados) (Mazzon, 2016).

O Programa potencializou o mercado de refeições coletivas, tendo sido importante para a expansão da área de alimentação coletiva. No entanto, cabe ponderar que o PAT parece mais representar um modelo de subsídio financeiro às empresas, que um programa com foco no trabalhador e em suas condições de saúde e alimentação (Costa-Souza et al., 2018).

4.2. Parâmetros nutricionais do PAT

Ao longo de sua história, três portarias regulamentaram os parâmetros nutricionais do PAT (Quadro 2). Ainda que tal evolução, em alguma medida, tenha considerado os cenários epidemiológico e nutricional, é notável a morosidade na atualização dos parâmetros.

Quadro 2: evolução dos parâmetros nutricionais do PAT

Portaria	Parâmetros nutricionais
Portaria nº 652, de 22 de dezembro de 1976	Refeições principais (almoço, jantar e ceia): mínimo de 1400 kcal; Desjejum e merenda: mínimo de 300 kcal; Percentual proteico-calórico (NDPCal%) das refeições: mínimo de 6%.
Portaria Interministerial nº 05, de 30 de novembro de 1999	Refeições principais (almoço, jantar e ceia): 1400 kcal, admitindo-se uma redução para 1200 kcal (no caso de atividade leve) ou acréscimo para 1600 kcal (no caso de atividade intensa); Desjejum e merenda: 300 kcal; Percentual proteico-calórico (NDPCal%) das refeições: mínimo de 6%.
Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006	Refeições principais (almoço, jantar e ceia): de 600 a 800 kcal, admitindo-se um acréscimo de 20% (400 kcal), em relação ao Valor Energético Total (VET) de 2000 kcal/dia, correspondendo a 30-40% do VET diário; Refeições menores (desjejum e lanche): de 300 a 400 kcal, admitindo-se um acréscimo de 20%, em relação ao Valor Energético Total (VET) de 2000 kcal/dia, correspondendo a 15-20% do VET diário; O cálculo do VET pode ser alterado, em cumprimento às exigências laborais, em benefício da saúde do trabalhador, desde que baseado em estudos de diagnóstico nutricional; Refeições principais e menores devem seguir a seguinte distribuição de nutrientes: Carboidratos 60%; proteínas 15%; lipídios 25%; gordura saturada <10%; fibras 4-5g para as refeições menores e 7-10g para as refeições principais; sódio 360-480mg para as refeições menores e 720-960mg para as refeições principais; NDPCal% das refeições: mínimo de 6% e máximo de 10%; Oferta de, pelo menos, uma porção de frutas e uma porção de legumes ou verduras, nas refeições principais e, pelo menos, uma porção de frutas nas refeições menores.

Fonte: Brasil (1977), Brasil (1999) e Brasil (2006a).

Apenas em 2006, os parâmetros deixam de ser restritos ao aporte energético e proteico das refeições. Neste momento, além da redução no valor energético das refeições principais (que passou a ser de 600 kcal a 800 kcal), com possibilidade de acréscimo, prevê-se a distribuição de nutrientes das refeições (macronutrientes, fibras e sódio), além da oferta diária de frutas, legumes e verduras (Brasil, 2006a). A atualização dos parâmetros aconteceu pouco depois do lançamento da Estratégia Global sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, da Organização Mundial de Saúde (OMS, 2004), e em paralelo ao lançamento da 1ª edição do "Guia alimentar para a população brasileira" (Brasil, 2006b), o que mostra um esforço de convergência entre os parâmetros do Programa e diretrizes globais e nacionais de alimentação.

Nos anos seguintes, a despeito do avanço da obesidade no país e das mudanças no consumo alimentar, relacionadas principalmente ao deslocamento do consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados e de preparações culinárias à base destes para o consumo de alimentos ultraprocessados (Martins et al., 2013; Levy et al., 2022), não se teve mais nenhuma atualização do PAT. Em 2014, com a publicação da 2ª edição do "Guia alimentar para a população brasileira" (Brasil, 2014), em conjunto, Ministério do Trabalho e Emprego, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome e Ministério da Saúde organizaram oficina de trabalho sobre aspectos nutricionais do PAT, com o objetivo de revisá-los e, mais uma vez, alinhá-los às diretrizes do Ministério da Saúde. Infelizmente, este esforço não se converteu em atualização das recomendações, estando os parâmetros de 2006 ainda vigentes em 2021.

O Decreto nº 10.854, de 2021, não menciona revogação da Portaria Interministerial nº 66, mas revoga o Decreto nº 5, de 14 de janeiro de 1991, ao qual a Portaria está vinculada. Neste sentido, pode-se interpretar que o Decreto nº 10.854 retira a obrigatoriedade de existência do Responsável Técnico (RT) da execução do Programa (Brasil, 2021a; Brasil, 2021c). Por outro lado, a Portaria nº 672, publicada dois dias antes do Decreto, menciona a necessidade de RT, mas apenas para pessoas jurídicas cadastradas no PAT que mantém serviço de alimentação próprio e para as empresas fornecedoras de alimentação coletiva (Brasil, 2023), ou seja, no contexto da produção de refeições. É necessário que, com a gestão conjunta com o Ministério da Saúde, novas recomendações sejam definidas e

que estas prevejam restabelecimento do nutricionista como Responsável Técnico em todas as modalidades de execução do Programa.

Cabe mencionar que, a despeito de a normativa do PAT apontar que as empresas "deverão propiciar condições de avaliação do teor nutritivo da alimentação, mediante apresentação de cardápios básicos" (Brasil, 1976b), predomina a ausência de fiscalização do Programa pelo poder público (Guilherme et al., 2020). Possivelmente relacionado a isso, tem-se um cenário de desconhecimento sobre o PAT e seus objetivos por parte de nutricionistas que nele atuam (Bandoni et al., 2006; Guilherme et al., 2020).

4.3. Evidências sobre o PAT

A literatura carece de avaliações nacionais do Programa, considerando as diferentes modalidades, e de seu impacto. A seguir, serão apresentados alguns achados sobre o PAT. Neste capítulo, não se teve como objetivo a realização de uma busca sistemática por evidências e sim a apresentação de algumas que ilustrem o cenário e diferentes possibilidades de abordagem analítica. É importante sinalizar que a interpretação dos achados deve ser feita à luz dos parâmetros vigentes no momento da coleta de dados.

A despeito de esta não ser a modalidade mais frequente no PAT, a oferta ou o consumo de refeições no local de trabalho parece ser o foco principal dos estudos sobre o Programa. Com uma abordagem de avaliação mais tradicional, podem-se mencionar estudos conduzidos em São Paulo, Suzano e Brasília que investigaram diferentes aspectos nutricionais das refeições fornecidas, como aporte de energia, macronutrientes, gordura poliinsaturada, gordura saturada, gordura trans, colesterol, NDPCal, fibras, açúcares livres e micronutrientes (sódio, ferro, cálcio, zinco, vitamina C e vitamina A), além de frutas, legumes e verduras (Savio et al., 2005; Geraldo et al., 2008; Salas et al., 2009).

Utilizando abordagens mais abrangentes, cabe destacar estudos realizados em São Paulo, que avaliaram a qualidade global das refeições (determinada pelo Índice de Qualidade da Refeição) (Bandoni e Jaime, 2008) e sua densidade energética (Canella et al., 2011), e na região metropolitana de Recife, empregando o Método AQPC (Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio) com adaptações, bem como a classificação NOVA de alimentos, a fim de identificar a oferta de alguns alimentos ultra-

processados (Guilherme et al., 2020). De maneira geral, os achados mostraram refeições inadequadas do ponto de vista nutricional. No entanto, cabe ponderar que talvez tais inadequações sejam um retrato não do PAT isoladamente, mas um reflexo dos padrões alimentares contemporâneos. Estudo que avaliou a qualidade do almoço de trabalhadores, comparando diferentes locais de realização de refeições, encontrou que aquelas feitas no local de trabalho apresentaram menor densidade energética, maior densidade de fibras e maior participação de leguminosas, frutas e legumes e verduras, se comparadas às realizadas no domicílio, enquanto as refeições em restaurantes comerciais resultaram em consumo superior de açúcares e doces e óleos e gorduras, quando comparadas àquelas realizadas no domicílio (Bandoni et al., 2013).

Ainda no contexto de avaliação relacionada a empresas que ofertam refeições no local de trabalho, alguns estudos tiveram como foco o estado nutricional dos trabalhadores. Estudos de coorte realizados na Bahia mostraram maior ganho de peso e incidência de sobrepeso entre trabalhadores beneficiados pelo PAT, quando comparados a não beneficiados (Veloso e Santana, 2002; Veloso et al., 2007). Estes estudos tiveram a coleta de dados realizada até os anos 2000. Assim, tais achados fazem sentido, considerando que o Programa e, portanto, seus parâmetros nutricionais, visavam à superação da deficiência energética de adultos. Estudo transversal realizado no Rio Grande do Norte em 2014 com trabalhadores de indústrias encontrou que os beneficiados pelo PAT apresentaram maiores índice de massa corporal (IMC), circunferência de cintura e prevalência de excesso de peso, quando comparados àqueles não beneficiados (Bezerra et al., 2017). Por outro lado, estudo de coorte também realizado no Rio Grande do Norte mostrou que, entre 2014 e 2018, o aumento de IMC não diferiu entre trabalhadores beneficiados ou não pelo PAT (Torres et al., 2020). Com base neste último estudo, considerando os parâmetros vigentes até 2021, cabe-se questionar se o PAT realmente promove ganho de peso e obesidade. De qualquer forma, é preciso avançar para que este promova alimentação saudável e saúde e, também, um estado nutricional adequado.

Ainda que as modalidades de alimentação-convênio, refeição-convênio e cesta de alimentos sejam as mais frequentes, estas têm sido menos investigadas em pesquisas em Alimentação e Nutrição, possivelmente pela dificuldade de operacionalizar os parâmetros nutricionais para estas. Merecem menção dois estudos que exploraram a distribuição dessas

modalidades. O primeiro, com dados da Pesquisa sobre Padrões de Vida (PPV) de 1996-97, encontrou que, do total da população ocupada investigada, 24,9% e 11,7% recebiam vale-refeição/cesta básica no Sudeste e no Nordeste, respectivamente, sendo esta proporção maior entre indivíduos com maior renda em ambas as regiões. Ainda, identificou-se que mais indivíduos com excesso de peso recebiam o benefício do que os com baixo peso (31,7% e 23,5%, respectivamente) (Burlandy e Anjos, 2001). Outro estudo, conduzido com dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-09, explorou o recebimento de alimentação-convênio e refeição-convênio e também identificou maior concentração de beneficiados na região Sudeste e recebendo mais de 5 salários-mínimos. Maiores valores de benefício foram encontrados para homens, trabalhadores com salários mais altos, e trabalhadores do Nordeste e Centro-Oeste (Canella et al., 2016). Ambos os estudos mostram importantes iniquidades no acesso a estas modalidades do PAT, o que parece distorcer o objetivo do Programa.

4.4. Há que se avançar: potenciais do PAT e oportunidades perdidas

O primeiro aspecto a se considerar é a existência de parâmetros nutricionais e a necessidade de seu alinhamento, em suas diferentes modalidades, às diretrizes alimentares brasileiras vigentes, apresentadas no "Guia alimentar para a população brasileira", com vistas à qualificação do Programa para a promoção da alimentação adequada e saudável (Brasil, 2021c). Tal alinhamento passa pela superação de uma abordagem baseada, ainda que não exclusivamente, em nutrientes e na qual cada refeição deve simular um dia alimentar, ignorando as diferenças nos perfis das refeições. Por exemplo: faz sentido esperar que café da manhã e almoço tenham a mesma distribuição de nutrientes? Como mencionado, esforço neste sentido foi iniciado, mas não concluído. Espera-se que o Ministério da Saúde, nesta nova conformação do PAT, consiga protagonizar tal ação.

No contexto do planejamento de cardápio para a distribuição de refeições no local de trabalho, a elaboração de parâmetros baseados em alimentos, considerando a extensão e o propósito do seu processamento industrial, e não em nutrientes, seria um passo importante. Para a modalidade refeição-convênio também é provável que tal abordagem funcionasse, uma vez que o credenciamento de restaurantes poderia adotar esses critérios. Em relação às cestas de alimentos é possível que uma lógica

baseada no processamento de alimentos fosse factível para sua adequada execução. Esforço neste sentido foi empreendido em 2020, no contexto da pandemia da Covid-19, pela Área Técnica de Alimentação e Nutrição da Secretaria de Saúde do Estado do Rio de Janeiro, que elaborou um material de orientação para composição de cestas básicas ou kits de alimentos considerando as recomendações do Guia Alimentar (Rio de Janeiro, 2020). Talvez o maior desafio de alinhamento ao Guia esteja relacionado à modalidade alimentação-convênio. Porém, itens não alimentares já não podem ser adquiridos com este benefício. Seria necessário ampliar a lista de impedimentos.

Ainda que seja fundamental a revisão dos parâmetros nutricionais do Programa, por meio do PAT são produzidas e distribuídas diariamente milhões de refeições em todas as regiões do país. Dada a abrangência e relevância na garantia de acesso à alimentação para os trabalhadores do setor formal, com destaque para aqueles de baixa renda, o PAT tem o potencial de se constituir uma política setorial que contribua para a segurança alimentar e nutricional de seus beneficiados, mas, para que isso realmente aconteça, este não deveria ser um programa de adesão voluntária.

De forma indireta, também poderiam se beneficiar de novos parâmetros usuários de outros restaurantes institucionais, como os universitários, que, por não terem recomendações próprias definidas para seu público, muitas vezes tomam como base o PAT para o planejamento de seus cardápios. Assim, parâmetros mais adequados ao contexto alimentar, nutricional e epidemiológico beneficiariam maior número de adultos brasileiros.

A despeito dos potenciais do PAT, o programa parece ter parado no tempo e ter perdido e/ou estar perdendo oportunidades de avançar como política pública promotora de saúde, de segurança alimentar e nutricional e de um sistema alimentar saudável e sustentável. Diferentemente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), executado em escolas públicas brasileiras e que evoluiu muito em termos de normativas (Brasil, 2009; Brasil, 2020), a execução do PAT se dá no contexto do setor privado. Este pode ser um aspecto que contribui para seu não avanço ao longo dos anos. A exemplo do PNAE, seria interessante que a normativa do PAT incorporasse o estímulo à aquisição de alimentos da agricultura familiar. Não há dúvidas de que implementar uma ação como esta em um programa executado no âmbito público, ainda que seja complexo, é mais

simples que no setor privado, como no caso do PAT. Mas, desta forma, para além de sua contribuição para a alimentação dos trabalhadores e mesmo para a economia, como mostrado, o PAT poderia contribuir para fortalecer redes locais de produção e abastecimento e para um sistema alimentar mais sustentável.

Ainda, reconhecendo o local de trabalho como estratégico para a promoção da alimentação adequada e saudável e para a diminuição das desigualdades no acesso a esta (Castro et al., 2021), seria importante que o PAT fosse um dos elementos, mas não o único, de um ambiente alimentar organizacional promotor de saúde. Claro que a garantia de oferta de alimentação saudável é fundamental, mas é importante que esta seja convergente com outros aspectos do ambiente. Por exemplo, o acesso a água, e não a refrigerantes, deve ser facilitado. Iniciativas que regulamentem a disponibilidade e comercialização de alimentos e bebidas ultraprocessados no local de trabalho, semelhantes a normativas federais, como a Portaria nº 1.274, de julho de 2016 (Brasil, 2016a) e a Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016 (Brasil, 2016b), podem ser pontos de partida para isto.

O potencial de expansão de cobertura do PAT é enorme. Este ainda está concentrado principalmente em empresas com maior número de trabalhadores. Os trabalhadores de empresas com menos de 20 funcionários representam pouco mais de 7% dos beneficiados e aqueles que trabalham em empresas com até 4 funcionários, apenas 0,9% dos trabalhadores beneficiados. Neste sentido, é importante ampliar a cobertura do PAT em pequenas e microempresas, as quais concentram boa parte dos trabalhadores-alvo do Programa. No entanto, no formato atual do PAT, empresas que possuem como regime de tributação o Simples Nacional ou o Lucro Presumido não recebem benefícios tributários pela adesão ao Programa, o que resulta em desestímulo a seu cadastro e prejuízo a seus trabalhadores (Mazzon, 2016).

Também cabe mencionar a importância no avanço da agenda de pesquisa relacionada ao Programa, que pode integrar diferentes áreas e saberes da nutrição e mesmo de outros campos do conhecimento. A despeito de modalidades como refeição e alimentação-convênio serem as mais expressivas, estas são praticamente ignoradas pelas pesquisas em Alimentação e Nutrição. Como qualificar ou mesmo propor a descontinuidade dessas modalidades se o impacto de sua execução é desconhecido?

Considerações finais

Há tempos, a alimentação de trabalhadores (ao menos daqueles inseridos no mercado formal) tem merecido atenção dos formuladores de políticas e da academia no Brasil. Mas também, há tempos, o direito à alimentação e vários outros direitos por vezes não são garantidos. Em um contexto de reforma trabalhista e de austeridade fiscal, o cenário fica ainda mais dramático.

É importante estudar e incidir sobre as condições de alimentação e de saúde dos trabalhadores. Em relação àqueles inseridos no mercado formal, há que se expandir a cobertura do PAT. Ademais, este foi formulado em um contexto de deficiência energética entre adultos, sendo, portanto, necessário repensá-lo, para que este seja um programa setorial que contribua para a segurança alimentar e nutricional e a garantia do direito humano à alimentação adequada (DHAA), bem como para a materialização das recomendações do "Guia alimentar para a população brasileira". Pensando na garantia do DHAA, talvez fizesse mais sentido o PAT ser mandatório para as empresas, e não de adesão voluntária. Ainda, deve-se reconhecer a importância da garantia da alimentação para os trabalhadores de unidades de alimentação e nutrição, que por vezes atuam em empresas terceirizadas que produzem refeições no âmbito do PAT e não têm seu direito à alimentação de qualidade garantido. Quanto aos trabalhadores informais, conhecer suas condições de alimentação poderia representar um primeiro passo para pautar a questão da garantia do DHAA também entre estes.

Reconhece-se no PAT, mas também em uma discussão mais ampla sobre alimentação do trabalhador, o potencial, aparentemente não bem aproveitado, para o diálogo entre as áreas de alimentação coletiva e de alimentação e nutrição em saúde coletiva. Tomando como base a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (Brasil, 2012), as diretrizes "Promoção da Alimentação Adequada e Saudável" e "Vigilância Alimentar e Nutricional" podem ser importantes orientadoras deste diálogo. O monitoramento de condições de alimentação, nutrição e saúde, de vida e de trabalho deve subsidiar o aperfeiçoamento das políticas públicas, pautando as ações na ponta, como aquelas realizadas no âmbito da alimentação coletiva, as quais influenciam as condições de saúde. Em 2021, no contexto da discussão da reforma tributária, a continuidade do PAT foi colocada

em xeque com a possibilidade de descontinuidade dos incentivos fiscais concedidos e, com isso, todo o arcabouço legal relacionado ao Programa (Bandoni e Rosso, 2021). Que a atual e as próximas gerações de nutricionistas lutem pela qualificação do PAT e pela garantia de alimentação para os trabalhadores e que coloquem em prática o diálogo entre as diferentes áreas, fundamental para a promoção da alimentação adequada e saudável de trabalhadoras e trabalhadores do Brasil.

Referências

Antunes, Ricardo e Praun, Luci. "A aposta nos escombros: reforma trabalhista e previdenciária - a dupla face de um mesmo projeto". *Revista Jurídica Trabalho e Desenvolvimento Humano*, v. 2, n. 1, p. 56-81, 2019.

Askari, Mohammadreza et al. "Ultra-processed food and the risk of overweight and obesity: a systematic review and meta-analysis of observational studies". *International Journal of Obesity*, v. 44, n. 10, p. 2080-2091, 2020.

Bandoni, Daniel Henrique. "Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)". In Jaime, Patrícia Constante (org.). *Políticas públicas de alimentação e nutrição*. Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 2019. p. 197-208.

Bandoni, Daniel Henrique e Jaime, Patrícia Constante. "A qualidade das refeições de empresas cadastradas no programa de alimentação do trabalhador na cidade de São Paulo". *Revista de Nutrição*, v. 21, n. 2, p. 177-184, 2008.

Bandoni, Daniel Henrique e Rosso, Veridiana Vera de. "Em defesa do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT): é preciso reformular o PAT, não o extinguir". *Medium*, 23 jul. 2021. Disponível em: https://unifesp.medium.com/em-defesa-do-programa-de-alimenta%C3%A7%C3%A3o--do-trabalhador-pat-1e230aac46d4 Acesso em: 17 ago. 2022.

Bandoni, Daniel Henrique et al. "Programa de Alimentação do Trabalhador: representações sociais de gestores locais". *Revista de Saúde Pública*, v. 40, n. 5, p. 837-842, 2006.

Bandoni, Daniel Henrique et al. "Eating out or in from home: analyzing the quality of meal according eating locations". *Revista de Nutrição*, v. 26, n. 6, p. 625-632, 2013.

Bezerra, Ingrid Leal et al. "Evaluation of the nutritional status of workers of transformation industries adherent to the Brazilian Workers' Food Program: a comparative study". *PLoS One*, v. 12, n. 2, 2017.

Brasil. Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 11937, 9 ago. 1943.

Brasil. Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 4895, 14 abr. 1976a.

Brasil. Decreto nº 78.676, de 08 de novembro de 1976. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 14807, 9 nov. 1976b.

Brasil. Portaria nº 652, de 22 de dezembro de 1976. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 190, 7 jan. 1977.

Brasil. Portaria nº 3.282, de 27 de setembro de 1989. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 2 out. 1989.

Brasil. Decreto nº 5, de 14 de janeiro de 1991. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 1058, 15 jan. 1991.

Brasil. Portaria Interministerial nº 1, de 29 de janeiro de 1997. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 20, p. 99, 20 jan. 1997.

Brasil. Portaria Interministerial nº 5, de 30 de novembro de 1999. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 3 dez. 1999.

Brasil. Portaria SIT/DSST nº 3, de 1 de março de 2002. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 5 mar. 2002.

Brasil. Portaria nº 101, de 12 de novembro de 2004. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 18 nov. 2004.

Brasil. Portaria Interministerial nº 6, de 13 de maio de 2005. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 16 maio 2005.

Brasil. Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 28 ago. 2006a.

Brasil. *Guia alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2006b.

Brasil. Portaria nº 193, de 5 de dezembro de 2006. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 7 dez. 2006c.

Brasil. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 2, 17 jun. 2009.

Brasil. *Política Nacional de Alimentação e Nutrição*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2012.

Brasil. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.

Brasil. Portaria nº 1.274, de 7 de julho de 2016. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 130, p. 30, 8 jul. 2016a.

Brasil. Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 207, p. 126, 27 out. 2016b.

Brasil. Lei nº 13.467, de 13 de julho de 2017. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 134, p. 1, 14 jul. 2017a.

Brasil. Instrução Normativa nº 135, de 31 de agosto de 2017. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 169, p. 170, 1 set. 2017b.

Brasil. Portaria Interministerial nº 1, de 7 de dezembro de 2018. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 236, p. 133, 10 dez. 2018.

Brasil. Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 89, p. 38, 15 maio 2020.

Brasil. Decreto nº 10.854, de 10 de novembro de 2021. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 212, p. 3, 11 nov. 2021a.

Brasil. Portaria nº 672, de 8 de novembro de 2021. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 212, p. 243, 11 nov. 2021b.

Brasil. *Recomendação nº 040, de 13 de dezembro de 2021*. Brasília, DF: Conselho Nacional de Saúde, 17 dez. 2021c. Disponível em: http://conselho.saude.gov.br/recomendacoes-cns/recomendacoes-2021/2258-recomendacao-n-040-de-13-de-dezembro-de-2021. Acesso em: 17 ago. 2022.

Brasil. Decreto n. 11.678, de 30 de agosto de 2023. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 13, 31 ago. 2023.

Burlandy, Luciene e Anjos, Luiz Antonio dos. "Acesso a vale-refeição e estado nutricional de adultos beneficiários do Programa de Alimentação do Trabalhador no Nordeste e Sudeste do Brasil, 1997". *Cadernos de Saúde Pública*, v. 17, n. 6, p. 1457-1464, 2001.

Canella, Daniela Silva et al. "Densidade energética de refeições oferecidas em empresas inscritas no Programa de Alimentação do Trabalhador no município de São Paulo". *Revista de Nutrição*, v. 24, n. 5, p. 715-724, 2011.

Canella, Daniela Silva et al. "Ultra-processed food products and obesity in Brazilian households (2008–2009)". *PLoS One*, v. 9, n. 3, 2014.

Canella, Daniela Silva et al. "Iniquidades no acesso aos benefícios alimentação e refeição no Brasil: uma análise da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009". *Cadernos de Saúde Pública*, v. 32, n. 3, 2016.

Castro, Inês Rugani Ribeiro de et al. "Ambiente alimentar organizacional". In Mendes, Larissa Loures et al. (org.). *Ambiente alimentar: saúde e nutrição*. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2021. p. 99-112.

Castro, Josué de. "As condições de vida das classes operárias no Nordeste [1935]". In Castro, Josué de. *Documentário do Nordeste*. São Paulo, SP: Brasiliense, 1959. p. 75-91.

Costa-Souza, Jamacy et al. "A socio-historical approach to policy analysis: the case of the Brazilian Workers' Food Policy". *Cadernos de Saúde Pública*, v. 34, n. 1, 2018.

Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE). *Proposta de reformulação do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT: relatório final sobre o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)*. São Paulo, SP: DIEESE, 2013. Disponível em: http://acesso.mte.gov.br/data/files/8A7C816A4FF110CB0150F74A00876027/Divulga%C3%A7%C3%A3o%20Relat%C3%B3rio%20DIEESE%20(3).pdf. Acesso em: 17 ago. 2022.

Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE). "Pesquisa Nacional da Cesta Básica de Alimentos". *DIEESE*, 2021. Disponível em: https://www.dieese.org.br/analisecestabasica/analiseCestaBasica202108.html Acesso em: 17 ago. 2022.

Galvão, Andréia et al. "Reforma Trabalhista: precarização do trabalho e os desafios para o sindicalismo". *Caderno CRH*, v. 32, n. 86, p. 253-269, 2019.

Geraldo, Ana Paula Gines et al. "Aspectos dietéticos das refeições oferecidas por empresas participantes do Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de São Paulo, Brasil". *Revista Panamericana de Salud Pública*, v. 23, n. 1, p. 19-25, 2008.

Guilherme, Ruth Cavalcanti et al. "Alimentação do Trabalhador: uma avaliação em indústrias no nordeste do Brasil". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 25, n. 10, p. 4013-4020, 2020.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). *Estudo Nacional da Despesa Familiar – ENDEF: dados preliminares: consumo alimentar – antropometria: região V*. Rio de Janeiro, RJ: IBGE, 1977.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). *Pesquisa nacional de saúde 2019: atenção primária à saúde e informações antropométricas*. Rio de Janeiro, RJ: IBGE, 2020.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). *Síntese de indicadores sociais: uma análise das condições de vida da população brasileira 2023*. Rio de Janeiro, RJ: IBGE, 2023.

Levy, Renata Bertazzi et al. "Três décadas da disponibilidade domiciliar de alimentos segundo a NOVA – Brasil, 1987–2018". *Revista de Saúde Pública*, v. 56, p. 75, 2022.

Machado, Alisson Diego. "Implicações da reforma trabalhista na alimentação dos trabalhadores". *Physis*, v. 28, n. 2, 2018.

Martins, Ana Paula Bortoletto et al. "Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009)". *Revista de Saúde Pública*, v. 47, n. 4, p. 656-665, 2013.

Mazzon, José Afonso. *40 anos do Programa de Alimentação do Trabalhador: conquistas de desafios da política de alimentação com foco em desenvolvimento econômico e social*. São Paulo, SP: Blucher, 2016.

Organização Mundial da Saúde (OMS). *Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health*. Genebra: OMS, 2004. Disponível em: https://www.who.int/dietphysicalactivity/strategy/eb11344/strategy_english_web.pdf Acesso em: 17 ago. 2022.

Pomar, Marcos Hermanson. "'Piada pronta': Nestlé corta ticket alimentação dos funcionários pela metade durante a pandemia". *O Joio e o Trigo*, 26 jan. 2021. Disponível em: https://ojoioeotrigo.com.br/2021/01/piada-pronta-nestle-corta-ticket-alimentacao-dos-funcionarios-pela-metade-durante-a-pandemia. Acesso em: 17 ago. 2022.

Rede PeNSSAN. *VIGISAN: Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil*. Rio de Janeiro, RJ: Rede PENSSAN, 2021.

Rio de Janeiro (Estado). *Cestas básicas e kit de alimentos: contribuições à luz do Guia Alimentar para a População Brasileira*. Rio de Janeiro, RJ: Secretaria de Saúde, 2020. Disponível em: https://www.saude.rj.gov.br/comum/code/MostrarArquivo.php?C=MzMxNzY%2C. Acesso em: 17 ago. 2022.

Salas, Cyntia Kimie Tashira Saldias et al. "Teores de sódio e lipídios em refeições almoço consumidas por trabalhadores de uma empresa do município de Suzano, SP". *Revista de Nutrição*, v. 22, n. 3, p. 331-339, 2009.

Santos, Leonor Maria Pacheco et al. "Avaliação de políticas públicas de segurança alimentar e combate à fome no período 1995-2002: 2 - Programa de Alimentação do Trabalhador". *Cadernos de Saúde Pública*, v. 23, n. 8, p. 1931-1945, 2007.

Savio, Karin Eleonora Oliveira et al. "Avaliação do almoço servido a participantes do programa de alimentação do trabalhador". *Revista de Saúde Pública*, v. 39, n. 2, p. 148-155, 2005.

Torres, Karina et al. "Long-term effect of the Brazilian Workers' Food Program on the nutritional status of manufacturing workers: A population-based prospective cohort study". *PLOS One*, v.15, n. 4, 2020.

Vasconcelos, Francisco de Assis Guedes de. "Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula". *Revista de Nutrição*, v. 18, n. 4, p. 439-57, 2005.

Veloso, Iracema Santos e Santana, Vilma Sousa. "Impacto nutricional do programa de alimentação do trabalhador no Brasil". *Revista Panamericana de Salud Publica*, v. 11, n. 1, p. 24-31, 2002.

Veloso, Iracema Santos et al. "Programas de alimentação para o trabalhador e seu impacto sobre ganho de peso e sobrepeso". *Revista de Saúde Pública*, v. 41, n. 5, p. 769-776, 2007.

Capítulo 10
Assistência estudantil universitária

Patrícia Maria Périco Perez
Ludymila Schulz Barroso Mallmann
Patrícia Simone Nogueira

Introdução

O presente capítulo tem como objetivo apresentar os Restaurantes Universitários (RU) como espaços estratégicos para a promoção da alimentação adequada e saudável, da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), por meio da oferta de refeições saudáveis gratuitas ou a preços acessíveis aos estudantes universitários. O capítulo está estruturado em tópicos que abarcam: 1) a assistência estudantil e os programas nacionais implementados, cuja finalidade é ampliar as condições de permanência estudantil nas instituições públicas de educação superior; 2) a descrição do perfil de saúde e alimentação dos estudantes universitários; 3) a importância dos RU como espaço promotor de alimentação adequada e saudável; e 4) as considerações finais.

1. Assistência estudantil

No ano de 2007, foi lançado o Plano de Desenvolvimento da Educação (PDE) que propôs ações para educação, as quais iam ao encontro do estabelecido na Constituição Federal de 1988, sendo a educação um direito de todos e dever do Estado e da família, visando ao desenvolvimento do indivíduo e ao seu empoderamento para o exercício da cidadania. No que se refere à Educação Superior, o PDE engloba sete ações e programas do Ministério da Educação, contudo, neste capítulo, abordaremos apenas um destes programas: o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) (Brasil, 2007).

Com o aumento da oferta de vagas e cursos, ocorrida, especialmente, a partir de 2007, as instituições federais de ensino superior (IFES)

passaram a receber um contingente relevante de novos estudantes, muitos deles oriundos de escolas públicas e em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Para minimizar tais dificuldades e possibilitar a esses estudantes condições mais equânimes para cursar o ensino superior em uma instituição federal, foi instituído o PNAES, cuja finalidade é ampliar as condições de permanência de estudantes de baixa renda matriculados em cursos de graduação presencial. A partir do PNAES, há a disponibilização de recursos financeiros para subsidiar moradia, alimentação, transporte, saúde, inclusão digital, cultura, esporte, creche e apoio pedagógico, os quais devem ser monitorados e administrados pelas próprias universidades federais (Brasil, 2010a).

Em 2010, além do programa de assistência estudantil destinado às IFES, foi instituído o Programa Nacional de Assistência Estudantil para as instituições de educação superior públicas estaduais (PNAEST), que também se destina aos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica com o mesmo perfil dos critérios estabelecidos no PNAES. Adicionalmente, as instituições estaduais ampliaram os programas de assistência estudantil utilizando recursos próprios (Brasil, 2010b).

O processo de expansão das universidades e a implementação das ações afirmativas nas IFES possibilitaram mudanças no perfil dos estudantes, conforme informações apresentadas nas pesquisas realizadas pelo Fórum Nacional de Pró-Reitores de Assuntos Comunitários e Estudantis (FONAPRACE). No ano de 2018, foi realizada a V Pesquisa de Perfil Socioeconômico e Cultural dos(as) Graduandos(as) das Instituições Federais de Ensino Superior, da qual participaram 424.128 discentes, distribuídos por 63 universidades federais e dois centros federais de educação tecnológica, resultando em uma fração amostral de 35,3%. Entre os estudantes avaliados, 52,1% se autodeclararam pretos, pardos ou indígenas; 70,2% tinham renda mensal *per capita* de até 1,5 salário mínimo; 40,6% declararam que não trabalhavam e que estavam procurando de trabalho; 64,7% haviam estudado integralmente ou a maior parte do tempo em escola pública; e 58,1% ingressaram por ampla concorrência (Andifes e Fonaprace, 2019), ou seja, estudantes ingressantes nas universidades públicas pelo sistema universal, não se enquadrando em nenhuma sistema de reserva de vagas.

Apesar de o PNAES estabelecer critérios para o atendimento prioritário dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica

(oriundos da rede pública de educação básica ou com renda mensal *per capita* de até 1,5 salário mínimo), no que se refere às ações de assistência estudantil, apenas 17,3% participaram do programa de alimentação, por meio de RU, com ou sem auxílio financeiro (Andifes e Fonaprace, 2019). Constata-se, então, que poucos estudantes estão tendo acesso à alimentação gratuita ou subsidiada pelo governo federal de forma a assegurar o direito à alimentação adequada e saudável. Assim, muitos estudantes podem estar em situação de insegurança alimentar.

Já nas universidades estaduais, conforme os dados do Censo da Educação Superior do ano de 2019, dos 502.948 estudantes matriculados, 36,3% se autodeclararam pretos, pardos ou indígenas; 57,0% eram oriundos de escola pública; 82,0% haviam ingressado por ampla concorrência; e, 12,8% haviam recebido apoio para alimentação (Brasil, 2019).

Tendo em vista que os RU se destacam como uma ação do PNAES e PNAEST, para a elaboração deste capítulo, fez-se um levantamento da existência de RU no Brasil, tanto em universidades federais, quanto em estaduais, por meio de consulta aos endereços eletrônicos das universidades públicas. Observou-se que quase a totalidade de universidades federais possui RU (59 de 63), sendo que, das quatro que não o possuem, duas estão construindo seus restaurantes. Por outro lado, 29 universidades estaduais contam com RU, enquanto 17 ainda não o possuem, mas está em fase de implantação em uma delas. Vale registrar que, nas universidades que possuem RU, não obrigatoriamente esse equipamento está disponível em todos os seus campi. Diante disso, é necessário reconhecer a importância da manutenção e ampliação deste equipamento público na alimentação dos estudantes universitários para além do caráter assistencial, ou seja, os RU se constituem espaços privilegiados para o desenvolvimento de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e para a garantia da SAN e do DHAA.

2. Perfil de saúde e alimentação dos estudantes universitários

O ingresso na universidade representa, muitas vezes, o primeiro momento em que os estudantes têm que se responsabilizar por sua moradia, alimentação, gestão de suas finanças e gerenciamento do seu tempo (Duarte et al., 2013). Tal inabilidade pode ocasionar mudanças em suas vidas, bem como nos aspectos sociais, psicológicos, culturais e educacionais que

os circundam, podendo torná-los indivíduos vulneráveis às circunstâncias de risco à saúde (Soares et al., 2014).

Corroborando isto, estudos de meta-análise mostraram que, ao longo do primeiro ano na universidade, o ganho de peso médio variou de 1,36kg a 1,75kg entre os universitários (Vadeboncoeur et al., 2015; Fedewa et al., 2014; Vella-Zarb e Elgar, 2009). Adicionalmente, outros estudos revelaram aumento do perímetro da cintura, alterações nos teores séricos de triglicerídeos e lipídios, com diminuição do colesterol HDL e aumento do colesterol LDL, acompanhados da elevação da pressão arterial sistêmica (Sandoval et al., 2014; Freitas et al., 2013).

Uma pesquisa que analisou dados de 17.928 universitários de 24 universidades de países de baixa, média e alta renda, localizadas na África, América e Ásia, verificou que, em média, 41,4% dos estudantes eram inativos fisicamente (Pengpid et al., 2015). Em relação aos comportamentos sedentários, o tempo dedicado a assistir televisão diminuiu após o ingresso na universidade, assim como as horas de sono. Entretanto, o tempo de uso da *internet* e de dedicação aos estudos aumentou, quando comparado com o período do ensino médio (Deforche et al., 2015).

Somado a isto, uma investigação qualitativa realizada na Bélgica identificou que os estudantes aumentariam o nível de atividade física e reduziriam os comportamentos sedentários se houvesse oferta de atividades esportivas acessíveis, agradáveis e não obrigatórias na universidade, bem como se fossem disponibilizadas bicicletas no *campus* e fossem promovidas atividades culturais. Estas atividades poderiam, ainda, melhorar as relações sociais, o processo educacional, os fatores psicológicos e ampliar o capital cultural dos estudantes (Deliens et al., 2015).

Outras pesquisas indicaram que os universitários elevaram a ingestão de bebidas alcoólicas, assim como adquiriram ou aumentaram o hábito de fumar ao ingressarem na universidade (Deforche et al., 2015; Soares et al., 2014). Além disso, estudos brasileiros constataram que os estudantes com melhores condições econômicas e filhos de pai e mãe com ensino superior completo apresentam maior prevalência de consumo de bebidas alcoólicas (Nogueira, 2018; Sousa et al., 2013).

Brito e colaboradores revisaram 35 trabalhos nacionais e internacionais, publicados entre 1997 e 2013, sobre estilo de vida de estudantes universitários e revelaram resultados preocupantes, pois a maioria dos estudantes tinha estilo de vida não saudável, caracterizado por hábitos

alimentares inadequados e elevado consumo de álcool e tabaco (Brito et al., 2014). Na mesma linha, diversos estudos indicam que uma parcela considerável de universitários apresenta sobrepeso e obesidade e que há necessidade de intervenções voltadas para a promoção de estilo de vida saudável que contribua para a qualidade de vida dos estudantes (Berbigier e Magalhães, 2021; Perez et al., 2019; Silva et al., 2018; Bernardo et al., 2017).

No meio estudantil, o ambiente e a rotina na universidade podem dificultar a realização de uma alimentação saudável, propiciando a escolha por lanches rápidos em detrimento de preparações nutricionalmente balanceadas, assim como a realização de refeições em horários não regulares e a omissão de refeições (Franco et al., 2020; Barbosa et al., 2020; Roy et al., 2019; Pulz et al., 2017; Tam et al., 2017; Perez et al., 2016; Roy et al., 2015; Duarte et al., 2013). Deliens e colaboradores (2014), em um estudo qualitativo, verificaram que as escolhas alimentares são determinadas pela preferência, tempo, conveniência, liberdade de escolha, relações sociais, disponibilidade, acessibilidade física, preço e publicidade. Ainda, outros fatores também determinantes estão relacionados às características da universidade, como a moradia estudantil, estilo de vida universitário e período de provas.

Além destas questões, as práticas alimentares dos universitários, no Brasil e em outros países, são caracterizadas pelo alto consumo de alimentos ultraprocessados, como doces, bebidas adoçadas com açúcar e *fast foods*, e pelo baixo consumo de frutas e hortaliças, cereais integrais e leguminosas (Berbigier e Magalhães, 2021; Hartmann et al., 2021; Perez et al., 2019; Roy et al., 2019; Bernardo et al., 2017; Tam et al., 2017; Perez et al., 2016; Roy et al., 2015).

Por outro lado, o Estudo Longitudinal sobre Estilo de Vida e Saúde de Estudantes Universitários (ELESEU), realizado entre 2015 e 2017, constatou que, após o ingresso na universidade, a proporção de estudantes que realizavam o desjejum diariamente aumentou, sendo que a maioria dos estudantes passou a consumir o desjejum, almoço e jantar fora de casa; tendência associada ao uso dos RU disponíveis na universidade (Nogueira, 2018).

Somado a isto, outro estudo que avaliou o impacto da implementação do restaurante universitário na alimentação de estudantes, realizado em 2011-2012, revelou que sua existência se constituiu como um espa-

ço facilitador da adoção de práticas alimentares saudáveis e promoveu a melhoria da alimentação dos estudantes com maior assiduidade a ele. Os resultados apontaram para uma associação positiva de maior assiduidade ao RU com maior frequência de consumo regular de feijão, hortaliças e frutas e com menor substituição do jantar por lanches. Desse modo, tendo em vista que os principais frequentadores do RU eram estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, as autoras concluíram que a implementação do RU teve maior repercussão na alimentação deste grupo de estudantes (Perez et al., 2019).

Diante desse contexto, nota-se que os RU representam um local estratégico para a promoção de alimentação adequada e saudável, uma vez que têm forte influência nas práticas alimentares dos indivíduos nele inserido, principalmente dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica (Berbigier e Magalhães, 2021; Hartmann et al., 2021; Perez et al., 2019; Roy et al., 2019).

Uma revisão de escopo que avaliou a prevalência de insegurança alimentar (IA) entre estudantes universitários dos EUA identificou em 51 estudos que a proporção de IA variou de 10% a 75%. A maioria das pesquisas classificaram os estudantes com IA como tendo segurança alimentar baixa ou muito baixa, sendo que a segurança alimentar muito baixa era equivalente ou mais prevalente que uma segurança alimentar baixa (Nikolaus et al., 2020).

3. Restaurantes Universitários como espaço promotor de alimentação adequada e saudável

Os Restaurantes Universitários são equipamentos públicos construídos para atender, especialmente, a demanda de assistência estudantil, oferecendo, diariamente, um número expressivo de refeições à comunidade acadêmica com valores subsidiados pelo governo. Entretanto, além de ser um local de preparo e oferta de refeições saudáveis gratuitas ou a preços acessíveis aos estudantes universitários, os RU vêm recebendo, nos últimos anos, destaque também por seu potencial como espaço promotor de Educação Alimentar e Nutricional na perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2012a). Ainda, dialogando com estes conceitos, considerando que os RU estão inseridos em um ambiente de educação, dá-se luz ao conceito de Universidades Promotoras de Saúde (UPS).

O debate sobre as UPS surgiu a partir da estratégia de ambientes saudáveis, proposta pela Organização Mundial de Saúde na década de 1980, que visava atuar nos locais onde as pessoas vivem diariamente e não apenas em ações pontuais com indivíduos. A universidade pioneira neste projeto foi a University of Central Lancashire do Reino Unido que, em 1995, desenvolveu este trabalho com foco em cinco temas: álcool, atividade física, saúde mental, saúde ocupacional e sexo seguro (Oliveira, 2017). Desde então, o número de universidades que engajaram no projeto das UPS vem crescendo (Soares et al., 2016).

Oliveira (2017) destaca que, em sua revisão de literatura, não encontrou um procedimento padrão para as universidades seguirem este projeto de UPS, mas enfatiza que uma das principais áreas a serem desenvolvidas é a alimentação. A autora acrescenta, ainda, que a execução das ações do PNAES pode gerar um impacto positivo na saúde dos estudantes universitários. Além disso, Berbigier (2017) discorre sobre o papel dos RU para a promoção de saúde nas universidades, tendo em vista que há uma carência de programas de promoção de saúde voltados para o ensino superior, contrariando as Políticas Nacionais de Alimentação e Nutrição (PNAN) (Brasil, 2013) e de Promoção de Saúde (PNPS) (Brasil, 2018), as quais incentivam o desenvolvimento de ações em todos os espaços coletivos, como RU e universidades.

Uma revisão integrativa conduzida por Berbigier e Magalhães (2017) analisaram 18 estudos desenvolvidos com universitários com o objetivo de identificar se o ambiente universitário é um espaço promotor de saúde nutricional, através do incentivo a hábitos alimentares saudáveis e da realização de ações de EAN. Destes estudos, nenhum foi realizado no Brasil, o que aponta a necessidade de investigar a realização de ações de EAN em universidades brasileiras, bem como a incipiência de estudos acerca do tema. O estudo concluiu que o ambiente universitário possui potencial para promover EAN e merece particular atenção, pois muitos hábitos alimentares adquiridos pelos estudantes se mantêm ao longo da vida, representando um momento singular para a promoção da alimentação adequada e saudável.

O ambiente alimentar universitário é caracterizado por diferentes espaços para alimentação, desde os estabelecimentos comerciais, como lanchonetes, bares, bombonieres, restaurantes e afins, até os institucionais, tendo como exemplo os RU. Pesquisas sugerem que, em várias re-

alidades, o ambiente alimentar universitário desencoraja uma alimentação saudável e/ou estimula práticas alimentares não saudáveis tendo em vista a baixa qualidade nutricional dos alimentos comercializados nos estabelecimentos neles existentes, ao mesmo tempo que possuem pouca variedade e preços elevados de alimentos saudáveis (Franco et al., 2020; Barbosa et al., 2020; Roy et al., 2019; Pulz et al., 2017; Tam et al., 2017; Roy et al., 2015). Por outro lado, estudos apontam que a presença de Restaurantes Universitários e de ambientes alimentares universitários promotores de saúde e alimentação adequada e saudável têm contribuído para a adoção de práticas alimentares mais saudáveis (Franco et al., 2020; Barbosa et al., 2020; Perez et al., 2019).

Diante destes resultados, observa-se a importância dos RU na minimização dos fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis, uma vez que a alimentação ofertada pode ser mais saudável que as disponíveis nos demais estabelecimentos comerciais que compõem o ambiente alimentar universitário, bem como há espaço para a realização de atividades de EAN e disseminação de conhecimento sobre nutrição, possibilitando, assim, melhores escolhas alimentares para os usuários, sobretudo aos estudantes que frequentam os RU. Com isso, os RU tornam-se elemento importante para a concretização da PNAN e da PNPS, contribuindo para a garantia da SAN e do DHAA.

Cabe ressaltar que estas não são as únicas políticas públicas que se relacionam com o funcionamento dos RU, havendo, ainda, o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que visa incentivar a aquisição de alimentos oriundos da agricultura familiar e promover a SAN. Dentre as seis modalidades de execução desse programa, encontra-se a modalidade "Compra Institucional" (CI), cujo objetivo é atender às demandas de consumo de gêneros alimentícios por parte da administração pública (Brasil, 2012b), abastecendo, por exemplo, unidades do sistema de saúde, do sistema prisional, das forças armadas e RU (Brasil, 2016).

Sendo os agricultores familiares os grandes responsáveis pela produção de alimentos *in natura* ou minimamente processados, o PAA-CI estimula a aquisição direta destes alimentos pelo RU e, por conseguinte, propicia a oferta de refeições saudáveis aos universitários (Barroso, 2019). Para além disso, o conceito de SAN preconiza que se tenha "como base práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversi-

dade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis" (Brasil, 2006).

A pesquisa de Barroso (2019) identificou que o PAA-CI no âmbito dos RU responde com solidez a este conceito, pois o programa apresenta potencialidades em cada uma das dimensões da SAN. Na dimensão ambiental, observou-se uma grande preocupação dos agricultores familiares em produzir alimentos com o mínimo de impacto ambiental, buscando a preservação de recursos naturais e da biodiversidade. Já nas dimensões econômica e social, notou-se a consolidação de preços justos nessa relação comercial e desenvolvimento econômico, bem como da inclusão social, ambos oriundos da aproximação entre produtor e consumidor. Por fim, na dimensão nutricional, a autora destacou que as nutricionistas puderam ressignificar suas práticas de trabalho e, a partir disto, se empoderaram como promotoras de saúde nos espaços dos RU, para além do incentivo ao consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados, regionais, sazonais e respeitosos à cultura alimentar.

Além disso, ressalta-se que os benefícios do PAA-CI ultrapassam o público universitário, uma vez que o programa abre novos mercados aos agricultores familiares, minimizando desigualdades sociais, incrementando renda e possibilitando, por exemplo, acesso a alimentos, serviços de lazer e de saúde aos próprios agricultores familiares (Barroso, 2019).

Esse panorama inicial acerca dos RU e das políticas públicas existentes que corroboram para a saúde coletiva ratifica o papel das UPS. Considerando, então, o objetivo dos RU, que consiste em oferecer refeições adequadas e estimular a adoção de hábitos alimentares saudáveis, Benvindo e colaboradores (2017) avaliaram a qualidade nutricional dos cardápios planejados em RU de universidades federais no Brasil e concluíram que a maior parte destes disponibilizava doces ultraprocessados, possuía baixa oferta de arroz integral e prato proteico vegetariano, além de apresentar monotonia de cores nos cardápios. Por outro lado, na maioria dos RU, a oferta de hortaliças folhosas e carnes gordurosas estava adequada frente aos parâmetros analisados. Ademais, tais autores sugeriram que os cardápios deveriam ser readequados em relação aos aspectos nutricionais e sensoriais, visto que as refeições oferecidas aos estudantes devem ser instrumentos de promoção da alimentação adequada e saudável.

No referido estudo, os parâmetros utilizados pelos autores para avaliar os cardápios foram: o Método da Avaliação Qualitativa das Prepara-

ções do Cardápio (Veiros e Proença, 2003); as recomendações do "Guia alimentar para a população brasileira" (Brasil, 2014a); e a presença de alimentos regionais brasileiros com base no livro Alimentos Regionais Brasileiros (Brasil, 2015). Fica clara, então, a utilização de diferentes abordagens e propostas para determinar a qualidade dos cardápios oferecidos nos RU e a inexistência de instrumento de diretrizes nutricionais para esse grupo populacional específico.

No intuito de conhecer a realidade atualizada sobre a qualidade dos cardápios dos RU, realizou-se um levantamento, entre agosto e setembro de 2021, com os gestores de RU de instituições públicas federais (n=63) e estaduais (n=46) do Brasil. Para tanto, as recomendações do "Guia alimentar para a população brasileira" foram utilizadas como parâmetro de avaliação (Brasil, 2014a), a fim de compreender como se dá a promoção de SAN nestes equipamentos públicos. Das 109 instituições consultadas, obteve-se retorno de 39 (35,8%), sendo 34 federais e cinco estaduais, e observou-se melhora na qualidade nutricional das refeições oferecidas como maior oferta de pratos proteicos vegetarianos e menor oferta de alimentos ultraprocessados (doces e embutidos), em comparação com o estudo de Benvindo e colaboradores (2017).

Quanto à forma de gestão do RU, observou-se um predomínio de serviço terceirizado (74,4%), quando comparado ao serviço de autogestão (25,6%), sendo que mais da metade (54%) das instituições oferecem desjejum, almoço e jantar, enquanto 41% disponibilizam almoço e jantar e a minoria (5%), somente o jantar.

Considerando uma frequência de oferta de preparações de, no mínimo, 5 vezes na semana, observou-se que 100% das universidades disponibilizam leguminosas, 92,3% oferecem substituição vegetariana para as carnes, 82,1% fornecem hortaliças folhosas como salada, 61,5% dispõem de arroz integral, 59% ofertam frutas *in natura* como sobremesa e 51,3% não disponibilizam doces como sobremesa. Em contrapartida, salienta-se que 28,2% não dispõem de arroz integral em nenhum dia da semana, 33,3% ofertam alimentos ultraprocessados, como hambúrguer e linguiça, uma ou duas vezes na semana e 43,6% oferecem doces industrializados uma ou duas vezes na semana.

Em mais da metade dos RU que responderam a pesquisa (53,8%), os cardápios apresentam saladas variadas, contudo merece destacar que, em 25,6%, há apenas uma opção por refeição. Quanto aos temperos para

salada, verificou-se que a maioria (71,8%) não oferece molhos industrializados, sendo disponibilizados vinagre (87,2%), sal (76,9%) e azeite de oliva (71,8%), no mínimo, cinco vezes na semana. Verificou-se, ainda, que há um predomínio de utilização de ervas e especiarias nas preparações (87,2%), em detrimento de temperos prontos (12,8%).

A elaboração dos cardápios em todas as universidades estudadas é feita por nutricionistas e a maioria destes está consoante com as recomendações da segunda edição do "Guia alimentar para a população brasileira" (Brasil, 2014a), ao privilegiar a utilização de alimentos *in natura* ou minimamente processados e processados, regionais e preparações culinárias baseadas nestes alimentos, como saladas, arroz integral, leguminosas, frutas e temperos naturais, em substituição a alimentos ultraprocessados.

Dessa forma, pode-se dizer que as refeições produzidas na maioria destes RU contribuem para um sistema alimentar social e ambientalmente sustentável e promovem uma alimentação adequada e saudável. Entretanto, melhorias nos cardápios são necessárias, pois a oferta de alimentos ultraprocessados, como embutidos, doces e bebidas, ainda é frequente e diversos estudos apontam para uma associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e menor qualidade nutricional da alimentação, além de desempenharem um papel potencial no desenvolvimento da obesidade e de outras doenças crônicas não transmissíveis (Chen et al., 2020).

Considerando que o consumo de sal e sódio, na população em geral, excede o dobro da recomendação da Organização Mundial de Saúde (OMS), que seria 5g/dia de sal e 2g/dia de sódio, e que esse excesso é um fator de risco importante no desenvolvimento de hipertensão arterial e diversas doenças cardíacas (Reinaldo et al., 2017; Brasil, 2014a), nossos achados merecem destaque, uma vez que a maioria dos RU oferece sal para adição nas saladas. Tal cenário diverge das orientações contidas no "Guia de boas práticas nutricionais para restaurantes coletivos" (Brasil, 2014b), que preconizam redução gradual de sal, através de estratégias como retirada dos saleiros das mesas, substituição total ou parcial do sal de adição por temperos ou especiarias, bem como por sal adicionado de ervas, entre outras. Assim, torna-se de fundamental importância a implementação de tais ações nos RU.

Em uma análise mais global, identificou-se, em nosso levantamento, que 61,5% das universidades adquirem alimentos diretamente da agricultura familiar e 35,9% disponibilizam alimentos regionais de três

a quatro vezes na semana. Entretanto, a aquisição de alimentos orgânicos ainda é baixa, estando presente em apenas 17,9% das universidades. Ainda, finalizando a caracterização dos cardápios, tanto a oferta de água potável (71,8%), quanto de bebidas adoçadas com açúcar (51,3%) são frequentes em, pelo menos, cinco vezes na semana. Por outro lado, quase metade dos RU (46,2%) não disponibiliza, em nenhum dia da semana, bebidas adoçadas com açúcar.

Por fim, sobre o ambiente do refeitório dos RU, verificou-se que a maioria oportuniza aos usuários a vivência da comensalidade, pois há mesas compartilhadas em 97,4% deles, atendendo a uma das recomendações apresentadas no "Guia alimentar para a população brasileira", a saber: comer em companhia (Brasil, 2014a). Contudo, não há informações sobre o desencorajamento à utilização de celulares e outros dispositivos em grande parte dos RU (89,7%), os quais podem ocasionar distrações durante o ato de se alimentar. Quanto à presença de publicidade de alimentos, observou-se que, na maioria dos RU, elas não estão disponíveis nem para alimentos ultraprocessados (92,3%) e nem para alimentos saudáveis (66,7%), entretanto 61,5% dos RU dispõem de informações sobre saúde e/ou nutrição. Dessa forma, as recomendações para "comer com regularidade e com atenção" e "comer em ambientes apropriados", presentes no "Guia alimentar para a população brasileira", devem ser estimuladas por meio de ações de EAN (Brasil, 2014a).

Diante destes achados, pode-se concluir que, dentre os RU estudados, os cardápios são majoritariamente promotores de alimentação adequada e saudável e contribuem para a concretização da SAN e do DHAA. Esse fato tem gerado interesse em muitos pesquisadores e gestores que buscam melhorar a qualidade nutricional da alimentação dos universitários, tendo em vista, especialmente, o perfil de saúde e alimentação destes, conforme apontado anteriormente.

Em paralelo, os RU, assim como outros estabelecimentos voltados à alimentação coletiva, além de oferecerem alimentação adequada e saudável com qualidade higiênico-sanitária e sensorial aos seus comensais, devem, ainda, acolher, valorizar e satisfazer o usuário no que diz respeito ao serviço oferecido, o qual engloba desde o ambiente físico até o contato pessoal entre funcionários do restaurante e usuários. Estes estabelecimentos necessitam, portanto, criar condições para que a comensalidade possa se dar plenamente, contribuindo para a concretização da SAN (Bra-

sil, 2014a). Para Fischler (2011), a comensalidade é uma das características mais significativas no que se refere à sociabilidade humana, relacionando-se não apenas à ingestão de alimentos, mas também aos modos do comer, envolvendo hábitos culturais, atos simbólicos, organização social, bem como compartilhamento de experiências e valores.

A pesquisa elaborada por Berbigier (2017) corrobora esta colocação ao mostrar que os estudantes que realizam refeições nos RU percebem que a qualidade alimentar está relacionada com consumo alimentar variado, tranquilidade para realizar as refeições, além de envolver sentimentos e troca de energia durante o comer e de conhecer toda rede de produção do alimento.

Além da comensalidade, estudos que analisaram as percepções dos estudantes em relação aos RU apontaram que fatores como preço, qualidade da refeição, variedade da refeição, praticidade de acesso, quantidade da refeição, bom atendimento, curiosidade e conhecer pessoas foram determinantes para frequentarem os RU (Berbigier e Magalhães, 2021; Barbosa et al., 2020; Perez et al., 2019). Por outro lado, a fila de espera para se servir, horário das aulas incompatível com o funcionamento dos RU, ambiente com temperatura elevada, ruídos excessivos e preferência por trazer comida de casa e/ou comer em outro lugar na universidade ou no entorno foram citados como razões para não frequentar o RU (Berbigier e Magalhães, 2021; Barbosa et al., 2020; Perez et al., 2019).

Nota-se, neste contexto, a responsabilidade social dos RU, visto que concretizam uma política de acesso à alimentação, reconhecendo a alimentação adequada e saudável como DHAA, valorizando a comensalidade, promovendo SAN. Além disso, os RU contribuem para a permanência dos estudantes na universidade, a fim de que os mesmos possam desenvolver plenamente sua formação e obter um bom desempenho acadêmico, minimizando, com isso, o percentual de retenção e evasão dos cursos. Afora o caráter social, os RU se constituem como espaço promotor de saúde e cultura e transformador social para além das portas da universidade (Berbigier e Magalhães, 2021). Os RU viabilizam, ainda, espaço para o desenvolvimento de estratégias de EAN, experimentação de cardápios comprometidos com a alimentação adequada e saudável, sendo tudo isso com preços subsidiados para todos os estudantes.

Considerações finais

Desde o lançamento do Plano de Desenvolvimento da Educação, as universidades passaram por grandes mudanças, abarcando mais estudantes, os quais possuem diversas condições socioeconômicas. Com isso, as ações de assistência estudantil são fundamentais para garantir condições equânimes de acesso à graduação, especialmente àqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Nesse sentido, os Restaurantes Universitários desempenham um papel crucial na rotina dos estudantes universitários, possibilitando que eles tenham acesso facilitado à alimentação adequada e saudável e assegurando o direito constitucional à mesma.

Os RU, enquanto unidades de alimentação e nutrição, são equipamentos públicos cada vez mais estratégicos para a promoção da saúde, expressando uma interface entre a alimentação coletiva e a saúde coletiva. Além de o ambiente alimentar ser favorável, os estudantes que frequentam esses espaços podem compartilhar os conhecimentos de Educação Alimentar e Nutricional adquiridos nos RU em seu círculo social, sendo estes, então, uma potente ferramenta de disseminação de hábitos alimentares saudáveis. Desse modo, é imprescindível que as universidades e os gestores de RU desenvolvam estratégias de EAN com seus estudantes, visando à mudança de comportamentos e à consolidação de práticas alimentares saudáveis.

Entretanto, cabe comentar a inexistência de parâmetros nutricionais específicos para a elaboração e avaliação dos cardápios oferecidos aos usuários de RU, que, por vezes, são apenas estudantes universitários e, por outras, são estudantes e trabalhadores. Atualmente, as diretrizes nutricionais estão centradas em estudantes em idade escolar e adultos trabalhadores através do Programa Nacional de Alimentação Escolar e do Programa de Alimentação do Trabalhador, respectivamente.

Não obstante a necessidade de mais estudos acerca do tema, sugere-se que o "Guia alimentar para a população brasileira" seja adotado para o planejamento e avaliação de cardápios em RU, uma vez que o mesmo é um documento oficial e se constitui como diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Além disso, tal instrumento serve para apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo, bem como para subsidiar políticas, programas e ações que visem a incentivar, apoiar, proteger e promover saúde e SAN da população.

Salienta-se, ainda, que os RU constituem um espaço para desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão, disponibilizando um vasto campo para estudo e experimentação em todas as áreas do conhecimento, sobretudo na interface entre alimentação coletiva e saúde coletiva. Assim, cabe aos gestores de RU investigar e conhecer as experiências exitosas espalhadas pelo país e adaptá-las para a sua realidade, fazendo com que os RU também sirvam como caixa de ressonância para outras instituições.

Referências

Associação Nacional dos Dirigentes das Instituições Federais Ensino Superior (Andifes); Fórum Nacional de Pró-reitores de Assuntos Comunitários e Estudantis (Fonaprace). *V Pesquisa Nacional de Perfil Socioeconômico e Cultural dos(as) Graduandos(as) das IFES – 2018*. Brasília, DF: Andifes, 2019. Disponível em: https://www.andifes.org.br/wp-content/uploads/2021/07/Clique-aqui-para-acessar-o-arquivo-completo.-1.pdf. Acesso em: 17 ago. 2022.

Barbosa, Roseane et al. "Food environment of a Brazilian public university: challenges to promote healthy eating". *Revista Chilena de Nutrición*, v. 47, n. 3, p. 443-448, 2020.

Barroso, Ludymila Schulz. *As compras institucionais da Universidade Federal do Rio Grande do Sul: dietas sustentáveis em restaurantes universitários* (Dissertação). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019.

Benvindo, Joyce Larissa da Silva et al. "Qualidade nutricional de cardápios planejados para restaurantes universitários de universidades federais do Brasil". *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 12, n. 2, p. 447-464, 2017.Berbigier, Marina Carvalho. Estado nutricional e elementos para promoção de saúde alimentar em restaurantes universitários. (Dissertação). Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, Porto Alegre, 2017.

Berbigier, Marina Carvalho e Magalhães, Cleidilene Ramos. "Educação Nutricional em universitários e estratégias para promoção de saúde institucional: revisão integrativa". *Revista Brasileira em Promoção de Saúde*, v. 30, n. 2, p. 264-274, 2017.

Berbigier, Marina Carvalho e Magalhães, Cleidilene Ramos. "Estado nutricional e hábito alimentar de estudantes universitários em instituição pública do Brasil". *Revista Saúde e Pesquisa*, v. 14, n. 1, p. 51-64, 2021.

Bernardo, Greyce Luci et al. "Food intake of university students". *Revista de Nutrição*, v. 30, n. 6, p. 847-865, 2017.

Brasil. *Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006*. Brasília, DF: Presidência da República, 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm. Acesso em: 17 ago. 2022.

Brasil. *O plano de desenvolvimento da educação: razões, princípios e programas*. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2007. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/arquivos/livro/livro.pdf. Acesso em: 17 ago. 2022.

Brasil. *Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010*. Brasília, DF: Presidência da República, 2010a. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm. Acesso em: 17 ago. 2022.

Brasil. *Portaria Normativa nº 25, de 28 de dezembro de 2010*. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2010b. Disponível em: https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=29/12/2010&jornal=1&pagina=36&totalArquivos=136. Acesso em: 17 ago. 2022.

Brasil. *Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas*. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012a. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf. Acesso em: 17 ago. 2022.

Brasil. *Resolução nº 50, de 26 de setembro de 2012*. Brasília, DF: Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012b. Disponível em: https://www.portalcompras.ce.gov.br/wp-content/uploads/sites/80/2018/09/Resolucao-Federal-50-2012-PAA.pdf. Acesso em: 17 ago. 2022.

Brasil. *Política Nacional de Alimentação e Nutrição*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf. Acesso em: 17 ago. 2022.

Brasil. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014a. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 17 ago. 2022.

Brasil. *Guia de boas práticas nutricionais: restaurantes coletivos*. Brasília, DF: Anvisa, 2014b. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/guia-de-boas-praticas-nutricionais-para-restaurantes-coletivos.pdf/view. Acesso em: 17 ago. 2022.

Brasil. *Alimentos regionais brasileiros*. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2015. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos_regionais_brasileiros_2ed.pdf. Acesso em: 17 ago. 2022.

Brasil. *Programa de aquisição de alimentos da agricultura familiar: renda para quem produz e comida na mesa de quem precisa!* Brasília, DF: Companhia Nacional de Abastecimento, 2016. Disponível em: https://www.conab.gov.br/images/arquivos/agricultura_familiar/Cartilha_PAA.pdf. Acesso em: 17 ago. 2022.

Brasil. *Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS): Anexo I da Portaria de Consolidação nº 2, de 28 de setembro de 2017, que consolida as normas sobre as políticas nacionais de saúde do SUS*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2018. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_promocao_saude.pdf. Acesso em: 17 ago. 2022.

Brasil. *Censo da Educação Superior 2019: resultados*. Brasília, DF: Ministério da Educação; Inep, 2019. Disponível em: https://www.gov.br/inep/pt-br/areas-de-atuacao/pesquisas-estatisticas-e-indicadores/censo-da-educacao-superior/resultados. Acesso em: 17 ago. 2022.

Brito, Bruno José de Queiroz et al. "Revisão da literatura sobre o estilo de vida de estudantes universitários". *Revista Brasileira de Qualidade de Vida*, v. 6, n. 2, p. 66-76, 2014.

Chen, Xiaojia et al. "Consumption of ultra-processed foods and health outcomes: a systematic review of epidemiological studies". *Nutrition Journal*, v. 19, n. 86, 2020.

Deforche, Benedicte et al. "Changes in weight, physical activity, sedentary behaviour and dietary intake during the transition to higher education: a prospective study". *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, v. 12, n. 16, 2015.

Deliens, Tom et al. "Determinants of eating behaviour in university students: a qualitative study using focus group discussions". *BMC Public Health*, v. 14, n. 53, 2014.

Deliens, Tom et al. "Determinants of physical activity and sedentary behaviour in university students: a qualitative study using focus group discussions". *BMC Public Health*, v. 15, n. 201, 2015.

Duarte, Flávia Moreno et al. "Alimentação fora do domicílio de universitários de alguns cursos da área da saúde de uma instituição privada". *O Mundo da Saúde*, v. 37, n. 3, p. 288-298, 2013.

Fedewa, Michael et al. "Change in weight and adiposity in college students: A systematic review and meta-analysis". *American Journal of Preventive Medicine*, v. 47, n. 5, p. 641-652, 2014.

Fischler, Claude. "Commensality, society and culture". *Social Science Information*, v. 50, n. 3-4, p. 528-548, 2011.

Franco, Amanda da Silva et al. "University food environment: Characterization and changes from 2011 to 2016 in a Brazilian public university". *Revista de Nutrição*, v. 33, n. 1, p. 1-9, 2020.

Freitas, Roberto Wagner Júnior Freire de et al. "Study of lipid profile in a population of university students". *Revista Latino-Americana de Enfermagem*, v. 21, n. 5, 2013.

Hartmann, Ygraine et al. "Characterization, Nutrient Intake, and Nutritional Status of Low-Income Students Attending a Brazilian University Restaurant". *International Journal of Environmental Research and Public Health*, v. 18, n. 1, p. 1-12, 2021.

Nikolaus, Cassandra J et al. "Food Insecurity among College Students in the United States: A Scoping Review". *Advances in Nutrition*, v. 11, n. 2, p. 327-348, 2020.

Nogueira, Patrícia Simone. *Mudança no estilo de vida de estudantes ingressantes em uma universidade pública brasileira* (Tese). Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2018.

Oliveira, Cristiano de Souza. *A universidade promotora de saúde: uma revisão de literatura* (Dissertação). Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2017.

Pengpid, Supa et al. "Physical inactivity and associated factors among university students in 23 low-, middle- and high-income countries". *International Journal of Public Health*, v. 60, n. 5, p. 539-549, jul. 2015.

Perez, Patrícia Maria Périco et al. "Práticas alimentares de estudantes cotistas e não cotistas de uma universidade pública brasileira". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 21, n. 2, p. 531-542, 2016.

Perez, Patrícia Maria Périco et al. "Effect of implementation of a University Restaurant on the diet of students in a Brazilian public university". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 24, n. 6, p. 2351-2360, 2019.

Pulz, Isadora Santos et al. "Are campus food environments healthy? A novel perspective for qualitatively evaluating the nutritional quality of food sold at food service facilities at a Brazilian university". *Perspectiva Saúde Pública*, v. 137, n. 2, p. 122-135, 2017.

Reinaldo, Jamille Mendonça et al. "Prevalência de hipertensão arterial e avaliação da ingestão de sódio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição do Estado de Sergipe/Brasil". *Revista da Associação Brasileira de Nutrição*, v. 8, n. 1, p. 58-63, 2017.

Roy, Rajshri et al. "Food environment interventions to improve the dietary behavior of young adults in tertiary education settings: a systematic literature review". *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, v. 115, n. 10, p. 1647-1681, 2015.

Roy, Rajshri et al. "Exploring University Food Environment and On-Campus Food Purchasing Behaviors, Preferences, and Opinions". *Journal of Nutrition Education and Behavior*, v. 51, n. 7, p. 865-875, 2019.

Sandoval, Claudia Elena González et al. "Prevalencia de obesidad y perfil lipídico alterado en jóvenes universitarios". *Nutrición Hospitalaria*, v. 29, n. 2, p. 315-321, 2014.

Silva, Lisanah Rufino da et al. "Estado Nutricional e Estilo de Vida de Estudantes de um Restaurante Universitário da Cidade de Salvador - BA, Brasil". *Revista Internacional em Língua Portuguesa*, v. 1, n. 33, p. 131-146, 2018.

Soares, Andreia Martins et al. "Saúde e qualidade de vida na transição para o ensino superior". *Psicologia, Saúde e Doenças*, v. 15, n. 2, p. 356-379, 2014.

Soares, Andreia Martins et al. "Promoção da saúde nas instituições de ensino superior portuguesas: reflexões e desafios". *Revista Portuguesa de Pedagogia*, v. 2, n. 1, p. 115-37, 2016.

Sousa, Thiago Ferreira de et al. "Condutas negativas à saúde em estudantes universitários brasileiros". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 18, n. 12, p. 3563-3575, dez. 2013.

Tam, Ryan et al. "University students' on-campus food purchasing behaviors, preferences, and opinions on food availability". *Nutrition*, v. 37, n. 7, p. 7-13, 2017.

Vadeboncoeur, Claudia et al. "A meta-analysis of weight gain in first year university students: is freshman 15 a myth?". *BMC Obesity*, v. 2, n. 22, 2015.

Veiros, Marcela Boro e Proença, Rossana Pacheco da Costa. "Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição: método AQPC". *Revista Nutrição em Pauta*, v. 13, n. 74, p. 1-7, 2003.

Vella-Zarb, Rachel e Elgar, Frank. "The 'freshman 5': a meta-analysis of weight gain in the freshman year of college". *Journal of American College Health*, v. 58, n. 2, p. 161-166, 2009.

Capítulo 11
Possibilidades de implementação do "Guia alimentar para a população brasileira" na realidade de unidades de alimentação e nutrição

Gilson Irineu de Oliveira Junior
Daniela Silva Canella
Inês Rugani Ribeiro de Castro

Introdução

As áreas de alimentação e saúde coletivas apresentam relevante interface, visto que a alimentação, em seus diferentes contextos, influencia diretamente a saúde de coletividades, sendo meio importante para a materialização de práticas saudáveis. Por isso, um desafio posto é o estabelecimento de formas de gestão que se articulem com políticas públicas para promoção de alimentação saudável nos espaços que servem refeições. Dessa forma, este capítulo tem o objetivo de apresentar uma reflexão sobre a interface entre atribuições do nutricionista em alimentação coletiva (AC) e o "Guia alimentar para a população brasileira" (GAPB) (Brasil, 2014).

Para tanto, o capítulo percorre o seguinte caminho: apresenta aspectos referentes ao GAPB, contextualiza a realidade de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) como equipamentos relevantes na área de AC, propõe um diálogo entre o GAPB e as atividades desenvolvidas por nutricionistas em UAN e apresenta uma proposta de matriz que estruture essa articulação.

1. O "Guia alimentar para a população brasileira"

No contexto da saúde coletiva, várias são as frentes de atuação no sentido da promoção da alimentação adequada e saudável. Como uma das ferramentas para alcançar este objetivo, o GAPB se alinha às premis-

sas da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), definida pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Losan), importante marco na institucionalização da responsabilidade do poder público na garantia da SAN, 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 da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (Brasil, 2006, p. 4).

Cabe compreender que a perspectiva da SAN orienta as políticas públicas pelos princípios do Direito Humano à Alimentação Adequada, buscando articular e integrar os diferentes setores: agricultura, meio ambiente, saúde, educação entre outros (Brasil, 2010). Neste cenário, o GAPB pode funcionar como indutor de políticas públicas e potencial concretizador de ações voltadas à promoção de uma alimentação saudável em contextos e ambientes de alimentação coletiva.

Considerando-se estudos em alimentação e nutrição e o perfil epidemiológico da população, a segunda edição do GAPB trouxe uma nova proposta de recomendações baseando-se em sólidos princípios. Observa-se, nesta edição, uma abordagem que valoriza as dimensões sociocultural e ambiental do alimento na perspectiva de um sistema alimentar sustentável. Neste sentido, a extensão e o propósito do processamento industrial dos alimentos é um aspecto central e o GAPB recomenda que as pessoas consumam alimentos *in natura* ou minimamente processados e refeições à base destes alimentos em detrimento de alimentos ultraprocessados, uma vez que estes últimos comprometem a qualidade da dieta, levando a desfechos desfavoráveis em saúde (Brasil, 2014; Monteiro et al., 2015; Oliveira e Amparo-Santos, 2017; Monteiro et al., 2019; Pagliai et al., 2021).

Cabe ressaltar que a classificação de alimentos baseada na extensão e no propósito do processamento industrial, denominada NOVA, foi proposta pelo Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS) da Universidade de São Paulo antes da elaboração do GAPB, e serviu de base para a formulação de suas principais recomendações. Ele deu foco aos alimentos e refeições, encorajando a população a cozinhar sua própria comida, na tentativa de valorizar e resgatar padrões alimentares tradicionais

brasileiros, recomendando que se evite o consumo de alimentos ultraprocessados. Esta classificação tem sido aplicada em estudos conduzidos em diversos países, analisando-se mudanças no consumo alimentar, impacto sobre a qualidade de dietas, associação com doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), bem como foi utilizada na elaboração do "Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos" e tem sido adotada em guias alimentares de outros países, como Uruguai, Peru, Equador, Canadá, Israel (Monteiro et al., 2016; Mendonça et al., 2016; Marrón-Ponce et al., 2018; Mendonça et al., 2017; Fiolet et al., 2018; Julia et al., 2018; O'Halloran et al., 2018; Monteiro et al., 2019; Elizabeth et al., 2020).

Apesar da diversidade de estudos com diferentes objetivos já conduzidos, são poucos aqueles que utilizam a classificação NOVA, ou o próprio GAPB, em estudos relacionados às práticas em UAN (Batista et al., 2017; Benvindo et al., 2017), que são espaços onde reconhecidamente há grande potencial para promoção de uma alimentação saudável, sendo oportuno fomentar reflexões sobre o assunto nestes espaços e estimular ações e pesquisas.

2. A Unidade de Alimentação e Nutrição no contexto da Alimentação Coletiva

A Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC) apresenta, em sua série histórica, a tendência de crescimento das refeições fora do lar, considerando o fornecimento de milhões de refeições para coletividades nas modalidades autogestão e em empresas terceirizadas (Aberc, 2021). Isso evidencia a frequência de grande número de trabalhadores, principalmente, em espaços formais de serviços de alimentação, que abarcam as UAN institucionais e os restaurantes comerciais.

A expansão do segmento da alimentação coletiva ocorreu a partir da década de 1970 e está associada, para além do crescimento industrial, a fatores que incluem a criação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), em 1976, que estimulou, ao longo do tempo, a profissionalização do setor da alimentação coletiva, com a gradual inserção dos nutricionistas; e a evolução de modalidades de serviços, incluindo refeições *self service*, refeições a quilo, além do conceito de praças de alimentação em empresas, nas quais se buscava conceder esse benefício aos funcionários (Faião, 2013), sendo o nutricionista o profissional habilitado para desem-

penhar as atividades relacionadas à alimentação coletiva (Brasil, 1991; Brasil, 2018).

O Conselho Federal de Nutricionistas (Brasil, 2018), juntamente com os Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN), orienta, disciplina e fiscaliza o exercício da profissão de nutricionista, a qual inclui diferentes áreas de atuação. A área de Alimentação Coletiva é aquela que "abrange o atendimento alimentar e nutricional de coletividade ocasional ou definida, sadia ou enferma, em sistema de produção por gestão própria (autogestão) ou sob a forma de concessão (gestão terceirizada)" (Brasil, 2018, p. 6) por meio do fornecimento de refeições realizadas em UAN, entendida como a

> unidade gerencial onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas, tendo como objetivo contribuir para manter, melhorar ou recuperar a saúde da clientela atendida (Brasil, 2018, p. 12).

O fornecimento de refeições pode ser executado por empresas prestadoras de serviço de alimentação coletiva (terceirizadas), quando uma empresa específica do ramo de alimentação coletiva é contratada para produzir e fornecer refeições aos funcionários de uma empresa contratante, cuja atividade fim não é a produção de refeições. Existem também os serviços de alimentação por autogestão, em que a própria empresa gerencia a produção e a distribuição de refeições a seus funcionários, sendo que o fornecimento de refeições conta ainda com restaurantes comerciais e similares, hotelaria marítima, serviços de *buffet* e de alimentos congelados, comissarias e cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde. E, considerando-se o cenário de políticas públicas, a área de alimentação coletiva encontra espaço nas atividades próprias da Alimentação Escolar e da Alimentação do Trabalhador (Brasil, 2018), bem como em outros equipamentos públicos de SAN, como restaurantes populares e cozinhas comunitárias (Brasil, 2010).

No exercício de suas atribuições em UAN, compete ao nutricionista planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição, bem como realizar assistência e educação alimentar e nutricional à coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos em institui-

ções públicas e privadas, podendo estar vinculado à contratante ou à empresa terceirizada. Para cumprir essas atribuições, o nutricionista deve realizar atividades categorizadas como obrigatórias e complementares, segundo resolução específica do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN nº 600/2018 (Brasil, 2018).

É importante considerar que, como campo para estudos, esta área apresenta perfil multidisciplinar, o que torna difícil enquadrar suas possibilidades de pesquisa no modelo biomédico. A Alimentação Coletiva desenvolve, então, suas práticas em um espaço muito menos simples do que parece (Campos et al., 2017), o que evidencia a complexidade de se implementarem propostas e/ou políticas para além da esfera apenas gerencial. Para isso é necessário propor caminhos que respeitem essa multidisciplinaridade, sem perder de vista os aspectos técnicos a serem cumpridos.

Sendo assim, tendo em vista o cenário epidemiológico atual, influenciado por mudanças nos hábitos alimentares, o fato de o nutricionista ser o profissional capacitado para o enfrentamento desta realidade em UAN, bem como as estratégias para promoção da saúde propostas pelo governo brasileiro, em especial a publicação da atual edição do GAPB, compreendido como indutor de políticas públicas nesta temática (Brasil, 2014), são necessárias ações que materializem políticas públicas de saúde em diferentes cenários. Da leitura do Guia, pode-se reconhecer o potencial para se buscar estabelecer uma relação entre as reflexões e proposições nele apresentadas e a prática de produção de refeições em seus diferentes aspectos técnico-gerenciais. Para além do papel clássico do nutricionista gestor responsável quase que exclusivamente pelos aspectos higiênico-sanitários envolvidos na produção e distribuição de refeições (Rocha et al., 2017), vislumbra-se terreno fértil para a reflexão sobre a importância e a possibilidade de o planejamento e a gestão das atividades em UAN se darem à luz das proposições do GAPB.

Para tanto, necessita-se pensar meios capazes de integrar as diferentes dimensões envolvidas no processo de produzir e servir refeições, compreendendo e analisando as interfaces entre os princípios e recomendações do GAPB e a prática de nutricionistas atuantes na área de AC, no intuito de articulá-los, visando à promoção da saúde, conforme proposto na matriz apresentada neste capítulo.

3. Proposta de matriz sistematizadora do diálogo entre o GAPB e as atividades desenvolvidas em UAN

Com o intuito de colocar em diálogo o GAPB e as atribuições dos nutricionistas em UAN, elaborou-se a Matriz de interface GAPB – UAN (MIGU) (Figura 1).

As informações relativas às atividades obrigatórias e complementares do nutricionista em AC constantes da Resolução do CFN nº 600/2018 (Brasil, 2018) foram inseridas na matriz, sendo explicitadas ideias e/ou palavras-chave para cada atividade listada. Da mesma forma, foram realizadas leituras do GAPB, primeiramente flutuante e, em seguida, mais detalhadas, com o objetivo de identificar os princípios e as recomendações explícitos no texto, buscando-se, ainda, identificar quaisquer outros apontamentos relevantes à área de AC que merecessem ser destacados. As informações extraídas deste outro documento também foram incluídas na matriz supracitada, na forma de ideias e/ou palavras-chave para cada uma delas.

De posse das informações relativas tanto às atividades rotineiramente desempenhadas por nutricionistas em gestão de UAN quanto daquelas relativas ao GAPB, foi feito o exercício de cotejamento, buscando-se inicialmente associar palavras-chave idênticas, similares ou convergentes, bem como ideias-chave que, mesmo que de uma forma menos direta, guardassem relação entre si, tendo sido essa a primeira forma de aproximação dos núcleos de sentido. Além disso, foram buscados núcleos que representassem ações práticas no fluxo do processo de produção de refeições que tivessem potencial de concretização da mensagem apresentada no trecho do GAPB na gestão da UAN.

Dessa forma, foi realizada a análise das informações da matriz, visando a estabelecer o diálogo proposto, buscando-se identificar aspectos com potencial para inspirar e direcionar atividades de gestão de UAN no sentido da promoção da alimentação saudável, conforme tratado no GAPB. Mais detalhes sobre o processo de construção da matriz podem ser vistos em Oliveira Junior (2020).

A seguir, são apresentados uma descrição de como a matriz foi estruturada, um exemplo de sua operacionalização e análise, e reflexões sobre aspectos nela inseridos.

A matriz está estruturada da seguinte forma: o primeiro bloco de informações (primeira à quarta colunas) se refere aos elementos extraídos do GAPB em que foi identificada potencial relação com as atividades do nutricionista em alimentação coletiva. As duas primeiras colunas identificam a localização do trecho analisado no GAPB. A terceira coluna apresenta os trechos selecionados no GAPB, acompanhados da página em que se encontram no documento (Brasil, 2014). Observa-se que trechos que pudessem ser articulados às atribuições de nutricionistas em UAN foram identificados em todos os cinco capítulos do GAPB, o que reforça sua potência em nortear ações em AC no sentido da promoção de uma alimentação saudável. Com o propósito de preservar a compreensão do trecho, buscou-se trazer para a matriz as unidades de contexto (parágrafo, sentenças) em que o trecho de interesse está manifesto no texto, marcando-se em negrito o trecho que interessa naquele fragmento. O trecho não foi negritado quando todo ele fosse de interesse como Unidade de Registro. A quarta coluna apresenta os núcleos de sentido que foram extraídos do trecho apresentado na terceira coluna, evidenciando sua ideia principal. Estes foram úteis para o estabelecimento da interface com as atividades do nutricionista tratadas na sequência da matriz.

Já o segundo bloco da matriz (5ª a 9ª coluna) apresenta as atividades do nutricionista em alimentação coletiva com potencial de concretização de princípios e/ou recomendações do GAPB. A 5ª coluna apresenta os núcleos de sentido que foram extraídos do trecho apresentado na 6ª coluna, explicitando sua ideia principal. Esta, por sua vez, lista as atividades obrigatórias e complementares (categorizadas na 7ª coluna) previstas como atribuições do nutricionista em UAN (Brasil, 2018). Cabe ressaltar que, apesar de aparecer antes da 6ª coluna, a 5ª coluna é derivada desta, e a escolha de apresentar neste formato deveu-se ao fato de que, ao justapor os núcleos de sentido do GAPB e das atividades em UAN, foi possível relacioná-los, facilitando o estabelecimento da interface desejada entre o GAPB e as atividades em UAN. Na 8ª coluna, são apresentados componentes da gestão em UAN, considerando-se dimensões em que a atividade analisada se insere ou com as quais esta tem relação, quer seja direta ou indireta. Por fim, a última coluna apresenta a descrição de como cada atribuição do nutricionista se insere nos componentes da gestão a que foi vinculada, considerando-se o escopo do trecho do GAPB referenciado em cada respectiva linha da matriz.

As dimensões da gestão propostas foram oriundas de uma análise conjunta da literatura técnica da área de AC, disponível sobretudo em livros de administração/gestão de UAN (Proença, 2009; Teixeira et al., 2010; Sant'Ana, 2012; Aguiar et al., 2013; Balchiunas, 2014; Mezomo, 2015; Abreu et al., 2016; Oliveira e Silva, 2016). Abarcam: (1) Gestão de cardápios (planejamento, composição nutricional, e ajustes por imprevistos); (2) Gestão de compras (elaboração do pedido, qualidade e preço); (3) Gestão de materiais (equipamentos, utensílios e insumos: quantidade, manutenção da qualidade e preservação); (4) Gestão de processos produtivos (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição); (5) Gestão de pessoas (seleção, contratação, qualificação, monitoramento); (6) Gestão de custos (planejamento, operação e monitoramento de resultados diários); (7) Aspectos de saúde (sanitária, epidemiológica, informação nutricional, estado nutricional, saúde do trabalhador); (8) Sustentabilidade e meio ambiente (desperdício, manejo de resíduos sólidos, vocação agrícola da região); (9) Regionalismo e cultura (hábitos/preferências alimentares e aceitação); (10) Educação Alimentar e Nutricional; e (11) Instalações físicas (planejamento físico-funcional). Entre parênteses estão exemplos de aspectos que definem seu escopo, o que permitiu a associação da atribuição em UAN com a dimensão técnica de forma criteriosa. A proposição dessas dimensões teve o objetivo de sistematizar as análises para o estabelecimento da interface pretendida entre GAPB e atribuições em UAN, organizando-as dentro de uma lógica de categorias de atividades.

Dito isso, o que aqui está se chamando de dimensões da gestão deve ser compreendido como um escopo de atividades que, agregadas, direcionam para processos em diferentes etapas da produção de refeições no âmbito mais geral de atividades do nutricionista relacionadas ao grande objetivo da UAN, que é a produção e distribuição de refeições saudáveis. Um exemplo é a Educação Alimentar e Nutricional, que não se caracteriza como atividade de gestão, mas deve ser levada em conta no planejamento das atividades do nutricionista como elemento de fundo, direcionando ações com vistas à promoção da alimentação saudável no contexto da AC.

Cabe ressaltar que se priorizou, para cada atribuição analisada, associar a(s) dimensão(ões) com interface mais clara e objetiva para explicitação na matriz. Entretanto, considerando-se a dinâmica das atividades e suas interrelações na organicidade dos processos envolvidos na

produção de refeições, interfaces mais periféricas são tocadas quando se abordam esses processos.

Como resultado deste diálogo, nove das treze atividades obrigatórias do nutricionista em UAN foram vinculadas a trechos do GAPB, chamando a atenção o fato de que seis das treze atividades complementares também foram vinculadas a trechos desse documento, sendo, portanto, consideradas como potenciais concretizadoras de princípios ou recomendações do mesmo. São elas: "Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros" (associada 5 vezes); "Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da UAN" (4 vezes); "Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável" (3 vezes); "Promover a sensibilização de gestores e representantes de instituições da área quanto à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo" (2 vezes); "Participar das atividades de gestão de custos de produção", "Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados", e "Realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições" (1 vez). Não se pode dizer que essas atividades ganhariam prioridade no processo de gestão da UAN, e nem a todas caberia tal prioridade, mas pode-se supor que, em um contexto favorável, uma gestão na qual o nutricionista estivesse interessado na materialização do GAPB em suas ações, essas atividades, mesmo que não obrigatórias, poderiam ocorrer como forma de concretizar tais princípios e recomendações que a elas foram vinculados.

Vale ressaltar que não são explicitados os critérios utilizados para classificar as atividades em obrigatórias ou complementares no documento de origem (Brasil, 2018), mas algumas das complementares, como "Participar das atividades de gestão de custos de produção", "Promover a sensibilização de gestores e representantes de instituições da área quanto à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo", "Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros" e "Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável", podem ser consideradas de fundamental importância tanto para uma gestão eficiente em termos financeiros e de qualidade do produto final, quanto para promoção de uma alimentação saudável. E isso

é tão procedente que, no exercício de estabelecimento da interface a que a matriz se propõe, essas atividades foram vinculadas, apontando que, em uma gestão comprometida com as diretrizes do GAPB para promoção de uma alimentação saudável, atividades do nutricionista além das obrigatórias precisariam ser executadas.

Avançando na utilização da matriz, façamos o exercício de análise de como um trecho, por exemplo o número 13 – "Faça de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base de sua alimentação", pode se materializar em atividades do nutricionista em UAN de acordo com a matriz de interface proposta. Inicialmente o trecho foi expresso pelo núcleo de sentido "Priorizar alimentos *in natura* ou minimamente processados". Dessa forma foram identificados os núcleos "cardápio; necessidades nutricionais; hábitos alimentares; cultura" que representavam a atividade obrigatória "Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos." Esta atividade, por sua vez, foi inserida nas dimensões de gestão "1-Gestão de cardápios; 7-Aspectos de saúde; 9-Regionalismo e cultura; e 10-Educação Alimentar e Nutricional" com base nos aspectos que as compõem, conforme definido anteriormente. Sendo assim, a possibilidade de a recomendação em questão "Faça de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base de sua alimentação" se materializar nas ações do nutricionista se dá da seguinte forma, no âmbito da dimensão 1 da gestão: uma vez que a elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas, nesta etapa o nutricionista tem a oportunidade de direcionar os tipos de alimentos que serão preparados e consumidos a partir das preparações que forem elencadas por ele no cardápio. Por exemplo: propor saladas utilizando legumes frescos, e não os em conserva; pratos proteicos à base de carnes frescas ou ovos em vez de embutidos ou outros alimentos ultraprocessados como frango empanado tipo *nuggets*; e até frutas frescas como sobremesa em detrimento de doces enlatados ou em calda; bem como sucos naturais em substituição a sucos em pó ou xaropes açucarados. Dessa forma, iniciando pela elaboração do cardápio, podem-se encontrar relações e desdobramentos em praticamente todas as atividades subsequentes ao processo de seu planejamento no que se refere às consequências destas atividades. A atividade obrigatória em questão relaciona-se à dimensão 7 "Aspectos de saúde",

pois o nutricionista deve considerar as necessidades nutricionais da coletividade atendida e poderá direcionar para a priorização de alimentos *in natura* ou minimamente processados, de forma a atender à recomendação. Insere-se na dimensão 9 "Regionalismo e cultura" caso aqueles alimentos que estiverem sendo privilegiados sejam representativos dos hábitos alimentares daquela população, de forma a propor o uso de ingredientes e técnicas de preparo que concretizam hábitos culturalmente referenciados, favorecendo, ainda, a aceitação dos pratos pelos comensais. E está no escopo da dimensão 10 "Educação Alimentar e Nutricional" já que, por meio dessas práticas, o nutricionista tem a possibilidade de orientar os comensais no processo de escolha alimentar e de mudança de hábitos alimentares.

O trecho "Faça de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base de sua alimentação" também foi relacionado à atividade "Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos" por meio do núcleo de sentido "fornecedores". Esta atividade obrigatória insere-se nas dimensões 2 e 3 "Gestão de compras" e "Gestão de materiais", expressando a materialização da recomendação do trecho uma vez que o planejamento de compras (dimensão 2) pode selecionar fornecedores que sejam comprometidos com a qualidade dos alimentos *in natura* ou minimamente processados, implicando diretamente sua corresponsabilidade na qualidade dos gêneros adquiridos. Já na gestão de materiais (dimensão 3) é esperado que se acompanhe a qualidade dos produtos na UAN, o que deve servir de critério de controle para manutenção de certos fornecedores que atendam a esta premissa no rol de fornecedores da UAN. Com isso, visualiza-se, nestas atribuições que já são previstas para o nutricionista, a possibilidade de atender à recomendação "Faça de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base de sua alimentação". Na matriz, exercício similar foi feito para cada trecho analisado, e isso permite identificar interfaces com atividades em UAN para diferentes trechos do GAPB.

Continuando a análise de elementos da matriz, a seguir discutiremos algumas interfaces do GAPB aplicadas à operacionalidade da UAN e às atividades do nutricionista, no âmbito de dimensões da gestão, de forma a apresentar algumas ações do fluxo de produção e facilitar o entendimento do leitor. Destaca-se que não se tem a intenção de esgotar os aponta-

mentos referentes aos trechos do GAPB ou às dimensões da gestão, mas, sim, refletir sobre alguns aspectos pontuais.

O cardápio, por ser a sequência de pratos a serem servidos em uma refeição ou todas as refeições de um dia ou de um período determinado, é uma ferramenta que inicia todo o processo produtivo de refeições em uma UAN, sendo um instrumento gerencial importante (Abreu et al., 2016). Com base nele, é possível relacionar os ingredientes a serem adquiridos, selecionar os fornecedores de insumos, organizar as compras, proceder ao pré-preparo e preparo das refeições a serem distribuídas, determinar os padrões a serem utilizados na elaboração das receitas por meio da ficha técnica de preparo e pesquisar sobre preferências alimentares dos clientes (Rosa e Monteiro, 2014). O cardápio deve ser equilibrado em nutrientes e, também, atender aos hábitos alimentares da clientela e à situação geográfica, especificidades alimentares e hábitos culturais de acordo com o GAPB (Abreu et al., 2016).

Por isso, praticamente todas as atividades a serem desenvolvidas pelo nutricionista em UAN apresentam interface com o planejamento de cardápios, podendo ser vistas como desdobramentos do mesmo, ou como sendo influenciadas a partir de sua elaboração, desde que se tenha clareza do objetivo a ser alcançado, utilizando-se dessa poderosa ferramenta, o cardápio, como indutor de tais ações. Na matriz, os trechos 1, 2, 3, 5, 14, 21 e 22, por exemplo, explicitam esta premissa, já que se referem a alimentos e suas combinações, necessidades nutricionais, hábitos alimentares e culturais, e poderão ser materializados em práticas na UAN a depender das preparações do cardápio propostas pelo nutricionista. Os trechos 13, 18 e 20, que são mensagens centrais do GAPB e recomendam priorizar o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados, limitar o uso de alimentos processados e evitar os alimentos ultraprocessados, podem ser materializados também por meio das preparações e combinações de ingredientes determinados pelo nutricionista, desde que existam condições contratuais e de custo para isso. Dessa forma, o cardápio estará direcionando para a promoção de uma alimentação saudável, que deve ser o alvo do trabalho do nutricionista.

A concretização deste cardápio promotor de uma alimentação saudável envolve diretamente a gestão de compras e a gestão de materiais, que se ocupam de manter uma relação lógica entre os processos de produção de refeições. Conjuntamente, elas têm a função de suprir adequadamen-

te todas as demandas de materiais para o processo produtivo por meio de várias etapas dinâmicas e complexas que se interligam, requerendo acompanhamento criterioso por envolver, geralmente, grandes somas de recursos financeiros (Abreu et al., 2016; Oliveira e Silva, 2016). Com isso, as etapas envolvidas nessas dimensões apresentam boas oportunidades para se materializarem os princípios e as recomendações do GAPB.

Outros exemplos são os trechos 7, 8, 9 e 10, que se referem a sistema alimentar, impacto ambiental e sustentabilidade, sendo temas que assumem que alimentação adequada e saudável deriva de sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável. A interface se dá em virtude de as ideias desses trechos se relacionarem diretamente aos fornecedores de alimentos. Sendo assim, na perspectiva do GAPB, o planejamento de compras consideraria aspectos dos fornecedores, podendo selecionar aqueles com menor número de intermediários na cadeia de transporte dos alimentos e comprometidos com a preservação do ambiente, implicando diretamente sua corresponsabilidade na qualidade dos gêneros comercializados. Para isso, é importante serem monitoradas as atividades de seleção de fornecedores e de verificação da procedência dos alimentos, realizadas visitas periódicas aos fornecedores e promovidas ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável, conforme já previsto em atividades obrigatórias e complementares do nutricionista que atua em UAN (Brasil, 2018).

Considerando-se que estes trechos se inserem na dimensão 8 "sustentabilidade e meio ambiente", pode-se apontar que, dentre as ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável, relevantes nas atividades de gestão de UAN (Strasburg e Jahno, 2017), a seleção de produtores/fornecedores com esse engajamento pode ser priorizada pelo nutricionista e/ou comprador, de forma que o planejamento de compras possa considerar aspectos dos fornecedores, buscando selecionar aqueles comprometidos com práticas sustentáveis, como as que envolvem cuidados com a geração, segregação, armazenamento e descarte de resíduos gerados na produção desses insumos; coleta seletiva e reciclagem; e uso racional de água e energia (Oliveira e Silva, 2016). Pode-se ainda estimular a relação com fornecedores que sejam da região e/ou representantes da agricultura familiar, por exemplo, repercutindo no fortalecimento da economia local e no desenvolvimento rural sustentável (Oliveira e Jaime, 2016).

Ressalta-se, então, que a sustentabilidade, em suas vertentes econômica, social e ambiental, pressupõe o uso consciente dos recursos naturais,

com baixo impacto ambiental, preservando a sobrevivência das gerações atuais e futuras, tornando-se imprescindível à oferta de uma alimentação sustentável (Martinelli e Cavalli, 2019). Segundo Mota et al. (2017), a implementação de cardápios alinhados à perspectiva da sustentabilidade evidencia a contribuição primordial do nutricionista inserido em UAN em planejar e supervisionar a produção de refeições saudáveis para as pessoas e para o meio ambiente, buscando adquirir alimentos orgânicos e de base agroecológica e oferecer variedade de opções alimentares, atendendo aos aspectos sensoriais e culturais da refeição, para além de adquirir produtos químicos biodegradáveis e não tóxicos, dentre outras práticas sustentáveis já citadas. Medidas outras, no âmbito da sustentabilidade, como a redução do desperdício de alimentos e a adequada gestão de resíduos sólidos produzidos na UAN também devem ser implementadas (Alves e Ueno, 2015; Strasburg e Jahno, 2017; Borges et al., 2019).

Resumindo, Peregrin (2011) destaca que as decisões empresariais tomadas pelos gestores de serviços de alimentação podem ter um impacto significativo sobre o meio ambiente e a economia. Para a American Dietetic Association (apud Peregrin, 2011), o nutricionista enquanto gestor tem um papel fundamental na avaliação e implementação de rotinas sustentáveis. Sendo assim, planejar cardápios de maneira adequada, que se desdobrarão em processos sustentáveis, previne a degradação dos recursos naturais, bem como pode influenciar positivamente a formação de hábitos e o consumo alimentar mais sustentáveis por parte dos usuários (Strasburg e Jahno, 2015). Por isso, é de fundamental importância identificar as atividades com potencial sustentável em UAN, como as já apontadas anteriormente na análise da matriz.

Considerações finais

Dessas análises, percebe-se o potencial da matriz em estabelecer o diálogo entre o GAPB e atividades em UAN, o qual não será esgotado uma vez que o processo de produção de refeições é dinâmico e extenso, estabelecendo interligações entre diferentes etapas, sendo sempre possíveis reflexões e desdobramentos outros.

Há que se reforçar, no entanto, que há barreiras e desafios que necessitam ser superados, uma vez que são fatores estruturais concretamente limitantes à materialização do GAPB, como os aspectos relacionados aos

contratos e custos, dentro de uma lógica capitalista; bem como aqueles voltados a relações de hierarquia na organização da empresa, a despeito da convicção dos nutricionistas na concretização do GAPB em sua rotina. Dessa forma, faz-se necessário conhecer tais barreiras e compreender sua relevância e implicações na materialização do GAPB na gestão da UAN, de forma a contribuir para sua superação e criação de condições para as mudanças necessárias.

Por fim, a despeito das barreiras apontadas, percebe-se que é grande a interface entre GAPB e as atividades desenvolvidas em AC, sendo potente a possibilidade de concretização desses preceitos e transformação real da UAN em espaços efetivamente promotores de alimentação saudável em todos os aspectos nutricionais, culturais e simbólicos relativos ao comensal, estimulando, por meio de educação alimentar e nutricional, o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados, evitando os alimentos ultraprocessados, em um contexto de vivência da comensalidade como forma de proporcionar saúde e prazer à mesa, de forma sustentável.

Figura 1: matriz de interface GAPB – UAN (MIGU)

INTERFACE GAPB – UAN								
ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				
Capítulo	**Item**	**Trecho do texto**	**Palavras/ideias-chave - núcleos de sentido** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**Palavras/ideias-chave - núcleos de sentido** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**Item/atividade (CFN nº 600/2018)**	**Atividade Obrigatória Complementar**	**Componentes ou dimensões da Gestão***	**Relação entre atividade e componente da gestão no escopo do trecho do GAPB em destaque**
1 - PRINCÍPIOS	ALIMENTAÇÃO É MAIS QUE INGESTÃO DE NUTRIENTES	1- "A ingestão de nutrientes, propiciada pela alimentação, é essencial para a boa saúde. (p.15)	Nutrientes, saúde	Cardápio, necessidades nutricionais	**Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais**, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 7- Aspectos de saúde	1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas. Dessa forma, podem-se encontrar relação e desdobramentos em praticamente todas as atividades subsequentes. 7- Relacionado aos aspectos de saúde nutricional ao considerar as necessidades nutricionais da coletividade atendida.
		2- "Igualmente importantes para a saúde são os **alimentos específicos** que fornecem os nutrientes, as inúmeras possíveis **combinações entre eles e suas formas de preparo**, as características do modo de comer e as **dimensões sociais e culturais das práticas alimentares.**" (p.15)	Alimentos, combinações entre alimentos, preparo, cultura	Cardápio, cultura; fichas técnicas de preparo	Elaborar os **cardápios** de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os **hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.** d) Elaborar e implantar **fichas técnicas das preparações** (FTP), mantendo-as atualizadas.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 4- Gestão de processos produtivos; 5- Gestão de pessoal; 6- Gestão de custos; 7- Aspectos de saúde; 9- Regionalismo e cultura	1- O cardápio define as preparações, logo influencia nas FTP a serem utilizadas, e essas devem estar em sintonia com as diretrizes nutricionais assumidas pelo nutricionista no que tange ao tipo de alimentos e ingredientes utilizados nas preparações. 4- As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada. 5- A quantidade e complexidade das preparações implica no dimensionamento e qualificação dos funcionários, que devem estar aptos à execução das FTP. 6- Os custos dependem das preparações (ingredientes, quantidades) previstos nas FTP, e sua fiel execução garantirá o atendimento ao custo previsto. 7- Preparações relacionam-se ao valor nutricional planejado, bem como a procedimentos vinculados a questões sanitárias. 9- Ingredientes e técnicas de preparo concretizam hábitos alimentares, culturais e favorecem a aceitação dos comensais.
				Pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições	Implantar e supervisionar as atividades de **pré-preparo, preparo, distribuição e transporte** de refeições e/ou preparações	Obrigatória	4- Gestão de processos produtivos; 5- Gestão de pessoal; 7- Aspectos de saúde; 8- Sustentabilidade e meio ambiente	4- As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada. 5- A quantidade e complexidade das preparações implica no dimensionamento e qualificação dos funcionários, que devem estar aptos à execução das FTP. 7- Preparações relacionam-se ao valor nutricional planejado, bem como a procedimentos vinculados a questões sanitárias. 8- A correta execução da FTP favorece a redução do desperdício e otimiza o manejo de resíduos sólidos na UAN.

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA			INTERFACE GAPB – UAN	ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				
CAPÍTULO	**ITEM**	**TRECHO DO TEXTO**	**PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**ITEM/ATIVIDADE (CFN Nº 600/2018)**	**ATIVIDADE OBRIGATÓRIA COMPLEMENTAR**	**COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO***	**RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GAPB EM DESTAQUE**
1 - PRINCÍPIOS	ALIMENTAÇÃO É MAIS QUE INGESTÃO DE NUTRIENTES	3- "Esses estudos indicam que o efeito benéfico sobre a prevenção de doenças advém do alimento em si e das combinações de nutrientes e outros compostos químicos que fazem parte da matriz do alimento, mais do que de nutrientes isolados." (p.16)	Alimentos, combinações de nutrientes	Cardápio, necessidades nutricionais, hábitos alimentares	Elaborar os **cardápios de acordo com as necessidades nutricionais**, com base no **diagnóstico de nutrição** da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 7- Aspectos de saúde; 10- Educação Alimentar e Nutricional	1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas. Dessa forma, podem-se encontrar relação e desdobramentos em praticamente todas as atividades subsequentes. 7- Relacionado aos aspectos de saúde nutricional ao considerar as necessidades nutricionais e o diagnóstico de nutrição da coletividade atendida. 10- O cardápio deve servir como instrumento de EAN ao exemplificar preparações e combinações saudáveis.
		4- "Outros estudos revelam que os efeitos positivos sobre a saúde de padrões tradicionais de alimentação, como a chamada "dieta mediterrânea", devem ser atribuídos menos a alimentos individuais e **mais ao conjunto de alimentos que integram aqueles padrões e à forma como são preparados e consumidos.**" (p.16)	Preparo, combinação de alimentos; consumo	Cardápio especifico, prevenção e controle de doenças	Prestar atendimento, por meio de **cardápio específico**, aos clientes/usuários com **doenças e deficiências associadas à nutrição**, bem como aos **portadores de necessidades especiais**, visando ao direito humano à alimentação adequada e saudável.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 7- Aspectos de saúde	1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas. Dessa forma, podem-se encontrar relação e desdobramentos em praticamente todas as atividades subsequentes. 7- Relacionado aos aspectos de saúde nutricional ao considerar as necessidades e deficiências nutricionais da coletividade atendida e de grupos ou indivíduos que apresentem condições e necessidades especiais de alimentação e nutrição, visando ao atendimento do DHAA.
				Cardápio, Fichas técnicas de preparo	Elaborar e implantar **fichas técnicas das preparações** (FTP), mantendo-as atualizadas.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 4- Gestão de processos produtivos; 5- Gestão de pessoal; 6- Gestão de custos; 7- Aspectos de saúde; 9- Regionalismo e cultura	1- O cardápio define as preparações, logo influencia nas FTP a serem utilizadas, e essas devem estar em sintonia com as diretrizes nutricionais assumidas pelo nutricionista no que tange ao tipo de alimentos e ingredientes utilizados nas preparações. 4- As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada. 5-A quantidade e complexidade das preparações implica no dimensionamento e qualificação dos funcionários, que devem estar aptos à execução das FTP. 6- Os custos dependem das preparações (ingredientes, quantidades) previstos nas FTP, e sua fiel execução garantirá o atendimento ao custo previsto. 7- Preparações relacionam-se ao valor nutricional planejado, bem como a procedimentos vinculados a questões sanitárias. 9- Ingredientes e técnica de preparo concretizam hábitos alimentares, culturais e favorecem a aceitação dos comensais.
				Pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de	Implantar e supervisionar as atividades de **pré-preparo, preparo, distribuição e trans-**	Obrigatória	4-Gestão de processos produtivos; 5-Gestão de pessoal; 7- Aspectos	4- As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada. 5- A quantidade e complexidade das preparações implica no dimensionamento e qualificação dos funcionários, que devem estar aptos à execução das FTP. 7- Preparações relacionam-se ao valor nutricional planejado, bem

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA			INTERFACE GAPB – UAN	ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				
Capítulo	**Item**	**Trecho do texto**	**Palavras/ideias-chave - Núcleos de sentido** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**Palavras/ideias-chave - Núcleos de sentido** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**Item/atividade (CFN nº 600/2018)**	**Atividade obrigatória complementar**	**Componentes ou dimensões da gestão***	**Relação entre atividade e componente da gestão no escopo do trecho do GAPB em destaque**
1 - PRINCÍPIOS	ALIMENTAÇÃO É MAIS QUE INGESTÃO DE NUTRIENTES	5- "[...] alimentos específicos, preparações culinárias que resultam da combinação e preparo desses alimentos e modos de comer particulares constituem parte importante da cultura de uma sociedade e, como tal, estão fortemente relacionados com a identidade e o sentimento de pertencimento social das pessoas, com a sensação de autonomia, com o prazer propiciado pela alimentação e, consequentemente, com o seu estado de bem-estar. (p.16)	Combinação de alimentos, preparações culinárias, cultura, identidade, pertencimento social, autonomia, prazer	Cardápio, hábitos alimentares, cultura	Elaborar os **cardápios** de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os **hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos**	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 8- Sustentabilidade e meio ambiente; 9- Regionalismo e cultura; 10- Educação Alimentar e Nutricional	1- O cardápio define as preparações, logo influencia nas FTP a serem utilizadas, e essas devem estar em sintonia com as diretrizes nutricionais assumidas pelo nutricionista no que tange ao tipo de alimentos e ingredientes utilizados nas preparações. 4- As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada. 5- A quantidade e complexidade das preparações implica no dimensionamento e qualificação dos funcionários, que devem estar aptos à execução das FTP. 6- Os custos dependem das preparações (ingredientes, quantidades) previstos nas FTP, e sua fiel execução garantirá o atendimento ao custo previsto. 9- Ingredientes e técnica de preparo concretizam hábitos alimentares, culturais e favorecem a aceitação dos comensais.
				Fichas técnicas de preparo	Elaborar e implantar **fichas técnicas das preparações** (FTP), mantendo-as atualizadas.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 4- Gestão de processos produtivos; 5- Gestão de pessoal; 6- Gestão de custos; 9- Regionalismo e cultura	1- O cardápio define as preparações, logo influencia nas FTP a serem utilizadas, e essas devem estar em sintonia com as diretrizes nutricionais assumidas pelo nutricionista no que tange ao tipo de alimentos e ingredientes utilizados nas preparações. 4- As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada. 5- A quantidade e complexidade das preparações implica no dimensionamento e qualificação dos funcionários, que devem estar aptos à execução das FTP. 6- Os custos dependem das preparações (ingredientes, quantidades) previstos nas FTP, e sua fiel execução garantirá o atendimento ao custo previsto. 9- Ingredientes e técnica de preparo concretizam hábitos alimentares, culturais e favorecem a aceitação dos comensais.
				Pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições	Implantar e supervisionar as atividades de **pré-preparo, preparo, distribuição e transporte** de refeições e/ou preparações.	Obrigatória	4-Gestão de processos produtivos; 5-Gestão de pessoal; 8-Sustentabilidade e meio ambiente	4-As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada. 5- A quantidade e complexidade das preparações implica no dimensionamento e qualificação dos funcionários, que devem estar aptos à execução das FTP. 8- A correta execução da FTP favorece a redução do desperdício e otimiza o manejo de resíduos sólidos na UAN.
	RECOMENDAÇÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO	6- "Sintonizado com seu tempo, este guia oferece recomendações para promover a alimentação adequada e saudável e, nessa medida, ace-	Alimentação adequada e	Cardápio específico, prevenção e	Prestar atendimento, por meio de **cardápio específico**, aos clientes/usuários com **doenças e deficiências associadas à**	Obrigatória	1- Gestão de cardápios;	1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas. Dessa forma, podem-se encontrar relação e desdobramentos em praticamente todas as atividades subse-

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				INTERFACE GAPB – UAN	ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA			
Capítulo	**Item**	**Trecho do texto**	**Palavras/ideias-chave - Núcleos de sentido** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**Palavras/ideias-chave - Núcleos de sentido** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**Item/atividade (CFN nº 600/2018)**	**Atividade obrigatória complementar**	**Componentes ou dimensões da gestão***	**Relação entre atividade e componente da gestão no escopo do trecho do GAPB em destaque**
1 - Princípios	ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL DERIVA DE SISTEMA ALIMENTAR SOCIALMENTE E AMBIENTALMENTE SUSTENTÁVEL	7- Aspectos que definem o impacto social do **sistema alimentar** incluem: tamanho e uso das propriedades rurais que produzem os alimentos; [...]; **papel e número de intermediários entre agricultores e consumidores** [...]" (p.19)	Sistema alimentar, atores da cadeia produtiva, consumidores	Fornecedores	Monitorar as atividades de **seleção de fornecedores** e procedência dos alimentos.	Obrigatória	2- Gestão de compras	2- O planejamento de compras deve considerar aspectos dos fornecedores, podendo selecionar aqueles com menor cadeia, implicando diretamente em sua corresponsabilidade na qualidade dos gêneros comercializados.
				Fornecedores	Realizar **visitas periódicas aos fornecedores**, avaliando o local e registrando os dados.	Complementar	2- Gestão de compras; 3- Gestão de materiais	2- O planejamento de compras deve considerar aspectos dos fornecedores (incluindo visitas), podendo selecionar aqueles com menor cadeia, implicando diretamente em sua corresponsabilidade na qualidade dos gêneros comercializados. 3- A gestão de materiais acompanha a qualidade dos produtos na UAN, servindo de controle para manutenção de certos fornecedores no rol da UAN.
		8- "Em relação ao **impacto ambiental** de diferentes formas de produção e distribuição dos alimentos, há de se considerar aspectos como técnicas empregadas para conservação do solo; [...]; **grau e natureza do processamento dos alimentos** [...]" (p.19)	impacto ambiental, processamento dos alimentos	Fornecedores; sustentabilidade	Monitorar as atividades de **seleção de fornecedores** e procedência dos alimentos. Promover **ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.**	Obrigatória; Complementar	2- Gestão de compras; 8- Sustentabilidade e meio ambiente	2- O planejamento de compras deve considerar aspectos dos fornecedores, podendo selecionar aqueles com missão de preservação do ambiente, implicando diretamente em sua corresponsabilidade na qualidade dos gêneros comercializados. 8- Dentre as ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável, a seleção de produtores/fornecedores com esse engajamento pode ser priorizada na UAN.
		9- "Completam esses **sistemas alimentares** grandes redes de distribuição com forte poder de negociação de **preços** em relação a **fornecedores** e a consumidores finais." (p.20)	Sistemas alimentares , preços, fornecedores	Fornecedores	Monitorar as atividades de **seleção de fornecedores** e procedência dos alimentos.	Obrigatória	2- Gestão de compras	2- O planejamento de compras deve considerar aspectos dos fornecedores, podendo selecionar aqueles que sejam da região, estimulando a economia local.
		10- "Este guia leva em conta as formas pelas quais os alimentos são produzidos e distribuídos, privilegiando aqueles cujo sistema de **produção e distribuição** seja **socialmente e ambientalmente sustentável**." (p.20)	Produção e distribuição social e ambientalmente sustentável de alimentos	Fornecedores; sustentabilidade	Monitorar as atividades de **seleção de fornecedores** e procedência dos alimentos. Promover **ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.**	Obrigatória; Complementar	2- Gestão de compras; 8- Sustentabilidade e meio ambiente	2- O planejamento de compras deve considerar aspectos dos fornecedores, podendo selecionar aqueles com missão de preservação do ambiente, implicando diretamente em sua corresponsabilidade na qualidade dos gêneros comercializados. 8- Dentre as ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável, a seleção de produtores/fornecedores com esse engajamento pode ser priorizada na UAN.

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA			INTERFACE GAPB – UAN	ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				
Capítulo	**Item**	**Trecho do texto**	**Palavras/ideias-chave - núcleos de sentido** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**Palavras/ideias-chave - núcleos de sentido** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**Item/atividade (CFN nº 600/2018)**	**Atividade Obrigatória Complementar**	**Componentes ou dimensões da Gestão***	**Relação entre atividade e componente da gestão no escopo do trecho do GAPB em destaque**
1 - PRINCÍPIOS	GUIAS ALIMENTARES AMPLIAM A AUTONOMIA NAS ESCOLHAS ALIMENTARES	11- "[...] o **acesso a informações confiáveis** sobre características e determinantes da alimentação adequada e saudável contribui para que pessoas, famílias e comunidades ampliem a **autonomia para fazer escolhas alimentares** e para que exijam o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável." (p.21)	Acesso à informação, autonomia	Informação nutricional	Elaborar **informação nutricional do cardápio** e/ou preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar.	Obrigatória	7- Aspectos de saúde	7- Informações nutricionias e sobre aspectos dos alimentos servidos podem auxiliar na autonomia e escolhas dos comensais, com repercussão em seu estado nutricional.
		12- "É fundamental que ações de **educação alimentar e nutricional** sejam desenvolvidas por diversos setores, incluindo saúde, educação, desenvolvimento social, desenvolvimento agrário e habitação." (p.22)	Educação alimentar e nutricional	Educação Alimentar e Nutricional	Promover programas de **educação alimentar e nutricional** para clientes/usuários.	Obrigatória	10- Educação Alimentar e Nutricional (EAN)	10- EAN conscientiza e instrumentaliza os comensais no processo de autonomia, sendo que Programas na realidade da UAN podem garantir a continuidade desse processo junto à coletividade atendida.
2 - A ESCOLHA DOS ALIMENTOS	ALIMENTOS *IN NATURA* OU MINIMAMENTE PROCESSADOS	13- "Faça de **alimentos *in natura* ou minimamente processados a base de sua alimentação**." (p.26)	Priorizar alimentos *in natura* ou minimamente processados	Cardápio, necessidades nutricionais, hábitos alimentares, cultura	Elaborar os **cardápios** de acordo com as **necessidades nutricionais**, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os **hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.**	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 7- Aspectos de saúde; 9- Regionalismo e cultura; 10- Educação Alimentar e Nutricional	1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas. Dessa forma, podem-se encontrar relação e desdobramentos em praticamente todas as atividades subsequentes. 7- Relacionado aos aspectos de saúde nutricional ao considerar as necessidades nutricionais da coletividade atendida; 9- Ingredientes e técnica de preparo concretizam hábitos alimentares, culturais e favorecem a aceitação dos comensais; 10- EAN conscientiza e instrumentaliza os comensais no processo de autonomia.
				Fornecedores	Monitorar as atividades de **seleção de fornecedores** e procedência dos alimentos.	Obrigatória	2- Gestão de compras; 3- Gestão de materiais	2- O planejamento de compras deve selecionar fornecedores que sejam comprometidos com a qualidade dos alimentos *in natura* e ou minimamente processados, implicando diretamente em sua corresponsabilidade na qualidade dos gêneros adquiridoss. 3- A gestão de materiais acompanha a qualidade dos produtos na UAN, servindo de controle para manutenção de certos fornecedores que atendam a esta premissa, no rol da UAN.

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				INTERFACE GAPB – UAN	ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA			
CAPÍTULO	**ITEM**	**TRECHO DO TEXTO**	**PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**ITEM/ATIVIDADE (CFN Nº 600/2018)**	**ATIVIDADE OBRIGATÓRIA COMPLEMENTAR**	**COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO***	**RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GAPB EM DESTAQUE**
2 - A ESCOLHA DOS ALIMENTOS	ALIMENTOS *IN NATURA* OU MINIMAMENTE PROCESSADOS	14- "O consumo de arroz, feijão, milho, mandioca, batata e vários tipos de legumes, verduras e frutas tem como consequência natural **o estímulo da agricultura familiar e da economia local**, favorecendo assim formas solidárias de viver e produzir e contribuindo para promover a biodiversidade e para reduzir o impacto ambiental da produção e distribuição dos alimentos." (p.31)	Agricultura familiar, e da economia local (estímulo)	Cardápio, necessidades nutricionais, hábitos alimentares, cultura	Elaborar os **cardápios** de acordo com as **necessidades nutricionais**, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os **hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos**.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 2- Gestão de compras	1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas. Dessa forma, podem-se encontrar relação e desdobramentos em praticamente todas as atividades subsequentes. 2- O planejamento de compras deve considerar aspectos dos fornecedores, podendo selecionar aqueles que sejam da região, estimulando a agricultura familiar e a economia local.
				Fornecedores	Monitorar as atividades de **seleção de fornecedores** e procedência dos alimentos.	Obrigatória	2- Gestão de compras	2- Informações provenientes de visitas a fornecedores devem direcionar o planejamento de compras a considerar aspectos dos fornecedores, podendo selecionar aqueles que fomentem a economia local.
		15- "O consumo de arroz, feijão, milho, mandioca, batata e vários tipos de legumes, verduras e frutas tem como consequência natural o estímulo da agricultura familiar e da economia local, favorecendo assim formas solidárias de viver e produzir e contribuindo para **promover a biodiversidade e para reduzir o impacto ambiental da produção e distribuição dos alimentos.**" (p.31)	Redução do impacto ambiental	Fornecedores	Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos. Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.	Obrigatória; Complementar	2- Gestão de compras; 8- Sustentabilidade e meio ambiente	2- O planejamento de compras deve considerar aspectos dos fornecedores, podendo selecionar aqueles com missão de preservação do ambiente, implicando diretamente em sua co-responsabilidade na qualidade dos gêneros comercializados. 8- A forma de produção e distribuição de alimentos pode favorecer diretamente boas práticas de sustentabilidade, facilitando a redução do desperdício e otimizando o manejo de resíduos sólidos na UAN, devendo-se selecionar fornecedores comprometidos com essa premissa.
	ÓLEOS, GORDURAS, SAL E AÇÚCAR	16- "Utilize **óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades** ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias." (p.33)	Utilização de óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades	Fichas técnicas de preparo	Elaborar e implantar **fichas técnicas das preparações**, mantendo-as atualizadas.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 4- Gestão de processos produtivos; 5- Gestão de pessoal; 6- Gestão de custos; 7- Aspectos de saúde; 9- Regionalismo e cultura	1- O cardápio define as preparações, logo influencia nas FTP a serem utilizadas, e essas devem estar em sintonia com as diretrizes nutricionais assumidas pelo nutricionista no que tange ao tipo de alimentos e ingredientes utilizados nas preparações. 4- As preparações previstas no cardapio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada. 5- É necessária a conscientização dos funcionários quanto à redução na utilização destes ingredientes. A quantidade e complexidade das preparações implica no dimensionamento e qualificação dos funcionários, que devem estar aptos à execução das FTP. 6- Os custos dependem das preparações (ingredientes, quantidades) previstos nas FTP, e sua fiel execução garantirá o atendimento ao custo previsto. 7- O consumo de óleos, gorduras, sal e açúcar está relacionado ao surgimento de doenças crônicas. Preparações relacionam-se ao valor nutricional planejado, bem como a procedimentos vinculados a questões sanitárias. 9- Ingredientes e técnicas de preparo concretizam hábitos alimentares, culturisa e favorecem a aceitação dos comensais.

INTERFACE GAPB – UAN								
ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				
Capítulo	**Item**	**Trecho do texto**	**Palavras/ideias-chave - núcleos de sentido** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**Palavras/ideias-chave - núcleos de sentido** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**Item/atividade (CFN nº 600/2018)**	**Atividade Obrigatória Complementar**	**Componentes ou dimensões da Gestão***	**Relação entre atividade e componente da gestão no escopo do trecho do GAPB em destaque**
2 - A ESCOLHA DOS ALIMENTOS	ALIMENTOS PROCESSADOS	17- "Entretanto, dado que o sal, óleos, gorduras e açúcar são produtos usados para temperar e cozinhar alimentos, seu impacto sobre a qualidade nutricional da alimentação dependerá essencialmente da quantidade utilizada nas preparações culinárias." (p.35)	Qualidade nutricional da alimentação, preparações culinárias	Pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições	Implantar e supervisionar as atividades de **pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições** e/ou preparações.	Obrigatória	4- Gestão de processos produtivos; 5- Gestão de pessoal; 7- Aspectos de saúde; 8- Sustentabilidade e meio ambiente	4- As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada. 5-A quantidade e complexidade das preparações implica no dimensionamento e qualificação dos funcionários, que devem estar aptos à execução das FTP. 7-Preparações relacionam-se ao valor nutricional planejado, bem como a procedimentos vinculados a questões sanitárias. 8- A correta execução da FTP favorece a redução do desperdício e otimiza o manejo de resíduos sólidos na UAN, em especial dos óleos, que são alvo de grande preocupação ambiental.
		18- **"Limite o uso de alimentos processados**, consumindo-os, em pequenas quantidades [...]" " (p.36)	Consumo de alimentos processados	Cardápio, necessidades nutricionais, hábitos alimentares, cultura	Elaborar os **cardápios** de acordo com as **necessidades nutricionais**, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os **hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.**	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 2-Gestão de compras	1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas, sendo esta a etapa inicial em que alimentos processados devem ser limitados. Dessa forma, podem-se encontrar relação e desdobramentos em praticamente todas as atividades subsequentes. 2- O planejamento de compras deve selecionar fornecedores que sejam comprometidos com a qualidade dos alimentos *in natura* e ou minimamente processados, limitando a utilização de alimentos processados, o que implica diretamente em sua corresponsabilidade na qualidade dos gêneros adquiridos.
		19- "No caso do seu consumo [alimentos processados], é importante consultar o rótulo dos produtos para **dar preferência àqueles com menor teor de sal ou açúcar.**" " (p.38)	Informação nutricional, rótulos, teor de sal e açúcar	Compras	Participar do planejamento e da supervisão das atividades de **compras de alimentos**, material de higiene, descartáveis e outros.	Complementar	2- Gestão de compras	2- O planejamento de compras deve selecionar fornecedores que sejam comprometidos com a qualidade dos alimentos *in natura* e ou minimamente processados, limitando a utilização de alimentos processados, o que implica diretamente em sua corresponsabilidade na qualidade dos gêneros adquiridos.
	ALIMENTOS ULTRA-PROCESSADOS	20- **"Evite alimentos ultra-processados."** (p.39)	Alimentos ultraprocessados	Cardápio, necessidades nutricionais, hábitos alimentares, cultura	Elaborar os **cardápios** de acordo com as **necessidades nutricionais**, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os **hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.**	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 2-Gestão de compras	1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas, sendo esta a etapa inicial em que alimentos ultraprocessados devem ser evitados. Dessa forma, podem-se encontrar relação e desdobramentos em praticamente todas as atividades subsequentes. 2- O planejamento de compras deve selecionar fornecedores que sejam comprometidos com a qualidade dos alimentos *in natura* e ou minimamente processados, evitando a utilização de alimentos ultraprocessados, o que implica diretamente em sua corresponsabilidade na qualidade dos gêneros adquiridos.

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				INTERFACE GAPB – UAN	ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA			
CAPÍTULO	**ITEM**	**TRECHO DO TEXTO**	**PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**ITEM/ATIVIDADE (CFN Nº 600/2018)**	**ATIVIDADE OBRIGATÓRIA COMPLEMENTAR**	**COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO***	**RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GAPB EM DESTAQUE**
3 - DOS ALIMENTOS À REFEIÇÃO	OPÇÕES DE REFEIÇÕES SAUDÁVEIS	21- "...a base dessa alimentação consiste na grande **variedade de alimentos *in natura* ou minimamente processados**, predominantemente de origem vegetal, e nas preparações culinárias feitas com esses alimentos." (p.55)	Variedade de alimentos, preparações culinárias	Cardápio, necessidades nutricionais, hábitos alimentares, cultura	Elaborar os **cardápios** de acordo com as **necessidades nutricionais**, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os **hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.**	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 9- Regionalismo e cultura	1-A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas. Nesta etapa as preparações são selecionadas, podendo representar as refeições típicas da coletividade atendida, de forma que o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados e suas preparações culinárias correspondam a um significativo percentual do total de calorias da alimentação. 9- Ingredientes e técnica de preparo concretizam/representam hábitos alimentares, culturais e favorecem a aceitação dos comensais;
				Fichas técnicas de preparo	Elaborar e implantar **fichas técnicas das preparações**, mantendo-as atualizadas.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 4- Gestão de processos produtivos; 5- Gestão de pessoal; 9- Regionalismo e cultura	1- O cardápio define as preparações, logo influencia nas FTP a serem utilizadas, e essas devem estar em sintonia com as diretrizes nutricionais assumidas pelo nutricionista no que tange ao tipo de alimentos e ingredientes utilizados nas preparações. 4- As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada, de forma a garantir a consecução dos fundamentos técnicos que nortearam sua elaboração. 5- A quantidade e complexidade das preparações implica no dimensionamento e qualificação dos funcionários, que devem estar aptos à execução das FTP. 9- Ingredientes e técnicas de preparo concretizam/representam hábitos alimentares, culturais e favorecem a satisfação dos comensais.
		22- "As **variações em torno dos alimentos de um mesmo grupo** agradam também aos sentidos na medida em que permitem **diversificar sabores, aromas, cores e texturas da alimentação**. São também indispensáveis para acomodar preferências regionais e pessoais." " (p.58)	Grupos de alimentos , aspectos sensoriais, regionalismo, preferências pessoais	Cardápio, necessidades nutricionais, hábitos alimentares, cultura	Elaborar os **cardápios** de acordo com as **necessidades nutricionais**, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os **hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.**	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 9- Regionalismo e cultura	**1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão** de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas. Nesta etapa as prepações são selecionadas, considerando aspectos sensoriais, podendo representar as refeições típicas da coletividade atendida, de forma que o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados e suas preparações culinárias correspondam a um significativo percentual do total de calorias da alimentação. 9- Ingredientes e técnica de preparo concretizam/representam hábitos alimentares, culturais e favorecem a satisfação dos comensais;

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA			INTERFACE GAPB – UAN		ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA			
CAPÍTULO	**ITEM**	**TRECHO DO TEXTO**	**PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**ITEM/ATIVIDADE (CFN Nº 600/2018)**	**ATIVIDADE OBRIGATÓRIA COMPLEMENTAR**	**COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO***	**RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GAPB EM DESTAQUE**
3 - DOS ALIMENTOS À REFEIÇÃO	OPÇÕES DE REFEIÇÕES SAUDÁVEIS	22- "As **variações em torno dos alimentos de um mesmo grupo** agradam também aos sentidos na medida em que permitem **diversificar sabores, aromas, cores e texturas da alimentação**. São também indispensáveis para acomodar preferências regionais e pessoais." " (p.58)	Grupos de alimentos , aspectos sensoriais, regionalismo, preferências pessoais	Fichas técnicas de preparo	Elaborar e implantar **fichas técnicas das preparações**, mantendo-as atualizadas.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 4- Gestão de processos produtivos; 5- Gestão de pessoal; 9- Regionalismo e cultura	1- O cardápio define as preparações, logo influencia nas FTP a serem utilizadas, e essas devem estar em sintonia com as diretrizes nutricionais assumidas pelo nutricionista no que tange ao tipo de alimentos e ingredientes utilizados nas preparações. 4-As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada, de forma a garantir a consecução dos fundamentos técnicos que nortearam sua elaboração. 5-A quantidade e complexidade das preparações implica no dimensionamento e qualificação dos funcionários, que devem estar aptos à execução das FTP. 9- Ingredientes e técnica de preparo concretizam/representam hábitos alimentares, cultura e favorecem a satisfação dos comensais.
				Teste de aceitabilidade	Realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições.	Complementar	1- Gestão de cardápios; 9- Regionalismo e cultura	1- O cardápio define as preparações, logo influencia nas FTP a serem utilizadas, que determinam o modo de preparo e por consequência os aspectos sensoriais da preparação. Isso pode e deve oportunizar experiências inovadoras de refeições saudáveis, inserindo também novos aspectos sensoriais; 9- Testes de aceitação permitem direcionar as preparações que são aceitas pela coletividade, considerando seus aspectos simbólicos, afetivos e de hábitos alimentares.
	OVOS	23- "[...] as recomendações gerais quanto a basear a alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados e a evitar alimentos ultraprocessados se aplicam a todos, incluindo os vegetarianos." (p.84)	Priorizar alimentos *in natura* ou minimamente processados, vegetarianos	Cardápio, necessidades nutricionais, hábitos alimentares, cultura	Elaborar os **cardápios** de acordo com as **necessidades nutricionais**, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os **hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.**	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 10- Educação Alimentar e Nutricional	1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas. Nesta etapa as preparações são selecionadas, podendo atender às demandas para comensais vegetarianos. 10- EAN consciente e instrumentaliza os comensais no processo de autonomia para escolhas alimentares.
				Fichas técnicas de preparo	Elaborar e implantar **fichas técnicas das preparações**, mantendo-as atualizadas.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 4- Gestão de processos produtivos; 5- Gestão de pessoal; 9- Regionalismo e cultura	1- O cardápio define as preparações, logo influencia nas FTP a serem utilizadas, e essas devem estar em sintonia com as diretrizes nutricionais assumidas pelo nutricionista no que tange ao tipo de alimentos e ingredientes utilizados nas preparações, incluindo aspectos do vegetarianismo. 4-As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada, de forma a garantir a consecução dos fundamentos técnicos que nortearam sua elaboração. 5-A quantidade e complexidade das preparações implica no dimensionamento e qualificação dos funcionários, que devem estar aptos à execução das FTP. 9- Ingredientes e técnica de preparo concretizam/representam hábitos alimentares, culturais e favorecem a satisfação dos comensais.

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				INTERFACE GAPB – UAN	ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA			
Capítulo	**Item**	**Trecho do texto**	**Palavras/ideias-chave - núcleos de sentido** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**Palavras/ideias-chave - núcleos de sentido** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**Item/Atividade (CFN nº 600/2018)**	**Atividade obrigatória complementar**	**Componentes ou dimensões da gestão***	**Relação entre atividade e componente da gestão no escopo do trecho do GAPB em destaque**
3 - DOS ALIMENTOS À REFEIÇÃO	OVOS	23- "[...] as recomendações gerais quanto a basear a alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados e a evitar alimentos ultraprocessados se aplicam a todos, incluindo os vegetarianos." (p.84)	Priorizar alimentos *in natura* ou minimamente processados, vegetarianos	Compras	u) Participar do planejamento e da supervisão das atividades de **compras** de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.	Complementar	2- Gestão de compras; 3- Gestão de materiais	2- O planejamento de compras deve selecionar fornecedores que sejam comprometidos com a qualidade dos alimentos no que tange a aspectos para vegetarianismo. 3- A gestão de materiais acompanha a qualidade dos produtos na UAN, garantindo que a composição do produto atende ao especificado pelo nutricionista, servindo de controle para manutenção de certos fornecedores que atendam a esta premissa, no rol da UAN.
				Cardápio específico, prevenção e controle de doenças; DHAA	k) Prestar atendimento, por meio de **cardápio específico**, aos clientes/usuários com **doenças e deficiências associadas à nutrição**, bem como aos **portadores de necessidades especiais**, visando ao **direito humano à alimentação adequada e saudável.**	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 7- Aspectos de saúde; 10- Educação Alimentar e Nutricional	1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas. Nesta etapa as preparações são selecionadas, podendo atender às demandas para comensais vegetarianos. 7- O nutricionista atenderá às demandas nutricionais para o público vegetariano ao selecionar combinações de alimentos que otimizem seu aproveitamento biológico. 10- EAN conscientiza e instrumentaliza os comensais no processo de autonomia para escolhas alimentares.
	ÁGUA	24- "É essencial que tanto a água bebida quanto a **água** utilizada nas preparações culinárias sejam **potáveis** para o consumo humano, [...]" (p.86)	Água potável	Pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições	Implantar e supervisionar as atividades de **pré-preparo, preparo, distribuição e transporte** de refeições e/ou preparações.	Obrigatória	4- Gestão de processos produtivos; 7- Aspectos de saúde; 8- Sustentabilidade e meio ambiente;	4- Os processos produtivos devem seguir os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) que garantam a qualidade da água nas etapas de pré-preparo, preparo e distribuição de refeições, incluindo controles de potabilidade por meio de análises laboratoriais e registros documentais. 7- Aspectos de qualidade da água estão diretamente relacionados a aspectos sanitários microbiológicos, também sendo causa de doenças transmitidas por alimentos (DTA). 8- O manejo da água na UAN deve visar ao seu uso racional e sustentável, para além apenas da questão da saúde humana.

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				INTERFACE GAPB – UAN	ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				
Capítulo	**Item**	**Trecho do texto**	**Palavras/Ideias-chave - Núcleos de sentido** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**Palavras/Ideias-chave - Núcleos de sentido** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**Item/Atividade (CFN nº 600/2018)**	**Atividade obrigatória complementar**	**Componentes ou dimensões da gestão***	**Relação entre atividade e componente da gestão no escopo do trecho do GAPB em destaque**
3 - DOS ALIMENTOS À REFEIÇÃO	ÁGUA	24- "É essencial que tanto a **água** bebida quanto a **água** utilizada nas preparações culinárias sejam **potáveis** para o consumo humano, [...]" (p.86)	Água potável	Planejamento físico-funcional	Participar do **planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas**, equipamentos e utensílios da UAN.	Complementar	3- Gestão de materiais; 4- Gestão de processos produtivos; 6- Gestão de custos; 7- Aspectos de saúde; 8- Sustentabilidade e meio ambiente	3- A gestão de materiais acompanha a qualidade dos produtos na UAN, servindo de controle para manutenção ou não de certos fornecedores no rol da UAN. 4- A estrutura física planejada adequadamente permite a otimização dos processos produtivos, que por sua vez favorece o uso racional da água. 6-O desperdício de água tem um custo financeiro e ambiental. 7-Uma adequada estrutura física favorece as boa práticas de produção e sanitárias, ao reduzir riscos de contaminação por fluxo cruzado. 8- O uso racional da água por meio de processos adequados na UAN favorece a conservação deste recurso na natureza, impactando na sustentabilidade ambiental.
	CUIDADOS NA ESCOLHA, CONSERVAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	25- "Como escolher os alimentos." (p.88)	Escolha de alimentos	Fornecedores	Monitorar as atividades de **seleção de fornecedores** e procedência dos alimentos.	Obrigatória	2- Gestão de compras; 3- Gestão de materiais	2- O planejamento de compras deve selecionar fornecedores que sejam comprometidos com a qualidade dos alimentos no que tange às especificações definidas pelo Responsável Técnico da UAN. 3- A gestão de materiais acompanha a qualidade dos produtos na UAN, garantindo que a composição do produto atende ao especificado pelo nutricionista, servindo de controle para manutenção, no rol da UAN, de certos fornecedores que atendam a esta premissa.
				Compras	Participar do planejamento e da supervisão das **atividades de compras de alimentos**, material de higiene, descartáveis e outros.	Complementar	2- Gestão de compras; 3-Gestão de materiais	2- O planejamento de compras deve selecionar fornecedores que sejam comprometidos com a qualidade dos alimentos no que tange às especificações definidas pelo Responsável Técnico da UAN. 3- A gestão de materiais acompanha a qualidade dos produtos na UAN, garantindo que a composição do produto atende ao especificado pelo nutricionista, servindo de controle para manutenção, no rol da UAN, de certos fornecedores que atendam a esta premissa.
		26- "Como conservar os alimentos." (p.88)	Conservação de alimentos	Recebimento, armazenamento	Coordenar as atividades de **recebimento e armazenamento de alimentos**, material de higiene, descartáveis e outros.	Obrigatória	3- Gestão de materiais; 4-Gestão de processos produtivos	3- A gestão de materiais acompanha a qualidade dos produtos na UAN, monitorando-a, de forma a garantir as condições adequadas para conservação dos alimentos na Unidade. 4- As etapas de recebimento e armazenamento devem cumprir os POP para garantir a conservação dos alimentos em condições adequadas.

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				INTERFACE GAPB – UAN		ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA			
Capítulo	**Item**	**Trecho do texto**	**Palavras/ideias-chave - núcleos de sentido** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**Palavras/ideias-chave - núcleos de sentido** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**Item/atividade (CFN nº 600/2018)**	**Atividade obrigatória complementar**	**Componentes ou dimensões da gestão***	**Relação entre atividade e componente da gestão no escopo do trecho do GAPB em destaque**
3 - DOS ALIMENTOS À REFEIÇÃO	CUIDADOS NA ESCOLHA, CONSERVAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	27- "Como manipular os alimentos." (p.89)	Manipulação de alimentos	Pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições	Implantar e supervisionar as atividades de **pré-preparo, preparo, distribuição e transporte** de refeições e/ou preparações.	Obrigatória	4- Gestão de processos produtivos	4- As etapas de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições devem cumprir os POP para garantir a manipulação dos alimentos em condições adequadas segundo legislação vigente.
				Procedimentos Operacionais Padronizados	Elaborar e implantar os **Procedimentos Operacionais Padronizados** (POP) específicos da UAN, mantendo-os atualizados.	Obrigatória	4- Gestão de processos produtivos	4- As etapas de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições devem cumprir os POP para garantir a manipulação dos alimentos em condições adequadas segundo legislação vigente.
4 - O ATO DE COMER E A COMENSALIDADE	COMER EM AMBIENTES APROPRIADOS	28- "Procure **comer sempre em locais limpos, confortáveis e tranquilos** e onde não haja estímulos para o consumo de quantidades ilimitadas de alimentos." (p.93)	Locais de refeição apropriados	Planejamento físico-funcional	Participar do **planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas**, equipamentos e utensílios da UAN.	Complementar	1- Gestão de cardápios; 8- Sustentabilidade e meio ambiente; 11- Instalações físicas	1- Um adequado planejamento físico-funcional favorece a execução de cardápios tal como forem planejados pelo nutricionista, implicando também na ambiência e conforto no momento de fazer as refeições, sendo que um espaço adequadamente dimensionado oportuniza o convívio e um tempo suficiente para comer sem pressa. Na elaboração de cardápios, se estiver previsto no contrato ou no planejamento a implantar da UAN, podem ser previstos lanches saudáveis entre as refeições. 8- Aspectos voltados à ambiência, com vistas à sutentabilidade, podem favorecer o conforto térmico e acústico, oferecendo um local agradável para convivência e o exercício da comensalidade. 11- Ambientes adequadamente planejados oportunizam conforto aos comensais durante a refeição.
				Pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições	Implantar e supervisionar as atividades de **pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.**	Obrigatória	4- Gestão de processos produtivos	4- Atividades de limpeza e higienização fazem parte do processo produtivo.

INTERFACE GAPB – UAN								
ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				
CAPÍTULO	ITEM	TRECHO DO TEXTO	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	ITEM/ATIVIDADE (CFN Nº 600/2018)	ATIVIDADE OBRIGATÓRIA COMPLEMENTAR	COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO*	RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GAPB EM DESTAQUE
4 - O ATO DE COMER E A COMENSALIDADE	COMER EM AMBIENTES APROPRIADOS	29- "Procure comer sempre em locais limpos, confortáveis e tranquilos e onde **não haja estímulos para o consumo de quantidades ilimitadas de alimentos.** (p.93)	Consumo ilimitado	Cardápio, hábitos alimentares	Elaborar os **cardápios** de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os **hábitos alimentares** regionais, culturais e étnicos.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 10- Educação Alimentar e Nutricional	1- A depender das cláusulas em contrato, baseadas em negociação e até em hábitos alimentares da coletividade atendida, o cardápio poderá ofertar uma maior diversidade de preparações, sendo seu consumo até irrestrito na distribuição no balcão, devendo-se reavaliar tais práticas 10- Neste caso, a EAN conscientiza e instrumentaliza os comensais no processo de autonomia para escolhas alimentares, permitindo que façam escolhas mais acertadas e autogerenciem a quantidade de alimentos ingerida.
		30- "Cheiros, sons, iluminação, conforto, condições de limpeza e outras características do lugar são importantes." (p.93)	Locais de refeição apropriados, estímulos	Planejamento físico-funcional	Participar do **planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas**, equipamentos e utensílios da UAN.	Complementar	1- Gestão de cardápios; 8- Sustentabilidade e meio ambiente; 11- Instalações físicas	1- Um adequado planejamento físico-funcional favorece a execução de cardápios tal como forem planejados pelo nutricionista, implicando também na ambiência e conforto no momento de fazer as refeições, sendo que um espaço adequadamente dimensionado oportuniza o convívio e um tempo suficiente para comer sem pressa. Na elaboração de cardápios, se estiver previsto no contrato ou no planejamento alimentar da UAN, podem ser previstos lanches saudáveis entre as refeições. 8-Aspectos voltados à ambiência, com vistas às sustentabilidade, podem favorecer o conforto térmico e acústico, oferecendo um local agradável para convivência e o exercício da comensalidade; 11- Ambientes adequadamente planejados oportunizam conforto aos comensais durante a refeição.
				Pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições	Implantar e supervisionar as atividades de **pré-preparo, preparo, distribuição e transporte** de refeições e/ou preparações.	Obrigatória	4- Gestão de processos produtivos	4- Atividades de limpeza e higienização fazem parte do processo produtivo.
	COMER EM COMPANHIA	31- "Sempre que possível, prefira comer em companhia, com familiares, amigos ou colegas de trabalho ou escola." (p.96)	Comer em companhia	Planejamento físico-funcional	Participar do **planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas**, equipamentos e utensílios da UAN.	Complementar	11- Instalações físicas	11- O planejamento físico funcional, ao considerar o cardápio e número de comensais, pode prever um tempo adequado para maior permanência e convivência das pessoas, com menor rotatividade dos lugares. OBS: Isso contraria às indicações técnicas atuais de planejamento otimizado do espaço por tempo de rotatividade de assentos, mas atenderia a uma premissa mais humanizada.

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				INTERFACE GAPB – UAN	ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA			
CAPÍTULO	**ITEM**	**TRECHO DO TEXTO**	**PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**ITEM/ATIVIDADE (CFN Nº 600/2018)**	**ATIVIDADE OBRIGATÓRIA COMPLEMENTAR**	**COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO***	**RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GAPB EM DESTAQUE**
4 - O ATO DE COMER E A COMENSALIDADE	COMER EM COMPANHIA	31- "Sempre que possível, prefira comer em companhia, com familiares, amigos ou colegas de trabalho ou escola." (p.96)	Comer em companhia	Gestores, valorização do nutricionista	Promover a **sensibilização de gestores e representantes de instituições da área quanto à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo.**	Complementar	7- Aspectos de saúde	7. Relacionado a saúde mental e social dos comensais. É válida uma interação com gestores de forma a sensibilizá-los sobre a necessidade e possibilidade de oportunizar maior interação entre os comensais, colegas/amigos de trabalho, alterando escalas de horários de almoço, duração dos intervalos para refeições sempre que possível ou outras estratégias e também organização do espaço no refeitório.
5 - A COMPREENSÃO E A SUPERAÇÃO DE OBSTÁCULOS	INFORMAÇÃO	32- "Caso você seja profissional de saúde, agente comunitário, assistente social, educador ou formador de recursos humanos, procure **utilizar as informações e recomendações deste guia** nas atividades que você desenvolve" (p.106)	Informações sobre alimentação e saúde (confiabilidade)	Educação Alimentar e Nutricional	Promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes/usuários.	Obrigatória	7- Aspectos de saúde; 10- Educação Alimentar e Nutricional	7- informações nutricionias e sobre aspectos dos alimentos servidos podem auxiliar na autonomia e escolhas dos comensais, com repercussão em seu estado nutricional e de saúde; 10- EAN conscientiza e instrumentaliza os comensais no processo de autonomia, sendo que Programas na realidade da UAN podem garantir a continuidade desse processo junto à coletividade atendida.
	OFERTA	33- "Se você come fora de casa, **excelentes alternativas** às redes de fastfood **são os restaurantes e bares que oferecem grande variedade de preparações culinárias,** muitas vezes no sistema de pagamento por quantidade consumida (comida a quilo)." (p.106)	Restaurantes oferecem preparações culinárias	Cardápio, hábitos alimentares, cultura	Elaborar os **cardápios** de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os **hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.**	Obrigatória	1- Gestão de cardápios;	1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas. Nesta etapa as preparações são selecionadas, podendo-se elaborar um cardápio que atenda a premissa de priorizar legumes, verduras e frutas, aumentando a oferta destes tipos alimentos conforme preconizado pelo GAPB.
				Compras	Participar do planejamento e da supervisão das atividades de **compras** de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.	Complementar	2- Gestão de compras; 3-Gestão de materiais	2,3- Gestão de compras e de materiais trabalham em conjunto, utilizando informações sobre qualidade dos produtos e diretriz técnica nutricional na UAN para tomada de decisões na escolha e compra de alimentos, devendo evitar os ultraprocessados.

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA			INTERFACE GAPB – UAN	ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA			
Capítulo	**Item**	**Trecho do texto**	**Palavras/ideias-chave - núcleos de sentido** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**Item/atividade (CFN nº 600/2018)**	**Atividade obrigatória complementar**	**Componentes ou dimensões da gestão***	**Relação entre atividade e componente da gestão no escopo do trecho do GAPB em destaque**
5 - A COMPREENSÃO E A SUPERAÇÃO DE OBSTÁCULOS	CUSTO	34- "Para **economizar** na compra de legumes, verduras e frutas, você deve **preferir variedades que estão na safra**, pois essas sempre terão menor preço. Comprar esses alimentos em locais onde há **menos intermediários entre o agricultor e o consumidor final**, como "sacolões ou varejões", também pode reduzir custos."(p.111)	Preço de alimentos e refeições	Elaborar os **cardápios** de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os **hábitos alimentares regionais**, culturais e étnicos.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios;	1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas. Nesta etapa as preparações são selecionadas, podendo-se elaborar um cardápio que atenda à premissa de prioriza**r** legumes, verduras e frutas .
			Cardápio, necessidades nutricionais, hábitos alimentares, cultura				
			Preço de alimentos e refeições	Participar do planejamento e da supervisão das atividades de **compras** de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.	Complementar	2- Gestão de compras; 3- Gestão de materiais	2- O planejamento de compras deve selecionar fornecedores que sejam comprometidos com a qualidade dos alimentos no que tange às especificações definidas pelo Responsável Técnico da UAN, alinhando qualidade e preço. 3- A gestão de materiais acompanha a qualidade dos produtos na UAN, garantindo que a composição do produto atende ao especificado pelo nutricionista, servindo de controle para manutenção, no rol da UAN, de certos fornecedores que atendam a esta premissa.
			Compras				
			Preço de alimentos e refeições	Participar das atividades de gestão de **custos** de produção.	Complementar	2- Gestão de compras; 3- Gestão de materiais; 6- Gestão de custos	2,3- Gestão de compras e de materiais, como etapa diretamente definida pelo cardápio, implicam diretamente nos custos da UAN, devendo atuar em conjunto para proceder às melhores escolhas de fornecedores e alimentos com vistas ao menor custo e máxima qualidade dos alimentos adquiridos. 6- Os custos dependem das preparações (ingredientes, quantidades) previstos nas FTP, e sua fiel execução garantirá o atendimento ao custo previsto.
			Custos				
	HABILIDADES CULINÁRIAS	35- **"Se você não tem habilidades culinárias**, e isso vale para homens e mulheres, **procure adquiri-las**. Para isso, **converse com as pessoas que sabem cozinhar**, peça receitas a familiares, amigos. (p.113)	Habilidades culinárias (HC), cozinhar	Promover programas de **educação alimentar e nutricional** para clientes/usuários.	Obrigatória	10- Educação Alimentar e Nutricional	10- EAN conscientiza e instrumentaliza os comensais no processo de autonomia, sendo que Programas na realidade da UAN podem encorajar e oportunizar o desenvolvimento de HC e buscar a manutenção desse processo junto à coletividade atendida.. Pode-se desenvolver atividades de valorização dos bastidores da produção na cozinha como nova proposta de atividade pedagógica. Devem ser trabalhados os temas Cidadania e sistema alimentar.
			Educação Alimentar e Nutricional				

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				INTERFACE GAPB – UAN	ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				
Capítulo	**Item**	**Trecho do texto**	**Palavras/ideias-chave - núcleos de sentido** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**Palavras/ideias-chave - núcleos de sentido** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**Item/atividade (CFN nº 600/2018)**	**Atividade Obrigatória Complementar**	**Componentes ou dimensões da gestão***	**Relação entre atividade e componente da gestão no escopo do trecho do GAPB em destaque**
5 - A COMPREENSÃO E A SUPERAÇÃO DE OBSTÁCULOS	HABILIDADES CULINÁRIAS	36- "Mesmo que você não tenha muitas oportunidades de exercer suas habilidades culinárias, **valorize o ato de cozinhar e estimule as pessoas à sua volta a fazê-lo**, em particular os mais jovens. **Se você é um trabalhador cujo ofício envolve a promoção da saúde, procure incluir a culinária nos temas dos seus encontros ou conversas com a população.**" (p.114)	Preço de alimentos e refeições	Educação Alimentar e Nutricional	Promover programas de **educação alimentar e nutricional** para clientes/usuários.	Obrigatória	10- Educação Alimentar e Nutricional	10- EAN conscientiza e instrumentaliza os comensais no processo de autonomia, sendo que Programas na realidade da UAN podem encorajar e oportunizar o desenvolvimento de HC e buscar a manutenção desse processo junto à coletividade atendida. Pode-se desenvolver atividades de valorização dos bastidores da produção na cozinha como nova proposta de atividade pedagógica. Devem ser trabalhados os temas Cidadania e sistema alimentar.
	TEMPO	37- "Resta agora considerar o **tempo** extra requerido para cumprir as recomendações deste guia sobre **o ato de comer e a comensalidade**: fazer refeições regularmente, comer sem pressa, **desfrutar o prazer proporcionado pela visão, aroma, textura e sabor dos alimentos e de suas preparações e partilhar deste prazer com familiares, amigos ou colegas.**" **(p.116)**	Tempo, comensalidade, aspectos sensoriais	Gestores, valorização do nutricionista	Promover a **sensibilização de gestores e representantes de instituições da área quanto à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo.**	Complementar	7- Aspectos de saúde	7- Relacionado a saúde mental e social dos comensais. É válida uma interação com gestores de forma a sensibiliza-los sobre a necessidade e possibilidade de oportunizar maior interação entre os comensais, colegas/amigos de trabalho, alterando escalas de horários de almoço, duração dos intervalos para refeições sempre que possível ou outras estratégias e também organização do espaço no refeitório.
				Fichas técnicas de preparo	Elaborar e implantar **fichas técnicas das preparações** (FTP), mantendo-as atualizadas.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 4- Gestão de processos produtivos	1- O cardápio define as preparações, logo influencia nas FTP a serem utilizadas, e essas devem estar em sintonia com as diretrizes assumidas pelo nutricionista no que tange ao aspestos sensoriais previstos; 4-As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada.
				Pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições	Implantar e supervisionar as atividades de **pré-preparo, preparo, distribuição** e transporte de refeições e/ou preparações.	Obrigatória	4- Gestão de processos produtivos	4- As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada, visando a alcançar os aspectos sensoriais previstos.

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA			INTERFACE GAPB – UAN	ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				
Capítulo	**Item**	**Trecho do texto**	**Palavras/ideias-chave - núcleos de sentido** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**Palavras/ideias-chave - núcleos de sentido** (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	**Item/atividade (CFN nº 600/2018)**	**Atividade Obrigatória Complementar**	**Componentes ou dimensões da Gestão***	**Relação entre atividade e componente da gestão no escopo do trecho do GAPB em destaque**
5 - A COMPREENSÃO E A SUPERAÇÃO DE OBSTÁCULOS	PUBLICIDADE	38- **"Esclareça** as crianças e os jovens de **que a função da publicidade é essencialmente aumentar a venda de produtos, e não informar** ou, menos ainda, educar as pessoas. Procure **conhecer a legislação brasileira de proteção aos direitos do consumidor** e denuncie aos órgãos públicos qualquer desrespeito a esta legislação." (p.123)	Esclarecer, publicidade, direitos do consumidor	Educação Alimentar e Nutricional	Promover programas de **educação alimentar e nutricional** para clientes/usuários.	Obrigatória	10- Educação Alimentar e Nutricional	10- EAN conscientiza e instrumentaliza os comensais no processo de autonomia, sendo que Programas na realidade da UAN podem oportunizar a problematização sobre o papel da publicidade de alimentos. Considerando os direitos do consumidor e o DHAA, o nutricionista tem a oportunidade de proteger o ambiente alimentar na UAN de forma a apresentar ao comensal um ambiente que permita escolhas alimentares mais saudáveis. O nutricionista pode se posicionar quanto à venda de alimentos no espaço da UAN.

*Componentes ou dimensões da Gestão: aspectos envolvidos

1. Gestão de cardápios (planejamento, composição nutricional, e ajustes por imprevistos)
2. Gestão de compras (elaboração do pedido, qualidade e preço)
3. Gestão de materiais (estoque: quantitativo, manutenção da qualidade e preservação da matéria-prima)
4. Gestão de processos produtivos (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição)
5. Gestão de pessoal (seleção, contratação, qualificação, monitoramento)
6. Gestão de custos (planejamento, operação e monitoramento de resultados diários)
7. Aspectos de saúde (sanitária, epidemiológica, informação nutricional, estado nutricional, saúde do trabalhador)
8. Sustentabilidade e meio ambiente (desperdício, manejo de resíduos sólidos, vocação agrícola da região)
9. Regionalismo e cultura: hábitos/preferências alimentares e aceitação
10. Educação Alimentar e Nutricional
11. Instalações físicas (planejamento físico-funcional)

Siglas

GAPB	Guia Alimentar para População Brasileira
UAN	Unidade de Alimentação e Nutrição
CFN	Conselho Federal de Nutricionistas
DHAA	Direiro Humano à Alimentação Adequada

Fonte: elaborada pelas autores.

Referências

Abreu, Edeli Simioni de et al. *Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer*. 2. ed. São Paulo, SP: Metha, 2016.

Aguiar, Odaleia Barbosa de et al. *Gestão de pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição*. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2013.

Alves, Mariana Gardin e Ueno, Mariko. "Identificação de fontes de geração de resíduos sólidos em uma unidade de alimentação e nutrição". *Ambiente & Água*, v. 10, n. 4, p. 874-888, 2015.

Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (Aberc). "Mercado real". *Aberc*, 2021. Disponível em: https://www.aberc.com.br/mercado-real/. Acesso em: 17 ago. 2022.

Balchiunas, Denise (org.). *Gestão de UAN: um resgate do binômio alimentação e nutrição*. São Paulo, SP: Roca, 2014.

Batista, Mariangela da Silva Alves et al. "Ações do Programa Saúde na Escola e da alimentação escolar na prevenção do excesso de peso infantil: experiência no município de Itapevi, São Paulo, Brasil, 2014". *Epidemiologia e Serviços de Saúde*, v. 26, n. 3, p. 569-578, 2017.

Benvindo, Joyce Larissa da Silva et al. "Qualidade nutricional de cardápios planejados para restaurantes universitários de universidades federais do Brasil". *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 12, n. 2, p. 447-464, 2017.

Borges, Moniele Pereira et al. "Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos em um restaurante universitário". *Engenharia Sanitária e Ambiental*, v. 24, n. 4, p. 843-848, 2019.

Brasil. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. *Diário Oficial da União*: Brasília, DF, p. 19909, 18 set. 1991.

Brasil. *Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006*. Brasília, DF: Presidência da República, 2006. Disponível em: http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional. Acesso em: 17 ago. 2022.

Brasil. *Rede de equipamentos públicos de alimentação e nutrição: resultados de avaliações*. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2010. (Cadernos de Estudos Desenvolvimento Social em Debate, n. 14).

Brasil. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.

Brasil. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 76, p. 157, 20 abr. 2018.

Campos, Flávia Milagres et al. "Scenario of research on Food Service in Brazil". *Revista de Nutrição*, v. 30, n. 1, p. 1-12, 2017.

Elizabeth, Leonie et al. "Ultra-processed foods and health outcomes: a narrative review". *Nutrients*, v. 12, n. 7, p. 1955, 2020.

Faião, Ana Maria Prado et al. "Percepção dos colaboradores internos da prestação de serviços em restaurantes institucionais". *Revista Hospitalidade*, v. 10, n. 2, p. 422-443, 2013.

Fiolet, Thibault et al. "Consumption of ultra-processed foods and cancer risk: results from NutriNet-Santé prospective cohort". *BMJ*, v. 360, n. 322, 2018.

Julia, Chantal et al. "Contribution of ultra-processed foods in the diet of adults from the French NutriNet-Santé study". *Public Health Nutrition,* v. 21, n. 1, p. 27-37, 2018.

Marrón-Ponce, Joaquín et al. "Energy contribution of NOVA food groups and sociodemographic determinants of ultra-processed food consumption in the Mexican population". *Public Health Nutrition,* v. 21, n. 1, p. 87-93, 2018.

Martinelli, Suellen Secchi e Cavalli, Suzi Barletto. "Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 24, n. 11, p. 4251-4261, 2019.

Mendonça, Raquel de Deus et al. "Ultraprocessed food consumption and risk of overweight and obesity: the University of Navarra Follow-Up

(SUN) cohort study". *American Journal of Clinical Nutrition*, v. 104, n. 5, p. 1433-1440, 2016.

Mendonça, Raquel de Deus et al. "Ultra-processed food consumption and the incidence of hypertension in a mediterranean cohort: the Seguimiento Universidad de Navarra Project". *American Journal of Hypertension*, v. 30, n. 4, p. 358-366, 2017.

Mezomo, Iracema de Barros (ed.). *Os serviços de alimentação: planejamento e administração*. 6. ed. São Paulo: Manole, 2015.

Monteiro, Carlos Augusto et al. "Dietary guidelines to nourish humanity and the planet in the twenty-first century: a blueprint from Brazil". *Public Health Nutrition*, v. 18, n. 13, p. 2311-2322, 2015.

Monteiro, Carlos Augusto et al. "NOVA: a estrela brilha". *World Nutrition*, v. 7, n. 1-3, p. 28-40, 2016.

Monteiro, Carlos Augusto et al. *Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system*. Roma: FAO, 2019.

Mota, Êmily Bezerra Fernandes et al. Metodologia de avaliação de cardápio sustentável para serviços de alimentação. *Holos*, v.4, p.381–394, 2017.

O'Halloran, Siobhan et al. "The provision of ultra-processed foods and their contribution to sodium availability in Australian long day care centres". *Public Health Nutrition*, v. 21, n. 1, p. 134-141, 2018.

Oliveira Junior, Gilson Irineu de. *O Guia alimentar para a população brasileira na realidade de Unidades de Alimentação e Nutrição: interface com atribuições legais e sentidos atribuídos por nutricionistas* (Tese). Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2020. Disponível em < http://www.bdtd.uerj.br/handle/1/17329>. Acesso em: 28 ago 2022.

Oliveira, Mayara Sanay da Silva e Amparo-Santos, Ligia. "Food-based dietary guidelines: a comparative analysis between the Dietary Guidelines for the Brazilian Population 2006 and 2014". *Public Health Nutrition*, v. 21, n. 1, p. 210-217, 2017.

Oliveira, Nádia Rosana Fernandes de e Jaime, Patrícia Constante. "O encontro entre o desenvolvimento rural sustentável e a promoção da saúde no Guia Alimentar para a População Brasileira". *Saúde e Sociedade.*, v. 25, n. 4, p. 1108-1121, 2016.

Oliveira, Tatiana Coura e Silva, Daniela Alves. *Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas*. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2016.

Pagliai, Giuditta et al. "Consumption of ultra-processed foods and health status: a systematic review and meta-analysis". *British Journal of Nutrition*, v. 125, n. 3, p. 308-318, 2021.

Peregrin, Tony. "Sustainability in foodservice operations: an update". *Journal of the American Dietetic Association*, v. 111, n. 9, p. 1286-1294, 2011.

Proença, Rossana Pacheco da Costa. *Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva*. 3. ed. Florianópolis, SC: Editora UFSC, 2009.

Rocha, Gracielle Gesteira et al. "Caracterização de nutricionistas de unidades de alimentação e nutrição terceirizadas: dados demográficos, perfil de atuação e percepção de bem-estar". *Revista Simbio-Logias*, v. 9, n. 12, 2017.

Rosa, Carla de Oliveira Barbosa e Monteiro, Márcia Regina Pereira. *Unidades produtoras de refeições: uma visão prática*. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2014.

Sant'Ana, Helena Maria Pinheiro. *Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição*. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2012.

Strasburg, Virgílio José e Jahno, Vanunsca Dalosto. "Sustentabilidade de cardápio: avaliação da pegada hídrica nas refeições de um restaurante universitário". *Ambiente e Água*, v. 10, n. 4, p. 903-914, 2015.

Strasburg, Virgílio José e Jahno, Vanunsca Dalosto. "Paradigmas das práticas de gestão ambiental no segmento de produção de refeições no Brasil". *Engenharia Sanitária e Ambiental*, v. 22, n. 1, p. 3-12, 2017.

Teixeira, Suzana et al. *Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição*. São Paulo, SP: Atheneu, 2010.

Capítulo 12
Estratégias de doação de alimentos: que (des)caminhos estamos percorrendo no Brasil?

Juliana Pereira Casemiro
René de Castro Lopo Neto
Vanessa Schottz Rodrigues
Ana Laura Brandão
Cláudia Roberta Bocca Santos

Introdução

Era hora do almoço e no noticiário uma repórter, ao anunciar a doação de um grande volume de salsicha para famílias em situação de vulnerabilidade social, questiona: "Mas, apenas salsicha?" Para esta pergunta uma resposta rápida da entrevistada: "Eles estão acostumados [...]." Qualquer semelhança com discursos de figuras públicas que afirmam que "pobre tem fome, não tem hábito alimentar" (Carlos Dória, Prefeito de São Paulo – em Carta Capital, 2017), que "brasileiros não passam fome porque têm mangas nas cidades" (Tereza Cristina, Ministra da Agricultura – em Pragmatismo, 2019) e que "há excessos no prato da classe média que dariam para alimentar pessoas fragilizadas, mendigos e desamparados" (Paulo Guedes, Ministro da Economia – em Carta Capital, 2021), entre outros exemplos, não é mera coincidência.

Ora negada sua existência, a exemplo de discursos públicos como "Falar que se passa fome no Brasil é uma grande mentira, é um discurso populista" (Jair Bolsonaro, Presidente da República – em Jiménez, 2019), ora utilizada como argumento para reforçar a supremacia dos interesses econômicos, como o de que "a fome mata muito mais do que o próprio vírus [...]" (Jair Bolsonaro, Presidente da República – em Matos, 2021), a problemática da fome tem sido utilizada retoricamente como argumento

em diversos momentos históricos, com distintos sentidos, nos discursos políticos (Brito e Baptista, 2021).

Este tipo de alegação fundamenta a construção de certa noção de (sub)desenvolvimento consolidada no Brasil. Faz parte de uma "conspiração de silêncio" acerca do tema da fome, denunciada por Josué de Castro em seu livro Geografia da Fome (Castro, 2001). Ou, como oportunamente afirmou Caio Prado Júnior, "por que lembrariam da fome diante de uma economia que favorece e gera riqueza para uma parcela privilegiada da população?" (Prado Jr., 1961).

Atualizados pelo contexto internacional da "coronacrise" (Jappe et al., 2020), discursos preconceituosos e falácias infundadas sobre origens e soluções para a fome impregnam o cotidiano dos noticiários no vácuo deixado pelo esvaziamento da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) vivenciado após o impedimento da presidente Dilma Rousseff em 2016 (Santarelli et al., 2017; Santarelli et al., 2019).

Diante da rápida degradação da situação econômica e alimentar vivenciada no Brasil (IBGE, 2020) – e ainda sob os impactos da perplexidade e revolta que isto causou – diversos ativistas, estudiosos e organizações do campo da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) passam a denunciar o inaceitável retrocesso. Estaríamos retornando a um cenário igual ao da década de 1990, quando começaram a ser organizados e politizados os esforços históricos da sociedade em torno do combate à fome? O que se renova, se repete ou se inova nas ações de doações de alimentos desenvolvidas por movimentos sociais, organizações populares e organizações não governamentais no contexto do aumento alarmante da fome, do desmonte das políticas públicas de SAN e de graves retrocessos nos espaços participação e controle social, em especial a extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), vivenciado entre os anos 2019 e 2022? De que forma a Nutrição, seja no campo da Saúde Coletiva seja no campo da Alimentação Coletiva, pôde contribuir com análise crítica e propostas coerentes ao enfrentamento neste cenário?

Este capítulo tem como objetivo analisar, sob a ótica do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), as estratégias de doação de alimentos realizadas em um cenário marcado pela volta da fome, a partir das reflexões sobre desafios para os campos da alimentação coletiva e saúde coletiva.

1. Políticas de fome, esvaziamento dos direitos sociais e reafirmação do DHAA

Ao se tratar da doação de alimentos é fundamental que se atente para as configurações que permeiam esse ato de tão relevante magnitude, porém de extrema complexidade, uma vez que ele envolve ao menos dois aspectos que precisam estar bastante alinhados: as responsabilidades legais de quem faz a doação (com leis que fomentem, protejam e incentivem essa prática) e a garantia do direito à alimentação de quem recebe. Ao analisar tais aspectos, é essencial que se estabeleça um elo fundamental entre a doação de alimentos e o conceito de alimentação adequada e saudável. Vem daí um dos inseparáveis laços que pode (e deve) unificar conhecimentos do campo da Alimentação Coletiva (AC) e da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva (ANSC), e que será mais aprofundado ao longo deste capítulo.

As políticas públicas brasileiras de alimentação e nutrição construídas a partir dos anos 2000 têm incorporado o conceito de DHAA, que tem origem no Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (ONU, 1966), e ancoram-se nas descrições previstas no Comentário Geral nº 12 (ONU, 1999). O DHAA apresenta duas dimensões indivisíveis: (1) o direito de estar livre da fome e da má nutrição e (2) o direito à alimentação adequada.

No Brasil, esta segunda dimensão consolida-se no conceito de "alimentação adequada e saudável", engendrado no âmbito do Consea. Esta definição passou a fazer parte da legislação brasileira de maneira bastante ampla e diversificada. A alimentação adequada e saudável é concebida como:

> Prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como ao uso sustentável do meio ambiente. Deve estar de acordo com as necessidades de cada fase do curso da vida e com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; ser acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade; baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis; com quantidades mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos. (Brasil, 2013, grifo nosso).

Compreende-se, a partir de tais parâmetros, que os olhares sobre iniciativas e projetos de doação de alimentos precisam ser analisados de tal

modo que, por motivo nenhum, abra-se mão de alguns princípios como: (1) dignidade humana, tratando todas as pessoas com respeito e valorizando-as como seres humanos; (2) prestação de contas (ou responsabilização), com proposição de processos transparentes em que os Estados são responsáveis por suas ações; (3) apoderamento, de forma a permitir que indivíduos reivindiquem do Estado ações corretivas ou compensatórias diante de violações; (4) não discriminação, seja de origem cultural, econômica ou social, de etnia, gênero, idioma, religião, opção política ou de qualquer outra natureza; e (5) participação, para que as pessoas decidam, de forma ativa e informada, sobre ações necessárias ao seu bem-estar (Burity et al., 2010).

É fundamental afirmar que o enfrentamento da Insegurança Alimentar (IA), assim como a melhoria das condições de saúde e qualidade de vida em nosso país, perpassam pela continuidade de políticas públicas em SAN e de investimentos públicos nas políticas sociais. Iniciativas de doações de alimentos, especialmente aquelas realizadas no contexto da pandemia de Covid-19, amplificaram-se. Reconhecer a importância, a legitimidade e a contribuição das mesmas em um cenário de agravamento da IA não retira a responsabilidade e não exime o Estado do cumprimento do seu papel no que tange à garantia do DHAA. Neste caminho, torna-se relevante resgatar o conceito de proteção social, que consiste na ação coletiva de proteger o indivíduo contra os riscos inerentes à vida humana e/ou assistir necessidades geradas em diferentes momentos históricos relacionados com múltiplas situações de dependência (Viana e Levcovitz, 2005).

As ações constituintes da proteção social podem ser agrupadas segundo três modalidades básicas de ação: (1) a Seguridade Social, que se relaciona à distribuição de benefícios, ações e serviços a todos os cidadãos de determinada unidade territorial; (2) o Seguro social, que consiste na distribuição de benefícios a categorias ocupacionais específicas; e (3) a Assistência social, que se materializa na distribuição de bens e recursos para camadas específicas da população de acordo com necessidades tópicas, sendo ações de tipo focalizado, residuais e seletivas (Viana e Levcovitz, 2005).

A análise destas modalidades pode nos indicar o padrão de intervenção do Estado, podendo as três modalidades descritas coexistirem ou uma dessas modalidades ser mais evidenciada do que outras a depender do contexto histórico, político e econômico ao qual a análise se relaciona.

No Brasil identificam-se, ao longo da história, diversos movimentos de enfraquecimento e fortalecimento dessas distintas ações constituintes da proteção social. Porém, desde 2016, observa-se uma certa perspectiva de redução do papel do Estado e ataque à garantia de direitos, enfraquecendo assim a proteção social da população e, consequentemente, seus direitos sociais. Esse enfraquecimento pôde ser percebido por uma série de medidas que impactaram diretamente na SAN e no DHAA (Alpino et al 2020).

Nesta perspectiva, destacam-se: a aprovação da Emenda Constitucional 95/2016 (Brasil, 2016), que congelou os gastos públicos por 20 anos; a Medida Provisória nº 870/ 2019, que extinguiu o Consea; a Medida Provisória nº 1.061/ 2021, que instituiu o Programa Auxílio Brasil e o Programa Alimenta Brasil e, desta forma, deu fim a um ciclo de políticas sociais construídas na perspectiva do DHAA.

Cabe ainda mencionar que a extinção do Consea em 2019 acarretou a paralisação da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) e foi um duro golpe para o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Em decorrência deste cenário, não foi formulado o III Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN) e não foi realizada a VI Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional no periodo previsto, configurando-se como uma ruptura do diálogo entre governo e sociedade civil (Santarelli et al., 2019; Santos et al., 2021).

Outro aspecto importante nesse contexto de enfraquecimento foi o desmonte de ministérios da área social e desenvolvimento agrário, visto que a PNSAN era uma atribuição do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), transformado em uma secretaria dentro do Ministério da Cidadania. A esse cenário, acrescentam-se os cortes em programas sociais, como o Programa de Aquisição de Alimentos da agricultura familiar (PAA), Programa Um Milhão de Cisternas, Programa Bolsa Família (PBF), Programa Cestas de Alimentos (para indígenas e quilombolas) (Brito e Baptista, 2021) e do desmonte da rede de equipamentos públicos de SAN como restaurantes populares, bancos de alimentos e cozinhas comunitárias.

Configurou-se, assim, uma conjuntura desumanizadora e de desresponsabilização do Estado. Como sugerido por Viana e Levcovitz (2005), faz-se necessário reforçar o conceito de proteção social e os valores nele

embutidos para superar a visão tão somente caritativa e muitas vezes paliativa de ação social. No vazio forjado por repetidas omissões e violações do DHAA, cresceu a necessidade de ações emergenciais de solidariedade – incluindo fortemente a doação de alimentos preparados ou não – para socorrer a população mais pobre e a classe trabalhadora, esmagada pelos impactos das crises econômica, social e política instauradas no país. A grave situação alimentar da população não está apenas relacionada ao desmonte da PNSAN, mas vincula-se a perdas e/ou enfraquecimento de direitos sociais conquistados há décadas, desde os idos de 1930.

2. A volta do "bom samaritano"

Ao longo das últimas duas décadas, tramitam nas Casas Legislativas Projetos de Lei (PL) que abordam a doação de alimentos como estratégia para a redução do desperdício e de combate à fome e assistência alimentar. Dentre esses, cabe destaque ao PL nº 4.747/1998 (PL nº 165/1997), conhecido popularmente como "Projeto do Bom Samaritano"[15], pelo seu pioneirismo em trazer à tona essa discussão em âmbito nacional.

O referido PL sugere, em seus Art. 1º e 2º, que o Código Civil, Lei nº 3.071, de 1º de janeiro de 1916, e o Art. 129 do Código Penal, Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940, passem a vigorar, respectivamente, acrescidos do artigo 1.532-A e do parágrafo 9, com a seguinte redação:

> A pessoa natural ou jurídica que doar alimentos, industrializados ou não, preparados ou não, a pessoas carentes, diretamente, ou por intermédio de entidades, associações ou fundações sem fins lucrativos, é isenta de cominação civil resultante de dano ou morte ocasionados ao beneficiário, pelo bem doado, desde que não se caracterize: I – dolo ou negligência; II – descumprimento das leis e regulamentos aplicáveis à fabricação, processamento, preparo, manuseio, conservação, estoque ou transporte de produto alimentar. (Brasil, 1998, grifo nosso).

Essa concepção de doação de alimentos emerge ao longo da trajetória histórica brasileira em distintos momentos tendo como marca, por um lado, a intenção de desresponsabilização do doador e do Estado e, por outro, a concepção de um cidadão de segunda classe que, ao estar em

15 A expressão "bom samaritano" vem de uma parábola bíblica (Lucas 10:25-37) que geralmente é usada para descrever alguém que ajuda outra pessoa que está precisando, demonstrando valores de compaixão e caridade.

uma condição de vulnerabilidade extrema, vê fragilizada suas condições de dignidade (Sesc, 2010; Peixoto e Dolabella, 2018). Ou seja, fica explícita aqui a perspectiva de que "pobre pode comer qualquer coisa", visto que a condição de fome ou de vulnerabilidade social não o permite gozar do direito à cidadania, devendo ser alvo de ações de caridade.

Após a proposição do PL nº 4.747/1998 (PL nº 165/1997), outras propostas se somaram. O Quadro 1 apresenta a cronologia dos Projetos de Lei que abordam as temáticas de perdas e desperdício de alimentos (PDA) e doação de alimentos.

Quadro 1: cronologia dos Projetos de Lei (PL) sobre perdas e desperdício de alimentos e doação de alimentos em tramitação no Congresso Nacional, segundo número do projeto de lei, ano e escopo da publicação e observações

Projeto de Lei	Ano	Escopo	Observações
4.747	1998	Acréscimo de artigo ao Código Civil e de parágrafo ao art. 129 do Código Penal - doação de alimentos e isenção de cominação civil e penal aos doadores	—
2.713	2003	Responsabilidade civil e criminal das pessoas naturais e jurídicas que doam alimentos	Apensado ao PL nº 4.747/1998
2.144	2007	Criação do Programa de Redistribuição de Alimentos Excedentes	—
7.060	2010	Responsabilidade civil e criminal de doadores de alimentos	Apensado ao PL nº 4.747/1998
2.550	2011	Instituição do Programa Nacional de Coleta e Doação de Alimentos	Apensado ao PL nº 2.144/2007
5.958	2013	Acréscimo do art. 61-A ao Decreto-Lei nº 986 (21/10/1969)	—
6.006	2013	Dispõe sobre a doação de alimentos às instituições de caridade	Apensado ao PL nº 5.958/2013
5.413	2013	Dispõe sobre a concessão do selo Estabelecimento Sustentável	—
6.867	2013	Institui e estabelece diretrizes para a Política Nacional de Erradicação da Fome e de Promoção da Função Social dos Alimentos, fundamentada em uma sociedade fraterna, justa e solidária	—

3.620	2015	Alterações no Código Civil e no Código Penal para eximir de sanções civis e penais os doadores de alimentos em condições de consumo	Apensado ao PL nº 4.747/1998
1.748	2015	Instituição do Programa Nacional de Doação de Alimentos	Apensado ao PL nº 5.958/2013
1.788	2015	Instituição de obrigatoriedade aos estabelecimentos que comercializam alimentos a darem a correta destinação aos alimentos que não forem vendidos e permitir aos estabelecimentos que fornecem refeições doarem o que não for comercializado	Apensado ao PL nº 5.958/2013
2.131	2015	Dispõe sobre a obrigação de que estabelecimentos que produzam ou comercializem alimentos disponibilizem produtos considerados fora dos padrões de comercialização para alimentação, biodigestão ou compostagem	Apensado ao PL nº 5.958/2013
2.194	2015	Dispõe sobre a obrigação de que estabelecimentos que produzam ou comercializem alimentos firmem acordos com entidades assistenciais sem fins lucrativos com o fim de entregar produtos considerados fora dos padrões de comercialização, mas adequados à alimentação humana	Apensado ao PL nº 5.958/2013
2.352	2015	Dispõe sobre a obrigação de que estabelecimentos que produzam ou comercializem alimentos disponibilizem produtos considerados fora dos padrões de comercialização para a alimentação	Apensado ao PL nº 5.958/2013
2.574	2015	Dispõe sobre a doação de alimentos com prazo de validade não vencido e bens perecíveis apreendidos a entidades sem fins lucrativos	Apensado ao PL nº 5.958/2013
2.775	2015	Dispõe sobre a doação de alimentos por supermercados e estabelecimentos similares	Apensado ao PL nº 5.958/2013
3.769	2015	Criação do programa sobras e aparas e dá outras providências	Apensado ao PL nº 5.958/2013
3.070	2015	Alteração das Leis nº 12.305/2010 e 9.605/1998, a fim de estabelecer regras específicas para erradicar o desperdício de alimentos	—

503 (PLS)	2015	Institui estímulos a doações de produtos alimentícios, altera a Lei nº 8.078/1990, que dispões sobre a proteção do consumidor e dá outras providências, e a Lei nº 9.249/1995, que altera a legislação do imposto de renda das pessoas jurídicas, bem como da contribuição social sobre o lucro líquido	—
4.742	2016	Regulação da doação de alimentos por empresas públicas ou sociedades de economia mista a entidades filantrópicas ou de caridade	Apensado ao PL nº 5.958/2013
4.517	2016	Instituição do "Dia Nacional de Conscientização pelo Não Desperdício de Alimentos"	—
4.746	2016	Concessão de incentivo fiscal do imposto de renda, nas condições que especifica, aos comerciantes varejistas de produtos alimentícios que doarem alimentos a instituições públicas de ensino fundamental, médio ou superior	—
5.620	2016	Dispõe sobre as regras de conduta a serem obedecidas pelos estabelecimentos de comércio alimentar	—
5.691	2016	Alteração da Lei nº 8.137/1990 para dispor sobre a doação de alimentos e de remédios	—
6.898	2017	Instituição da Política Nacional de Combate ao Desperdício e à Perda de Alimentos	Apensado ao PL nº 5.958/2013
7.507	2017	Dispõe sobre a doação de alimentos por supermercados, restaurantes, feiras, sacolões e estabelecimentos assemelhados	Apensado ao PL nº 5.958/2013
8.874	2017	Dispõe sobre a doação de alimentos por supermercados, restaurantes e estabelecimentos assemelhados	Apensado ao PL nº 5.958/2013
9.202	2017	Dispõe sobre a doação de alimentos dentro dos prazos de validade, para consumo humano, e, com prazos de validade vencidos, para a fabricação de ração animal ou compostagem agrícola	Apensado ao PL nº 5.958/2013
7.847	2017	Dispõe sobre a doação de alimentos dentro dos prazos de validade para consumo humano, e com prazos de validade vencidos para a fabricação de ração animal ou compostagem agrícola	Apensado aos PL nº 91/2015 e 6.865, 7.847, 9.216/2017

7.928	2017	Acréscimo de inciso à Lei nº 12.101/2009 para considerar como entidade de assistência social aquela que realiza serviços de doação ou distribuição de alimentos, de medicamentos ou outros bens de primeira necessidade a pessoas e comunidades carentes	—

Fonte: Peixoto e Dolabella (2018).

O exame do conjunto destas iniciativas legislativas aponta lacunas que envolvem tanto a segurança dos alimentos em todas as etapas da cadeia de distribuição, uma vez que não são mencionados procedimentos técnicos e sanitários exigidos em legislações vigentes – RDC nº 216/2004 (Brasil, 2004) e RDC nº 275/2002 (Brasil, 2002) –, como a manutenção de tendências históricas que estigmatizam o ato de doar como "caridade", em uma dinâmica que separa indivíduos pelas condições socioeconômicas e não com a perspectiva de participação, construção coletiva de uma sociedade mais justa.

Passados mais de 20 anos de debates que envolvem os propósitos do PL "Bom Samaritano", associado ao aumento da IA no Brasil (Rede PeNSSAN, 2020; Galindo et al., 2021), e na esteira dos acontecimentos provocados pela pandemia de Covid-19, foi sancionada pelo presidente da república Jair Bolsonaro a Lei nº 14.016/2020, que "dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano" (Brasil, 2020a).

Aspecto relevante a ser observado nesta lei está em seu artigo 1º, que autoriza a doação de "excedentes" feita por "estabelecimentos dedicados à produção e ao fornecimento de alimentos, incluídos alimentos *in natura*, produtos industrializados e refeições prontas para o consumo" (Brasil, 2020a). Um grande questionamento ao *caput* do artigo primeiro está, justamente, em tratar da mesma maneira todas as possíveis doações de alimentos e produtos alimentícios, não respeitando as particularidades das ações vinculadas a cada processo.

A título de exemplo, no que diz respeito às refeições prontas, o doador, sem a orientação de profissional qualificada, pode entender as sobras nas cubas, nos balcões de distribuição, também como excedentes e, inadvertidamente, colocá-las em doação. Além disso, a referida normativa considera como possível para doação qualquer tipo de alimento, sem dis-

tinção, ignorando, por exemplo, as implicações do consumo de alimentos ultraprocessados para a saúde coletiva e ambiental.

Já o parágrafo 2º descreve que "a doação poderá ser feita diretamente, em colaboração com o poder público, ou por meio de bancos de alimentos, de outras entidades beneficentes de assistência social certificadas na forma da lei ou de entidades religiosas" (Brasil, 2020a). Neste parágrafo, merecem atenção duas situações: a previsão de que as doações sejam realizadas, dentre outras maneiras, do doador diretamente ao receptor, sem que haja critérios de avaliação do objeto da doação, e a participação de bancos de alimentos na mediação.

A primeira situação mostra-se bastante fragilizada em sua concepção, pois a maioria das entidades socioassistenciais não possui recursos para poder contar com pessoas capacitadas ou profissionais que tenham condições de avaliar a qualidade higiênico-sanitária do alimento doado (Sesc, 2016).

Quanto à segunda situação, de acordo com a definição da Rede Brasileira de Bancos de Alimentos (RBBA) (Brasil, 2022), os Bancos de Alimentos (BdA) são estruturas físicas e/ou logísticas que ofertam o serviço de captação e/ou recepção e distribuição gratuita de gêneros alimentícios oriundos de doações dos setores privados e/ou públicos, que seriam desperdiçados, e os destina às instituições sociais que atendem um público em situação de vulnerabilidade social. Assim, a doação por intermédio dos BdA é considerada mais adequada, pois, além de estes possuírem em seus quadros a figura do responsável técnico, comumente possuem áreas específicas para recepção e breve acondicionamento (estoques secos e refrigerados), com equipamentos que permitem a manutenção da qualidade do alimento/produto alimentício doado (câmaras frias, refrigeradores, caixas isotérmicas, outros) até o receptor final.

Cabe ainda destacar, mesmo que brevemente, o contexto de promulgação da referida Lei. Como anteriormente indicado, ela se deu em um cenário de desmonte de políticas públicas de SAN. Pautadas no tripé da SAN, do combate ao desperdício de alimentos e da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), as ações dos BdA no Brasil foram iniciadas na década de 1990 (Machado e Gentil, 2018), com o pioneirismo do Serviço Social do Comércio (Sesc), mais especificamente em 1994, com a criação do Projeto Mesa São Paulo, visando ao combate ao desperdício e à fome por meio da viabilização do acesso a alimentos em conformidade com o DHAA, respeitando hábitos

e cultura alimentar das pessoas atendidas, e do desenvolvimento de ações educativas dialógicas promotoras de saúde (Sesc, 2016).

Foi esse olhar para as perdas e desperdício de alimentos e a SAN que moldou a atuação dos BdA. Coletar, armazenar e distribuir doações de alimentos *in natura*, minimamente processados, semiprocessados e processados, excedentes ou fora dos padrões comerciais, tornaram-se operações de rotina e uma importante estratégia no combate à IA.

Doar alimentos para a complementação de refeições que são preparadas e ofertadas pelas instituições socioassistenciais contribui para a promoção de uma alimentação diversificada, saudável, segura e aprimorada nutricionalmente (Sesc, 2010). Porém, quando consideramos a doação de alimentos preparados ou de refeições prontas, precisamos ponderar sobre a capacidade técnico-operacional dos BdA frente aos processos que permeiam esse tipo específico de atividade. Cabe registrar que "não consta revogação expressa" à Lei nº 14.016/2020[16] e que este torna-se mais um registro, e não um ponto final, no conto do bom samaritano no Brasil.

3. Que princípios orientaram as ações de doação de alimentos pela sociedade civil no contexto da Pandemia de Covid-19?

Em função do agravamento da situação de IA na pandemia de Covid-19 em um contexto de desmonte do sistema de proteção social e desmantelamento de programas e ações de SAN, múltiplas iniciativas de doação de alimentos se espalharam em todo o território nacional. Dessa forma, é importante examinar os princípios e os interesses que orientaram tais iniciativas e as diferenciaram.

Nessa direção, o Conselho Nacional de Saúde (CNS) manifestou, à época, enorme preocupação com as doações, em larga escala, de alimentos ultraprocessados, bem como de produtos com a validade vencida ou embalagens violadas que iam na contramão das diretrizes e recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014) e "atendem mais aos interesses das corporações do que aos requisitos de uma alimentação adequada e saudável" (Brasil, 2020b), inclusive elaborando uma recomendação acerca da regulamentação da Lei nº 14.016/2020.

A título de exemplo, a campanha de doação de alimentos articulada pelo governo do estado de São Paulo junto com grandes corporações distribuiu

16 Disponível em:https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2020/lei-14016-23-junho-2020-790352-norma-pl.html Acesso em: 22 de janeiro de 2024.

centenas de toneladas de produtos ultraprocessados, como achocolatados, queijos processados, compostos lácteos, sopas instantâneas e carnes processadas, dentre outros. Parte destes produtos foi incorporada às cestas básicas distribuídas pela Secretaria Estadual de Desenvolvimento Social, conforme apurado pela matéria investigativa do Joio e o Trigo (Zocchio, 2020).

Em relação às doações realizadas por empresas, Bocca et al. (2020) e White et al. (2020) chamam atenção para os potenciais conflitos de interesse dessas iniciativas, especialmente quando articuladas com o poder público, e para a ocorrência do chamado *social washing,* ou *marketing* disfarçado de filantropia, quando se busca fortalecer a imagem pública de solidariedade e responsabilidade social em um cenário de insegurança, amplificada pela pandemia, sem que haja um comprometimento efetivo com a superação das desigualdades.

Na contracorrente, um conjunto amplo de iniciativas de doação de alimentos protagonizado por redes, coletivos, movimentos e organizações populares ligados a agricultura familiar, agroecologia, economia solidária e Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) podem ser caracterizadas, segundo a Conferência Popular por Direitos, Democracia, Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (CPSSAN)[17], como ações de "solidariedade e resistência".

A solidariedade, enquanto princípio que orienta estas iniciativas, está fundamentada na concepção freiriana de que ser solidário requer um compromisso genuíno com a justiça social, com a transformação da realidade e com o processo de emancipação dos oprimidos (Freire, 1996).

Nessa perspectiva, ao refletir sobre essa temática[18], em uma oficina da Conferência Popular foram destacados diversos atributos solidários. Foram consideradas solidárias as experiências que associaram a doação de alimentos com o fortalecimento de vínculos entre povos e comunidades tradicionais, assentados/as da reforma agrária, agricultores/as familiares e a população em situação de rua e das periferias urbanas, contribuindo, assim, para conectar as lutas pela SSAN e fortalecer a ação em rede. Também aquelas que envolveram ações de educação popular visando potencializar os recursos da comunidade para a prevenção da

17 A Conferência Popular é um processo de mobilização social em movimento que articula diversas redes, organizações e movimentos sociais em resposta ao processo de desmantelamento do SISAN e extinção do Consea.

18 Em 2020, a Conferência Popular realizou uma oficina com o tema "Enfrentar a fome com a força de nossas lutas: solidariedade e resistência", que se desdobrou na produção de três matérias publicadas em seu site e amplamente divulgadas.

Covid-19, estimular uma conscientização crítica sobre as causas estruturais da fome e o dever do Estado brasileiro em assegurar a realização do DHAA, especialmente no contexto da pandemia, e incentivar a prática da agroecologia nos espaços rurais e urbanos.

Trata-se de ações que buscam articular as duas dimensões indivisíveis do DHAA, pois, ao mesmo tempo em que contribuem para o enfrentamento da fome, promovem o acesso à alimentação adequada e saudável, priorizando o fornecimento de alimentos orgânicos ou agroecológicos *in natura* ou minimamente processados e a dinamização dos circuitos curtos de abastecimento, em consonância com o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014).

As campanhas "Campo e Favela de Mãos dadas contra o Corona e a Fome" da Rede Ecológica e "Cultivando Solidariedade" do Movimento dos Trabalhadores/as Rurais Sem Terra (MST) exemplificam os princípios até aqui pontuados[19].

A Rede Ecológica é um movimento social que reúne grupos de consumidores organizados em formato de autogestão divididos em onze núcleos localizados na cidade do Rio de Janeiro e em Niterói. A partir da relação direta com a agricultura familiar de demais pequenos/as produtores/as agroecológicos ou orgânicos, a Rede realiza compras coletivas, buscando fomentar uma dinâmica de consumo ético, solidário e ecológico[20]. A Campanha "Campo e Favela de Mãos dadas contra o Corona e a Fome", iniciada em abril de 2020, fez arrecadações em dinheiro junto a associados/as e parcerias da Rede no Brasil e em outros países, tendo mobilizado até R$ 208.000,00.

Estes recursos apoiaram de diversas formas as organizações comunitárias parceiras da Rede localizadas em sete territórios (favelas e comunidades rurais): apoio à produção agroecológica e seu escoamento junto aos assentamentos e acampamentos da reforma agrária e coletivos de agricultura urbana, alcançando 254 famílias agricultoras; doação de 3 mil cestas agroecológicas para 215 famílias; ações de EAN sobre o preparo de alimentos, redução dos desperdícios e agricultura urbana, entre outras. Em diversas ocasiões, a entrega das cestas foi feita diretamente por quem produziu, com o objetivo de fortalecer os laços de solidariedade

19 São iniciativas reconhecidas pelo campo da SSAN, articuladas ao movimento agroecológico e que reúnem em suas páginas eletrônicas um conjunto de informações sobre as doações.

20 Informações disponíveis em: http://redeecologicario.org/sobre/

entre campo e favela e estimular o diálogo sobre a importância da reforma agrária para a SSAN e incentivar a agricultura urbana[21].

Por meio da Campanha Cultivando Solidariedade, o MST doou cerca de cinco mil toneladas de alimentos, cinquenta mil máscaras e um milhão de marmitas solidárias. Foram formados dois mil agentes populares de saúde que apoiam as comunidades no enfrentamento da Covid-19 (MST, 2021). Um dos desdobramentos dessas ações tem sido a instalação de cozinhas solidárias nas próprias comunidades. A Cozinha Popular Solidária das palafitas do Pina em Recife/PE produz diariamente cerca de 500 refeições com os alimentos que são doados para o projeto. Além do MST, essa iniciativa integra diversos movimentos sociais, organizações sindicais, universidades, dentre outros. Em entrevista para a Frente Única dos Petroleiros, o coordenador da campanha em Pernambuco e dirigente do MST destacou a dimensão educativa e o fortalecimento de vínculos de solidariedade que envolvem a preparação das refeições nas cozinhas comunitárias: "Estamos tentando resolver a fome, em especial com esse processo da produção de alimentos. É pedagógico trazer os alimentos para a comunidade preparar. A partir desses dois projetos [Cultivando Solidariedade e Cozinha Popular Solidária] a gente criou este vínculo, esta pertença" (Paulo Mansan, dirigente do MST, em CUT, 2021).

Esta também foi uma estratégia adotada pelo Movimento dos Trabalhadores Sem Teto (MTST) que, inclusive, propôs constituir uma rede de abastecimento das cozinhas solidárias para viabilizar a construção de dezesseis equipamentos em onze estados onde o movimento atua. Um dos aspectos destacados pelo MTST é a importância das cozinhas solidárias enquanto um equipamento que propicia o acesso à alimentação de forma continuada e ao mesmo tempo potencializa outras iniciativas comunitárias estratégicas para a SSAN, como as hortas e a organização política dos/as trabalhadores/as.

Cabe ressaltar que, no contexto de retomada da PNSAN após a eleição de Luiz Inácio Lula da Silva e por ação contundente de diversos movimentos sociais, em especial o MTST, iniciou-se um processo de consolidação das Cozinhas Solidárias enquanto uma política pública de SAN. Em julho de 2023, foi sancionada a Lei 14.628/2023 que instituiu o Programa Cozinha Solidária, cujo desenho operacionalfoi formulado pelo Ministério

21 As informações sobre os números e ações da Campanha, referente a 2020, estão disponíveis em Rede Ecológica (2022).

do Desenvolvimento, Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS) em diálogo com o Consea, e publicado pelo Decreto 11.937/2024, que regulamenta o programa.

Um aspecto importante que se destaca nestas experiências é o protagonismo das mulheres. Se, por um lado, os lares chefiados pelas mulheres, em especial as mulheres negras, são os mais afetados pela IA, de acordo com o VIGISAN (Rede PeNSSAN, 2020), por outro, elas também estão à frente de diversas iniciativas solidárias e de cuidado no contexto da pandemia. De acordo com uma pesquisa realizada pela Sempre Viva Organização Feminista (SOF) com uma amostra de 2.641 mulheres, 50% das mulheres brasileiras passaram a cuidar de alguém na pandemia. O estudo também evidenciou várias iniciativas de auto-organização das mulheres para o enfrentamento da Covid-19 e da fome (SOF, 2020).

Entre julho e outubro de 2020, a Ação Coletiva Comida de Verdade[22] mapeou 267 experiências de abastecimento alimentar na pandemia que foram desenvolvidas por organizações populares e por movimentos sociais do campo e da cidade. Destas experiências, 31%, estavam relacionadas às ações de apoio solidário às populações vulnerabilizadas, o que aponta para a relevância de iniciativas que envolvem doação de alimentos, nesse contexto da Covid-19 (Recine et al, 2022).

Em sua tese de doutorado que analisou as experiências de cozinhas coletivas instaladas nas ocupações e marchas do MST, Marta Lustosa (2020) identificou um conjunto de princípios organizativos característicos da alimentação coletiva, tanto nas etapas de planejamento e preparo, quanto na distribuição que estão articuladas com a dimensão político-pedagógica desses espaços para o movimento.

> A alimentação coletiva, ou a alimentação do coletivo, ou cozinha coletiva no MST, está inserida em um projeto de vida e isto é percebido na fala dos entrevistados. O alimento não é só saciedade, é uma forma de interagir com o mundo. A cozinha alimenta, provoca rupturas individuais, também forma e transforma. (Lustosa, 2020, p. 231).

A autora trouxe importantes reflexões sobre os desafios e potencialidades da Nutrição em Alimentação Coletiva, enquanto campo do conhe-

22 A Ação Coletiva Comida de Verdade reúne 13 redes e organizações da sociedade civil, tendo como objetivo realizar um mapeamento de experiências populares de abastecimento alimentar, buscando analisar a importância dessas iniciativas para a construção de sistemas agroalimentares justos e sustentáveis.

cimento e área de atuação profissional, que deve atuar em consonância com os princípios da SAN e a realização do DHAA.

> O papel do nutricionista – em toda sua extensão - desse modo se amplia e se torna multifacetado, incorporando o diálogo dinâmico entre teoria, prática e aspectos fisiológico, sociocultural e político. A área de atuação Nutrição em Alimentação Coletiva adquire significados cada vez mais amplos e complexos, para além da produção de refeições. Se traduz em ações e atividades realizadas em torno da alimentação para grupos e coletividades, sadias ou não, com o objetivo de atender às necessidades humanas em seu aspecto nutricional, orgânico, social, econômico, cultural e político, garantindo de forma consciente e responsável a segurança alimentar e nutricional, o que resulta em promoção da saúde, bem-estar e qualidade de vida do indivíduo. Com toda essa abrangência, ao profissional coloca-se o desafio da ampliação do conhecimento. E mais do que isso, romper com a dimensão do indivíduo e pensar o coletivo. Isto significa dizer pensar a alimentação rompendo com a noção individual muito marcada na formação e no conhecimento acadêmico do nutricionista. (Lustosa, 2020, p. 236).

O conjunto das iniciativas apresentadas demonstra a realização de ações de doação de alimentos em processo de reinvenção uma vez que revisita a solidariedade engajada que pautou a atuação de combate à fome da década de 1990, mas, ao mesmo tempo, incorpora e dá continuidade a debates emergentes relacionados à valorização de diferentes formas de protagonismo e a promoção de sistemas alimentares mais justos, saudáveis e sustentáveis. Muitas áreas de conhecimento têm a contribuir com este processo, mas fica evidente que há relevante responsabilidade a ser assumida pelo campo da Alimentação e Nutrição.

Para unir algumas pontas apresentadas até aqui, propõe-se a reflexão sobre a grande polêmica gerada em novembro de 2021 pela presença de camarão nas marmitas servidas em uma ocupação do MTST. Seriam só marmitas, como todas as outras doadas, com recursos de apoiadores, ao longo da pandemia de Covid-19, mas nesta marmita havia camarão, um alimento que não é considerado "comida de pobre". As críticas foram implacáveis nas redes sociais e a resposta foi precisa: "Menos osso e mais camarão" – fazendo referência ao fato de que a fila para o recebimento

de doação de ossos tornou-se a única opção para o consumo de "carne" durante o período mais agudo da crise.

A história está marcada por períodos de fome seja por questões político-econômicas (guerras, embargos, recessões) seja por questões ambientais (estiagens, enchentes, furacões). Nestes momentos mais dramáticos, em que a falta do mais básico é concreta para um grande contingente da população, doar refeições prontas consiste em atitude efetiva e corrente. Iniciativas de distribuição de sopas, de pão, de marmitas – comida preparada em igrejas, associações ou mesmo na casa das pessoas – tradicionalmente estiveram relacionadas à caridade.

Cabe, contudo, refletir que, sob o olhar da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva, tais ações podem ser defendidas como estratégia de socorro, de proteção imediata à vida. Sob a perspectiva da Alimentação Coletiva, são iniciativas que, indiscutivelmente, devem zelar pela segurança dos comensais. Numa visão conjunta, uma conduta essencial que contribui para o DHAA.

A proposição de cardápios apropriados, o cálculo preciso que permite otimizar o recurso que se tem, a definição de fluxos e condições de produção são questões técnicas imprescindíveis para a realização de ações de doação de alimentos prontos para o consumo. Isto representa dar consequência imediata ao conceito de alimentação adequada e saudável pensada na plenitude de todas as suas dimensões, inclusive no que se refere à cultura alimentar, às condições de acesso e à dignidade humana. Isto prescinde do reconhecimento de determinantes e condicionantes para que seja possível apontar responsabilidades, sobretudo as do Estado. Demanda a decência de tecnicamente compor estratégias que façam caber em um só discurso a coordenação de ações que, a um só tempo, cuidem do emergencial, mas não descuidem do estruturante. Disto depende, portanto, a combinação de saberes técnicos diversos que nos façam reconectar em torno da ideia de coletividades das duas áreas da nutrição que emergem de um campo comum: a nutrição social (Vasconcelos, 2002).

As políticas públicas de Alimentação e Nutrição foram propostas durante o Governo Getúlio Vargas. Não por acaso, é neste mesmo período histórico que se encontra a gênese comum entre Alimentação Coletiva (AC) e a Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva (ANSC). Na década de 1930, uma das vertentes de constituição do campo da Nutrição foi a corrente identificada com a "perspectiva social da Nutrição" que reunia a

concepção de atuação "voltada para o coletivo, a população, a sociedade, a economia e a disponibilidade de alimentos" (Vasconcelos, 2002, p. 129). Daí originam-se, na década de 1940, a Alimentação Institucional (Alimentação Coletiva) e, nos anos 1950-1960, a Nutrição em Saúde Pública (Vasconcelos, 2002).

Considerações finais

As análises apresentadas neste capítulo procuraram refletir sobre como as iniciativas de doação de alimentos podem apresentar identidades, intencionalidades e estratégias diferentes – ou mesmo opostas – de acordo com seu local e perspectiva de partida. As experiências propostas pela sociedade civil apontaram para a necessidade de defesa intransigente das concepções de Soberania Alimentar e do DHAA como aspectos orientadores das ações de doação de alimentos, compromisso que deve ser assumido por qualquer área de atuação do nutricionista.

Tal diagnóstico não deve paralisar ou intimidar os esforços em curso para a construção de sistemas alimentares mais justos, sustentáveis e saudáveis. Longe disto, o panorama apresentado deve ser percebido como ponto de partida para diálogos promotores de novidades e inovações, capazes de reafirmar a centralidade da dignidade humana, da ciência socialmente engajada, do respeito aos múltiplos saberes, como fortalecimento das ações de proteção social e da defesa da vida.

Cabe reafirmar que a ANSC e a AC são áreas da Nutrição que se entrelaçam neste olhar para as coletividades e por isso têm muito a receber e a oferecer em relação aos direitos humanos. A conjugação de crises – alimentar, climática, econômica, política, social, civilizatória – que ainda assola o planeta e que ganhou contornos mais perversos no Brasil devido ao contexto político do Governo Jair Bolsonaro, elevou a demanda por construção de saberes, atitudes e ações que considerassem a complexidade de um cenário que nos constrangeu a um horizonte cada vez menos garantidor do DHAA.

Com a eleição de Luiz Inácio Lula da Silva em 2022 e a recriação do Consea (Brasil, 2023), inicia-se o movimento de retomada da PNSAN que tem considerado as análises e os aprendizados das ações da sociedade civil desenvolvidas no vácuo das ações do Estado deixado pelo mandato presidencial anterior. A realização da 6ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - em dezembro de 2023 - nutriu-se por

muita sabedoria produzida nas ações de resistência e solidariedade de movimentos sociais, ativistas e trabalhadores que não eximiram-se de suas responsabilidades diante das condições sanitárias e alimentares mais desafiadoras da história brasileira.

Referências

Alpino, Taís de Moura Ariza et al. COVID-19 e (in)segurança alimentar e nutricional: ações do Governo Federal brasileiro na pandemia frente aos desmontes orçamentários e institucionais. *Cadernos de Saúde Pública*, v.36, n.8:e00161320, 2020.

Bocca, Claudia et al. Conflitos de interesses e suas implicações para o campo da Alimentação e Nutrição. In Dolinsky, Manuela; Vaz, Fernanda. *Nutrição em Tempos de Pandemia*. São Paulo: Editora Payá, 2020. p. 219-241.

Brasil. *Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2002. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf. Acesso em: 17 ago. 2022.

Brasil. *Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 17 ago. 2022.

Brasil. *Projeto de Lei nº 4.747, 23 de outubro de 1998*. Brasília, DF: Câmara dos Deputados. Disponível em: https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=21109 Acesso em: 29 de Ago. 2022.

Brasil. *Política Nacional de Alimentação e Nutrição*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013.

Brasil. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.

Brasil. Emenda Constitucional nº 95, de 15 de dezembro de 2016. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, n. 241, p. 2, 16 dez. 2016.

Brasil. *Lei nº 14.016, de 23 junho de 2020*. Brasília, DF: Presidência da República, 2020a. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/lei/L14016.htm. Acesso em: 17 ago. 2022.

Brasil. *Recomendação nº 057, de 27 de agosto de 2020*. Brasília, DF: Conselho Nacional de Saúde, 27 ago. 2020b. Disponível em: http://conselho.saude.gov.br/recomendacoes-cns/1337-recomendac-a-o-n-057-de-27-de-agosto-de-2020. Acesso em: 17 ago. 2022.

Brasil. "Rede Brasileira de Bancos de Alimentos". *Ministério da Cidadania*, [2022]. Disponível em: https://www.gov.br/cidadania/pt-br/acoes-e-programas/inclusao-produtiva-rural/rede-brasileira-de-banco-de-alimentos/rbba. Acesso em: 30 ago. 2022.

Brasil. *Lei 14.628, de 20 de julho de 2023*. Brasília, DF: Presidência da República, https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2023-2026/2023/Lei/L14628.htm

Brito, Fernanda Ribeiro dos Santos de Sá e Baptista, Tatiana Wargas de Faria. "Sentidos e usos da fome no debate político brasileiro: recorrência e atualidade". *Cadernos de Saúde Pública*, v. 37, n. 10, e00308220, 2021.

Burity, Valéria et al. *Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional*. Brasília, DF: ABRANDH, 2010.

Carta Capital. "O pobre tem fome, o pobre não tem hábito alimentar", diz Doria. 18 out. 2017. Disponível em: https://www.cartacapital.com.br/politica/o-pobre-tem-fome-o-pobre-nao-tem-habito-alimentar-diz-doria/. Acesso em: 17 ago. 2022.

Carta Capital. Guedes diz que 'excessos' da classe média podem alimentar 'mendigos e desamparados'. 17 jun. 2021. Disponível em: https://www.cartacapital.com.br/politica/guedes-diz-que-excessos-da-classe-media-podem-alimentar-mendigos-e-desamparados-politicos-reagem/. Acesso em: 17 ago. 2022.

Castro, Josué de. *Geografia da fome*. Rio de Janeiro, RJ: Civilização Brasileira, 2001.

Central Única dos Trabalhadores (CUT). "Com apoio da FUP, cozinha solidária do MST chega às palafitas do Pina, em Recife". *CUT Pernambuco*, 9 nov. 2011. Disponível em: https://pe.cut.org.br/noticias/com-apoio-da-fup-cozinha-solidaria-do-mst-chega-as-palafitas-do-pina-em-recife-d48a. Acesso em: 17 ago. 2022.

Freire, Paulo. *Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa*. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

Galindo, Eryka et al. "Efeitos da pandemia na alimentação e na situação da segurança alimentar no Brasil". *Food for Justice Working Paper Series*, n. 4, 2021.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). *Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil*. Rio de Janeiro, RJ: IBGE, 2020. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101742.pdf. Acesso em: 17 ago. 2022.

Jappe, Anselm et al. *Capitalismo em quarentena: notas sobre a crise global*. São Paulo: Elefante, 2020.

Jiménez, Carla. "Bolsonaro: 'Falar que se passa fome no Brasil é uma grande mentira, é um discurso populista'". *El País*, 19 jul. 2019. Disponível em: https://brasil.elpais.com/brasil/2019/07/19/politica/1563547685_513257.html. Acesso em: 17 ago. 2022.

Lustosa, Marta Moeckel Amaral. *Alimentação coletiva na perspectiva da organização do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST)* (Tese). Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2020.

Machado, Kathleen Sousa Oliveira e Gentil, Patrícia Chaves. "Bancos de alimentos: oportunidades e desafios". In *Perdas e desperdício de alimentos: estratégias para redução*. Relator: Evair Vieira de Melo. Consultores legislativos: Rodrigo Dolabella, Marcus Peixoto e Alberto Pinheiro. Brasília: Câmara dos Deputados, Edições Câmara, 2018. Série cadernos de trabalhos e debates; n. 3, p. 161-179.

Matos, Wilian. "Bolsonaro volta a criticar lockdown: 'A fome mata muito mais do que o próprio vírus'". *Jornal de Brasília*, 31 mar. 2021. Disponível

em: https://jornaldebrasilia.com.br/noticias/bolsonaro-volta-a-criticar-lockdown-a-fome-mata-muito-mais-do-que-o-proprio-virus/. Acesso em: 17 ago. 2022.

Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST). "Natal sem Fome". *MST*, 2021. Disponível em: https://mst.org.br/especiais/cultivando-solidariedade/#noticias. Acesso em: 17 ago. 2022.

Organização das Nações Unidas (ONU). *Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais*. Nova York: ONU, 1966. Disponível em: https://www.oas.org/dil/port/1966%20Pacto%20Internacional%20sobre%20os%20Direitos%20Econ%C3%B3micos,%20Sociais%20e%20Culturais.pdf. Acesso em: 17 ago. 2022.

Organização das Nações Unidas (ONU). "Comentário Geral número 12: o direito humano à alimentação". *FIAN Brasil*, 1999. Disponível em: https://fianbrasil.org.br/wp-content/uploads/2016/09/Coment%C3%A1rio-Geral-12.pdf. Acesso em: 17 ago. 2022.

Peixoto, Marcus e Dolabella, Rodrigo. "Perdas e desperdício de alimentos: proposições legislativas no Congresso Nacional". In Dolabella, Rodrigo (coord.). *Perdas e desperdício de alimentos: estratégias para redução*. Brasília, DF: Câmara dos Deputados, 2018. (Série Cadernos de Trabalhos e Debates, n. 3). p. 209-228.

Prado Jr., Caio. *A formação do Brasil Contemporâneo*. São Paulo, SP: Brasiliense, 1961.

Pragmatismo Político. "Brasileiros não passam fome porque têm mangas pra chupar", diz ministra. 11 abr. 2019. Disponível em: https://www.pragmatismopolitico.com.br/2019/04/brasileiros-nao-passam-fome-porque-tem-mangas-para-chupar-diz-ministra.html. Acesso em: 17 ago. 2022.

Recine, Elisabetta et al. *Contribuições para o debate sobre abastecimento alimentar: possibilidades futuras e demandas de políticas públicas*. Brasília: Ibirapitanga, 2022.

Rede Ecológica. "Campanha de doação". *Rede Ecológica*, 2022. Disponível em: http://redeecologicario.org/campanha-de-doacao-sou-amigao-da-rede/. Acesso em: 17 ago. 2022.

Rede PeNSSAN. *VIGISAN: Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil*. Rio de Janeiro, RJ: Secretaria de Saúde, 2020. Disponível em: http://olheparaafome.com.br/. Acesso em: 17 ago. 2022.

Santarelli, Mariana et al. *Da democratização ao golpe: avanços e retrocessos na garantia do direito humano à alimentação e à nutrição adequadas no Brasil*. Brasília, DF: FIAN Brasil, 2017.

Santarelli, Mariana et al. *Informe Dhana: autoritarismo, negação de direitos e fome*. Brasília, DF: FIAN Brasil, 2019.

Santos, Sandra Maria Chaves dos et al. "Avanços e desafios nos 20 anos da Política Nacional de Alimentação e Nutrição". *Cadernos de Saúde Pública*, v. 37, e00150220, Supl. 1, 2021.

Sempre Viva Organização Feminista (SOF). *Sem parar: o trabalho e a vida das mulheres na pandemia*. São Paulo, SP: SOF, 2020.

Serviço Social do Comércio (Sesc). *Anais Seminário Nacional Mesa Brasil SESC: segurança alimentar e nutricional - desafios e estratégias*. Rio de Janeiro, RJ: Serviço Social do Comércio, 2010.

Serviço Social do Comércio (Sesc). *Guia do programa Mesa Brasil Sesc*. Rio de Janeiro, RJ: Sesc; Departamento Nacional, 2016.

Vasconcelos, Frascisco de Assis Guedes de. "O nutricionista no Brasil: uma análise histórica". *Revista de Nutrição*, v. 15, n. 2, 2002.

Viana, Ana Luiza d'Ávila e Levcovitz, Eduardo. "Proteção social: introduzindo o debate". In Viana, Ana Luiza d'Ávila et al. (org.). *Proteção social: dilemas e desafios*. São Paulo: Hucitec, 2005. p. 15-59.

Zocchio, Guilherme. "'Onda de solidariedade' de Doria e empresas é um tsunami de ultraprocessados". *O Joio e o Trigo*, 11 maio 2020. Disponível

em: https://ojoioeotrigo.com.br/2020/05/doria-doacoes-ultraprocessados/. Acesso em: 17 ago. 2022.

White, Jenny; Bero, Lisa A. *Corporate Manipulation of Research: Strategies Are Similar across Five Industries* [Internet]. Stanford Law & Policy Review. 2010. Disponível em: https://searchworks.stanford.edu/view/tt142gf1789. Acesso em: 17 jun. 2022.

PARTE 3
Relatos de experiência

Capítulo 13
Rede RU: Rede de Restaurantes Universitários do Brasil e sua interface com a saúde coletiva

Muriel Carneiro
Renata Santos Pereira Machado
Camila Eliza Fernandes Pazzini
Maria das Graças Gomes de Azevedo Medeiros

1. Rede RU: tecendo a rede

Neste capítulo, serão apresentadas a história e as estratégias de constituição da Rede RU, bem como as ações já desenvolvidas. A Rede RU é um espaço de conexão, construção de diálogos, trocas de conhecimentos e experiências entre profissionais como técnicos, nutricionistas, gestores, dentre outros, dos Restaurantes Universitários (RU) das Instituições de Ensino Superior (IES) do Brasil. Foi criada no início do ano de 2020, por nutricionistas servidoras, técnico-administrativas e docentes, e iniciada a partir de um projeto de extensão, consolidado com uma parceria interinstitucional entre a Universidade Federal Fluminense (UFF), a Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e a Universidade Federal de São Paulo (Unifesp).

No Brasil, há mais de 130 universidades estaduais e federais, com características e objetivos semelhantes, que demandam conhecimentos e/ou atualizações sobre gestão, integração e aprofundamento em pesquisa. Assim, formar uma rede nacional agregando servidores dos RU de todo o Brasil para interação, comunicação, capacitação e desenvolvimento com vistas à promoção de ambientes alimentares organizacionais saudáveis e sustentáveis é um dos pilares da formação da Rede RU. Esta organização é também um espaço de incentivo à produção e difusão do conhecimento científico na área de Alimentação Coletiva.

Os participantes da Rede RU se constituem em sua maioria por mulheres, o que coincide com uma característica do campo da Nutrição, que faz parte do conjunto de profissões ditas como femininas (Souza et al., 2016). Este dado, na área da Alimentação Coletiva, é corroborado pela pesquisa realizada pelo Conselho Federal de Nutricionistas (2017) que verificou a majoritariedade do gênero feminino nesta área.

O trabalho nos Restaurantes Universitários reúne características únicas que envolvem, além do conhecimento do campo científico da Nutrição, toda a parte de legislação, teoria e aplicação prática da Gestão Pública, sendo a Rede RU um espaço de identificação e trocas desses saberes. O exercício de *advocacy* de valorização, desenvolvimento e promoção das políticas públicas para os RU está entre as diretrizes da Rede RU.

A palavra "rede", de modo corriqueiramente utilizado, remete a uma tessitura de fios emaranhados que resultam em uma colcha. A formação de redes na sociedade surge da necessidade das instituições e/ou seus sujeitos de constituírem um ente coletivo, a partir de um sentimento de pertencimento a um grupo com intenções e objetivos semelhantes. Ou seja, as redes não devem surgir como uma proposição externa, pois é importante para a sua formação política que a sua construção derive de uma necessidade sentida pelos envolvidos de espontaneamente aderirem a uma formação com princípios comuns. Por isso, a constituição e sustentabilidade de uma rede tem como pressuposto o anseio ou necessidade compartilhada de constituir um grupo (Brasil, 2012a, Pereira, 2016). Nesse sentido, a Rede RU representa um importante instrumento de socialização e construção coletiva, uma vez que promove interações transversais, sociabilidade, interatividade, confiabilidade e interconectividade entre os diversos atores envolvidos (Capra, 1996).

Estar em comunidade hoje é algo relacionado ao que se compartilha com os que têm os mesmos interesses, ideias, características e identidades, sem obrigatoriamente haver uma relação geográfica com o meio. A comunicação e a interação têm um peso fortíssimo na construção dessa comunidade e no reconhecimento dos membros como pertencentes a ela (Recuero, 2005). A Rede RU conecta gestores e profissionais de Restaurantes Universitários de todas as regiões do Brasil, valorizando a cultura e regionalidade, promovendo integração, diálogo e pertencimento.

É possível afirmar que a Rede também é uma estrutura social na qual o capital social é produzido na forma de bens sociais, em virtude das

relações comunitárias, que se formam em função dos modos relacionais existentes, ou seja, democráticos, horizontais, comunitários, tendo por base a cooperação voluntária (Franco, 2001). A participação na Rede RU e suas ações é voluntária, aberta, dinâmica e gratuita.

As relações que dão origem ao capital social são originárias dos interesses comuns que as pessoas possuem. Isto possibilita o surgimento de um sistema de trocas no qual os atores se inserem, a fim de atenderem seus interesses (Coleman, 1990). Na Rede RU o interesse se baseia na troca de experiências e conhecimentos técnicos e científicos sobre a ciência da Nutrição e temas afins.

O conceito de Capital Social é amplo, mas indissociável do conceito de Rede Social, por tratar-se de um tipo de capital gerado por meio das relações interpessoais (Lin, 2001). Entretanto, o desenvolvimento deste capital necessita de uma capacidade ou habilidade humana de conviver com o outro, no sentido da abertura, da presença, da proximidade, de vencer diferenças e dificuldades, numa dinâmica de reciprocidade (Coleman, 1990).

A produção deste tipo de capital caracteriza um amadurecimento social na coletividade, com fortalecimento dos vínculos comunitários, enquanto entidade socialmente viva, onde a prática da cooperação foi ampliada socialmente. Logo, a produção do capital está diretamente relacionada à capacidade de interação social, de forma a criar e manter contextos onde se manifeste um *ethos* de comunidade, que significa desenvolver alguns valores e virtudes sociais, tais como: o reconhecimento mútuo, a confiança, a reciprocidade, a ajuda mútua, a solidariedade, a cooperação e o altruísmo (Putnam, 2002).

Desta forma, a Rede RU foi planejada em modelo dinâmico, com linguagem facilitada e sediada em ambiente virtual. As mídias sociais são ferramentas que promovem uma maior interação, através do compartilhamento de informações e da criação de espaços colaborativos, promovendo a aproximação das pessoas apesar da distância geográfica (Camossa et al., 2005). Para isso foram criados perfis em mídias sociais, como o *Instagram* (@rede.ru.brasil), *Facebook* (@rederubrasil) e *YouTube* (Rede RU), que contam com grande número de seguidores. As publicações de conteúdos nas mídias sociais envolvem uma diversidade de temas, tais como: gestão pública, cardápios, contratos, ambiente alimentar saudável, qualidade total, segurança de alimentos, sustentabilidade e "Guia ali-

mentar para a população brasileira", promovendo a interdisciplinaridade entre os temas dos campos da alimentação coletiva e saúde coletiva e o aprimoramento do público-alvo.

2. Rede RU em ação

Desde a criação da Rede RU foram realizadas atividades com o objetivo de promover ações de aproximação e troca de conhecimentos entre os atores que constituem a Rede, proporcionando a integração, a autonomia e a proatividade dos integrantes no processo ensino-aprendizagem.

A Rede RU realizou diversas atividades, como o I e II Encontro Brasileiro de Restaurantes Universitários, o "Caiu na Rede", com *lives* no *Instagram*, o "Tecendo a Rede: diálogos e oficinas", além de ter cronograma regular de postagens nas redes sociais.

2.1. I Encontro Brasileiro dos Restaurantes Universitários – I EBRU

No ano de 2020, como estratégia de mobilização e construção inicial da Rede RU, realizou-se o I EBRU, constituído de três encontros virtuais sequenciais, com cerca de 3000 visualizações, tendo os seguintes títulos: Restaurantes Universitários em Tempos de Covid-19; Agricultura Familiar na Alimentação de Universidades e Institutos Federais; Perspectivas e Aplicações da Instrução Normativa 05/2017 em Restaurantes Universitários.

É importante destacar que o tema do primeiro encontro foi definido pela comissão organizadora do evento devido à urgência em tratar sobre a pandemia do Covid-19 logo no seu início, porém o segundo e terceiro encontros tiveram seus temas sugeridos por maioria dos participantes no *chat* do canal do *Youtube* durante a realização do primeiro encontro, sendo assim uma construção coletiva.

O primeiro dos três encontros que compuseram o I EBRU aconteceu em 30 de junho de 2020 e abordou o tema que estava em alta no momento: Covid-19 e os serviços de alimentação. Assuntos como controle higiênico-sanitário, estimativa de produção e negociação dos contratos com empresas terceirizadas foram abordados. O evento contou com 230 participantes e teve como palestrantes nutricionistas da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Universidade Federal do Rio Grande do

Sul (UFRGS), Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e Universidade Federal Fluminense (UFF).

O segundo encontro aconteceu em 21 de julho de 2020 e abordou o tema sobre Agricultura Familiar e a Compra Institucional. O painel foi composto por experiências de sucesso da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP), além da abordagem técnico-prática vivida pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ). Neste evento tivemos 176 participantes.

Por fim, a sequência de encontros do I EBRU foi finalizada em 23 de agosto de 2020, com uma audiência cativa, conforme se pode observar pela lista de frequência e pelo formulário de avaliação do evento. Neste evento tivemos 178 participantes e os debates trataram sobre a implantação de ferramentas gerenciais, relato de experiência sobre o papel de fiscal técnico de contrato e uma análise atualizada sobre a legislação. Participaram na qualidade de organizadores e palestrantes deste evento servidores da Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA), da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

2.2. II Encontro Brasileiro dos Restaurantes Universitários – II EBRU

O II Encontro Brasileiro de Restaurantes Universitários – II EBRU foi realizado no dia 08 de setembro de 2021, também na modalidade virtual, com o tema "Ambiente Alimentar Universitário: caminhos e diálogos", contou com a parceria da Universidade Federal do Pará (UFPA) na coordenação do evento e, além disso, para promover a interregionalidade, ampla discussão e conexão, foi formada uma comissão organizadora ampliada com a participação de gestores de diversas universidades, garantindo a representatividade de todas as regiões do Brasil. Participaram desta comissão os representantes das seguintes universidades: Universidade Federal Fluminense (UFF), Universidade Federal do Pará (UFPA), Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), Universidade Federal do Paraná (UFPR), Universidade Federal Rural do Pernambuco (UFRPE) e Universidade Federal de Catalão (UFCAT).

No II EBRU foram trabalhados os seguintes temas: Sistemas Alimentares e o Direito Humano à Alimentação Adequada; Lei de Doação de Ali-

mentos; Sistemas Alimentares em Restaurantes Universitários; Cardápios Institucionais Sustentáveis nos Restaurantes Universitários; Alimentos Agroecológicos na Chamada Pública: Desafios e Perspectivas; Redução do Consumo de Ultraprocessados na Produção de Refeições. Contamos com a participação de 354 inscritos e mais de 3000 visualizações (dados de dezembro de 2021).

2.3. "Caiu na Rede"

Nas redes sociais, utilizamos em 2020 uma estratégia de diálogo e aproximação intitulada "Caiu na Rede", no formato de *lives*, transmitidas pelo *Instagram* e com o objetivo de divulgar os casos de sucesso das IES, com temas relevantes e importantes para o debate acerca do funcionamento dos RU no Brasil. Os temas abordados foram: Sistema de Reserva de Refeições no RU, pela Universidade Federal de Lavras (UNIFAL); Mídias Sociais e o RU, pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN); Projeto Resto Zero no RU, pela Universidade de Brasília (UnB); Cardápio Vegano no RU do Sistema Integrado de Alimentação, pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ); Selo de Acessibilidade no RU, pela Universidade Estadual do Vale do Acaraú (UVA).

2.4. "Tecendo a Rede: diálogos e oficinas"

No ano de 2021, foi criado o "Tecendo a Rede: diálogos e oficinas", que faz parte dos objetivos de integrar, partilhar e trocar conhecimentos e experiências sobre os diversos temas da alimentação coletiva e áreas afins entre os participantes da Rede RU. Os encontros são realizados no formato de oficinas virtuais, via plataforma *Meet*, com frequência mensal e duração de 3 horas cada. Já foram abordados os seguintes temas: Instrumento de Medição de Resultado (IMR), Preparações Veganas Sustentáveis e Ética na Pesquisa. Outros temas planejados ainda a serem abordados: Fichas Técnicas de Preparação e a ferramenta PLAN; Análise Qualitativa de Cardápios - ferramenta IqCosan; Programa de Aquisição de Alimentos - Compra Institucional.

As oficinas se concretizaram como uma excelente ferramenta para promover a interação entre os membros da Rede, contando até agora com uma boa adesão pelos participantes, que interagem com questionamentos, ideias, agradecimentos, elogios e sugestões.

2.5. Postagens nas redes sociais

As redes sociais podem ser especialmente relevantes para a gestão do conhecimento, influenciando positivamente o aprendizado organizacional, pois permitem que os indivíduos se tornem mais produtivos por meio do conhecimento sobre quem e o que é necessário para a melhor execução de suas atividades. Também permitem que a informação esteja prontamente disponível para o indivíduo que precisa dela, facilitando o acesso ao conhecimento necessário (Liebowitz, 2007).

A Rede RU possui um cronograma regular anual de publicações com temas previamente definidos, baseados em literatura científica. Semanalmente, as publicações são realizadas procurando manter um algoritmo de visualizações. Esse cronograma é mantido de forma ininterrupta para fortalecer a conexão das pessoas à Rede, com informação, atualização contínua de conteúdos e interconectividade.

O trabalho em rede aproxima as pessoas e auxilia na constituição de uma comunidade virtual, expandindo os vínculos sociais. A escolha de trabalhar em um ambiente virtual, utilizando as redes sociais, traz algumas questões inovadoras, que ultrapassam o âmbito acadêmico/científico, conquistando e ganhando espaço em outras esferas. E podemos observar esse movimento na Internet com a conquista de cada vez mais adeptos, aglutinando pessoas com objetivos específicos, ou apenas pelo prazer de trazer à tona ou desenvolver uma rede de relacionamentos (Tomaél et al., 2005).

Um dos aspectos que permite o estudo da estrutura de uma rede social são os laços sociais, por meio da medição da interação verificada. As interações podem demonstrar intimidade e seu acompanhamento pode mostrar que tipo de relação está sendo constituída (Recuero, 2005). Bruns et al. (2014) categorizaram as interações comunicacionais em três níveis, a saber: o *macro-level*, que diz respeito às relações horizontais entre as *fan-pages*; o *meso-level*, que abarca as informações e metadados contidos nas publicações; e em especial o mais relevante para a análise de métricas da Rede RU, o *micro-level*, que aborda as relações entre as páginas a partir das ações de engajamento do público – curtidas, comentários e compartilhamentos.

A postagem mais compartilhada em 2020 abordava a temática da agricultura familiar, a mais curtida tratava sobre cuidados relacionados

a Covid-19 em RU e a mais comentada trazia um "meme" sobre dúvidas de planejamento de compras. Em 2021, a postagem mais curtida, comentada e compartilhada foi uma manifestação, no estilo carta-aberta, contra as *fake news* veiculadas em redes sociais acerca dos gastos realizados pelos Restaurantes Universitários. Essa métrica é importante, pois, segundo Recuero (2014), o ato de compartilhar postagens parece estar intimamente ligado ao fato de partilhar conhecimento, ou seja, coisas que seriam interessantes para a rede.

Os *stories* no *Instagram* são espaços interativos, onde são colocados os temas de interesse, compartilhamento de eventos e atividades afins, colocadas opiniões e temas de preferência para os eventos e divulgação dos Restaurantes Universitário da Rede RU. Os *stories* funcionam também como um espaço de homenagem a personagens notáveis da Ciência da Nutrição, como Josué de Castro, e, também, aos nutricionistas, em geral, que aderiram à ação do dia do nutricionista, realizada no ano de 2021, enviando fotos e frases sobre o sentimento presente no ato de ser nutricionista de alimentação coletiva.

3. Rede RU: Restaurantes Universitários e políticas públicas

Uma das questões fundamentais sempre evidenciada na Rede RU é a ausência de políticas públicas e normativas oficiais com orientações específicas voltadas exclusivamente para os RU. Sabemos que eles possuem características que envolvem tanto a gestão pública quanto às diversas questões do campo da alimentação coletiva, incluindo o diálogo com a esfera privada, como nos casos de terceirização dos serviços. Então, discute-se na Rede RU a importância da implantação de todas as políticas públicas de alimentação e nutrição relacionadas com o campo da alimentação coletiva e que devem ser aplicadas no RU.

Os RU são espaços para a prática do Direito Humano à Alimentação Adequada e fazem parte do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) (Brasil, 2010), contribuindo na garantia da permanência dos estudantes em situação de vulnerabilidade social e econômica na universidade, reduzindo a evasão escolar.

As atividades de planejamento dietético das refeições buscam a Promoção da Saúde e a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) em consonância com as diretrizes do Guia Alimentar para a Popu-

lação Brasileira priorizando a oferta de alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Nos RU são desenvolvidas ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e também são seguidas as diretrizes da PAAS com estímulo a práticas alimentares mais sustentáveis, considerando-se as dimensões da sustentabilidade social, ambiental e econômica como princípio estruturante descrito no Marco de Referência e Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas. Além disso, a PAAS considera também as dimensões culturais, econômicas, regionais e sociais, como descritas pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN 11.346, de 15/9/2006) e as diretrizes da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) e na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). A EAN está direcionada por documentos para uma perspectiva da educação popular cunhada no pensamento de Paulo Freire, com ênfase no diálogo e troca de saberes com as políticas, quando traz as possibilidades do papel para o contexto social (Freire, 2015).

Assim, levando-se em consideração que a indissociabilidade é um princípio orientador da qualidade da produção universitária, pois desenvolve a tridimensionalidade do fazer universitário autônomo, competente e ético (Moita e Andrade, 2009), estas atividades perpassam os temas trabalhados e as ações desenvolvidas pela Rede RU, uma vez que os RU são também locais de práticas de pesquisa, ensino e extensão.

Considerações finais

Abordar a história e as estratégias de constituição da Rede RU consistiu na proposta deste trabalho. Nesse sentido, parte-se da caracterização da origem desta organização coletiva, com a reflexão sobre o formato de uma rede e suas implicações, ações e os bens relacionais gerados nesta estrutura.

Desde a sua constituição, a formação da Rede RU permite integração e troca de experiências e conhecimentos entre os gestores e demais profissionais servidores dos Restaurantes Universitários de todas as regiões do Brasil, que conseguem interagir com seus pares, evitando muitas vezes o sentimento de solidão em seus ambientes de trabalho. Além disso, a Rede RU tem sido uma importante ferramenta de capacitação e formação de pessoas e construção de ambientes alimentares mais saudáveis e

sustentáveis nesses importantes equipamentos públicos de promoção da segurança alimentar e nutricional.

As ações da Rede têm se consolidado como um espaço de referência para profissionais dos Restaurantes Universitários, um exemplo disso é o EBRU. Espera-se que, após as duas edições já ocorridas, o Encontro Brasileiro de Restaurantes Universitários se torne um evento perene na agenda anual da alimentação coletiva, contribuindo para o desenvolvimento técnico científico da área, com a formação e o aprendizado.

Em relação ao ambiente virtual, como espaço de comunicação e formação, por meio das redes sociais e eventos realizados, a experiência obtida indica a necessidade da manutenção dessas estratégias, a fim de consolidar e expandir a Rede, de modo que outros profissionais sintam-se atraídos a contribuir de forma participativa e ativa da organização e atividades realizadas. Permanece o desafio de a Rede RU se manter um ambiente atraente, agregador, acolhedor, participativo e com engajamento dos integrantes.

Na medida em que se observa a consolidação da Rede RU como um espaço de integração, colaboração, ensino, aprendizagem, desenvolvimento de novas diretrizes e políticas, espera-se que novos avanços sejam realizados e possam contribuir para a interdisciplinaridade entre as diversas áreas de conhecimentos da Nutrição.

Referências

Brasil. Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 5, 20 jul. 2010.

Brasil. *Assessoria técnica em economia solidária: reflexões e experiências*. Brasília, DF: Ministério do Trabalho e Emprego, 2012a.

Brasil. *Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas*. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012b.

Brasil. "Capítulo I". In Brasil. *Educação Alimentar e Nutricional: o direito humano a alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços socioassistenciais: caderno teórico*. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2013.

Brasil. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.

Bruns, Axel et al. "A 'big data'approach to mapping the Australian Twittersphere". In Arthur, Paul Longley e Bode, Katherine (org.). *Advancing Digital Humanities*. Londres, Reino Unido: Palgrave Macmillan, 2014. p. 113-129.

Camossa, Ana Cristina do Amaral et al. "Educação nutricional: uma área em desenvolvimento". *Alimentação e Nutrição*, v. 16, n. 4, 349-354, 2005.

Capra, Fritjof. *A teia da vida: uma nova compreensão científica dos sistemas vivos*. São Paulo: Cultrix, 1996. E-book.

Coleman, James. *Foundations of Social Theory*. Cambridge, Estados Unidos: Havard University Press, 1990.

Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). *Inserção Profissional dos Nutricionistas no Brasil*. Brasília, DF: CFN, 2017.

Franco, Augusto de. *Capital Social: leituras de Tocqueville, Jacobs, Putnam, Fukuyama, Maturana, Castells e Levy*. Brasília, DF: Millenium, 2001.

Freire, Paulo. *Pedagogia do oprimido*. 59. ed. Rio de Janeiro, RJ: Paz e Terra, 2015.

Liebowitz, Jay. *Social networking: the essence of innovation*. Maryland, Estados Unidos: Scarecrow Press, 2007.

Lin, Nan. *Social capital: theory of social structure and action*. Cambridge, Reino Unido: Cambridge University Press, 2001.

Moita, Filomena Maria Gonçalves da Silva Cordeiro e Andrade, Fernando Cézar Bezerra de. "Ensino-pesquisa-extensão: um exercício de indissociabilidade na pós-graduação". *Revista Brasileira de Educação*, v. 14, n. 41, 2009.

Pereira, Eddla Karina Gomes. *Tecendo redes a partir da articulação entre economia solidária, feminismo e agroecologia: novas perspectivas de*

desenvolvimento alternativo no semiárido potiguar (Tese). Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2016.

Putnam, Robert. *Comunidade e democracia: a experiência da Itália moderna*. Tradução: Luiz Alberto Monjardim. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: FGV, 2002.

Recuero, Raquel da Cunha. "Comunidades virtuais em redes sociais na internet: uma proposta de estudo". *E-Compós*, v. 4, p. 1-19, 2005.

Recuero, Raquel da Cunha. "Contributions of social network analysis for the study of online social networks: a case study of #Tamojuntodilma and #CalaabocaDilma hashtags". *Revista Fronteiras*, v.16, n. 2, p. 60-77, ago. 2014.

Souza, Liv Katyuska de Carvalho Sampaio de et al. "Gênero e formação profissional: considerações acerca do papel feminino na construção da carreira de nutricionista". *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 11, n. 3, p. 773-788, 2016.

Tomaél, Maria Inês et al. "Das redes sociais à inovação". *Ciência da Informação*, v. 34, n. 2, p. 93-104, 2005.

Capítulo 14
Elaboração de termo de referência como estratégia para a Segurança Alimentar e Nutricional

Aline de Souza Ribeiro
Cláudia Roberta Bocca Santos
Flávia Milagres Campos

Introdução

Este capítulo é derivado da pesquisa intitulada "Termo de referência: estratégia para a segurança alimentar e nutricional", desenvolvida no mestrado profissional do Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Ribeiro, 2021). Trata-se de um relato de experiência sobre o desafio de aproximar um instrumento administrativo obrigatório da gestão pública, que é o Termo de Referência (TR), ao conceito de segurança alimentar e nutricional.

A motivação para a elaboração do "Roteiro para elaboração de termo de referência alinhado a SAN em Unidade de Saúde" (Ribeiro et al., 2021) surgiu a partir da vivência, de uma das autoras, de doze anos dedicados ao Instituto de Nutrição Annes Dias (INAD)[23], órgão da Secretaria Municipal de Saúde da cidade do Rio de Janeiro, que apresentava como uma das suas competências a elaboração de termos de referência para subsidiar a contratação de serviços de alimentação e nutrição para unidades de saúde da rede municipal com diferentes perfis de atendimento. Durante o processo de elaboração coletivo junto às Unidades de Saúde, cada responsabilidade da empresa a ser contratada, como insumos necessários para o processamento de leite humano ordenhado, quantidade de refeições, fórmulas enterais e infantis, era definida com base na rotina vivenciada pelas unidades e respaldada por documentos oficiais e estudos técnico-

23 De acordo com o Decreto Rio nº 51294 DE 9 DE AGOSTO DE 2022 (Rio de Janeiro, 2022), o INAD passa a ser UNAD (Unidade de Nutrição Annes Dias).

-científicos. A preparação do TR, desse modo, envolvia grande número de colaboradores, com competências e experiências diferentes, o que exigia cuidados para garantir a formação de consensos, a compreensão unívoca das cláusulas a serem estabelecidas e o atendimento às demandas distintas de cada unidade de saúde para a oferta de uma alimentação adequada a pacientes, acompanhantes e funcionários. Além disso, o processo de construção do TR levava em consideração que o mesmo seria utilizado pelas Unidades de Saúde para monitorar e exigir a adequada prestação de serviço de alimentação e nutrição pelas empresas contratadas, subsidiando desdobramentos e sanções administrativas.

Procurando empregar a experiência prática ora relatada e identificando a necessidade de incluir de forma mais sistematizada o referencial da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no processo de contratação de serviços terceirizados de alimentação na gestão pública, foi elaborado, no âmbito da pesquisa anteriormente mencionada, um roteiro de orientação nessa perspectiva. O intuito é apoiar os profissionais envolvidos na elaboração de TR alinhado à SAN, informar, facilitar a tomada de decisão pelos gestores, garantir o cuidado ao usuário do Serviço de Alimentação de Unidades de saúde (entendendo que este público abrange pacientes em diferentes fases do curso da vida, acompanhantes e funcionários) e contribuir com a garantia ao Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

1. O TR alinhado à SAN e as bases de sua construção

Na administração pública, a contratação de serviços terceirizados é feita por processo licitatório, segundo regras estabelecidas pela Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021 (Brasil, 2021), que substitui a Lei nº 8.666/1993 (Brasil, 1993)[24] e demais leis complementares.

A Lei nº 14.133 define que o TR é um instrumento administrativo obrigatório na construção do processo licitatório, que irá compor o edital de licitação, apresentando as especificações técnicas necessárias para possibilitar a pesquisa de preços e viabilizar, neste caso, a contratação de empresas prestadoras de serviços de alimentação e nutrição para as Unidades de Saúde públicas de qualquer nível de complexidade (Brasil, 2021).

A elaboração do TR também deve atender a legislação vigente e atualizada considerando as esferas públicas federal, estadual e municipal.

24 A Lei nº 8.666/1993 permaneceu vigente até dezembro de 2023, sendo substituída pela Lei nº 14.133/2021, com o objetivo de aperfeiçoar o modelo de licitação já existente.

Podemos citar como exemplo a Instrução Normativa nº 5 (Brasil, 2014a), que orienta a elaboração de edital e TR da esfera federal.

No contexto de elaboração técnica de TR para a contratação de prestação de serviço de alimentação, tomou-se como base a orientação de Colares et al. (2014) e foram consideradas as especificidades das unidades de saúde para definir os itens que deveriam compor o TR, a saber:

- o objeto com definição detalhada, requisitos técnicos para contratação e caracterização, com identificação do local, estimativa do número e tipo de refeições (oferta de dietas enterais, fórmulas infantis, leite humano ordenhado, módulos e suplementos alimentares), horários, sistema de distribuição, e qualidade dos materiais;
- as características das refeições diárias, abordando a composição nutricional das refeições, o planejamento de cardápios, a frequência e o porcionamento dos alimentos e preparações, bem como as especificações técnicas de dietas enterais, fórmulas infantis, módulos e suplementos alimentares;
- o dimensionamento de equipe e a caracterização da estrutura físico-funcional (com ou sem presença de lactário, banco de leite humano e sala de enteral), considerando o padrão do cardápio, o sistema de distribuição, o número de refeições, o porcionamento das preparações, a durabilidade de equipamentos e utensílios;
- a operacionalização do serviço de alimentação e nutrição, abordando a aquisição de gêneros alimentícios e outros materiais, recepção e armazenamento de gêneros, pré-preparo e preparo de alimentos, acondicionamento/envase e transporte de refeições, recepção das refeições transportadas, distribuição de refeições, higienização de instalações, equipamentos e mobiliários;
- as boas práticas ambientais, contemplando adequada utilização de recursos como água e energia e manejo de resíduos sólidos;
- as obrigações e responsabilidades da Contratada e da Contratante, incluindo a fiscalização da execução do serviço.

Pensando na importância da elaboração do TR alinhado à SAN, além da legislação e das orientações apresentadas, devemos considerar as políticas públicas, as evidências científicas para tomadas de decisão, o trabalho intersetorial com base em uma construção dialógica e parti-

cipativa, bem como o público que será atendido e a realidade local da Unidade de Saúde.

2. A alimentação fornecida na Unidade de Saúde

Considera-se que a alimentação é um dos determinantes sociais da saúde mais relevantes. O acesso aos alimentos e sua qualidade são influenciados por fatores socioeconômicos, comportamentais e culturais que podem sofrer a influência do ambiente (Swinburn et al., 1999). No caso da Unidade de Saúde, o cuidado nutricional e a oferta da alimentação se apoiam em duas subunidades, que contam com distintas estruturas físicas e funcionais, mas que são complementares e dependentes. A primeira é o Serviço de Nutrição e Dietética (SND), responsável pelo atendimento clínico-nutricional, que objetiva a manutenção ou melhoria do estado nutricional dos pacientes e, com isso, possibilita redução das complicações hospitalares (morbimortalidade), e a segunda é a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) responsável pelo planejamento, produção e distribuição de refeições (Seta et al., 2010). As atividades desenvolvidas na UAN das Unidades de Saúde da rede pública são comumente terceirizadas. Em geral, cabe ao SND, formado por servidores da Unidade de Saúde pública, a supervisão e a fiscalização do serviço prestado pela empresa contratada. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição apresenta a importância da interação entre estas duas subunidades no cuidado à pessoa internada (Brasil, 2012a).

Pensar na alimentação no ambiente da Unidade de Saúde como parte do cuidado ao paciente requer ir além da integração das qualidades e funções contempladas pelas dimensões nutricionais e higiênico-sanitárias, bem como extrapola as questões fisiológicas. Desta forma, percebe-se que a alimentação neste ambiente se refere "não só às dimensões nutricionais do alimento ofertado, mas também às dimensões éticas, sensoriais, simbólicas e à qualificação do serviço" (Sousa et al., 2013).

Considerando os funcionários do hospital, alguns estudos indicam que uma restrição de acesso aos alimentos saudáveis a este público pode estar relacionada aos hábitos alimentares e ao excesso de peso (Kyle et al., 2016). No entanto, há evidências de que o ambiente de trabalho pode contribuir com a promoção da alimentação saudável, sendo uma das es-

tratégias de enfrentamento ao excesso de peso e às doenças crônicas não transmissíveis (French et al., 2001; Sorensen et al., 2004).

3. Elaboração do roteiro

A elaboração do roteiro contou com a pesquisa de políticas, leis, resoluções e guias alimentares, tendo como ponto de partida a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2006). Foram considerados documentos oficiais que abordassem aspectos de segurança alimentar e nutricional possíveis de serem incorporados ao TR, tomando como orientadores, especialmente, os artigos 3 e 4 da referida Lei. A esses documentos somou-se a Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutrição (CFN, 2018), por tratar das atribuições dos nutricionistas, o que entendemos ser importante considerar no processo de elaboração do TR. Sendo assim, buscaram-se os seguintes aspectos de SAN nos documentos:

- a ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, preferencialmente da agricultura familiar, do processamento, da industrialização, da comercialização e da distribuição de alimentos, incluindo-se a água;
- a conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos;
- a promoção da saúde, da nutrição e da alimentação da população;
- a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica, racial e cultural da população.

Os documentos selecionados podem ser observados no Quadro 1.

Quadro 1: documentos oficiais e orientadores relacionados à SAN

Documento	Data	Marco Legal
Lei Orgânica de SAN	2006	Lei nº 11.346
Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional	2010	Decreto nº 7.272
Planos Nacionais de Segurança Alimentar e Nutricional	2010	Decreto nº 7.272
Política Nacional de Resíduos Sólidos	2010	Lei nº 12.305
Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica	2012	Decreto nº 7.794
Política Nacional de Alimentação e Nutrição	2012	Portaria nº 2.715
Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas	2012	-
Guia alimentar para a população brasileira	2014	-
Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade	2014	-
Objetivos de Desenvolvimento Sustentável	2015	-
Política Nacional de Promoção da Saúde	2018	Anexo I da Portaria de Consolidação nº 2
Resolução que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.	2018	Resolução nº 600
Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos	2019	-

Fonte: Brasil (2006), Brasil (2010a), Brasil (2010b), Brasil (2012b), Brasil (2012a), Brasil (2012c), Brasil (2014c), Brasil (2018), Brasil (2019), Caisan (2014), CFN (2018).

A partir do mapeamento realizado, foi elaborado um roteiro preliminar que foi submetido à análise por 25 especialistas de diferentes instituições de ensino, pesquisa e saúde, sendo todos nutricionistas. A escolha dos mesmos considerou o tempo de experiência e a expertise deles em termos de atuação profissional e/ou área de conhecimento em relação às questões que envolvem a elaboração, a execução e a fiscalização do termo

de referência para contratação de serviços de alimentação. Mais esclarecimentos sobre a metodologia de construção do roteiro estão disponíveis na dissertação de mestrado profissional já mencionada na Introdução deste capítulo (Ribeiro, 2021).

Não houve participação de nutricionistas vinculados a empresas prestadoras de serviço de alimentação e nutrição, embora eles tenham sido convidados para avaliar o roteiro. Acreditamos que isso se deva à perspectiva apenas de execução do TR e à intensa rotina administrativa realizada por este segmento.

Aos especialistas foram enviados, por meio eletrônico, os seguintes documentos: o resumo do trabalho, uma proposta de roteiro previamente elaborada, o quadro analítico como material de apoio para a leitura do roteiro e um questionário para guiar a avaliação do roteiro e para registrar as impressões e sugestões de cada especialista. Este questionário foi elaborado a partir do estudo de Ribeiro et al. (2017) para avaliar questões como linguagem, abordagem, conteúdo do material, viabilidade de utilização e recomendação do roteiro.

Em função da pandemia de Covid-19 e das medidas necessárias de proteção à vida, esta etapa, que seria presencial, ocorreu de forma remota, no período de outubro a novembro de 2020. Sendo assim, o questionário autopreenchido foi disponibilizado na plataforma do *Google Forms*, com cinco opções de respostas fechadas (Ribeiro et al., 2017) e espaço para comentários. Os dados obtidos foram consolidados no *Microsoft Excel*®, sendo realizada análise descritiva e examinado o grau de concordância entre especialistas para cada item avaliado.

Em adição a todas as etapas supracitadas, foi realizada uma pesquisa por meio da ferramenta de busca da plataforma Google para identificar outros TR com objetos de contratação de prestação de serviço de alimentação e nutrição em unidades de saúde de outros estados, de Organizações Sociais e de empresa para planejar eventos esportivos.

Após adequação do material preliminar às contribuições dos especialistas, o roteiro, em sua versão final, contempla: noções básicas sobre TR; uma breve abordagem sobre SAN; descrição de como o material foi construído; apresentação dos itens do TR relacionados aos aspectos de SAN e considerações finais. No intuito de aproximar a rotina de um serviço de alimentação e nutrição aos aspectos de SAN, foram elaboradas questões e considerações para facilitar a compreensão do roteiro e pro-

mover reflexões do profissional sobre seu processo de trabalho, considerando que este é o conhecedor das potencialidades e das necessidades de atendimento da sua Unidade, bem como o território em que ela está inserida. A colaboração dos especialistas permitiu reavaliar o material com o objetivo de acrescentar as contribuições e sugestões aplicáveis ao TR, utilizar uma linguagem mais concisa e uma abordagem mais objetiva do conteúdo.

O roteiro apresenta também a seção "Como pôr em prática?", sobre os documentos oficiais alinhados ao TR, na qual abordamos:

- **A apropriação dos documentos:** como base para a definição do objeto do TR;
- **A elaboração da justificativa:** que pode ser estruturada em elementos fundamentais como acesso à alimentação (físico e financeiro), adequação nutricional, sanitária e sociocultural da alimentação, sustentabilidade ambiental e social dos processos produtivos, bem como contribuir para articular e fortalecer ações voltadas à garantia ao direito humano à alimentação adequada e saudável, humanizando a oferta da alimentação no ambiente hospitalar, respeitando princípios como integralidade no atendimento às questões de necessidades alimentares específicas de ordem biológica, social ou religiosa;
- **A etapa da definição das características da alimentação fornecida pela unidade de saúde:** sendo um momento estratégico para contribuir com a promoção da alimentação saudável, pensar em formas de aumentar o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados, respeitar a sazonalidade; reduzir a oferta de alimentos ultraprocessados; valorizar a aquisição de alimentos regionais e práticas culinárias; elaborar a descrição dos alimentos e produtos que irão compor o planejamento alimentar; promover apoio, proteção e incentivo ao aleitamento materno; não ofertar açúcar e alimentos ultraprocessados a crianças menores de 2 anos e reduzir sua oferta para a população atendida; atender às recomendações nutricionais de acordo com parâmetros atualizados;
- **Em relação ao dimensionamento da equipe e à estrutura físico funcional:** consideração das condições de trabalho dos

profissionais e sua relação com o estado de saúde do trabalhador; respeitar a legislação trabalhista; inclusão do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) (Brasil, 1978a) e o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) (Brasil, 1978b). Quanto à estrutura físico-funcional: questões ergonômicas; manutenção da adequação de ambiência, com iluminação, ventilação e temperatura adequadas; definição de quem será a responsabilidade de equipar a UAN e preferência por equipamentos que demandem menor esforço físico dos trabalhadores e menor uso de recursos naturais e produzam menos ruído e poluentes;

- **Quanto à operacionalização das etapas do processo de produção de refeições:** envolve a identificação de produtores da agricultura familiar e/ou camponesa e de alimentos agroecológicos no território para conhecer a produção a fim de incluir no cardápio e fomentar a economia local; definir o tipo e a qualidade do material descartável; previsão da aquisição de produtos e alimentos para atendimento às necessidades alimentares específicas; avaliação da procedência dos fornecedores; valorização da elaboração das fichas de preparação; a adequação dos utensílios a fim de favorecer o consumo da refeição; indicação da frequência de capacitação da equipe em relação às boas práticas para Serviços de Alimentação; elaboração e atualização do Manual de Boas Práticas e respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos para a Unidade. A fim de evitar a publicidade de alimentos e produtos, principalmente na pediatria, é importante registrar que a empresa não deverá divulgar marcas de nenhuma forma;
- **As boas práticas ambientais:** questões como utilização dos recursos naturais, manejo de resíduos, conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos. Para tal é fundamental a manutenção preventiva e corretiva de equipamentos; equipamentos com baixo consumo de energia, que respeitem a emissão de poluentes e a camada de ozônio; avaliação da qualidade de descartáveis; manutenção funcionante o sistema de exaustão da UAN; aplicação de testes de aceitabilidade de prepa-

rações a fim de evitar desperdício; preferir alimentos *in natura* para diminuir descarte de embalagem;

- **As obrigações das partes:** definição destas. A execução do contrato deve estar de acordo com especificações técnicas definidas no TR; adoção de medidas administrativas cabíveis, caso alguma não conformidade seja identificada em qualquer etapa da prestação de serviço de alimentação e definição de quais indicadores serão utilizados para a avaliação da prestação de serviço, por exemplo: não conformidade de recebimento de gêneros, frequência da aquisição de gêneros da agricultura familiar, equipe com uniforme completo, taxa de absenteísmo, manual de boas práticas e POP atualizados.

4. Oportunidades e desafios na elaboração e execução do TR alinhado à SAN

Diante das competências do nutricionista, Cavaler et al. (2018) ressaltam o quanto é fundamental sua participação e a do responsável técnico da UAN na elaboração dos editais de licitação, a fim de garantir a presença de itens necessários para um bom planejamento e execução do serviço, com oferta de refeições adequadas, sob as perspectivas higiênico-sanitária, sensorial, nutricional e de respeito à diversidade cultural. Compreende-se que os gestores públicos envolvidos na elaboração de um TR possuem uma grande responsabilidade, pois este instrumento é fundamental na contratação e na fiscalização do serviço.

A depender do número de Unidades contempladas no TR e da diversidade dos serviços a serem prestados, como refeição transportada, oferta de dieta enteral, processamento de leite humano, a etapa da elaboração do TR pode durar aproximadamente seis meses. Essa elaboração precisa ser cuidadosa e criteriosa para evitar/minimizar inadequações que possam gerar contratação de serviços que não atendem às necessidades da Unidade de Saúde, bem como causar desperdício de dinheiro público; inadequado dimensionamento das refeições; falta de previsão para atendimento às situações adversas e de clareza na definição de responsabilidades da contratada; descontinuidade de atendimento, entre outros.

Mesmo que os funcionários da empresa prestadora de serviço não estejam contemplados no TR, vale a reflexão sobre a oferta de alimenta-

ção a este público, pois são trabalhadores que contribuem com a promoção da alimentação adequada e saudável, bem como estão inseridos em uma Unidade de Saúde do Sistema Único de Saúde, que tem como princípios a universalidade, a equidade e a integralidade. Além disso, frente à publicação da LOSAN (Brasil, 2006) e considerando a Emenda Constitucional nº 64/2010, a alimentação foi incorporada como um direito social na Constituição Federal (1988) (Brasil, 2006). Tavares et al. (2018) relatam que a organização do trabalho na UAN pode infringir o DHAA por tornar mais difícil o acesso a uma alimentação saudável, principalmente para os trabalhadores de baixa renda.

Entendemos que o TR se materializa na oferta/fornecimento, ao usuário da Unidade de saúde, de uma alimentação preparada adequadamente sob o ponto de vista higiênico-sanitário e nutricionalmente balanceada, que respeita o sujeito de direitos, valoriza os alimentos regionais e as práticas culinárias, atende às necessidades alimentares específicas e de acordo com as fases do curso da vida, valoriza a forma de produção e cultivo do alimento, fomento à economia local, oportuniza o acesso e disponibilidade a alimentos de forma regular, contínua e de qualidade, bem como contribui para um ambiente promotor da alimentação saudável e a utilização sustentável de recursos naturais. Dessa forma, sendo o TR um instrumento frequentemente adotado em serviços públicos de alimentação coletiva, percebe-se o potencial do mesmo em contribuir para a concretização da SAN nesses espaços, dado o potencial diálogo com questões centrais para esta agenda.

Considerações finais

Muitos são os desafios que precisam ser enfrentados na promoção da alimentação adequada e saudável, na garantia do DHAA e na articulação de ações que promovam a SAN. Sabemos que a prestação de serviço de alimentação é uma temática complexa, que merece discussão e que não se encerra com o TR. No entanto, a prestação do serviço é oficializada por meio do TR e por isso é importante divulgar a existência deste documento, como elaborá-lo e como exigir o seu cumprimento.

Diante do expressivo número de refeições produzidas por empresas prestadoras de serviços de alimentação, a quantidade de pessoas em diferentes fases do curso da vida e condições de saúde que são atendidas pela

UAN na Unidade de Saúde, o número de pessoas que trabalham em prol da adequada execução do fornecimento de refeições, constatamos que o TR bem elaborado pode contribuir para a concretização da SAN. Desta forma, é preciso considerar que o processo de produção de refeições coletivas pode transformar, ressignificar e reavaliar práticas e rotinas para contribuir com a garantia do DHAA e a SAN.

Todas as etapas da prestação de serviço de alimentação e nutrição precisam ser executadas pela empresa de acordo com o especificado no TR e monitoradas/exigidas pela Contratante. Quando o TR tem por objetivo contribuir com a garantia do DHAA na perspectiva de SAN, caso alguma etapa deste processo de prestação de serviço de alimentação e nutrição não seja executada adequadamente pela empresa, podemos entender que este objetivo foi comprometido.

Por fim, espera-se que o roteiro proposto possa representar uma das formas de se apropriar, praticar e se posicionar de forma responsável em prol da garantia do DHAA e da SAN.

Referências

Brasil. *Norma regulamentadora nº 7: Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional*. Brasília, DF: Ministério da Economia, 1978a. Disponível em: https://www.gov.br/trabalho-e-previdencia/pt-br/composicao/orgaos-especificos/secretaria-de-trabalho/inspecao/seguranca-e-saude-no-trabalho/normas-regulamentadoras/nr-07-atualizada-2022.pdf. Acesso em: 26 ago. 2022.

Brasil. *Norma regulamentadora nº 9: Programa de Prevenção de Riscos Ambientais*. Brasília, DF: Ministério da Economia, 1978b. Disponível em: http://www.guiatrabalhista.com.br/legislacao/nr/nr9.htm. Acesso em: 26 ago. 2022.

Brasil. Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 8269, 22 jun. 1993.

Brasil. Lei n° 11.346, de 15 de setembro de 2006. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 1, 18 set. 2006.

Brasil. *Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010*. Brasília, DF: Presidência da República, 2010a. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12305.htm. Acesso em: 26 ago. 2022.

Brasil. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 6, 26 ago. 2010b.

Brasil. *Política Nacional de Alimentação e Nutrição*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2012a. Disponível em: http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf. Acesso em: 26 ago. 2022.

Brasil. Decreto nº 7.794, de 20 de agosto de 2012. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, p. 4, 21 ago. 2012b.

Brasil. *Marco de referência de Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas*. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012c. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf. Acesso em: 26 ago. 2022.

Brasil. *Instrução Normativa nº 5, de 27 de junho de 2014*. Brasília, DF: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, 2014a. Disponível em: https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas-revogadas/instrucao-normativa-no-5-de-27-de-junho-de-2014-revogada-pela-in-no-73-de-2020. Acesso em: 26 ago. 2022.

Brasil. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014b.

Brasil. *Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: PLANSAN 2016-2019*. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário; Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, 2017. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/plansan_2016_19.pdf. Acesso em: 26 ago. 2022.

Brasil. *Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS): Anexo I da Portaria de Consolidação nº 2, de 28 de setembro de 2017, que consolida as normas sobre as políticas nacionais de saúde do SUS*. Brasília, DF: Ministério

da Saúde, 2018. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_promocao_saude.pdf. Acesso em: 26 ago. 2022.

Brasil. *Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf. Acesso em: 26 ago. 2022.

Brasil. *Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021*. Brasília, DF: Presidência da República, 2021. Disponível em: https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/lei-n-14.133-de-1-de-abril-de-2021-311876884. Acesso em: 26 ago. 2022.

Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (Caisan). *Estratégia intersetorial de prevenção e controle da obesidade: recomendações para estados e municípios*. Brasília, DF: Caisan, 2014. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/estrategia_prevencao_obesidade.pdf. Acesso em: 26 ago. 2022.

Cavaler, Samara de Cesaro et al. "Informações para planejamento e elaboração de cardápios, contidas em editais de licitação de restaurantes universitários em universidades federais do Sul do Brasil". *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 13, n. 3, p. 713-729, 2018.

Colares, Luciléia Granhen Tavares et al. *Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição*. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2014.

Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). *Resolução nº 600, de 25 de fevereiro de 2018*. Brasília, DF: Conselho Federal de Nutricionistas, 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm. Acesso em: 26 ago. 2022.

French, Simone et al. "Pricing and promotion effects on low-fat vending snack purchases: the CHIPS Study". *American Journal of Public Health*, v. 91, n. 1, p. 112-117, 2001. Disponível em: https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1446491. Acesso em: 26 ago. 2022.

Kyle, Richard et al. "Prevalence of overweight and obesity among nurses in Scotland: a cross-sectional study using the Scottish Health Survey". *International Journal of Nursing Studies*, v. 53, p. 126-133, 2016. Disponível

em: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26559483/. Acesso em: 26 ago. 2022.

Morais, Dayane de Castro et al. (org.). *Atualizações e debates para Segurança Alimentar e Nutricional*. Viçosa, MG: UFV, 2020. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2021/02/Ebook-Atualiza%C3%A7%C3%B5es-e-debates-sobre-Seguran%C3%A7a-Alimentar-e-Nutricional-1.pdf. Acesso em: 26 ago. 2022.

Organização das Nações Unidas no Brasil (ONU Brasil). "Secretário-geral da ONU apresenta síntese dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável pós-2015". *ONU Brasil*, 4 dez. 2014. Disponível em: https://brasil.un.org/pt-br/55479-secretario-geral-da-onu-apresenta-sintese-dos-objetivos-de-desenvolvimento-sustentavel-pos. Acesso em: 26 ago. 2022.

Ribeiro, Aline de Souza. *Termo de referência: estratégia para a segurança alimentar e nutricional* (Dissertação). Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2021. Disponível em: http://www.repositorio-bc.unirio.br:8080/xmlui/bitstream/handle/unirio/13255/Vers%c3%a3o%20final%20PARCIAL_23_JUL21.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 26 ago. 2022.

Ribeiro, Aline de Souza et al. *Roteiro para elaboração de termo de referência alinhado a SAN em unidade de saúde*. Rio de Janeiro, RJ: Unirio, 2021. E-book. Disponível em: http://www.unirio.br/ccbs/nutricao/niden/arquivo/material-educativo/roteiro-para-elaboracao-de-termo-de-referencia-alinhado-a-san. Acesso em: 26 ago. 2022.

Ribeiro, Liliane da Consolação Campos et al. "Construção e validação de manual sobre Burnout em professores". *Recom: Revista de Enfermagem do Centro Oeste Mineiro*, v. 7, 2017. Disponível em: http://www.seer.ufsj.edu.br/index.php/recom/article/view/1317. Acesso em:26 ago. 2022.

Rio de Janeiro (Município). Decreto RIO nº 51.294, de 09 de agoso de 2022. *Diário Oficial do Município*: Rio de Janeiro, RJ, ano 36, n. 100, p. 15, 10 ago. 2022.

Seta, Marismary Horsth de et al. "Cuidado nutricional em hospitais públicos de quatro estados brasileiros: contribuições da avaliação em saúde à vigilância sanitária de serviços". *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 15, Supl. 3, p. 3413-3422, 2010. Disponível em: https://www.scielo.br/j/csc/a/wjf3VJBCV3D4hnbxsR9d4qw/abstract/?lang=pt. Acesso em: 26 ago. 2022.

Sorensen, Glorian et al. "Worksite-based research and initiatives to increase fruit and vegetable consumption". *Preventive Medicine*, v. 39, Supl. 2, p. S94-S100, 2004. Disponível: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/15313078/. Acesso em: 26 ago. 2022.

Sousa, Anete Araújo de et al. "Alimentação hospitalar: elementos para a construção de iniciativas humanizadoras". *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 8, n. 2, p.149-162, 2013. Disponível em: https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/5281. Acesso em: 26 ago. 2022.

Swinburn, Boyd et al. "Dissecting obesogenic environments: the development and application of a framework for identifying and prioritizing environmental interventions for obesity". *Preventive Medicine*, v. 29, n. 6, p.563-570, 1999.

Tavares, Ariana Oliveira et al. "Impactos da Precarização do Trabalho na Segurança Alimentar e Nutricional: contribuições para o debate sobre saúde e alimentação de trabalhadores terceirizados em Unidades de Alimentação e Nutrição". *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 25, n. 2, p. 12-28, 2018. Disponível em: https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8652385. Acesso em: 26 ago. 2022.

Capítulo 15
Experiência de execução do Programa de Aquisição de Alimentos (Compra Institucional) na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Livea Cristina Rodrigues Bilheiro
Edilene Santos Portilho
Gabriel Alves Botelho de Mello
Nidia Majerowicz
Anelise Dias

Introdução

A construção de mercados locais para a agricultura familiar é fundamental para o seu fortalecimento, uma vez que circuitos longos são vinculados a uma lógica não compatível e, muitas vezes, inacessível e excludente para parte expressiva dessa categoria. Políticas públicas como o Programa de Aquisição de Alimentos[25] (PAA), têm o papel de fortalecer a agricultura familiar como base social de sistemas agroalimentares mais justos e sustentáveis.

A modalidade Compra Institucional do PAA (PAA-CI) possibilitou às universidades federais comprar alimentos diretamente da agricultura familiar para o abastecimento de seus Restaurantes Universitários (RU). Foi estabelecido um percentual mínimo de 30% dos recursos destinados à compra de gêneros alimentícios, representando, assim, um importante canal na perspectiva de unir ações em prol da permanência estudantil e do fortalecimento da agricultura familiar. Entretanto, constatou-se que das 63 universidades federais brasileiras, apenas 19 (30%) oficializaram a adesão

25 O PAA foi instituído pela Lei nº 10.696/2003. Em 2021, por meio da Medida provisória Nº 1.061, o artigo 19 que criou o PAA foi revogado e foi instituído o Programa Alimenta Brasil. Em 2023, a Lei 14.628 de 20 de julho (em vigor) instituiu o PAA e criou o Programa Cozinha Solidária. O Decreto nº 11.802 de 28 de novembro de 2023 (em vigor) regulamentou o PAA.

ao PAA-CI no período de 2012 a 2019 (SALGADO et al., 2022). Esse quadro se deve a uma série de fatores inter-relacionados às universidades, aos produtores, à assistência técnica e extensão rural (ATER) e a contextos específicos. Dentre esses, incluem-se a inexperiência na execução de processos de compra da agricultura familiar por meio de chamada pública com dispensa de licitação; e poucas informações aos técnicos administrativos sobre a agricultura e a produção local. Outro fator importante é a descontinuidade das aquisições pela terceirização do serviço de alimentação.

Em face aos desafios das ações fundamentais de ensino, pesquisa e extensão, como integrar e gerir o PAA como mais uma demanda da sociedade no cenário da universidade pública? Essa pergunta se deu no labor, na prática da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), que foi a primeira universidade pública no estado do Rio de Janeiro a aderir ao PAA para atendimento de parte da demanda de frutas e hortaliças dos RU dos campi Seropédica e Nova Iguaçu. O objetivo deste capítulo é apresentar as estratégias adotadas e os principais resultados alcançados com a execução das compras da agricultura familiar pela UFRRJ.

1. Construção da 1ª Chamada para o Programa de Aquisição de Alimentos na UFRRJ

Em 2013, representantes do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome vinculados à Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional realizaram reuniões com a Pró-Reitoria de Assuntos Financeiros da UFRRJ (PROAF) com o objetivo de divulgar o PAA-CI. A PROAF organizou, em conjunto com a Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PROAES), reuniões com docentes, técnicos, estudantes, agricultores familiares e seus coletivos para apresentar o PAA, buscar parcerias e realizar o levantamento da oferta local para atendimento às demandas de gêneros alimentícios do RU do campus Seropédica (RJ).

Foram elencadas sérias dificuldades pelos agricultores locais para participação em chamadas públicas, destacando-se problemas como: produção de alimentos, precariedade de estradas, insegurança pública, elevados custos de frete, ATER deficiente e, principalmente, falta da documentação exigida para acesso ao programa.

Diante desses problemas e da falta de experiência institucional com a execução do PAA, a estratégia foi criar uma chamada 'piloto' com o in-

tuito de construir uma experiência que pudesse superar as inseguranças tanto dos agricultores e agricultoras familiares quanto dos técnicos administrativos da UFRRJ.

A Chamada 01/2016 abarcou apenas três itens que relacionavam a demanda do RU à oferta local de acordo com o diálogo estabelecido com os agricultores: abóbora, mandioca e banana prata climatizada. Não foram previstas penalidades para as partes em caso de descumprimento de contrato. Essa mesma estratégia foi estendida à primeira chamada do campus Nova Iguaçu (01/2019).

Em 2014, após a elaboração do edital pela Comissão de Julgamento (CJ), o mesmo foi encaminhado para apreciação da Procuradoria Federal da UFRRJ.

2. A necessária articulação por meio da extensão universitária

O processo do PAA ficou sob análise na Procuradoria por cerca de nove meses e, de certa forma, estagnado diante da necessidade de conjugar atores que pudessem contribuir em cada etapa. Em 2014, foi realizada uma articulação da PROAF com o Instituto de Agronomia, e elaborou-se o projeto "Fortalecimento da Agricultura Familiar na UFRRJ: construção de mercados e assistência técnica para o desenvolvimento local"[26], que foi registrado na Pró-Reitoria de Extensão (PROEXT). Esse projeto institucionalizou o apoio ao PAA, integrando a Reitoria e as Pró-Reitorias de Assuntos Financeiros, Assuntos Estudantis e Extensão.

3. A Residência agronômica com enfoque agroecológico

A Residência Agronômica na UFRRJ é um programa que, por meio de parceria com a iniciativa privada e órgãos públicos, há mais de 20 anos oferece a agrônomos recém-formados a oportunidade de realizar treinamento em serviço sob supervisão de docentes com o objetivo de promover o aprimoramento de conhecimentos, habilidades e atitudes indispensáveis ao exercício profissional (UFRRJ, 2018). No contexto do PAA

26 Em 2017, o projeto foi transformado no Programa de Extensão Universitária Fortalecimento da Agricultura Familiar na Baixada Fluminense e Centro Sul do Estado do Rio de Janeiro (PFAF). Com projetos integrados: Feira da Agricultura Familiar, Programa de Aquisição de Alimentos; Educação para Consumo Alimentar Consciente; Capacitação e Residência Agronômica, o PFAF tem como finalidade fortalecer a produção familiar em bases agroecológicas, a comercialização e o consumo local e consciente nos três campi da UFRRJ - Seropédica, Nova Iguaçu e Três Rios.

na UFRRJ, agrônomos residentes foram orientados a apoiar a divulgação das Chamadas, participar da abertura dos envelopes para habilitação e classificação de propostas de venda, acompanhar todas as entregas no RU, auxiliar na elaboração de controles internos e na emissão de notas fiscais pelos produtores, construir alternativas junto ao corpo técnico do RU para evitar interrupção das entregas, e acompanhar sistematicamente o pagamento das notas fiscais a fim de evitar atrasos.

Os residentes também estabeleceram uma relação mais próxima com agricultores/ fornecedores, realizando visitas técnicas, apoiando o planejamento de produção, com princípios de uma ATER baseada em processos de construção de conhecimento horizontais e dialógicos, intercâmbio de saberes e mediação de princípios e práticas agroecológicas.

De forma participativa com servidores e agricultores/ fornecedores, os residentes desenvolveram um fluxograma para operacionalização das entregas e pagamento das notas fiscais. Nesse contexto, também foram elaborados instrumentos específicos como planilhas contendo o cronograma de entrega e planejamento conjunto entre agricultores individuais; modelo de recibo em três vias com demonstrativo de cálculo; papeleta de cor verde para fácil identificação e com priorização de pagamento pelo setor financeiro, dentre outros. Para auxiliar os agricultores, foi elaborado um guia para emissão da nota fiscal[27].

4. Articulação interinstitucional

Articulou-se a formalização da parceria com a Emater-Rio por meio de acordos de cooperação. Foi feito um planejamento integrado entre a UFRRJ e os escritórios da Emater-Rio, colocando as metas conjuntas de modo que fosse estimulada a participação dos extensionistas e o compartilhamento dos resultados. Nesse sentido, diversas ações foram realizadas em parceria, como reuniões, visitas técnicas, divulgação das chamadas e apoio à elaboração de propostas de venda pelos agricultores.

A articulação com a Emater-Rio promoveu uma maior compreensão da equipe da UFRRJ sobre a realidade da agricultura local, o que levou, por exemplo, à inclusão de fornecedores individuais e grupos informais como fornecedores nas chamadas. Considerando as poucas experiências

27 Guia para emissão de nota fiscal modelo 4. Disponível em: https://institucional.ufrrj.br/agroecologia/files/2019/05/NOTA-FISCAL-DO-PRODUTOR-RURAL-UFRRJ.pdf

associativas, essa estratégia foi importante para ampliar as oportunidades de participação dos agricultores locais.

Outro ponto que mereceu destaque foi a emissão da DAP[28]. Nas reuniões com agricultores, a falta desse documento foi colocada como impedimento à participação nas chamadas. Cabe esclarecer que não se trata de um posicionamento do agente emissor da DAP, mas de uma política pública em nível nacional que também carece de reflexão crítica e apontamento de alternativas para não ser um mecanismo de reforço à exclusão de parte expressiva de pequenos produtores que não são enquadrados na categoria de agricultor familiar por não auferirem, no mínimo, metade da renda familiar de atividades econômicas do estabelecimento agrícola (Del Grossi et al., 2019).

5. Resultados e análises

Entre os anos 2016 e 2019, a UFRRJ realizou três Chamadas Públicas para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, duas para o atendimento do Restaurante do Campus Seropédica (Chamada 01/2016; 01/2017) e uma para o Campus Nova Iguaçu (Chamada 01/2019) (Tabela 1). Ao todo foram adquiridos 18 itens diferentes entre hortaliças e frutas *in natura*, totalizando cerca de 140 mil reais, dos quais 56,7% foram aplicados na aquisição de alimentos orgânicos. Estima-se que cerca de 1.800 estudantes tenham sido beneficiados com as aquisições por meio do PAA, com acesso a alimentos frescos e de época produzidos localmente pela agricultura familiar.

28 Beneficiários fornecedores devem portar a Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP (Lei nº 11.326/2006) que foi substituída pelo Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) (Decreto nº 9.064/2017). Para enquadramento, a Unidade Familiar de Produção Agrária pode explorar área de até 4 módulos fiscais, ter no mínimo, metade da força de trabalho familiar no processo produtivo e de geração de renda, além de auferir, no mínimo, metade da renda familiar de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento.

Tabela 1: execução das compras da agricultura familiar nos campi Seropédica e Nova Iguaçu da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, no período de 2017 a 2019

Dados das Compras	Campus		
	Seropédica		Nova Iguaçu
Chamada	01/2016	01/2017	01/2019
Ano de execução	2017	2018 e 2019	2019 e 2020
Valor do edital (em R$)	75.100,00	348.228,36	27.050,12
Valor executado (em R$)	25.369,93	109.166,68	5.499,42
Quantidade total de alimentos adquirida (em kg)	9.754	37.370,43	2.277,40

Em média, foram executados cerca de 30% do valor total previsto nos editais. Na Chamada 01/2016, as entregas previstas para iniciar a partir do mês de setembro de 2016 foram realizadas apenas a partir do mês de abril de 2017, por conta de uma greve de servidores. Houve recorrentes paralisações do RU de Seropédica (entre 2016 e 2019), o que diminuiu o número de refeições servidas e impactou negativamente as entregas dos alimentos pelos fornecedores. Para superar o problema de interrupção das aquisições, o escoamento de parte dos alimentos foi realizado para o Centro de Atenção Integral à Criança e ao Adolescente Paulo Dacorso Filho (CAIC)[29].

A Chamada Nº 01/2017 foi executada nos anos de 2018 e 2019. As propostas dos fornecedores contemplaram integralmente a demanda do edital, no entanto, ocorreu a segunda paralisação do RU para obras, o que levou à alteração do cronograma de entrega dos agricultores e à redução das quantidades previstas. Os contratos de 12 meses (abril/2018 a abril/2019) foram prorrogados por mais seis meses visando ampliar as aquisições, e foram feitos ajustes para manter as aquisições de parte dos alimentos, destinando-os para o Restaurante do Campus de Nova Iguaçu.

A execução da Chamada Nº 01/2019 do campus Nova Iguaçu não contemplou integralmente a demanda do edital e verificou-se pouco interesse para apresentação de proposta de venda. Em reunião realizada

29 O Centro de Atenção Integral à Criança e ao Adolescente Paulo Dacorso Filho (CAIC) é uma escola de ensino básico com gestão compartilhada entre a UFRRJ, a Secretaria de Estado de Educação do Rio de Janeiro e a Prefeitura de Seropédica.

com agricultores, o motivo alegado por eles foi que tomando a cotação do Boletim da Ceasa[30], os preços da chamada estavam baixos.

Por fim, a execução foi realizada em 2019 até a paralisação do RU no mês de março de 2020 quando ocorreu a suspensão das atividades acadêmicas presenciais, como medida para mitigar a pandemia de Covid-19.

Com relação à quantidade de alimentos adquiridos nas três Chamadas (Tabela 2), as aquisições totalizaram cerca de 50.000 kg, dos quais 29.951 kg (61,02%) foram fornecidos por produtores orgânicos. Entre os itens adquiridos, podem-se observar os produtos de maior expressão da agricultura familiar na Baixada Fluminense, como o aipim e a banana. As entregas desses dois itens superaram a quantidade contratada.

O cronograma de entregas foi organizado conforme a sazonalidade da produção, de modo a atender a oferta dos agricultores e a capacidade de absorção do RU. O caqui, por exemplo, foi entregue no período de maior produção, tendo mais de 70% da quantidade contratada efetivamente executados.

Treze agricultores familiares (fornecedores individuais) e uma associação realizaram entregas. Desses fornecedores seis eram mulheres, sendo cinco fornecedoras individuais e uma representante da associação. Seus sistemas de produção foram categorizados em transição agroecológica ou orgânicos certificados. Cinco fornecedores foram habilitados como orgânicos e receberam o bônus de 30% sobre o valor máximo da cotação do preço de todos os itens que entregaram. Eles também responderam pela maior parte da quantidade de produtos fornecidos.

Do valor total executado nas três Chamadas, 72,2% foram destinados ao pagamento de fornecedores individuais. Isso se deu porque, embora a associação tivesse o maior valor de empenho, foi consensuado um planejamento de entregas de modo que os agricultores individuais fossem convocados primeiro até completarem o valor máximo de empenho. Essa medida foi tomada para garantir que os agricultores individuais também fizessem suas entregas.

30 Boletim da pesquisa de preços no atacado de hortaliças, frutas, cereais, pescado, flores e plantas ornamentais. Disponível em: http://www.ceasa.rj.gov.br/ceasa_portal/view/ListarCotacoes.asp

Tabela 2: participação (%) dos itens adquiridos nas compras da agricultura familiar nos campi Seropédica e Nova Iguaçu da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, no período de 2017 a 2019

Item	Quantidade executada (kg)	Participação (%)
Banana prata	23.250,9	47,1
Aipim	8.031,9	16,3
Caqui	2.931,4	5,9
Laranja pera	2.074,1	4,2
Goiaba	1.891,8	3,8
Pepino	1.743,3	3,5
Abóbora madura	1.346,5	2,7
Inhame	1.337,7	2,7
Abobrinha verde	1.213,9	2,5
Repolho	1.188,8	2,4
Beterraba	1.167,0	2,4
Chuchu	981,0	2,0
Batata doce	956,0	1,9
Banana da terra	489,8	1,0
Pimentão verde	357,8	0,7
Abacate	356,9	0,7

O valor empenhado por produtor familiar variou entre 6 a 20 mil reais - valor máximo por fornecedor por ano fiscal à época (Tabela 3). O percentual de execução variou entre 0,18% a 99,98%. Os fornecedores individuais com o maior faturamento e percentual de execução do valor de empenho foram os que comercializaram os itens adquiridos em maior quantidade pelo RU – aipim, banana e caqui.

Tabela 3: valor empenhado e executado nas compras da agricultura familiar realizadas pela UFRRJ no período de 2017 a 2019

Fornecedor	Valor empenhado (R$)	Valor executado (R$)	%
Chamada 2016			
A	20.000,00	19.996,02	99,98
Chamada 2017			
A	19.142,50	19.076,34	99,65
B	19.302,33	19.233,22	99,64
C	6.686,30	5.630,09	84,20
D	6.615,00	5.537,00	83,70
E	14.850,00	10.195,00	68,65
F	6.615,00	4.147,58	62,70
G	6.260,00	2.109,50	33,70
H	20.000,00	5.499,42	27,50
I	20.000,00	5.373,91	26,87
J	6.644,40	1.617,00	24,34
K	14.607,50	2.799,94	19,17
M	231.797,33	38.792,96	16,74
L	15.708,00	28,05	0,18
Chamada 2019			
N	19.706,75	5.499,42	27,9

Nove agricultores também faziam parte da associação, mas optaram por apresentar propostas individuais. Mesmo assim, esses agricultores mantiveram relações de reciprocidade e cooperação entre si e com os seus grupos, seja na realização do planejamento em conjunto, na organização da entrega, na produção ou repartindo custos de logística.

O descumprimento de contrato, quando ocorreu por parte dos agricultores, não gerou desabastecimento no RU porque as interrupções no fornecimento foram previstas com antecedência e havia flexibilidade para aquisição em canais convencionais. Houve quebra na produção devido a fatores climáticos, como aumento da temperatura, mudanças no regime de chuvas e déficit hídrico. Práticas agroecológicas foram adotadas na produção, no entanto, verificou-se que a falta de acesso a tecnologias como irrigação e cultivo protegido dificultaram a atenuação das perdas pelos agricultores.

O agricultor que executou apenas 0,18% do empenho realizou apenas uma entrega e relatou problemas fitossanitários. Ele foi visitado pelos residentes e constatou-se que seriam prioritárias ações socioassistenciais para garantir, em primeiro plano, a segurança alimentar e nutricional da família para depois a sua efetiva participação no mercado institucional.

A associação realizou 10 entregas no total, representando 16,74% do valor empenhado. Foi sugerida a prorrogação do contrato por mais seis meses, porém a associação declinou por considerar inviável o custo de logística frente às pequenas quantidades adquiridas nas entregas.

6. Atividades de avaliação do Programa de Aquisição de Alimentos na UFRRJ

Foram realizadas duas atividades com o objetivo de avaliar as ações do PAA na UFRRJ, relativas à Chamada 01/2016 e 01/2017 (SANTOS, 2018; BILHEIRO, 2020). As atividades se deram por meio de roda de conversa e entrevista semiestruturada. Participaram 10 agricultores, um representante da associação e três técnicos administrativos. A participação de todos os segmentos foi profícua para o levantamento de aspectos positivos e negativos da experiência com o PAA na UFRRJ. As agricultoras e os agricultores que participaram das chamadas públicas foram denominados como fornecedores.

O fornecedor A afirmou que o acesso ao PAA propiciou uma melhoria considerável na sua situação financeira e pessoal, bem como lhe ofereceu novas oportunidades de comercialização de seus produtos e condições para se manter na atividade agrícola. Tendo participado nas chamadas públicas, ele pôde investir em sua propriedade, ampliou as áreas de produção e recebeu apoio técnico.

O fornecedor B afirmou que o principal ponto positivo foi a garantia da comercialização porque "o agricultor tem a venda programada para um período determinado." Um ponto que mereceu destaque nas falas dos agricultores foi a relação com equipe do RU, destacando a qualidade do atendimento e o tratamento respeitoso. "[...] Foi muito bom conhecer cada um. Deu vontade de produzir mais e incentivar outras pessoas a seguirem em frente na agricultura" (Fornecedor B).

No que diz respeito ao pagamento das notas fiscais, todos avaliaram como positivo o cumprimento dos prazos pela Universidade. Afirmaram que o pagamento pela entrega dos produtos foi garantido, gerando renda e dignidade pelo seu trabalho.

Alguns fornecedores relataram que foi a primeira vez que participaram do PAA e por isso não apresentaram proposta de venda para o valor máximo. Isso pode ser representado pela resposta de uma fornecedora "[...] Quero entregar mais, fui modesta na primeira entrega, agora me preparei. Fiquei com receio, pois não sabia como funcionava, não queria correr risco. Agora tenho um planejamento da oferta" (Fornecedora C).

Foi relatado também que, a partir do PAA, foi possível o acesso a outras políticas públicas, a aquisição de máquinas, implementos agrícolas e veículo para transporte dos alimentos. Com as orientações prestadas, a maioria dos agricultores declarou que houve aumento da produção em quantidade e diversidade. A participação da Emater-Rio foi fundamental para que os agricultores tomassem conhecimento da Chamada Pública, para auxiliá-los na emissão da documentação necessária e para a elaboração da proposta de venda.

Com relação aos pontos negativos, a dificuldade de preenchimento das notas fiscais foi apontada pelos produtores. O fornecedor B ressaltou o fato de que os agricultores ficaram à mercê da oscilação de preços da cotação diária, mas, apesar disso, não achou injusto o valor recebido. A logística para entrega dos produtos na universidade foi outro ponto considerado negativo. Alguns agricultores tiveram dificuldades para entregar devido à distância, periodicidade e quantidade de produtos. Tendo em vista esses entraves, os técnicos realizaram ajustes para haver uma maior concentração dos itens nas entregas e a periodicidade passou de semanal para quinzenal. Os fornecedores sugeriram que para o próximo edital, os preços sejam fixos e o valor do frete seja repassado aos agricultores.

A inserção dos técnicos administrativos da UFRRJ no processo foi essencial para a realização das chamadas. Além da construção do edital e de operacionalização do mesmo, eles se sensibilizaram sobre a importância de apoiar os agricultores familiares, para além do cumprimento da responsabilidade legal da UFRRJ. Perceberam que o PAA beneficiou a comunidade acadêmica com o fornecimento de alimentos de melhor qualidade. "[...] Essa troca é muito importante, a qualidade do produto oferecido é muito melhor" (Técnica B). "Os produtos atenderam aos padrões exigidos pelo RU quanto à cor da casca, tamanho (...) o sabor e a textura dos alimentos também foram aprovados pelos estudantes". "[...] De uma forma geral, recebemos produtos com qualidade 90% melhor do que da Ceasa (Técnica A).

Considerações finais

A implementação do PAA como política de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) requer uma abordagem sistêmica para lidar com complexidades em cada território. Na experiência da UFRRJ foi necessário diálogo e cooperação para compreender as potencialidades e as limitações de cada parte e desenhar uma estratégia (consolidada como Programa de extensão universitária - PFAF) capaz de mobilizar a instituição executora, fornecedores e parceiros.

Como unidade executora, vale destacar as potencialidades da UFRRJ e seu corpo de profissionais com experiência acadêmica nas ciências agrárias, notadamente a agronomia, a agroecologia e a produção orgânica no fazer político-institucional em prol do PAA. Vale ressaltar a necessidade de ações mais efetivas da UFRRJ e das demais instituições ligadas à agricultura familiar.

As chamadas do PAA na UFRRJ, dentro das limitações e das recorrentes paralisações do RU, foram realizadas visando à construção de processos de forma a ampliar ao longo do tempo o número de beneficiários — agricultores e estudantes, sendo que os resultados das chamadas tiveram impactos positivos. O PAA contribuiu para a renda e a valorização dos agricultores e o estímulo à produção orgânica de alimentos do grupo de frutas e hortaliças frescas. Vale destacar a importância de se adquirir produtos da Baixada Fluminense produzidos pelos agricultores locais, que pela primeira vez estiveram presentes nas refeições dos estudantes.

Foram evidenciadas limitações, tais como a execução parcial das chamadas de acordo com a limitada quantidade de produtos; os preços regulados por um sistema convencional e a necessidade de melhorar o planejamento institucional da Universidade tendo em vista o PAA e a extensão rural para a agricultura familiar. Igualmente são requeridas que as chamadas futuras não sejam comprometidas pelas ameaças internas e externas à universidade, como: o enfraquecimento das políticas públicas de SAN; as demandas do retorno das atividades acadêmicas presenciais após o período de quarentena decorrente da pandemia de Covid-19; a terceirização do serviço de alimentação projetada para o campus Seropédica, a redução de recursos orçamentários para as universidades públicas.

Em uma projeção otimista, vislumbra-se a continuidade do PAA com planejamento estratégico para melhoria de processos para os próximos editais e inclusão dessa política no plano diretor na UFRRJ. Para as próximas chamadas, será prevista a inclusão de custos de logística como frete e embalagens, que são assegurados na legislação do PAA, e também preços fixos e tomados em canais da agricultura familiar. Pretende-se ampliar a quantidade e a diversidade de itens adquiridos, incluindo processados de agroindústrias, para atender a dimensão local e também abarcar iniciativas regionais da agricultura familiar.

Referências

Bilheiro, Livea Cristina Rodrigues. *Experiências da venda direta da agricultura familiar na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, campus Seropédica (RJ) e suas contribuições para a segurança alimentar e nutricional*. 2020. 100p. Dissertação (Mestrado em Agricultura Orgânica). Instituto de Agronomia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, 2020.

Brasil. Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006. Diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. *Diário Oficial da União*. Brasília, 25 de julho de 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11326.htm. Acesso em 11 de janeiro de 2016.

Brasil. Decreto nº 7.775, de 4 de julho de 2012. Dispõe sobre o Regulamento do art. 19 da Lei nº10.696, de 2 de julho de 2003, que institui o

Programa De Aquisição de Alimentos, e o Capítulo III da Lei nº12.512, de 14 de outubro de 2012. *Diário Oficial da União*, Brasília, 5 de julho de 2012. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/Decreto/D7775.htm: Acesso em 10 de janeiro de 2016.

Brasil. Decreto nº. 8.473 de 22 de junho de 2015. Estabelece, no âmbito da Administração Pública federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e dá outras providências. *Diário Oficial da União*. Brasília, 26 de junho de 2015. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8473.htm. Acesso em 10 de janeiro de 2019.

Brasil. *Decreto nº 9064, 31 de maio de 2017*. Dispõe sobre a Unidade Familiar de Produção Agrária, institui o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar e regulamenta a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e empreendimentos familiares rurais. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/cciviL_03/////_Ato2015-2018/2017/Decreto/D9064.htm. Acesso em 15 de fevereiro de 2024.

Brasil. *Medida provisória Nº 1.061, de 9 de agosto de 2021*. Institui o Programa Auxílio Brasil e o Programa Alimenta Brasil, e dá outras providências.Disponível em: https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/medida--provisoria-n-1.061-de-9-de-agosto-de-2021-337251007. Acesso em 12 de novembro de 2021.

Brasil. *Decreto nº 11.802 de 28 de novembro de 2023*. Regulamenta o Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, instituído pela Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2023/decreto/D11802.htm. Acesso em 15 de fevereiro de 2024.

Brasil. *Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023*. Institui o Programa de Aquisição de Alimentos(PAA) e o Programa Cozinha Solidária. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2023-2026/2023/Lei/L14628.htm. Acesso em 15 de fevereiro de 2024.

Del Grossi, Mauro et al. "Comunicação de pesquisa: delimitando a agricultura familiar nos censos agropecuários brasileiros." *NECAT*, Ano 8, nº 16, 2019. Disponível em: https://revistanecat.ufsc.br/index.php/revistanecat/article/view/4315/3243. Acesso em 17 de janeiro de 2022.

Salgado, Rafael Junior dos Santos Figueiredo et al. "Compra institucional de produtos da agricultura familiar: avaliando a execução do Programa de Aquisição de Alimentos pelas universidades federais". *Revista de Economia e Sociologia Rural,* 60(spe), e248030, 2022. Disponível em: https://doi.org/10.1590/1806-9479.2021.248030

Santos, Leticia Ribeiro Pinto dos. *Residência agronômica com enfoque agroecológico: o caso dos canais de venda direta na UFRRJ*. 2018. 130p. Dissertação (Mestrado Profissional em Agricultura Orgânica). Instituto de Agronomia, Departamento de Fitotecnia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, 2018.

UFRRJ. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. *Residência em Agronomia*. Disponível em: https://www.residenciaemagronomiaufrrj.com.br/. Acesso em: 17 de janeiro de 2022.

UFRRJ. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. *Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar na Baixada Fluminense e Centro Sul do Estado do Rio de Janeiro.* Disponível em: https://institucional.ufrrj.br/agroecologia/. Acesso em: 20 de abril de 2024.

Fontes de Financiamento

Este capítulo é parte do trabalho de dissertação de mestrado realizado pela primeira autora no Programa de Pós-Graduação em Agricultura Orgânica, apoiado pela Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro – FAPERJ (Proc.E-26/2010.988/2021) e pelo Conselho Nacional de Pesquisa e Desenvolvimento Tecnológico - CNPq (Proc.: 402830/2017).

Como um mosaico que integra elementos distintos, com identidade específica, em uma imagem que revela um novo sentido, diferente daquele de cada um de seus componentes, este livro apresenta às(aos) leitoras(es) um percurso que oferece elementos para a identificação e a reflexão sobre os diálogos e as convergências entre dois núcleos de saberes e práticas estruturantes do campo da Alimentação e Nutrição: Alimentação Coletiva e Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva. Os referenciais teóricos sobre promoção da alimentação adequada e saudável, segurança alimentar e nutricional, sustentabilidade, direito humano à alimentação adequada e ambientes alimentares são exemplos de "chaves de entrada" para esse diálogo.

As duas áreas têm muito a ganhar com a compreensão sobre esses diálogos e convergências: a alimentação coletiva incorpora um arcabouço teórico-conceitual que pode ancorar e ressignificar a atuação nesta área; e a alimentação e nutrição em saúde coletiva amplia seus horizontes ao reconhecer a alimentação coletiva como área estratégica para a concretização da promoção da alimentação adequada e saudável e da segurança alimentar e nutricional.

ISBN 978-65-5412-646-5