

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
DEPARTAMENTO DE ECONOMIA E RELAÇÕES INTERNACIONAIS
BACHARELADO EM DESENVOLVIMENTO RURAL
PLAGEDER**

STELA CARDOSO CORRÊA

**AVALIAÇÃO DOS ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR/RS**

Santa Vitória do Palmar

2017

STELA CARDOSO CORRÊA

**AVALIAÇÃO DOS ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR/RS**

Trabalho de conclusão submetido ao Curso Bacharelado em Desenvolvimento Rural - PLAGEDER, da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Desenvolvimento Rural.

Orientadora: Prof. Dra. Catia Grisa

Coorientadora: Ma. Leticia Andrea Chechi

Santa Vitória do Palmar

2017

STELA CARDOSO CORRÊA

**AVALIAÇÃO DOS ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR/RS**

Trabalho de conclusão submetido ao Curso Bacharelado em Desenvolvimento Rural - PLAGEDER, da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Desenvolvimento Rural.

_____ em: Porto Alegre, 07 de dezembro de 2017.

BANCA EXAMINADORA:

Profa. Dra. Catia Grisa

UFRGS

Prof. Dr. Marcelo Antonio Conterato

UFRGS

Prof. Dr. Paulo Dabdab Waquil

UFRGS

RESUMO

Esse presente trabalho teve como objetivo analisar o modo como a nutricionista responsável pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), as merendeiras e os escolares de escolas municipais de Santa Vitória do Palmar avaliam a alimentação oriunda da agricultura familiar servida na alimentação escolar. Para isso, foram realizadas entrevistas com a nutricionista responsável pelo programa no município, com duas merendeiras e dezoito escolares, em duas instituições de ensino, sendo elas: Escola Municipal de Ensino Fundamental Francisco Osvaldo Anselmi e Escola Municipal de Ensino Fundamental Getúlio Vargas, sendo a primeira situada na área urbana e segunda na área rural. Por meio da análise dos dados percebemos que a nutricionista tem dificuldades na compra dos alimentos oriundos da agricultura familiar, pois a mesma depende da liberação da verba pelo Departamento de compras deste referido município. Os pontos positivos ressaltados pela nutricionista e pelas merendeiras é a qualidade dos alimentos, pois os mesmos não possuem agrotóxicos e as refeições ficam mais saudáveis. Os escolares gostam das refeições que fazem na escola, embora apontam outros alimentos que gostariam de comer neste espaço escolar.

Palavras-chave: Agricultura Familiar. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Alimentação Escolar. Políticas Públicas.

RÉSUMÉ

Cette étude visait à la façon dont la nutritionniste responsable du programme, les cuisiniers et les étudiants des écoles publiques à Santa Vitória do Palmar, évaluer la puissance provenant des exploitations familiales servies dans les repas scolaires. Pour cela, des entretiens avec la nutritionniste responsable du programme dans la ville, avec deux cuisiniers et dix-huit écoles dans deux établissements d'enseignement ont eu lieu, comme suit: École élémentaire municipale Francisco Osvaldo Anselmi et l'école primaire municipale Getúlio Vargas, un situé dans la zone urbaine et un autre dans la zone rurale. En analysant les données nous nous rendons compte que la nutritionniste a des difficultés dans l'achat de nourriture de l'agriculture familiale, parce que cela dépend du budget qui lui complété par le ministère des achats de cette cette municipalité. Les points positifs mis en évidence par le nutritionniste et les cuisiniers est la qualité de la nourriture, car ils ne disposent pas de pesticides et les repas sont en meilleure santé. Les écoliers aiment les repas qu'ils font à l'école, bien qu'ils indiquent d'autres aliments qu'ils aimeraient manger dans cet espace scolaire.

Mots-clés: Agriculture familiale. Programme National d'alimentation Scolaire. L'alimentation scolaire. Politiques Publiques.

LISTA DE FIGURAS

- Figura 1 - Localização de Santa Vitória do Palmar/RS..... 11
- Figura 2 - Feira do Agricultor realizada na Praça Getúlio Vargas no mês de agosto de 2016. 12

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Número de alunos participantes do PNAE em Santa Vitória do Palmar em 2017	19
Quadro 2 - Valores repassados pelo FNDE para alimentação escolar em Santa Vitória do Palmar, de 2011 a 2015	19
Quadro 3 - Número de Agricultores que forneceram a cada ano	20
Quadro 4 - Descrição dos produtos e valores dos contratos dos agricultores familiares que fornecem alimentos para o PNAE em Santa Vitória do Palmar (2016)	21
Quadro 5 - Cardápio alunos de 07 a 11 meses	23
Quadro 6 - Cardápio alunos de 01 a 05 anos	23
Quadro 7 - Cardápio alunos de 06 a 15 anos (Manhã)	24
Quadro 8 - Cardápio alunos de 06 a 15 anos (Tarde).....	25
Quadro 9 - Cardápio alunos de 19 a 60 anos (noite)	25
Quadro 10 – Avaliação dos alunos do 6º da Escola Municipal de Ensino Fundamental Francisco Osvaldo Anselmi.....	26
Quadro 11 – Avaliação dos alunos do 5º ano da Escola Municipal de Ensino Fundamental Getúlio Vargas.....	28

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	9
2. METODOLOGIA.....	10
3 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	14
4 CONTEXTUALIZAÇÃO DE EXECUÇÃO DO PNAE EM SANTA VITÓRIA DO PALMAR - RS	18
4.1 MAPEAMENTO DO CARDÁPIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR – RS.	22
5 PERCEPÇÃO DAS MERENDEIRAS E DOS ESCOLARES SOBRE OS ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR	26
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	29
7 REFERÊNCIAS	31
APÊNDICE A - Detalhamento dos produtos e quantidades fornecidas pelos agricultores familiares de Santa Vitória do Palmar – RS ao PNAE, no ano de 2017.	33
APÊNDICE B - Desenhos elaborados pelos alunos do 5º ano da Escola Municipal de Ensino Fundamental Getúlio Vargas e do 6º ano da Escola Municipal de Ensino Fundamental Francisco Osvaldo Anselmi.....	38
APÊNDICE C - Termo de consentimento e livre esclarecimento.....	42
APÊNDICE D – ROTEIROS	44

1 INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) apresenta grande importância para a alimentação escolar e também para incentivar a agricultura familiar, proporcionando alimentos adequados para os alunos e garantindo a compra de parte da produção de pequenos agricultores (ALTEMBURG, 2014). De acordo com a Lei nº. 11.947, de 16 de junho de 2009, o PNAE possui objetivos bem delimitados, como pode ser observado na citação abaixo.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo (BRASIL, 2009).

Segundo Turpin (2009), com a municipalização da alimentação escolar, houve uma melhora na qualidade nutricional da alimentação das escolas públicas, contribuindo para a formação de hábitos alimentares saudáveis e para o desenvolvimento dos alunos.

Conforme a Lei nº. 11.947/2009, a conexão entre a agricultura familiar e a alimentação escolar fundamenta-se nas diretrizes estabelecidas pelo PNAE, em especial no que se refere ao emprego da alimentação saudável e adequada.

[...] “o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos” (BRASIL, 2009).

Essa ligação compreende o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições, os hábitos alimentares saudáveis e ao apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar (BRASIL, 2009).

Nesse contexto, a problemática do presente estudo é compreender como os alimentos da agricultura familiar destinados ao PNAE são avaliados pela nutricionista responsável pelo programa nas escolas municipais, pelas merendeiras e pelos escolares de duas escolas municipais do Município de Santa Vitória do Palmar – RS: Escola Municipal de Ensino Fundamental Getúlio Vargas e Escola Municipal de Ensino Fundamental Francisco Osvaldo Anselmi.

Ressalto que trabalhei com essas escolas pelo fato de ambas serem e/ou estarem localizadas em bairros distintos neste município, sendo que uma delas encontra-se em um bairro próximo a área central (Escola Municipal de Ensino Fundamental Francisco Osvaldo Anselmi), portanto, zona urbana, e a outra na zona rural (Escola Municipal de Ensino Fundamental Getúlio Vargas).

Neste viés, terei por objetivos específicos: a) apresentar a dinâmica de funcionamento do PNAE em Santa Vitória; b) descrever o cardápio servido nas escolas, destacando a alimentação oriunda da agricultura familiar e a percepção da nutricionista; c) analisar as interpretações das merendeiras sobre as mudanças na qualidade da alimentação decorrentes da participação da agricultura familiar; d) pesquisar as interpretações dos escolares sobre as mudanças na qualidade da alimentação decorrentes da participação da agricultura familiar.

Este trabalho está estruturado em sete seções, na primeira esta breve introdução; a segunda apresenta a metodologia utilizada na pesquisa; a terceira traz a revisão bibliográfica sobre a trajetória do PNAE em âmbito nacional; a quarta apresenta a contextualização de execução do PNAE em Santa Vitória do Palmar, abordando elementos como o número de escolas rurais e urbanas, número de escolares, recursos aplicados, número de agricultores familiares participantes, bem como a apresentação do cardápio e a avaliação da nutricionista; em seguida, a quinta seção trata da avaliação da alimentação escolar oriunda da agricultura familiar pelas merendeiras; a sexta apresenta a interpretação da alimentação escolar oriunda da Agricultura familiar pelos escolares; e, por fim, na sétima apresentam-se as considerações finais.

2. METODOLOGIA

Para a realização do estudo, aplicou-se o método de pesquisa qualitativa, onde a mesma “não se preocupa com representatividade numérica, mas, sim, com o aprofundamento da compreensão de um grupo social, de uma organização, entre outras” (GERHARDT; SILVEIRA, 2009).

O estudo teve como objetivo gerar novos conhecimentos, por isso se dá por uma abordagem de natureza básica e aplicada. Em relação aos procedimentos, a pesquisa foi realizada através de pesquisa de campo e levantamentos bibliográficos, tanto em artigos acadêmicos como em sites confiáveis.

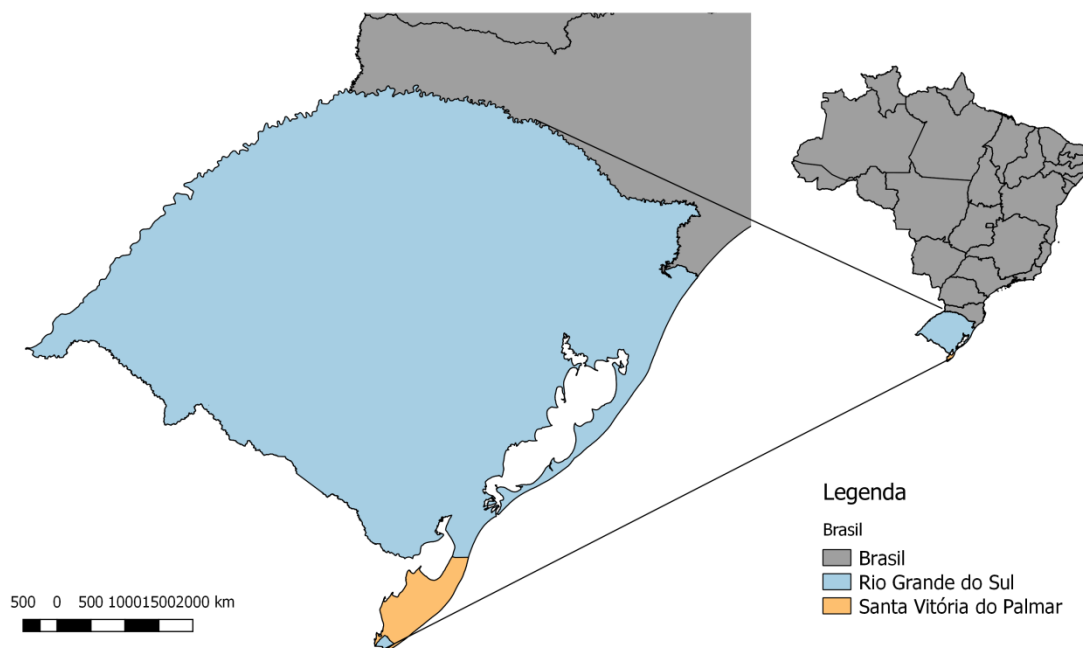
Segundo Fonseca (2002), a pesquisa bibliográfica é feita a partir do levantamento de referências teóricas já analisadas, e publicadas por meios escritos e eletrônicos, como livros,

artigos científicos, páginas de web sites. E o estudo de campo, pode ser realizado por meio de entrevistas estruturadas, questionários, observação participante, etnografia, dentre outros métodos.

Conforme Gil (2008), no estudo de campo estuda-se um único grupo ou comunidade em termos de sua estrutura social, ou seja, ressaltando a interação de seus componentes. Assim, o estudo de campo tende a utilizar muito mais técnicas de observação do que de interrogação.

O estudo foi realizado no município de Santa Vitória do Palmar – RS (Figura 01). De acordo com Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2010), Santa Vitória do Palmar apresenta uma população de 30.990 habitantes e possui uma área de 5.244,18 km², sendo o município com a maior extensão de área física e a menor densidade demográfica da microrregião litoral lagunar. A população rural, segundo dados do IBGE (2010), constitui-se de 4.100 habitantes, sendo que a população urbana é de 26.890 habitantes.

Figura 1 - Localização de Santa Vitória do Palmar/RS



Fonte: Elaborado por Leticia Chechi, a partir de dados vetoriais do IBGE (2016).

Embora o município possua grande parte de sua população morando na zona urbana (86%), é considerado rural para o Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável, do MDA (2009, p. 11) devido a sua economia ser dependente do desempenho da agropecuária.

A base econômica de Santa Vitória do Palmar está sustentada na rizicultura de irrigação, pecuária bovina de corte e a ovina. A lavoura mecanizada de arroz, cultivada em médias e grandes propriedades, é a atividade principal. O município não possui indústrias de

grande porte instaladas. As agroindústrias existentes atuam no beneficiamento do arroz, realizando apenas a secagem e o armazenamento, sendo que as demais fases do processamento são realizadas em outras localidades. As demais culturas agrícolas do município são: laranja, pêsego, uva, alho, batata doce, batata inglesa, cebola, ervilha, fava, feijão, melancia, melão, milho, soja, sorgo e tomate. “A pesca é uma atividade importante no município; ainda que seja predominantemente desenvolvida de forma artesanal e não em escala industrial” (MISOCZKY et. al., 2008, p. 19).

A agricultura familiar do município recebe o apoio de órgãos como a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER) e Prefeitura Municipal através da Secretaria da Agricultura. São 440 agricultores familiares e 365 não familiares envolvidos no processo de produção de várias culturas, sendo que a maioria tem como única atividade a pecuária de corte em pequena escala.

O PNAE é um programa governamental federal que está sendo executado em Santa Vitória do Palmar. O programa conta com apoio municipal, onde as famílias são incentivadas, através de extensionistas da EMATER, a cadastrarem-se e entregar alimentos, como os cultivados em suas hortas. Esses alimentos são entregues para as escolas estaduais e municipais, lhes garantindo segurança alimentar, além da geração de emprego e renda.

Os agricultores familiares com incentivo da Secretaria Municipal da Agricultura e EMATER organizam também a Feira da Agricultura Familiar que é realizada duas vezes na semana na zona urbana, em uma das praças existentes. Essa iniciativa é outra estratégia de agregação de valor aos alimentos produzidos nas hortas dos agricultores (Figura 2).

Figura 2 - Feira do Agricultor realizada na Praça Getúlio Vargas no mês de agosto de 2016.



Fonte: Foto da autora (2016).

Através de informações coletadas com a nutricionista responsável, foi possível ter conhecimento de que atualmente onze famílias de agricultores familiares participam do

PNAE. Essas famílias repassam parte de sua produção para as escolas, tanto municipais quanto estaduais, e recebem um valor significativo, tendo a oportunidade e ampliar sua produção e a oportunidade de transformar suas vidas através do lucro que passaram a obter.

Nesse contexto, esse estudo caracteriza-se como pesquisa qualitativa e descritiva, sendo as informações obtidas através de pesquisa bibliográfica e entrevistas semiestruturadas, no período de setembro a outubro de 2017, tendo como público dezoito adolescentes¹, sendo 8 alunos do 5º ano do Ensino Fundamental da Escola Municipal Getúlio Vargas e dez alunos do 6º ano da Escola de Ensino Fundamental Francisco Osvaldo Anselmi; as duas merendeiras das escolas e a nutricionista responsável pelo referido programa, totalizando treze participantes.

Em um primeiro momento, as diretoras das escolas me encaminharam até as turmas em questão, logo me apresentou para a professora e para os alunos. Disse que eu estava realizando uma pesquisa para a conclusão do meu curso (Bacharelado em Desenvolvimento Rural) e que era aluna da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – Polo Santa Vitória do Palmar. Nesse momento, a diretora e a professora me deram a palavra e eu, me apresentei à turma, e comecei a conversar com os alunos sobre as questões alimentares como, por exemplo, como é bom cuidarmos da alimentação, entre outros. Assim, disse a eles que se sentissem a vontade para responder as questões que iria propor a turma e se caso algum não desejasse participar que poderia dizer a qualquer momento. Salientei também que eles não precisariam se identificar, bem como sua imagem seria sigilosa ao decorrer do meu trabalho.

Em seguida, distribuí uma ficha contendo algumas perguntas para os discentes responder, bem como uma questão que buscava com que os alunos desenhassem o que eles comem na escola como também o que gostariam de comer (ANEXO B). Ressalto que na medida em que eles foram respondendo as questões, algumas dúvidas foram surgindo e eu fui auxiliando, mas sem interferir nas suas respostas.

As perguntas do roteiro contemplaram informações sobre a preparação dos alimentos, tipo de cardápio escolar, as mudanças ocorridas com a inclusão dos produtos da agricultura familiar e aceitação por parte dos alunos. A análise e interpretação do material qualitativo foi realizada através de análise de conteúdo do tipo categorial, utilizando-se do software Microsoft Excel para organização das informações.

Quanto à questão ética, os participantes das entrevistas assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido, e os dados foram utilizados para o trabalho acadêmico.

¹ Esses discentes foram escolhidos pela equipe diretiva das escolas, pois foi estipulado por elas que as turmas para a realização da minha pesquisa seriam aquelas em que os alunos eram mais participativos e receptivos.

3 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Conforme Brosh, Ceratti e Ribeiro (2013), no início de 1950, a alimentação escolar como um programa público foi vista de forma especial. Em 1954 foi criado o Programa Nacional de Merenda Escolar (PNME), sob a responsabilidade da Comissão Nacional de Alimentação (CNA). Esta comissão atuava no Ministério da Educação e Saúde Pública (MESP), em 1953, até se unir ao Ministério da Educação e Cultura (MEC), em 1955.

Para Coimbra (1982) citado por RODRIGUES (2013), as raízes do PNAE são encontradas na década de 1940

[...] nessa época, a idéia de um programa nacional de alimentação escolar começou a ser discutida. Tal idéia era defendida pelo Instituto de Nutrição Josué de Castro², que chegou a apresentar um esboço de uma estrutura organizacional para execução de um programa dessa natureza. (p. 139).

O PNAE, implantado em 1955, é considerado o programa mais antigo do país na área de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). A partir do ano de 1955, o Ministério da Educação e Cultura (MEC) assumiu o programa, sendo que o mesmo passou a ser chamado Campanha de Merenda Escolar (CME)(RODRIGUES, 2013).

Para garantir o seu funcionamento, Arruda e Almeida (2005, p. 96) citado por RODRIGUES (2013) destacam que no período de 1954 a 1960 “o fornecimento de leite em pó era feito pelo Governo Norte-Americano, por meio de convênio firmado entre o MEC e o Fundo Internacional de Socorro a Infância (FISI), visando à doação dos excedentes da produção norteamericana para as nações ‘carentes’.

Os alimentos oferecidos pela FISI não eram suficientes para atender às regiões contempladas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. Neste sentido, o governo brasileiro assinou um contrato com a *Commodity Credit Corporation* (CCC), uma autarquia do Ministério da Agricultura Americana tendo como objetivos a garantia de preços para diversos produtos primários e a ampliação do Programa para outras regiões, com oferecimento do leite em pó destinado pelo FISI e também de outros alimentos adquiridos da CCC (ARRUDA e ALMEIDA, 2005, apud RODRIGUES, 2013).

²O Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) é uma unidade de ensino, pesquisa e extensão da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Foi criado em 1946, a partir do Instituto de Tecnologia Alimentar, incorporado à então Universidade do Brasil por iniciativa do professor Josué de Castro.

O PNAE foi criado no ano de 1979, mas somente com a promulgação da Constituição Federal em 1988 é que alguns direitos foram assegurados. Foi assegurado através do estabelecido no artigo 208, inciso VII, da Constituição, estabelece o direito à alimentação escolar a todos os alunos do ensino fundamental, como programa suplementar à política educacional, que garantiu a extensão do PNAE para toda a rede pública de educação básica e de jovens e adultos (BRASIL, 2009). Deste modo, o Programa ampliou-se consideravelmente ao passar a oferecer alimentação a todos os alunos matriculados na Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino Médio nos sistemas de ensino público do país.

Em 1993, inicia-se o processo de descentralização dos recursos financeiros destinados ao PNAE para os estados e municípios com o intuito de otimizar o desempenho, introduzir mudanças na sistemática de compras, implantar a produção alternativa de alimentos, e utilizar produtos básicos *in natura* e semi-elaborados da localidade, o que permitiu melhorar a aceitabilidade das refeições e diversificar os cardápios (ABREU, 1996). Em 1994, essa descentralização foi regulamentada.

Em 1994, a descentralização dos recursos para execução do programa foi constituída em Lei, mediante celebração de convênios com os Municípios, Estados e o Distrito Federal. A consolidação da descentralização, agora sob o gerenciamento do FNDE, se deu em 1998, com a Medida Provisória nº 1.784, em que, além do repasse direto, a transferência passou a ser feita automaticamente, sem a necessidade de celebração de convênios, permitindo maior agilidade ao processo (FNDE, 2012).

Em 1999 foi alterada a forma de repasse dos recursos financeiros do Governo Federal, não sendo mais por convênios e sim por transferência automática. Todos os municípios, Distrito Federal (DF) e estados do país passam a receber os recursos para aquisição de gêneros alimentícios (PEIXINHO, 2013).

A partir do ano 2000, foram construídos novos dispositivos para o processo. A partir desse período, percebe-se que a referida política, que iniciou em perspectiva absolutamente assistencialista, introduzia elementos importantes referentes à descentralização da gestão (anos 80 e 90), e à democratização e controle social (anos 90) (ÁVILA e CALDAS, 2013).

Ainda, conforme Ávila e Caldas (2013), em 2003, por meio da Resolução 15/2003 (FNDE), foi definida em âmbito nacional uma lista de 72 produtos considerados básicos, e que compreendia tanto produtos regionais como o açaí e o queijo coalho, quanto produtos nacionais, como o arroz e feijão.

A Lei nº 11.947/09, que instituiu o PNAE, especificamente no Artigo 14, incluiu um “novo” agente beneficiário ao programa. Trata-se da agricultura familiar, por meio da determinação de que no mínimo 30% do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE

(Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação), no âmbito do PNAE, deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas (SILVA e JUNIOR, p. 14, 2013).

Segundo Grisa e Triches (2015), um momento fundamental no PNAE foi a mudança nos princípios e regulamentos das aquisições públicas, que ocorreu em 2009 com a promulgação da Lei n.º 11.947, e pela Resolução n.º 38 (atualizada pela Resolução 26/2013). Essa nova legislação inaugura as tentativas de transformar a retórica em realidade e apoiar efetivamente o desenvolvimento local e sustentável, e promover a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), incluindo alimentos da agricultura familiar na merenda escolar.

É possível perceber que essa lei trouxe um avanço significativo no que tange a Política Nacional de Alimentação Escolar, uma vez que a escola, oferecendo alimentação a seus alunos, deverá pensar nas diretrizes estipuladas por essa política. Logo, terão que pensar em adquirir produtos alimentícios da agricultura familiar, ou seja, os produtos provêm da produção dos agricultores familiares. Como consequências, a inserção no programa irá gerar renda para as famílias, e os produtos que chegam às refeições escolares serão de boa qualidade, ao mesmo tempo que se estimula o desenvolvimento local e sustentável da agricultura familiar.

Nessa perspectiva, salienta-se que o PNAE está relacionado à segurança alimentar, pois visa a saúde, a educação alimentar, entre outras, para os alunos que estão se alimentando no espaço escolar. Por sua vez, essa forma de alimentação saudável irá repercutir, posteriormente, fora do ambiente escolar, uma vez que esses alunos adquirem o hábito de uma alimentação saudável e irão seguir tais hábitos no ambiente extra-escolar ou, talvez, saibam quais são os produtos saudáveis para o consumo (BORGES et al. p. 90, 2015).

Neste sentido, segundo Peixinho (2013), a partir de 2009 o PNAE, apresenta mudanças significativas, incluindo princípios como equidade, sustentabilidade, direito humano à alimentação, dentre outros.

A partir de 2009, o PNAE ousa ser um programa de alimentação escolar saudável para o universo da rede pública de educação básica e de jovens e adultos e também ousa estabelecer que no mínimo 30% dos repasses do PNAE sejam investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar. Ou seja, a partir de então, obedecendo aos anseios norteadores das políticas públicas e dos movimentos sociais de caráter universal, o PNAE passou a incorporar em suas estratégias técnico-operacionais de execução junto aos estados e municípios (entidades executoras do programa) os seguintes princípios para a gestão e a execução da alimentação escolar: equidade,

participação social, universalidade, sustentabilidade/continuidade, compartilhamento de responsabilidades, direito humano à alimentação adequada e respeito aos hábitos e tradições regionais. (PEIXINHO, p. 915, 2013)

Triches e Schneider (2010) avaliam que o PNAE, após a Lei nº 11.947, passou a apresentar um grande potencial para tornar-se uma política de caráter estruturante, ao abrir a possibilidade de adquirir os gêneros alimentícios de produtores locais, gerando renda e beneficiando pequenos agricultores e comerciantes.

O papel do FNDE, como órgão responsável pela coordenação do PNAE, é fundamental para a manutenção e cumprimento da legislação relativa ao incentivo ao Desenvolvimento Local Integrado e Sustentável, apoiando os projetos de aquisição de alimentos da agricultura familiar (TURPIN, 2009).

Em 2013, os repasses para o PNAE alcançaram cerca de 3,5 bilhões de reais, com uma estimativa de 44 milhões de alunos da educação básica beneficiados por esta política pública (BRASIL, 2012a). Em 2014, o Fundo de Desenvolvimento da Educação (FNDE), destinou um orçamento de R\$ 3,8 bilhões para alimentação escolar e em 2015, o orçamento do FNDE para as escolas foi de R\$3,8 bilhões, beneficiando 42,6 milhões de estudantes da educação básica e de jovens e adultos (FNDE, 2015).

Nesta perspectiva, a alimentação escolar tem sido entendida, em diversos municípios, como a fonte para promover, de um lado, a segurança alimentar e nutricional (SAN), e de outro, o fortalecimento da agricultura familiar.

[...] neste sentido, a SAN e sua instrumentalização via PNAE, valoriza a produção agroecológica de alimentos, aproximando quem consome e/ou compra e quem produz, criando laços de confiabilidade, que estão para além dos limites impostos pelas regras dos mercados convencionais. Deste modo, admite-se que este tipo de política pública propicia a valorização dos agricultores locais, bem como estratégia consistente para promover o desenvolvimento dos territórios rurais (ALTEMBURG, p. 27, 2014).

Salienta-se que em 2009, a agroecologia passou a ser promovida, pois foi definido que teria um acréscimo de 30% no preço para os produtos produzidos de acordo com as práticas agroecológicas. Assim, a alimentação na escola está ligada diretamente ao estado nutricional e de saúde da criança e do adolescente. Segundo Viuniski (2005) citado por Pires (2014), a escola é espaço ideal para a fortificação de novos costumes alimentares saudáveis visando à prevenção de doenças causadoras das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), como a obesidade.

O programa se encontra formalizado dentro da política nacional de alimentação, e tem como objetivo atender as necessidades nutricionais dos alunos e a formação de hábitos alimentares saudáveis, estimulando sua permanência na escola. Os alimentos oferecidos pelo programa devem suprir, em pelo menos, 15% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados em creches, e 30% dos matriculados no ensino básico (FNDE, 2006 citado por PIRES, 2014).

Em seus objetivos o PNAE alinha-se com os princípios de autonomia da soberania alimentar:

O PNAE induz e potencializa a afirmação da identidade, a redução da pobreza e da insegurança alimentar no campo, a (re)organização de comunidades, incluindo povos indígenas e quilombolas, o incentivo à organização e associação das famílias agricultoras e o fortalecimento do tecido social, a dinamização das economias locais, a ampliação da oferta de alimentos de qualidade e a valorização da produção familiar (BRASIL, 2015).

Nesse sentido, percebo o quanto o PNAE tem auxiliado os agricultores no que diz respeito ao estímulo no que se refere à produção de alimentos, bem como no aumento de suas rendas, pois os produtos plantados e/ou produzidos já possuem uma demanda específica. Conforme Peixinho (2013), o PNAE caracteriza-se como uma política pública de maior longevidade no que diz respeito a SAN, pois é considerado um dos maiores e mais abrangentes programas na área de alimentação escolar do mundo.

4 CONTEXTUALIZAÇÃO DE EXECUÇÃO DO PNAE EM SANTA VITÓRIA DO PALMAR - RS

Em Santa Vitória do Palmar existem oito escolas urbanas com o total de 1.762 alunos, sete Escolas Municipais de Educação Infantil (EMEI) com o total de 864 alunos, seis escolas rurais com o total de 866 alunos e duas nos Balneários Barra do Chuí e Hermenegildo com 203 alunos participantes do Programa. O PNAE em Santa Vitória do Palmar também atende a Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE), com 13 alunos, e o Centro de Referência Em Atendimento Educacional Espe (CRAEE), com 57 alunos.

No quadro abaixo (Quadro 1) se pode vislumbrar o número de escolares que frequentam o Ensino Fundamental, Ensino Médio, Educação de Jovens e Adultos (EJA), Educação Infantil nas Escolas, APAE, CRAEE e Educação Infantil nas EMEI's em Santa Vitória do Palmar no ano de 2017.

Quadro 1 - Número de alunos participantes do PNAE em Santa Vitória do Palmar em 2017

	Número de Alunos
Ensino Fundamental	2.193
Ensino Médio	125
EJA	315
Educação Infantil nas Escolas	198
Educação Infantil EMEI's	864
APAE	13
CRAEE	57
TOTAL	3.765

Fonte: Secretaria Municipal de Educação de Santa Vitória do Palmar (2017).

Pode-se perceber que o PNAE atende um total de 3.765 discentes de todos os níveis escolares (desde a Educação Infantil até o Ensino Médio) no município de Santa Vitória do Palmar- RS. Assim, todas as escolas e seus escolares estão sendo atendidos por esse programa.

Em relação aos repasses do FNDE para alimentação escolar em Santa Vitória do Palmar, pode-se observar no Quadro 2, que no ano de 2011 o município não adquiria alimentos da agricultura familiar para alimentação escolar. Em 2012 o percentual de aquisição da agricultura familiar foi de 27,19%, sendo o maior do período apresentado (2011 a 2015). No ano de 2014 houve uma redução para 15%, o que de acordo com a nutricionista responsável, está relacionado aos fatores climáticos, pois o ano foi muito chuvoso e os agricultores não conseguiram entregar nem a metade da demanda planejada. Em 2015, o percentual voltou a crescer, no entanto ainda permaneceu abaixo do mínimo estabelecido em lei.

Quadro 2 - Valores repassados pelo FNDE para alimentação escolar em Santa Vitória do Palmar, de 2011 a 2015

Ano	Valor Transferido (R\$)	Valor das aquisições da agricultura familiar (R\$)	Percentual (%)
2011	R\$ 272.760,00	-	0,00
2012	R\$ 296.832,00	R\$ 80.717,95	27,19
2013	R\$ 337.204,00	R\$ 91.954,98	27
2014	R\$ 458.020,00	R\$ 67.362,60	15
2015	R\$ 444.660,00	R\$ 95.726,58	22

Fonte: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) (2017).

Segundo a nutricionista, o fornecimento desses alimentos foi realizado apenas por agricultores familiares³ do município de Santa Vitória do Palmar. A EMATER dialoga com

³ Conforme a Lei nº 11.326/2006, é considerado agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, possui área de até quatro módulos fiscais, mão de obra da própria família, renda

os agricultores para saber a quantidade de alimentos que irão ser repassados. Assim, é a EMATER que passa todos os dados para a nutricionista no que tange os tipos de alimentos disponibilizados pelos agricultores. Por fim, a nutricionista responsável pelo PNAE, elabora os cardápios da alimentação escolar, incluindo alimentos regionais, com respeito às referências nutricionais e aos hábitos alimentares locais, e conforme a safra.

A chamada pública é realizada de quatro em quatro meses e se os agricultores têm dificuldades na entrega dos produtos devido a alguns problemas climáticos, por exemplo, o prazo é prorrogado por mais dois meses. A nutricionista também salientou que este não é o único problema para o aumento do prazo, pois declara que existem burocracias no que diz respeito ao financeiro do município, uma vez que, se não há verbas no departamento de compras municipal (para a complementação do valor que vem do governo federal por meio do FNDE), também há um aumento de dois meses na realização da chamada pública.

De acordo com a nutricionista responsável, o número de agricultores inseridos no programa variou ao longo dos anos. No início da execução do PNAE em Santa Vitória do Palmar/RS, nos anos 2012 e 2013, contava com 15 agricultores, número que reduziu para 10 nos anos de 2014 e 2015. A justificativa para isso, de acordo com a nutricionista entrevistada, é que porque alguns produtores não produziam o suficiente para entregar e/ou se desmotivaram com tanta burocracia enfrentada. No ano de 2016, onze famílias de agricultores familiares participam do PNAE, como pode ser observado no Quadro 3. No ano de 2017 o número de agricultores que participam do programa permanece a mesma (onze pessoas) sendo duas agroindústrias e os demais fornecem de modo individual.

Essa participação é pequena devido a alguns fatores como as burocracias que desmotivam e dificultam o aumento de agricultores familiares no programa e também muitos não conseguem aumentar e organizar suas produções para atender o programa.

Quadro 3 - Número de Agricultores que forneceram a cada ano

Ano	Número de Agricultores
2012	15
2013	15
2014	10
2015	10
2016	11
2017	11

Fonte: Ministério da Educação – FNDE

familiar vinculada ao próprio estabelecimento e gerenciamento do estabelecimento ou empreendimento pela própria família. Também são considerados agricultores familiares: silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores, indígenas, quilombolas e assentados da reforma agrária (BRASIL, 2016).

Como pode ser observado no Quadro 4, o valor total de aquisições da agricultura familiar foi de R\$ 74.440,50, não chegando ao total de 30% do valor de aquisição de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar. O valor individual de cada contrato variou de R\$ 1.053,50 até R\$ 11.250,00. Observa-se também que a maioria dos produtores fornece legumes e verduras, e que apenas três produtores fornecem frutas (Produtores 8, 9 e 11). Salienta-se que esses produtos (as frutas) são produzidos, historicamente, em Santa Vitória do Palmar.

Quadro 4 - Descrição dos produtos e valores dos contratos dos agricultores familiares que fornecem alimentos para o PNAE em Santa Vitória do Palmar (2016)

	Produtos fornecidos	Valor Total do contrato (R\$)
Produtor 1	Abóbora japonesa, abóbora moranga, acelga, alface, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve-flor, couve, espinafre, fava, goiaba, mostarda, nabo, rabanete, rúcula, tempero verde, vagem	7.281,00
Produtor 2	Alface, batata doce, batata inglesa, beterraba	4.950,00
Produtor 3	Acelga, alface, batata doce, beterraba, couve, espinafre, mostarda, nabo, rabanete, rúcula, tempero verde, vagem	4.113,50
Produtor 4	Abóbora japonesa, abóbora moranga, acelga, alface, alho, batata doce, batata inglesa, beterraba, cebola, cenoura, couve, espinafre, fava, goiaba, mostarda, rabanete, rúcula, tempero verde	8.151,50
Produtor 5	Abóbora japonesa, abóbora moranga, acelga, alface, alho, batata doce, batata inglesa, beterraba, brócolis, cenoura, couve, couve-flor, ervilha, espinafre, fava, goiaba, mostarda, nabo, rabanete, repolho, rúcula, tempero verde, vagem	10.239,00
Produtor 6	Acelga, alface, beterraba, couve, nabo, rabanete, tempero verde	1.053,50
Produtor 7	Mel	4.000,00
Produtor 8	Abóbora japonesa, abóbora moranga, acelga, alface, alho, batata doce, beterraba, brócolis, cebola, cenoura, couve, ervilha, espinafre, fava, goiaba, melão, mostarda, nabo, pepino, rabanete, rúcula, tempero verde, vagem	9.900,50
Produtor 9	Abóbora japonesa, abóbora moranga, acelga, alface, alho, batata doce, beterraba, brócolis, couve, ervilha, espinafre, fava, mostarda, nabo, pimentão, rabanete, rúcula, tempero verde, tomate, vagem	7.768,00
Produtor 10	Leite past. Tipo C	11.250,00
Produtor 11	Abóbora japonesa, abóbora moranga, acelga, alface, batata doce, beterraba, brócolis, cenoura, couve-flor, couve, melancia, mostarda, nabo, pepino, rabanete, rúcula, tempero verde, tomate, vagem	5.733,50
Total (R\$)		74.440,50

Fonte: Elaborado a partir de dados fornecidos pela Secretaria de Educação de Santa Vitória do Palmar (2017).

É interessante destacar que dois produtores fornecem apenas um produto, mel no caso do produtor 7, e leite pasteurizado Tipo C, no caso do produtor 10, faz parte de uma cooperativa e outro possui uma agroindústria. Este último é o contrato de maior valor das aquisições da agricultura familiar do município, no valor de R\$ 11.250,00. Informações detalhadas sobre os valores individuais de cada produto e quantidades fornecidas, podem ser visualizadas no Apêndice A.

A próxima subseção tem o objetivo de descrever os cardápios das escolas municipais de Santa Vitória do Palmar, identificando como esses alimentos fornecidos pela agricultura familiar estão sendo disponibilizados aos escolares.

4.1 MAPEAMENTO DO CARDÁPIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE SANTA VITÓRIA DO PALMAR – RS.

A alimentação escolar utiliza alimentos bem diversificados, procurando proporcionar uma alimentação saudável para os alunos das escolas públicas municipais, sendo que uma das dificuldades relatadas pela nutricionista é em relação as perdas ocorridas nas plantações, pelo clima que pode deixar os agricultores sem produtos para entregar ao programa, dificultando a elaboração dos cardápios. Ressalto que, segundo a nutricionista, os alimentos que não vem da agricultura familiar e que estão no cardápio dos escolares provém da Empresa Nova Palma, situada na cidade de Porto Alegre. De acordo com Viuniski (2005), a escola tem importante influência sobre os hábitos alimentares dos escolares.

Considerando que o tempo que a criança passa na escola é maior, muitas vezes, do que aquele que ela passa em casa, a instituição de ensino tem uma influência cada vez mais abrangente na alimentação de seus alunos, seja por influência de professores, colegas ou outros meios de informação. Sendo assim, ela pode desenvolver estratégias diferenciadas que despertem a atenção dos alunos para a importância da escolha alimentar. Além da influência da escola é preciso também destacar o papel fundamental dos pais nesse processo. Crianças que desde pequenas no convívio familiar observam o comportamento dos pais em relação ao consumo de frutas e verduras, sucos naturais, água e a prática de atividades físicas terão muito mais facilidade de desenvolver um estilo de vida adequado (VIUNISKI, 2005, p. 10 citado por PIRES, 2014).

Os escolares, com idade de sete meses a 05 anos, que frequentam as creches em período integral, suprem 70% das suas necessidades nutricionais diárias na escola. Nos Quadros 5 e 6 pode-se observar as refeições que os alunos fazem nas creches, sendo cardápios diferenciados para as faixas etárias de sete a onze meses, e um a cinco anos.

Quadro 5 - Cardápio alunos de 07 a 11 meses

	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
Desjejum	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira
Lanche	Laranja	Maçã	Banana	Bergamota	Mamão
Almoço (papinha ou sopa)	Chuchu, batata, guisado, arroz e feijão com abóbora	Cenoura, repolho, guisado, arroz e feijão	Beterraba, guisado, feijão e massa	Couve, guisado, arroz e feijão	Abóbora, frango, arroz e feijão
Sobremesa	Sagu c/ gelatina	Creme de amido c/ achocolatado	Gelatina	Creme de amido	Suco de fruta natural
Lanche	Banana	Suco laranja/cenoura	Suco limão/couve e bolacha maria	Maçã	Mamão
Lanche	Leite c/ achocolatado e pão c/margarina	Canjica c/leite	Vitamina mamão c/aveia e pão c/margarina	Bebida láctea e cuca de maçã	Leite c/café e pão c/doce

Fonte: Secretaria Municipal de Educação de Santa Vitória do Palmar, 2017.

Quadro 6 - Cardápio alunos de 01 a 05 anos

	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
Desjejum	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira
Lanche	Laranja	Maçã	Banana	Bergamota	Mamão
Almoço	Feijão c/abóbora, guisado c/chuchu e batata	Arroz em camada c/guisado, repolho, cenoura, ovo picado e feijão	Massa, guisado c/molho, feijão, salada de beterraba cozida.	Arroz c/couve, almôndega c/molho e feijão	Arroz c/frango desfiado, feijão c/abóbora e salada de alface
Sobremesa	Sagu c/ gelatina	Creme de amido c/ achocolatado	Gelatina	Creme de amido	Suco de fruta natural
Lanche	Banana	Suco laranja/cenoura	Suco limão/couve e bolacha Maria	Maçã	Mamão
Lanche	Leite c/achocolatado e pão c/margarina	Canjica c/leite	Vitamina mamão c/aveia e pão c/margarina	Bebida láctea e cuca de maçã	Leite c/café e pão c/doce

Fonte: Secretaria Municipal de Educação de Santa Vitória do Palmar, 2017.

A partir desses cardápios, é possível observar que os alimentos fornecidos pela agricultura familiar estão presentes na alimentação escolar, mesmo assim as escolas municipais, algumas vezes, não seguem o cardápio de acordo com o que está estipulado pelo Programa de Alimentação Escolar

A nutricionista responsável mencionou que as merendeiras das escolas tentam preparar os alimentos escolares seguindo os cardápios, mas sabe que podem ocorrer imprevistos e faltar um daqueles alimentos que foi posto para ser preparado e, neste caso, deverá ser substituído por outro.

Em relação aos escolares de 06 a 15 anos, que frequentam as escolas municipais de Santa Vitória do Palmar no turno da manhã, o cardápio compreende uma refeição, como se

pode observar no Quadro 7. Os alunos de seis a 15 anos, que estudam em períodos parciais, manhã ou tarde, deveriam suprir 30% das suas necessidades nutricionais diárias na escola. Os quadros 7 e 8 mostram o cardápio da merenda dos turnos manhã e tarde do Ensino Fundamental e Médio das escolas municipais. Assim, para a nutricionista com a Lei da Agricultura Familiar houve uma mudança significativa, pois os alimentos são mais saudáveis pelo fato de não possuírem agrotóxicos e, com isso, os alimentos que chegam para ser levados as escolas são de boa qualidade, uma vez que esse agricultor se preocupa com a produção dos mesmos.

Os alunos gostam das refeições, embora a grande maioria não sabe de onde esses alimentos vêm.

Quadro 7 - Cardápio alunos de 06 a 15 anos (Manhã)

	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
Almoço	Arroz, feijão c/abóbora, guisado c/chuchu e batata	Arroz em camada c/guisado, repolho, cenoura, ovo picado e feijão	Massa, guisado c/molho, feijão, salada de beterraba cozida.	Arroz c/couve, almôndega c/molho e feijão	Arroz c/frango desfiado, feijão c/abóbora e salada de alface

Fonte: Secretaria Municipal de Educação de Santa Vitória do Palmar, 2017.

Os alunos da Escola Municipal de Ensino Fundamental Getúlio Vargas recebem o almoço (turno manhã) conforme o cardápio destinado pela nutricionista responsável. Porém, os alunos desta instituição por serem da zona rural recebem um café ao chegar à escola (período manhã), composto por leite com café e pão com margarina.

A Escola Municipal de Ensino Fundamental Francisco Osvaldo Anselmi, só oferece a seus discentes uma refeição (o almoço). Assim, percebe-se que ambas as escolas são municipais, mas por a escola Getúlio Vargas estar em um bairro mais carente e rural do município acaba fornecendo uma refeição a mais.

Quadro 8 - Cardápio alunos de 06 a 15 anos (Tarde)

	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
Almoço	Arroz, feijão c/abóbora, guisado c/chuchu e batata	Arroz em camada c/guisado, repolho, cenoura, ovo picado e feijão	Massa, guisado c/molho, feijão, salada de beterraba cozida.	Arroz c/couve, almôndega c/molho e feijão	Arroz c/frango desfiado, feijão c/abóbora e salada de alface
Sobremesa	Sagu c/ gelatina	Creme de amido c/ achocolatado	Gelatina	Creme de amido	Suco de fruta natural
Lanche	Leite c/achocolatado e pão c/margarina	Canjica c/leite	Vitamina mamão c/aveia e pão c/margarina	Bebida láctea e cuca de maçã	Leite c/café e pão c/doce

Fonte: Secretaria Municipal de Educação de Santa Vitória do Palmar, 2017.

Conforme o Quadro 8, as duas escolas analisadas só oferecem um lanche no horário da tarde, que é servido às 15 horas. A nutricionista sabe dessa questão e explica que o almoço e a sobremesa que estão ofertadas no cardápio são para os alunos de três escolas municipais situadas na zona rural do município as quais estão a uma hora e meia de distância das suas residências (que necessitam pegar o transporte antes do horário de almoço).

Em relação ao turno da noite, o Quadro 9 apresenta o cardápio elaborado para os alunos de 19 a 60 anos que frequentam a escola nesse período.

Quadro 9 - Cardápio alunos de 19 a 60 anos (noite)

	Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta – feira
Janta	Arroz, feijão c/abóbora, guisado c/chuchu e batata	Arroz em camada c/guisado, repolho, cenoura, ovo picado e feijão	Massa, guisado c/molho, feijão, salada de beterraba cozida.	Arroz c/couve, almôndega c/molho e feijão	Arroz c/frango desfiado, feijão c/abóbora e salada de alface

Fonte: Secretaria Municipal de Educação de Santa Vitória do Palmar, 2017.

Os alunos de 19 a 60 anos que estudam no turno da noite (Ensino Médio e EJA), deveriam suprir 20% das necessidades nutricionais diárias na escola. No Quadro número 9, pode-se observar o cardápio semanal. Se referindo as escolas analisadas, posso salientar que a Escola Municipal de Ensino Fundamental Francisco Osvaldo Anselmi, desde junho de 2017, não tem uma merendeira para o turno da noite, assim os alunos que estudam na EJA não recebem janta. Já na Escola Municipal Getúlio Vargas, no turno da noite, é oferecido a janta para seus alunos, conforme estipulado no cardápio. A equipe diretiva, bem como a

nutricionista estão resolvendo o problema da falta de merendeira na Escola Francisco Osvado Anselmi para, assim, suprir as necessidades dos escolares.

Pode-se observar no cardápio, segundo as merendeiras, que os alimentos fornecidos pela agricultura familiar são diversificados. Estes alimentos são entregues na Secretaria de Educação do Município (SMED) e os mesmos são analisados pela nutricionista, caso ela julgue que algum desses alimentos não estão em boa qualidade, os agricultores fazem a troca. A partir de, então, a nutricionista junto com a equipe da SMED leva esses alimentos a escola, os quais são recebidos pelas merendeiras.

5 PERCEPÇÃO DAS MERENDEIRAS E DOS ESCOLARES SOBRE OS ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

O cardápio segundo a nutricionista é um exemplo a ser seguido pelas merendeiras, mas as mesmas têm autorização para mudar o cardápio, caso algum dos alimentos estejam em falta. Assim, percebemos que as merendeiras têm certa autonomia e nos seus discursos elas apresentam esse ponto de vista.

Para as merendeiras os alimentos são de boa qualidade, pois segundo elas os alimentos vêm embalados em caixas e manejados de forma higiênica e com excelente qualidade. Além disso, sabem da procedência dos mesmos e quais são os alimentos fornecidos pelos agricultores familiares.

Sendo assim, a merendeira da Escola Getúlio Vargas disse que são oferecidos todos os tipos de legumes como, por exemplo, beterraba, couve, alface, rúcula, dentre outros. A merendeira da Escola Francisco Osvado Anselmi disse que houve melhorias por meio da inserção dos alimentos da agricultura familiar e que a alimentação ficou mais saudável por ser de origem da agricultura familiar e não possuir tantos agrotóxicos como era anteriormente, onde os legumes e as frutas vinham em caixas fechadas e todos danificados.

As merendeiras ressaltam que a utilização dos alimentos da agricultura familiar na alimentação escolar ajudam na formação de hábitos alimentares saudáveis entre as crianças e adolescentes, e fornecem nutrição adequada ao seu desenvolvimento.

A merendeira da Escola Getúlio Vargas diz que não há dificuldades em desenvolver as refeições com hortifrutigranjeiros e todos os tipos de alimentos são bem aceitos pelos discentes, que eles adoram frutas e legumes. Já a merendeira da Escola Francisco Osvado Anselmi, diz que há alguns alimentos que ela tem dificuldades em preparar por conta dos alunos, pois não são todos alimentos que os escolares gostam como, por exemplo, rúcula,

rabanete e nabo. Assim, a merendeira tritura estes alimentos e coloca-os nas refeições e salienta que os alunos gostam mais de arroz, feijão e massa.

Por meio das questões aplicadas aos escolares em conversa informal, foi possível verificar que os alunos das duas escolas gostam das refeições realizadas na escola, quando perguntei se eles sabiam de onde vinham os alimentos que eles comem na merenda escolar, muitos responderam que era da prefeitura e outros disseram que era do governo, mas nenhum sabia que os hortifrutigranjeiros eram produzidos por agricultores da nossa cidade.

Nos Quadros 10 e 11, podemos verificar algumas perguntas que foram feitas aos alunos por meio de um questionário e as respostas dos mesmos.

Quadro 10 – Avaliação dos alunos do 6º da Escola Municipal de Ensino Fundamental Francisco Osvaldo Anselmi

	Gosta das refeições na escola?	Você sabe de onde vem os alimentos que você consome na escola?	O que você mais gosta de comer na escola?	O que você gostaria de comer na escola?
Escolar 1	Sim	Não	Massa	Salada de cebola, alface e tomate... (de todos os legumes)
Escolar 2	Sim	Não	Arroz de leite	Lasanha
Escolar 3	Sim	Não	Arroz de leite	Bolo
Escolar 4	Sim	Sim; prefeitura.	Arroz, feijão e panquecas	Lasanha e mais vezes panquecas
Escolar 5	Sim	Sim; do governo.	Frutas	Mais vezes panquecas
Escolar 6	Sim	Não	Panqueca	Maça
Escolar 7	Sim	Prefeitura	Massa	Pizza
Escolar 8	Sim	Mercado	Arroz e Feijão	Pizza
Escolar 9	Sim	Mercado	Ensopadinho de Batata	Lasanha
Escolar 10	Sim	Não	Arroz e Feijão	Polenta

Fonte: Elaborado pela autora, 2017.

Percebe-se por meio do Quadro 10 que os alunos da Escola Francisco Osvaldo Anselmi, por estar em um bairro central relatam que os alimentos vêm da prefeitura, do mercado e do governo. Assim, os mesmos elencam que gostam mais de arroz e feijão do que massa, por exemplo, sendo que o arroz e o feijão são mais sustentáveis do que a massa. Podemos analisar que dois alunos gostariam de ter nas refeições mais panquecas, uma vez que esses alimentos são vistos como mais saborosos. Esse aluno que falou que gostaria de comer mais panquecas queria junto com outro colega comer lasanha na escola.

Ressalto que um desses alunos que gostaria de comer lasanha na escola, ao escrever tal alimento na ficha que lhe foi entregue, disse em voz alta para a turma ouvir (e com um sorriso): - “quero lasanha e lasanha sim”.

Nesse sentido, foi possível constatar que os alunos não sabem que os hortifrutigranjeiros que a escola recebe são oriundos da agricultura familiar, uma vez que nas questões que apliquei os escolares, não elencam tal fato nas suas respostas.

Quadro 11 – Avaliação dos alunos do 5º ano da Escola Municipal de Ensino Fundamental Getúlio Vargas

	Gosta das refeições na escola?	Você sabe de onde vem os alimentos que você consome na escola?	O que você mais gosta de comer na escola?	O que você gostaria de comer na escola?
Escolar 1	Sim	Sim, prefeitura.	Café com leite e pão com margarina	Bife a milanesa
Escolar 2	Sim	Sim, prefeitura.	Arroz e feijão e salada de alface e tomate	Lasanha
Escolar 3	Sim	Não	Massa	Sorvete
Escolar 4	Sim	Sim, prefeitura	Panquecas E Frutas	Mais Almôndegas
Escolar 5	Sim	Não	Frutas e sagu	Bife
Escolar 6	Sim	Não	Massa	Arroz e Lasanha
Escolar 7	Sim	Mercado	Massa com feijão	Panqueca
Escolar 8	Sim	Prefeitura	Feijão	Arroz com galinha desfiada

Fonte: Elaborado pela autora, 2017.

Analisando o Quadro 11 da Escola Getúlio Vargas, posso observar que os alunos gostariam que a escola oferecesse alimentos que, segundo a merendeira expôs em uma conversa informal, não se fazem presente em seus lares (lasanha, sorvete, entre outros), uma vez que muitos têm em casa para comer o básico (para ela) arroz e feijão. Assim, os alunos, conforme o Quadro 11 gostam de comer mais café com leite, pão com margarina, arroz, feijão, salada de alface, tomate, massa, panqueca, frutas e sagu.

Percebe-se que embora eles tenham elencado outros alimentos que gostariam que estivesse na escola, os mesmos trazem vários alimentos que gostam de comer em suas refeições escolares (se compararmos com o quadro da escola anterior). Ressalto que apenas um aluno gosta de comer legumes, esse fato se contradiz com a fala da merendeira, quando diz que todos os alunos adoram legumes (em uma das questões que respondeu em seu questionário destinado a essa pesquisa).

No questionário aplicado todos os alunos responderam que a merenda da escola esta melhor, comparada aos anos anteriores.

Em linhas gerais, percebe-se por meio das entrevistas o quanto é significativo trabalhar com esses alunos temáticas relacionadas à produção e origem dos alimentos que estão nas refeições da escola, pois não é de conhecimento dos mesmos que parte dos alimentos provém

do próprio município, de agricultores vizinhos ou conhecidos, por exemplo. É importante também passar para os alunos a importância de ter uma alimentação saudável e adequada, e faz parte da escola desempenhar o papel de formadora de hábitos que influenciem a boa nutrição de seus discentes.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com essa pesquisa consegui analisar o modo com a nutricionista responsável pelo programa, as merendeiras e os escolares de duas escolas municipais de Santa Vitória do Palmar avaliam os alimentos oriundos da agricultura familiar, bem como é formado o cardápio enviado para as escolas.

A nutricionista responsável pela merenda escolar acaba construindo o cardápio pensando em uma alimentação saudável para os estudantes de acordo com sua faixa etária. Logo, ela leva em consideração a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), a qual compreende a realização do direito de todos no que diz respeito ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais. Assim, se tem como base as práticas alimentares as quais promovem uma saúde que respeite a diversidade cultural, econômica e sustentável, conforme o exposto no Art. 3º da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN.

A nutricionista não consegue comprar os 30% dos alimentos que deveria, seguindo o que determina a Lei 11.947. Esse fato ocorre devido à burocracia existente por parte do Departamento de Compras (falta de verbas), logo as refeições acabam não sendo tão diversificadas, embora esse fato seja constatado pelos cardápios e sua aplicabilidade, os escolares não reclamam desta falta de diversificação, mas por meio das respostas expostas os escolares de ambas as escolas gostariam de terem outras refeições como lasanha, por exemplo. Talvez se fosse trabalhado as questões da agricultura familiar com os escolares, bem como o quanto as refeições na escola são saudáveis esse fato não se apresentaria nas respostas dos mesmos.

Por meio deste trabalho foi possível observar que a nutricionista e as merendeiras se “desdobram” para seguir “a risca” uma alimentação saudável para os alunos. Os alunos não reclamam das refeições, embora elencam outras para se fazer presente na merenda da escola. Saliento a importância de tratar sobre a produção e origem dos alimentos que eles consomem, pois é uma forma de levar ao conhecimento do aluno a realidade de sua alimentação, e de alguma forma estimular a valorização do que é produzido localmente.

Este trabalho de conclusão de curso buscou contribuir com o PNAE no município destacando sua importância no desenvolvimento dos estudantes, na formação de hábitos alimentares adequados e também para o desenvolvimento da agricultura familiar local.

Os escolares, bem como a comunidade escolar em geral, deveriam ter conhecimento da importância que o PNAE traz ao nosso município, pois é uma das formas de valorizar o que é produzido e/ou plantado em nossa terra. Assim, essa pesquisa fez com que percebesse o quanto os escolares não sabem de onde vem às frutas, legumes e leite que chegam às escolas, já as merendeiras sabem que os alimentos são oriundos da agricultura familiar do nosso município e alegam não ter dificuldade na hora de preparar as refeições. No entanto, apenas as merendeiras e a nutricionista percebem a importância deste programa para o nosso município, mesmo a nutricionista enfrentando dificuldades no que diz respeito às compras dos alimentos.

É preciso trazer os docentes para a reflexão desta realidade, julgo do PNAE, e retratar essa temática com os discentes. Diante disso, pode-se valorizar os agricultores de nossa comunidade, bem como fazer com que esses sujeitos reflitam o quanto os agricultores trabalham para poder nos oferecer alimentos de qualidade.

Mediante destes fatos, pude constatar que as questões relacionadas a verbas é uma das limitações no que tange o trabalho da nutricionista e, conseqüentemente, das merendeiras. Por essa razão, nas entrevistas que tive com ambas notei em seus discursos a necessidade de salientarem que o cardápio escolar era sim para ser seguido e ao mesmo tempo o mesmo era um exemplo a seguir, pois se faltasse algum daqueles alimentos (pelo fato da nutricionista não conseguir a verba que almejava no referido mês de compras) as merendeiras poderiam repetir o cardápio com o mesmo alimento que a nutricionista conseguiu comprar em maior quantidade (pelo mesmo ser mais barato, por exemplo).

Diante do exposto, é preciso que o município priorize a agricultura familiar no que diz respeito à compra do percentual estipulado pela Lei 11.947 e que políticas públicas sejam realizadas para a conscientização da população sobre a importância do consumo de alimentos da agricultura familiar. Desta forma, incentivamos o agricultor e sempre terá alimentos de qualidade nas refeições escolares.

7 REFERÊNCIAS

ABREU, M. **Alimentação escolar na América Latina: programas universais ou focalizados/políticas de descentralização.** 1996.

ALTEMBURG, S. **A COMIDA INVISÍVEL: Representações sociais sobre a alimentação escolar entre a comunidade escolar e os agricultores familiares na região de Pelotas, RS.** Tese (Doutorado) — Programa de Pós-Graduação em Agronomia, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2014.

BORGES, E; et al. **Percepção dos hábitos alimentares dos estudantes de uma escola de ensino fundamental do município de Jaciara- MT.** REMOA - V14, Ed. Especial UFMT. p. 89-100. 2015.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. **FNDE: 47 anos de luta pela educação brasileira.** 2015. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/acao-informacao/institucional/area-de-imprensa/noticias/item/7713-fnde-47-anos-de-luta-pela-educa%C3%A7%C3%A3o-brasileira>. Acesso em: 05 nov. 2017.

_____. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. **Programas, PNAE, Apresentação.** 2012a. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolapresentacao>.

_____. **LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília, DF, 2009. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato20072010/2009/lei/11947.htm >. Acesso em: 10 set. 2017.

_____. Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário. **O que é a agricultura familiar.** 2016. Disponível em: <http://www.mda.gov.br/sitemda/noticias/o-que-%C3%A9-agricultura-familiar>. Acesso em: 24 out. 2017.

BROCH, D; CERATTI, S; RIBEIRO, A. **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a participação da agricultura familiar em municípios do Rio Grande do Sul.** Revista Gestão e Desenvolvimento em Contexto. Vol.1, nº. 01. 2013.

CALDAS, E; ÁVILA, M. **Continuidade de políticas públicas e o caso do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).** Revista Espaço Acadêmico – nº 148. 2013.

FONSECA, J. **Metodologia da pesquisa científica.** Fortaleza: UEC, 2002.

GIL, A. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** 6ª edição. São Paulo: Atlas, 2008. 220 p.

GERHARDT, T; SILVEIRA, D. **Métodos de pesquisa.** UAB/UFRGS – Curso de Graduação Tecnológica – Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural da SEAD/UFRGS. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. 120 p.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Dados referentes ao município de Santa Vitória do Palmar/RS.** 2006.

MDA – Ministério de Desenvolvimento Agrário. **Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável: Território da Cidadania Zona Sul do Estado do Rio Grande do Sul.** – Pelotas:

Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor, 2009. Disponível em:

http://sit.mda.gov.br/download/ptdrs/ptdrs_qua_territorio104.pdf. Acesso em: 10 set. 2017.

MISOCZKY, M; et al. **Diagnóstico Local de Saúde de Santa Vitória do Palmar.** UFRGS – Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Prefeitura Municipal de Santa Vitória do Palmar; SIS – Sistema Integrado de Saúde das Fronteiras. Porto Alegre, 2008.

PIRES, A. **Alimentação Escolar como Proposta Saudável: A Performatividade dos Profissionais Frente a Realidade Escolar em Florianópolis – Sc.** Florianópolis, 2014. 131 p.

RODRIGUES, P. **O programa nacional de alimentação escolar: história e modalidades de gestão.** RBPAE – v. 29, n. 1, p. 137-155, jan/abr. 2013.

SILVA, M; JUNIOR, P. **Inovações organizacionais para a construção de mercados locais e solidários em Espera Feliz (MG).** Vol. 10, nº 02. 2013.

TRICHES, R; GRISA, C. **Entre mudanças e conservadorismos: uma análise dos programas de aquisição de alimentos (PAA e PNAE) a partir da retórica da intransigência.** Revista NERA.

Presidente Prudente. Ano 18, nº. 26 – Edição especial p. 10-27. 2015.

_____. SCHNEIDER, S. **Alimentação escolar e agricultura familiar: reconectando o consumo à produção.** Saúde e Sociedade, v.19, p.933 – 945. 2010.

TURPIN, M. A **Alimentação Escolar como Fator de Desenvolvimento Local por meio do Apoio aos Agricultores Familiares.** Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, v. 16, n. 2, p. 20-42, 2009. Disponível em:

<<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634783/2702>>. Acesso em: 11 set. 2017.

WIKIPÉDIA. **Santa Vitória do Palmar.** Disponível em:

<https://pt.wikipedia.org/wiki/Santa_Vit%C3%B3ria_do_Palmar>. Acesso em: 06 out. 2017.

APÊNDICE A - Detalhamento dos produtos e quantidades fornecidas pelos agricultores familiares de Santa Vitória do Palmar – RS ao PNAE, no ano de 2017.

Produtor	Produto	Quantidade	Valor Unidade	Valor Total
Produtor 1	Abóbora japonesa	100 kg	R\$3,50	R\$350,00
	Abóbora moranga	40 kg	R\$ 2,50	R\$100,00
	Acelga	140 atados	R\$ 2,50	R\$350,00
	Alface	100 pés	R\$ 2,50	R\$250,00
	Beterraba	40 kg	R\$ 4,00	R\$160,00
	Brócolis	80 un.	R\$ 4,00	R\$320,00
	Cenoura	135 kg	R\$ 3,50	R\$472,00
	Chuchu	100 kg	R\$ 4,00	R\$400,00
	Couve - flor	100 un.	R\$ 4,00	R\$400,00
	Couve	150 atados	R\$ 2,50	R\$375,00
	Espinafre	226 atados	R\$ 2,00	R\$452,00
	Fava	80 kg	R\$ 12,00	R\$960,00
	Goiaba	200 kg	R\$ 7,00	R\$1.400,00
	Mostarda	100 atados	R\$ 2,50	R\$250,00
	Nabo	22 kg	R\$ 2,00	R\$44,00
	Rabanete	30 molhos	R\$ 2,50	R\$75,00
	Rúcula	57 atados	R\$ 2,50	R\$142,50
	Tempero verde	60 molhos	R\$ 2,50	R\$150,00
	Vagem	90 kg	R\$ 7,00	R\$630,00
TOTAL				R\$ 7.281,00
Produtor 2	Alface	100 pés	R\$ 2,50	R\$250,00
	Batata Doce	100 kg	R\$ 4,00	R\$400,00
	Batata Inglesa	1000 kg	R\$ 3,50	R\$3.500,00
	Beterraba	200 kg	R\$ 4,00	800,00
TOTAL				R\$ 4.950,00
Produtor 3	Acelga	140 atados	R\$ 2,50	R\$350,00
	Batata Doce	100 kg	R\$ 4,00	R\$395,00
	Alface	158 pés	R\$ 2,50	R\$400,00
	Beterraba	60 kg	R\$ 4,00	R\$240,00
	Couve	150 atados	R\$ 2,50	R\$375,00
	Espinafre	230 atados	R\$ 2,00	R\$460,00
	Mostarda	280 atados	R\$ 2,50	R\$700,00
	Nabo	28 kg	R\$ 2,00	R\$56,00
	Rabanete	30 molhos	R\$ 2,50	R\$75,00
	Rúcula	57 atados	R\$ 2,50	R\$142,50

	Tempero verde	60 molhos	R\$ 2,50	R\$150,00
	Vagem	110 kg	R\$ 7,00	R\$770,00
TOTAL				R\$ 4. 113,50
Produtor 4	Abóbora japonesa	300 kg	R\$3,50	R\$1.050,00
	Abóbora moranga	40 kg	R\$ 2,50	R\$100,00
	Acelga	140 atados	R\$ 2,50	R\$350,00
	Alface	127 pés	R\$ 2,50	R\$317,50
	Alho	02 kg	R\$ 20,00	R\$40,00
	Batata Doce	100 kg	R\$ 4,00	R\$400,00
	Batata Inglesa	300 kg	R\$ 3,50	R\$1.050,00
	Beterraba	100 kg	R\$ 4,00	R\$400,00
	Cebola	300 kg	R\$ 3,50	R\$1.050,00
	Cenoura	100 kg	R\$ 3,50	R\$350,00
	Couve	150 atados	R\$ 2,50	R\$375,00
	Espinafre	226 atados	R\$ 2,00	R\$452,00
	Fava	80 kg	R\$ 12,00	R\$960,00
	Goiaba	50 kg	R\$ 7,00	R\$350,00
	Mostarda	180 atados	R\$ 2,50	R\$450,00
	Rabanete	30 molhos	R\$ 2,50	R\$75,00
	Rúcula	57 atados	R\$ 2,50	R\$142,50
Tempero verde	60 molhos	R\$ 2,50	R\$150,00	
TOTAL				R\$ 8.151,50
Produtor 5	Abóbora japonesa	100 kg	R\$3,50	R\$350,00
	Abóbora moranga	40 kg	R\$ 2,50	R\$100,00
	Acelga	140 atados	R\$ 2,50	R\$350,00
	Alface	127 pés	R\$ 2,50	R\$317,50
	Alho	31 kg	R\$ 20,00	R\$620,00
	Batata Doce	85 kg	R\$ 4,00	R\$340,00
	Batata Inglesa	70 kg	R\$ 3,50	R\$245,00
	Beterraba	48 kg	R\$ 4,00	R\$192,00
	Brócolis	80 un.	R\$ 4,00	R\$320,00
	Cenoura	135 kg	R\$ 3,50	R\$472,50
	Couve	150 atados	R\$ 2,50	R\$375,00
	Couve - flor	200 un.	R\$ 4,00	R\$800,00
	Ervilha	100 kg	R\$ 17,00	R\$1.700,00
	Espinafre	226 atados	R\$ 2,00	R\$452,00
	Fava	80 kg	R\$ 12,00	R\$960,00
Goiaba	50 kg	R\$ 7,00	R\$350,00	

	Mostarda	180 atados	R\$ 2,50	R\$450,00
	Nabo	22 kg	R\$ 2,00	R\$44,00
	Rabanete	30 molhos	R\$ 2,50	R\$75,00
	Repolho	200 un.	R\$ 4,00	R\$800,00
	Rúcula	58 atados	R\$ 2,50	R\$145,00
	Tempero verde	60 molhos	R\$ 2,50	R\$150,00
	Vagem	90 kg	R\$ 7,00	R\$630,00
TOTAL				R\$ 10.239,00
Produtor 6	Acelga	140 atados	R\$ 2,50	R\$350,00
	Alface	127 pés	R\$ 2,50	R\$317,50
	Beterraba	48 kg	R\$ 4,00	R\$192,00
	Couve	150 atados	R\$ 2,50	R\$375,00
	Nabo	22 kg	R\$ 2,00	R\$44,00
	Rabanete	30 molhos	R\$ 2,50	R\$75,00
	Tempero verde	60 molhos	R\$ 2,50	R\$150,00
TOTAL				R\$ 1.053,50
Produtor 7	Mel	200 kg	R\$ 20,00	R\$4.000,00
TOTAL				R\$ 4.000,00
Produtor 8	Abóbora japonesa	100 kg	R\$3,50	R\$350,00
	Abóbora moranga	40 kg	R\$ 2,50	R\$100,00
	Acelga	140 atados	R\$ 2,50	R\$350,00
	Alface	127 pés	R\$ 2,50	R\$317,50
	Alho	31 kg	R\$ 20,00	R\$620,00
	Batata Doce	85 kg	R\$ 4,00	R\$340,00
	Beterraba	48 kg	R\$ 4,00	R\$192,00
	Brócolis	80 un.	R\$4,00	R\$320,00
	Cebola	100 kg	R\$ 3,50	R\$350,00
	Cenoura	135 kg	R\$ 3,50	R\$472,50
	Couve	150 atados	R\$ 2,50	R\$375,00
	Ervilha	150 kg	R\$ 17,00	R\$2.500,00
	Espinafre	226 atados	R\$ 2,00	R\$452,00
	Fava	80 kg	R\$ 12,00	R\$960,00
	Goiaba	30 kg	R\$ 7,00	R\$210,00
	Melão	30 kg	R\$ 5,00	R\$150,00
	Mostarda	180 atados	R\$ 2,50	R\$450,00
	Nabo	22 kg	R\$ 2,00	R\$44,00
	Pepino	100 kg	R\$ 3,00	R\$300,00
	Rabanete	30 molhos	R\$ 2,50	R\$75,00
Rúcula	57 atados	R\$ 2,50	R\$142,50	
Tempero	60 molhos	R\$ 2,50	R\$150,00	

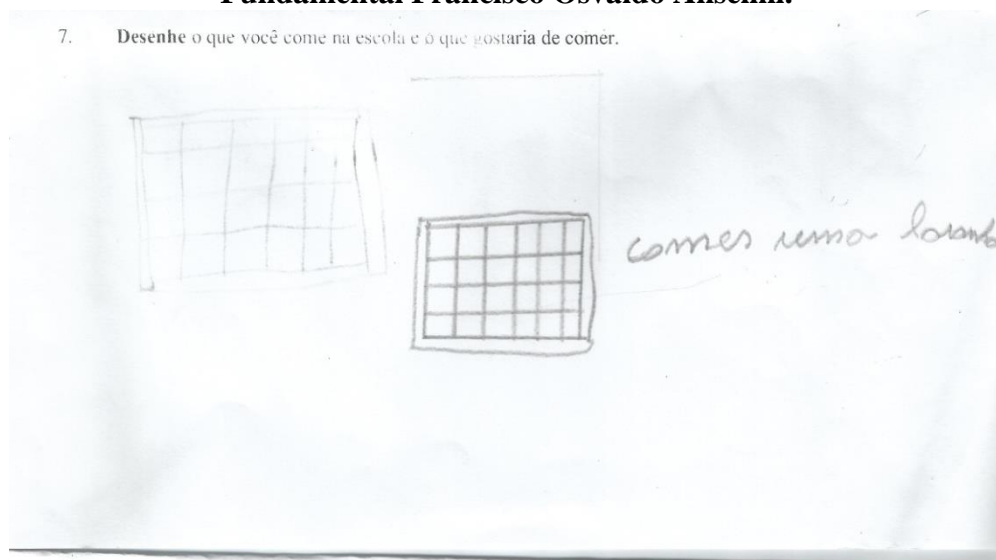
	verde			
	Vagem	90 kg	R\$7,00	R\$630,00
TOTAL				R\$ 9.900,50
Produtor 9	Abóbora japonesa	100 kg	R\$3,50	R\$350,00
	Abóbora moranga	40 kg	R\$ 2,50	R\$100,00
	Acelga	140 atados	R\$ 2,50	R\$350,00
	Alface	127 pés	R\$ 2,50	R\$317,50
	Batata Doce	85 kg	R\$ 4,00	R\$340,00
	Beterraba	48 kg	R\$ 4,00	R\$192,00
	Brócolis	80 un.	R\$4,00	R\$320,00
	Couve	150 atados	R\$ 2,50	R\$375,00
	Ervilha	40 kg	R\$ 17,00	R\$680,00
	Espinafre	226 atados	R\$ 2,00	R\$452,00
	Fava	80 kg	R\$ 12,00	R\$960,00
	Mostarda	180 atados	R\$ 2,50	R\$450,00
	Nabo	22 kg	R\$ 2,00	R\$44,00
	Pimentão	50 kg	R\$ 8,00	R\$400,00
	Rabanete	30 molhos	R\$ 2,50	R\$75,00
	Rúcula	57 atados	R\$ 2,50	R\$142,50
	Tempero verde	60 molhos	R\$ 2,50	R\$150,00
	Tomate	300 kg	R\$ 4,80	R\$1.440,00
	Vagem	90 kg	R\$7,00	R\$630,00
TOTAL				R\$ 7.768,00
Produtor 10	Leite past. Tipo C	5.000 litros	R\$ 2,25	R\$11.250,00
TOTAL				R\$ 11.250,00
Produtor 11	Abóbora japonesa	100 kg	R\$3,50	R\$350,00
	Abóbora moranga	40 kg	R\$ 2,50	R\$100,00
	Acelga	140 atados	R\$ 2,50	R\$350,00
	Alface	127 pés	R\$ 2,50	R\$317,50
	Batata Doce	85 kg	R\$ 4,00	R\$340,00
	Batata Inglesa	70 kg	R\$3,50	R\$245,00
	Beterraba	48 kg	R\$ 4,00	R\$192,00
	Brócolis	80 un.	R\$4,00	R\$320,00
	Cenoura	135 kg	R\$ 3,50	R\$472,50
	Couve - flor	100 un.	R\$ 4,00	R\$400,00
	Couve	150 atados	R\$ 2,50	R\$375,00
	Melancia	50 kg	R\$ 3,00	R\$150,00

	Mostarda	180 atados	R\$ 2,50	R\$450,00
	Nabo	22 kg	R\$ 2,00	R\$44,00
	Pepino	50 kg	R\$ 8,00	R\$150,00
	Rabanete	30 molhos	R\$ 2,50	R\$75,00
	Rúcula	57 atados	R\$ 2,50	R\$142,50
	Tempero verde	60 molhos	R\$ 2,50	R\$150,00
	Tomate	100 kg	R\$ 4,80	R\$480,00
	Vagem	90 kg	R\$7,00	R\$630,00
TOTAL				R\$ 5.733,50

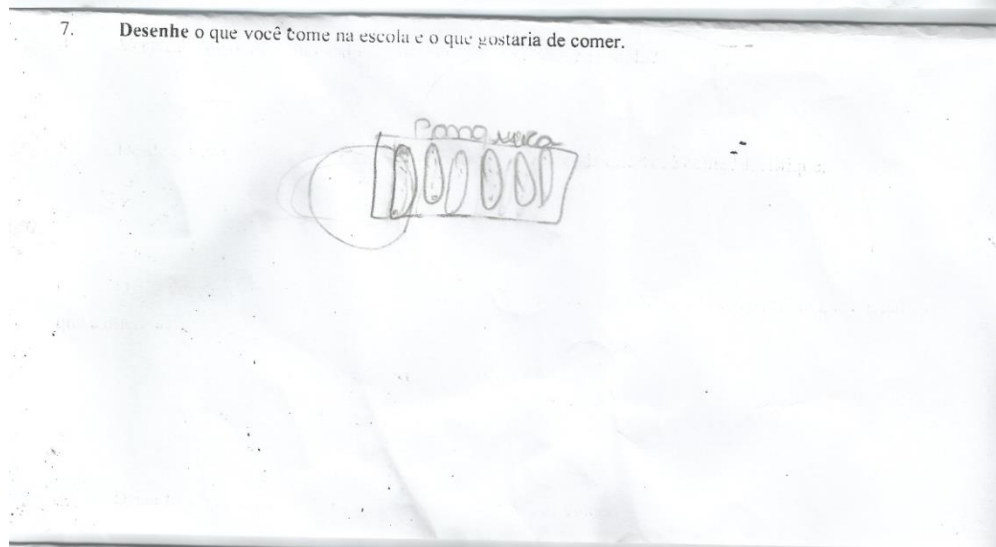
Fonte: Secretaria Municipal de Educação de Santa Vitória do Palmar, 2017.

APÊNDICE B - Desenhos elaborados pelos alunos do 5º ano da Escola Municipal de Ensino Fundamental Getúlio Vargas e do 6º ano da Escola Municipal de Ensino Fundamental Francisco Osvaldo Anselmi.

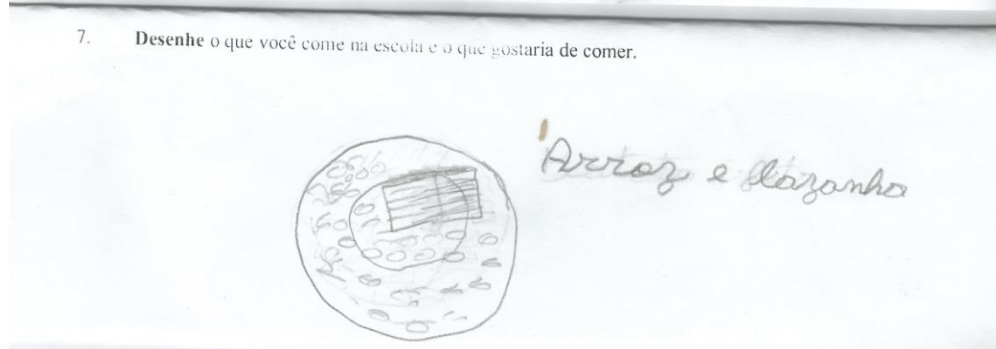
7. Desenhe o que você come na escola e o que gostaria de comer.



7. Desenhe o que você come na escola e o que gostaria de comer.



7. Desenhe o que você come na escola e o que gostaria de comer.



7. Desenhe o que você come na escola e o que gostaria de comer.

tomama

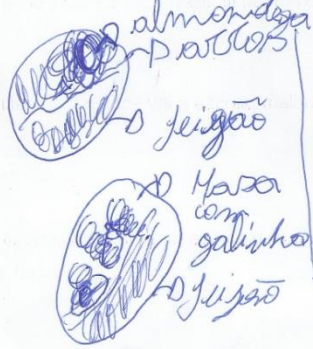


café com leite

gostaria de comer

maçã

7. Desenhe o que você come na escola e o que gostaria de comer.

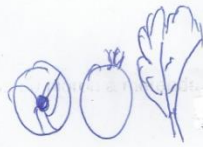


almondas
amêndoas

figo

Macarrão
com
galinha

suco

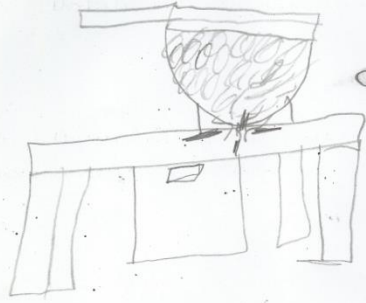


Sal

De Todos
os legumes

Saladas
De
Salada
tomate
alface

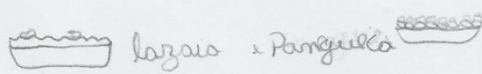
7. Desenhe o que você come na escola e o que gostaria de comer.



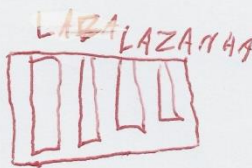
ovos com galinha
desfiado



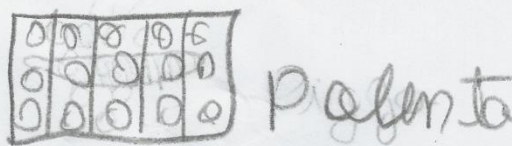
7. Desenhe o que você come na escola e o que gostaria de comer.



7. Desenhe o que você come na escola e o que gostaria de comer.

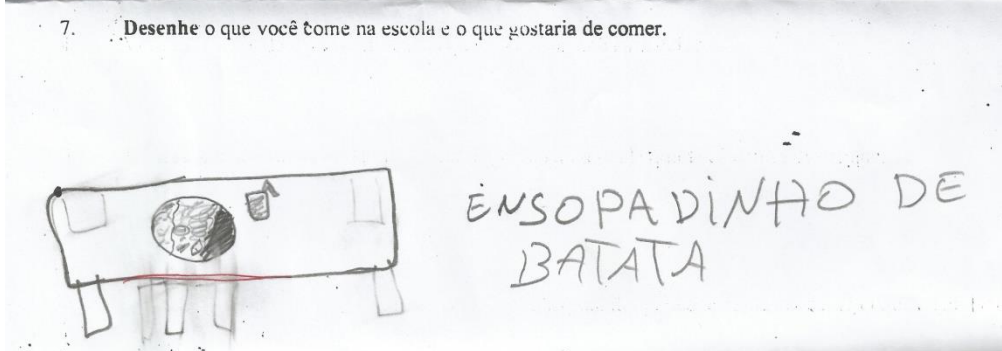
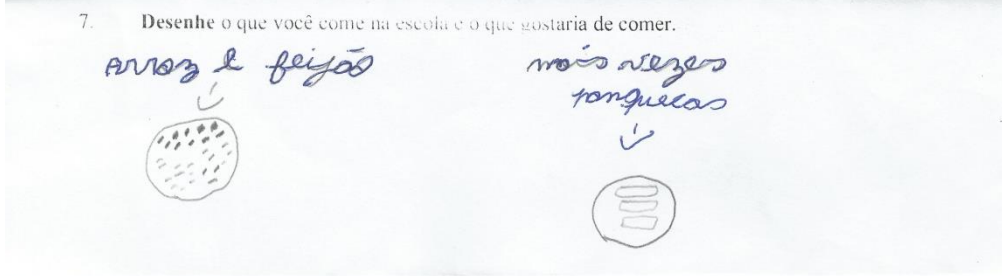
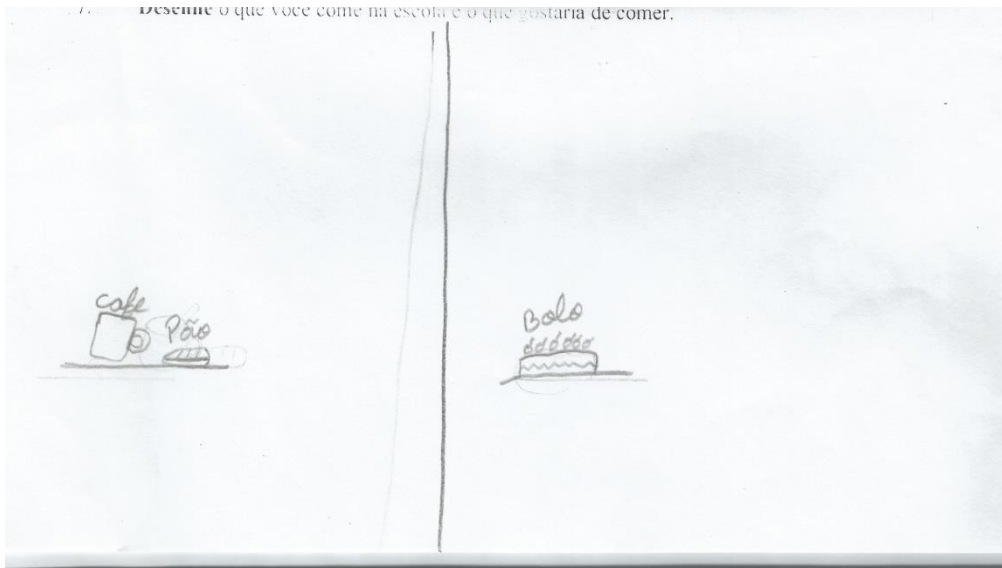


7. Desenhe o que você come na escola e o que gostaria de comer.



7. Desenhe o que você come na escola e o que gostaria de comer.





APÊNDICE C - Termo de consentimento e livre esclarecimento



TERMO DE CONSENTIMENTO INFORMADO, LIVRE E ESCLARECIDO

Trabalho de Conclusão de Curso
INSTITUIÇÃO RESPONSÁVEL – UFRGS

NOME (Diretora da EMEF. Getúlio Vargas): _____

RG/CPF: _____

Este **Consentimento Informado** explica o Trabalho de Conclusão de Curso "Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): Estudo da Percepção Sobre Os Alimentos Da Agricultura Familiar Em Santa Vitória Do Palmar – RS" para o qual você está sendo convidado a participar. Por favor, leia atentamente o texto abaixo e esclareça todas as suas dúvidas antes de assinar.

Aceito participar do **Trabalho de Conclusão de Curso "Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): Estudo da Percepção Sobre Os Alimentos Da Agricultura Familiar Em Santa Vitória Do Palmar – RS" – do Curso Bacharelado em Desenvolvimento Rural – PLAGEDER**, que tem como objetivo "*Compreender como os alimentos da agricultura familiar destinados ao PNAE são avaliados pela nutricionista responsável pelo programa nas escolas municipais, pelas merendeiras e pelos escolares de duas escolas municipais do Município de Santa Vitória do Palmar – RS: Escola Municipal de Ensino Fundamental Getúlio Vargas e Escola Municipal de Ensino Fundamental Francisco Osvaldo Anselmi*".

A minha participação consiste na recepção do aluno "Stela Cardoso Corrêa" para a realização de entrevista.

Fui orientado de que as informações obtidas neste Trabalho de Conclusão serão arquivadas pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul/UFRGS e que este projeto/pesquisa resultará em um **Trabalho de Conclusão de Curso** escrito pelo aluno. Para isso, () **AUTORIZO** / () **NÃO AUTORIZO** a minha identificação (e dos escolares do 5º ano da Escola Municipal de Ensino Fundamental Getúlio Vargas para a publicação no TCC.)

Declaro ter lido as informações acima e estou ciente dos procedimentos para a realização do Trabalho de Conclusão de Curso, estando de acordo.

Assinatura _____

Santa Vitória do Palmar, ____/____/2017



TERMO DE CONSENTIMENTO INFORMADO, LIVRE E ESCLARECIDO

**Trabalho de Conclusão de Curso
INSTITUIÇÃO RESPONSÁVEL – UFRGS**

NOME: (Diretora da EMEF. Francisco Osvaldo Anselmi) _____

RG/CPF: _____

Este **Consentimento Informado** explica o Trabalho de Conclusão de Curso "Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): Estudo da Percepção Sobre Os Alimentos Da Agricultura Familiar Em Santa Vitória Do Palmar – RS" para o qual você está sendo convidado a participar. Por favor, leia atentamente o texto abaixo e esclareça todas as suas dúvidas antes de assinar.

Aceito participar do **Trabalho de Conclusão de Curso "Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): Estudo da Percepção Sobre Os Alimentos Da Agricultura Familiar Em Santa Vitória Do Palmar – RS" – do Curso Bacharelado em Desenvolvimento Rural – PLAGEDER**, que tem como objetivo "Compreender como os alimentos da agricultura familiar destinados ao PNAE são avaliados pela nutricionista responsável pelo programa nas escolas municipais, pelas merendeiras e pelos escolares de duas escolas municipais do Município de Santa Vitória do Palmar – RS: Escola Municipal de Ensino Fundamental Getúlio Vargas e Escola Municipal de Ensino Fundamental Francisco Osvaldo Anselmi".

A minha participação consiste na recepção do aluno "Stela Cardoso Corrêa" para a realização de entrevista.

Fui orientado de que as informações obtidas neste Trabalho de Conclusão serão arquivadas pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul/UFRGS e que este projeto/pesquisa resultará em um **Trabalho de Conclusão de Curso** escrito pelo aluno. Para isso, () **AUTORIZO** / () **NÃO AUTORIZO** a minha identificação (e dos escolares do 6º ano da Escola Municipal de Ensino Fundamental Francisco Osvaldo Anselmi para a publicação no TCC.)

Declaro ter lido as informações acima e estou ciente dos procedimentos para a realização do Trabalho de Conclusão de Curso, estando de acordo.

Assinatura _____

Santa Vitória do Palmar, ____/____/2017

APÊNDICE D – ROTEIROS

ROTEIRO DE ENTREVISTAS COM AS MERENDEIRAS

1. Qual é o cardápio servido na escola? Como ele é elaborado?
2. De onde vem os alimentos servidos na escola?
3. Você sabe que tipos, e qual a quantidade de alimentos fornecidos pelos agricultores?
4. Como chegam os alimentos? São de boa qualidade?
5. Houve mudanças na alimentação escolar desde o início da participação da agricultura familiar? Como avalia a alimentação que vem da agricultura familiar?
6. O que mudou na rotina das merendeiras desde o início da participação da agricultura familiar?
7. Há dificuldades em desenvolver refeições para os alunos a partir de alimentos da agricultura familiar? Se sim, quais?
8. Os alunos gostam das refeições com frutas e legumes e sabem de onde vem?
9. Que tipos de alimentos os estudantes mais gostam de comer?
10. Eles reclamam de algum alimento servido? (preferiam bolachas ao invés de fruta, preferiam lanche ao invés de refeições etc...)?

NOME:

ESCOLA:

TURMA:

1. Qual a refeição que você mais gosta na escola?
2. Qual a refeição que você menos gosta na escola?
3. Você gosta de comer frutas e verduras na escola? Você gosta de comer arroz e feijão?
4. Você sabe de onde vem os alimentos que você consome na escola?
5. Desde que você vai à escola, melhorou ou piorou a merenda que você come? Justifique.
6. O que você come na escola é muito diferente ou é igual do que você come em casa? O que é igual e o que é diferente?
7. **Desenhe** o que você come na escola e o que gostaria de comer.

ENTREVISTA NUTRICIONISTA

1. Qual o número de escolas e escolares na área rural e urbana? Qual o número de escolares em cada uma delas?
2. Qual é o cardápio servido nas escolas? Como ele é elaborado?
3. Qual o número de agricultores familiares participantes do PNAE?
4. Que tipos, e qual a quantidade de alimentos fornecido pelos agricultores?
5. Como os agricultores fazem a entrega dos alimentos para as escolas?
6. Quem recebe os alimentos dos agricultores na escola?
7. São realizadas trocas? Os agricultores substituírem o alimento solicitado por problemas de produção?
8. Os alimentos são de boa qualidade?
9. Se há algum alimento inadequado para o consumo, há troca?
10. Como é construído o cardápio servido na escola, a partir dos alimentos oriundos da agricultura familiar? Houve mudanças na alimentação escolar desde o início da participação da agricultura familiar? Há dificuldades em desenvolver refeições para escolares a partir de alimentos da agricultura familiar? Se sim, quais?
11. Você considera adequada a alimentação dos escolares atualmente? Por quê?