

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL – UFRGS
FACULDADE DE MEDICINA
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Luísa Vitória Marinho Chamorro

EVOLUÇÃO HISTÓRICA DA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS DA
AGRICULTURA FAMILIAR POR UM HOSPITAL PÚBLICO UNIVERSITÁRIO DO
SUL DO BRASIL

Porto Alegre, 2023

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL – UFRGS
FACULDADE DE MEDICINA
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Evolução histórica da aquisição de produtos vegetais da agricultura familiar por um hospital público universitário do sul do Brasil

Trabalho de conclusão de Curso de Graduação apresentado como requisito parcial para obtenção de grau de Bacharel em Nutrição à Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Medicina.
Orientador: Prof. Dr. Virgílio José Strasburg

Porto Alegre, 2023

Luísa Vitória Marinho Chamorro

Evolução histórica da aquisição de produtos vegetais da agricultura familiar por um hospital público universitário do sul do Brasil

Trabalho de conclusão de curso de graduação apresentado como requisito parcial para a obtenção do grau de Bacharel em Nutrição à Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Medicina, Curso de Nutrição. Porto Alegre, 11 de setembro de 2023.

A Comissão Examinadora, abaixo assinada, aprova o Trabalho de Conclusão de Curso "Evolução histórica da aquisição de produtos vegetais da agricultura familiar por um hospital público universitário do sul do Brasil" elaborado por Luísa Vitória Marinho Chamorro, como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Nutrição.

Comissão examinadora:

Prof Dr. Virgílio José Strasburg

Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

Profª Drª Eliziane Nicolodi Francescato Ruiz

Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

Profª Drª Luciana Dias de Oliveira

Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

FICHA CATALOGRÁFICA

CIP - Catalogação na Publicação

Chamorro, Luísa Vitória Marinho

Evolução histórica da aquisição de produtos vegetais da agricultura familiar por um hospital público universitário do sul do Brasil / Luísa Vitória Marinho Chamorro. -- 2023.

41 f.

Orientador: Virgílio José Strasburg.

Trabalho de conclusão de curso (Graduação) -- Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Medicina, Curso de Nutrição, Porto Alegre, BR-RS, 2023.

1. Compras Hospitalares em Grupo. 2. Hospitais Universitários. 3. Produção Agrícola. 4. Produtos Vegetais. I. Strasburg, Virgílio José, orient. II. Título.

RESUMO

Introdução: O consumo de alimentos de origem vegetal é uma recomendação, alinhada às dietas sustentáveis, que promove a saúde das pessoas e do meio ambiente. Na alimentação coletiva a forma de aquisição destes itens também pode se dar em diferentes modalidades, sendo a compra da Agricultura Familiar (AF) uma delas. A legislação federal, pertinente às compras institucionais tem por finalidade promover a agricultura familiar, a biodiversidade e a alimentação saudável e recomenda que 30% dos recursos usados pelos órgãos públicos para adquirir alimentos sejam direcionados à compra de produtos dos agricultores familiares e suas organizações.

Objetivo: Analisar a evolução das compras da agricultura familiar em um hospital público universitário (HPU) do sul do Brasil.

Método: Esta investigação se caracteriza como sendo um estudo de caso, observacional e retrospectivo, com uma abordagem quantitativa e com utilização de dados secundários. O período avaliado foi de junho de 2019 a julho de 2023 e os dados foram obtidos no Serviço de Nutrição e dietética do HPU. Os alimentos vegetais foram classificados em quatro grupos: cereais, leguminosas, hortaliças e frutas. Foram verificados os tipos de alimentos utilizados e as quantidades, expressas em quilogramas (kg) e percentual (%), por meio de aquisição de fornecedores convencionais e também da AF.

Resultados: O HPU adquiriu no período investigado de 50 meses, mais de duas mil toneladas de produtos vegetais. A média mensal de aquisição desses quatro grupos foi de 43,014.09 kg. Os grupos de hortaliças e frutas corresponderam a 82.7% dessa quantidade nas modalidades in natura ou minimamente processados. Foram identificados a compra de 55 itens vegetais da AF, sendo que no ano de 2019 foram quatro itens, e em julho de 2023 esse número já estava em 25. O grupo dos cereais foi o que mais teve aquisição de itens por parte da AF, no qual foi responsável por 67.4% da quantidade total comprada. O grupo das frutas aparece na segunda colocação com 41.3%. Em contrapartida, o grupo das hortaliças vêm apresentando um incremento importante nos últimos dois anos com a aquisição dos itens na modalidade minimamente processada.

Conclusão: Foi possível identificar um incremento na quantidade total em kg dos grupos vegetais adquiridos da AF pelo HPU. Destaca-se a importância da aquisição

de alimentos dessa natureza pelo HPU, pois dessa forma se incentiva esse segmento da economia que é responsável pela produção de alimentos de forma mais socialmente, ambientalmente e financeiramente sustentáveis.

Palavras-chave: Compras Hospitalares em Grupo, Hospitais Universitários, Produção Agrícola, Produtos Vegetais

ABSTRACT

Introduction: The consumption of plant-based foods is a recommendation aligned with sustainable diets, promoting both human health and environmental well-being. In collective food procurement, these items can also be acquired through various modalities, with the purchase from Family Farming (AF) being one of them. Federal legislation relevant to institutional purchases aims to promote family farming, biodiversity, and healthy eating, recommending that 30% of the resources used by public agencies to acquire food be directed towards the purchase of products from family farmers and their organizations.

Objective: To analyze the evolution of purchases from family farming in a public university hospital (HPU) in southern Brazil.

Method: This investigation is characterized as a case study, observational and retrospective, with a quantitative approach and using secondary data. The period evaluated was from June 2019 to July 2023 and data were obtained from the Nutrition and Dietetics Service of the HPU. Vegetable foods were classified into four groups: cereals, legumes, vegetables and fruits. The types of food used and the amounts, expressed in kilograms (kg) and percentage (%), were verified through acquisitions from conventional suppliers and also from AF.

Results: The HPU acquired in the investigated period of 50 months, more than two thousand tons of plant products. The monthly average of acquisition of these four groups was 43,014.09 kg. The groups of vegetables and fruits corresponded to 82.7% of this amount in fresh or minimally processed forms. The purchase of 55 vegetable items from the AF was identified, in 2019 there were four items, and in July 2023 this number was already at 25. The cereal group was the one that had the most items purchased by the AF, in which it was responsible for 67.4% of the total quantity purchased. The group of fruits appears in second place with . On the other hand, the group of vegetables has shown a significant increase in the last two years with the acquisition of minimally processed items.

Conclusion: It was possible to identify an increase in the total amount in kg of plant groups acquired from AF by the HPU. The importance of acquiring food of this nature by HPU is emphasized, as it encourages this sector of the economy, which is responsible for producing food in a more socially, environmentally, and financially sustainable manner.

Keywords: Group Purchasing, Hospitals, University, Crop Production, Vegetable Products

SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO	8
2.	REFERENCIAL TEÓRICO	10
2.1.	Alimentação humana e grau de processamento de alimentos	10
2.2.	Importância do consumo de vegetais	10
2.3.	Produção de Alimentos	12
2.4.	Agricultura Familiar e produção de Alimentos	13
2.5.	Alimentação para coletividades.....	14
3.	JUSTIFICATIVA	16
4.	OBJETIVO	17
4.1.	Objetivo geral	17
4.2.	Objetivos específicos	17
	REFERÊNCIAS	18

1. INTRODUÇÃO

A alimentação humana é de vital importância para a sobrevivência da espécie e é reconhecida como um direito universal pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS, 1948). Não são apenas os nutrientes consumidos que são importantes, mas também os alimentos que fornecem esses nutrientes, bem como a forma como são preparados e combinados, bem como os aspectos culturais e sociais que acompanham os hábitos alimentares. A qualidade dos alimentos está intimamente relacionada com a saúde e o bem-estar (BRASIL, 2014).

Diante das discussões em pauta atualmente, podemos inferir que a qualidade dos alimentos tem relação estreita com o seu grau de processamento. O Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) (BRASIL, 2014), enfatiza a importância do grau de processamento dos alimentos como determinante da qualidade dos alimentos e os divide em quatro grupos com base na forma como são processados. Os grupos vão do menos ao mais processado, iniciando com alimentos *in natura* e minimamente processados, como as frutas e hortaliças, até o quarto grupo, de alimentos ultraprocessados, que passam por múltiplas etapas de processamento industrial e contêm muitos ingredientes artificiais.

Um dos pontos destacados é que os produtos ultraprocessados estão substituindo cada vez mais os alimentos integrais e os minimamente processados e estão relacionados a diversos problemas de saúde e na contribuição para deficiências nutricionais. O movimento já foi visto em diversos países, inclusive no Brasil. O GAPB enfatiza que alimentos na sua forma integral ou minimamente processados, como os vegetais, são mais nutritivos e devem ser a base da alimentação.

Para que esses alimentos cheguem à mesa do comensal, a produção dos mesmos é muito importante, especialmente tendo em conta o crescimento populacional futuro previsto. Prevê-se que a procura de alimentos aumentará significativamente e a produção enfrentará desafios como condições meteorológicas extremas e desafios na distribuição (WHEELER; VON BRAUN, 2013). Nesse contexto a agricultura familiar (AF) desempenha um papel importante na produção de alimentos pois são a maioria dos estabelecimentos agropecuários brasileiros (IBGE, 2019), empregam milhões de pessoas e contribuem para a produção de culturas básicas

como arroz, feijão e mandioca, além de estarem associados com a preservação da sociobiodiversidade.

Para o presente estudo, considera-se o fornecimento de refeições para coletividades em grande escala, como ocorre em um hospital público universitário (HPU), que requer planejamento estratégico e gestão eficiente, e o uso de alimentos vegetais é fundamental na elaboração do cardápio. Além disso, incentiva-se a compra de produtos da agricultura familiar, através das compras institucionais, conforme decreto nº 11.476 de 6 de abril de 2023, para promover a segurança alimentar e nutricional e estimular canais de comercialização para os produtores.

Frente ao exposto o estudo objetivou analisar a evolução das compras da agricultura familiar iniciadas em 2019 no HPU.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Alimentação humana e grau de processamento de alimentos

A alimentação é uma das necessidades para a sobrevivência das espécies, e um direito universal registrado na declaração universal dos direitos humanos (ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS, 1948; BRASIL, 2014). Conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira – GAPB (BRASIL, 2014), a alimentação humana abrange não apenas os nutrientes consumidos, mas também os alimentos que fornecem esses nutrientes, o seu preparo e sua combinação, bem como os componentes culturais e sociais dos padrões alimentares. Considerando que na saúde e no bem-estar geral, todos esses fatores têm um efeito.

O mesmo GAPB, visando orientar uma escolha de alimentos mais balanceada, propõe que os alimentos sejam divididos em quatro categorias conforme o grau de processamento em sua produção. A primeira categoria consiste em alimentos in natura ou minimamente processados. Os alimentos in natura são obtidos diretamente de plantas ou animais sem sofrer alterações após deixar a natureza, como frutos e ovos. Enquanto alimentos minimamente processados são os que, uma vez in natura, sofreram alterações mínimas, como processos de limpeza ou remoção de partes, antes de serem adquiridos, a exemplo de grãos secos empacotados ou moídos e vegetais lavados (BRASIL, 2014).

Na segunda categoria estão produtos que são utilizados como ingredientes culinários como óleos, gorduras, sal e açúcar. Esses itens são extraídos de alimentos in natura ou direto da natureza. Os alimentos processados, que correspondem a terceira categoria, possuem necessariamente a adição de açúcar e/ou sal a um alimento in natura ou minimamente processado. Alguns exemplos são: frutas cristalizadas; queijos; conservas e pães. A quarta categoria, os alimentos ultraprocessados, são produzidos através de diversas etapas e técnicas de processamento e contam com utilização de grande número de ingredientes e substâncias de uso exclusivo industrial. Possuem geralmente fabricação por indústrias de grande porte e exemplos deles são: sorvetes; balas; refrigerantes; produtos congelados prontos; macarrão instantâneo; entre outros (BRASIL, 2014).

2.2 Importância do consumo de vegetais

Atualmente, tem sido percebido uma rápida mudança nos padrões de alimentação. Numa grande maioria dos países, essas mudanças envolvem a substituição de alimentos *in natura* ou minimamente processados de origem vegetal e preparações culinárias à base desses alimentos por produtos ultraprocessados. Essas transformações também têm sido observadas com grande intensidade no Brasil, determinando situações como o desequilíbrio na oferta de nutrientes e a ingestão excessiva de calorias (BRASIL, 2014).

Os alimentos do tipo *in natura* ou minimamente processados são recomendados pelo GAPB para ser a base da alimentação devido a uma superioridade evidente com relação a nutrientes, especialmente frente aos ultraprocessados (BRASIL, 2014).

A composição nutricional desbalanceada inerente à natureza dos ingredientes dos alimentos ultraprocessados favorece doenças do coração, diabetes e vários tipos de câncer, além de contribuir para aumentar o risco de deficiências nutricionais (BRASIL, 2014; LUDWIG, 2011; ELIZABETH et al., 2020). Ademais, suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente (BRASIL, 2014; SCHLOSSER, 2002).

Quanto à origem dos tipos de alimentos, a saber: animal e vegetal, esse último pode ser classificado em outros subgrupos, que estão descritos a seguir.

Cereais: cultivados e consumidos desde períodos muito antigos, que possuem importante valor nutricional associado a um fácil cultivo e conservação, são sementes ou grãos comestíveis de gramíneas. Alguns exemplos são: arroz; trigo; cevada; milho; centeio e quinoa (ARAÚJO et al., 2007; ORNELLAS, 2007).

Leguminosas: definidos por serem grãos contidos em vagens e ricos em proteínas, como feijões, ervilhas, lentilhas e soja (ORNELLAS, 2007)

Hortaliças: denominação para vegetais geralmente cultivados na horta e que possuem partes comestíveis, o que inclui raízes tuberosas, folhas, flores, talos, tubérculos, frutos e sementes. De forma genérica são conhecidos como verduras os que possuem parte comestível de cor verde e como legumes os frutos e sementes de leguminosas. Ainda podem ser chamados por tubérculos e raízes a parte comestível que fica subterrânea, além dos bulbos e talos (ORNELLAS, 2007).

Frutas: A fim de reter, alimentar e dispersar as sementes, as frutas são o componente carnudo e comestível que envolvem as sementes de certas plantas. Elas

normalmente são consumidas cruas, geralmente são carnudas, repletas de açúcares solúveis e têm um sabor doce e agradável (ARAÚJO et al., 2007; ORNELLAS, 2007).

2.3 Produção de Alimentos

Uma expectativa de crescimento populacional elevada, observada nos últimos anos, tornou emergente as preocupações sobre como alimentar o mundo. Estima-se que em 2050 serão 9 bilhões de pessoas em todo o mundo para alimentar, e que a demanda por alimentos poderá subir em 60%, tornando a produção de alimentos um desafio crucial nos próximos anos (FAO, 2015).

Para além do crescimento populacional, outros fatores influenciam a produção de alimentos. Nas últimas décadas o número de eventos climáticos extremos, como alterações no regime de chuvas, inundações e secas severas, por exemplo, aumentou, e sendo a agricultura inerentemente sensível a estes eventos, houve pressão sobre a produção que resultou em instabilidade na oferta de alimentos para os comensais (WHEELER; VON BRAUN, 2013).

O aumento da produção é citado como a principal forma de solucionar a questão da elevação na demanda por alimentos. No entanto, em diversos países produtores, a produção já é bastante elevada, e fatores como a distribuição impactam tão fortemente na chegada dos alimentos até as casas da população quanto somente a quantidade produzida. (WHEELER; VON BRAUN, 2013; ALVES MACIEL; TROIAN; OLIVEIRA, 2022). Além do consumo propriamente dito, o alimento pode ser distribuído (escoado) de outras formas, como na produção de biocombustíveis e na fabricação de rações para animais (WHEELER; VON BRAUN, 2013; ALVES MACIEL; TROIAN; OLIVEIRA, 2022). O uso da produção de alimentos, principalmente grãos como soja e milho, ao serem utilizados para fabricação de ração animal tem como destino final e indireto a produção de um outro grupo de alimentos, os de proteína animal, que fomentam um mercado de mais difícil acesso para boa parte da população mundial, afinal o preço de carnes, ovos e laticínios costuma ser mais elevado (THE ECONOMIST, 2011).

Para além das grandes propriedades, especialmente de monoculturas que produzem os alimentos classificados como *commodities* existe a produção em menor escala e de maneira mais diversificada por meio da agricultura familiar.

2.4 Agricultura Familiar e produção de Alimentos

A forma de produção de alimentos conhecida como “agricultura familiar” (AF) é, de acordo com Abramovay (1997), uma forma de gestão definida por laços estreitos entre os responsáveis pela propriedade e, em sua essência, a mão de obra familiar. O capital e os ativos pertencem à família e normalmente são transmitidos de geração em geração. E embora nem sempre seja comum, familiares podem morar na unidade de produção ou próximo a ela, apesar disso, os vínculos com o local são mantidos.

Na definição da Food and Agriculture Organization (FAO, 2013), a agricultura familiar pode ser entendida como

Um sistema de produção familiar de agricultura, silvicultura, pesca, pecuária e aquicultura que é gerida e explorada por uma família e depende fortemente de membros masculinos e femininos desta para a mão-de-obra. Juntas, a família e a exploração evoluem e realizam funções econômicas, ambientais, sociais e culturais. (FAO, 2013, p. 2)

Por sua vez, Lima, Silva e Iwata (2019) consideram que a definição da FAO pode ser entendida como a agricultura familiar sendo um modo de vida, pois possui um papel fundamental para garantia da segurança alimentar, gerar emprego e renda, reduzir a pobreza, proteger a biodiversidade e preservar as tradições culturais.

A agricultura familiar é uma prática essencial para o Brasil. Dados do Censo Agropecuário 2017 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2019) mostram que 77% dos estabelecimentos agropecuários brasileiros são classificados como de agricultura familiar, ocupando 81 milhões de hectares, o que representa 23% da área total dos estabelecimentos agropecuários nacionais. A AF emprega 10,1 milhões de pessoas, representando 67% do total de trabalhadores ocupados na agricultura brasileira. Além disso, a agricultura familiar movimenta R\$ 107 bilhões, que representa 23% do valor total da produção dos estabelecimentos agropecuários do país (IBGE, 2019; SILVA; GAZOLLA; OLIVEIRA, 2022).

As atividades da agricultura familiar desempenham um papel significativo nos alimentos que chegam à mesa dos brasileiros. O segmento responde por 11% da produção de arroz, 42% da produção de feijão, 70% da produção de mandioca e inclusive, 64% da produção do leite de vaca no Brasil (SCHNEIDER; AQUINO, 2022).

Além de produzir alimentos, a AF pode comercializar seus produtos tanto para o setor privado como para o público. Para a compra de produtos da AF os órgãos de

serviços públicos podem utilizar dois processos: a licitação e a chamada pública. A Constituição do Brasil exige um processo de licitação para compras, alienações, obras e serviços, com o objetivo de garantir a igualdade de oportunidades para todos os interessados em fazer negócios com o governo. Essa forma de realizar as compras públicas visa a lisura e o menor preço (OLIVEIRA; BRANDÃO, 2019).

Os produtos da AF adquiridos pelos órgãos públicos têm como finalidade principal o fornecimento de refeições para escolas, presídios, forças armadas e hospitais, ou seja, os serviços de alimentação. Visando contribuir com ações que promovem a segurança alimentar e nutricional, a AF e o abastecimento alimentar, o decreto nº 11.476 de 6 de abril de 2023 orienta que o percentual mínimo de compra de alimentos oriundos da AF deve ser de pelo menos 30% (trinta por cento). Já provou-se exitosa a experiência de compra da AF por órgãos públicos, como no caso da alimentação escolar, de que é possível promover a saúde dos consumidores bem como promover a produção de alimentos mais saudáveis e estimular canais de comercialização para os produtores. (BRASIL, 2023; OLIVEIRA et al., 2022; REAL; SCHNEIDER, 2011).

2.5 Alimentação para coletividades

O mercado de refeições coletivas, como um todo, forneceu no ano de 2021, 35,5 milhões de refeições por dia incluindo alimentação escolar, e consumindo aproximadamente 7,5 mil toneladas de alimentos por dia conforme dados divulgados pela Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC, 2022).

A alimentação para coletividades trata do fornecimento de refeições, em geral feitas fora de casa, para uma população ocasional ou definida em um sistema de produção, que pode ser autogestionada ou terceirizada (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2018).

Os serviços de fornecimento de refeições também podem ser chamados de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), sendo exemplo de outros serviços os estabelecimentos de alimentação fora do lar como lanchonetes, cafeterias, padarias e restaurantes em geral (ABREU; SPINELLI; PINTO; 2016).

Dentre as UAN podemos destacar as hospitalares. No fornecimento de refeições em um ambiente hospitalar, a alimentação visa atender aos pacientes e também aos demais trabalhadores. Para garantir a qualidade do atendimento ao

paciente e de todos os comensais, no caso dos hospitais, o serviço que faz a gestão dos processos e serviços relacionados é comumente chamado de Serviço de Nutrição e Dietética (SND), ou também Serviço de Nutrição Hospitalar (SNH). Ao serviço, cabe integrar de modo funcional, o cuidado ao paciente, e também a atuação sobre aspectos de gestão dos recursos materiais e humanos (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2016).

No sentido de fazer a administração da UAN, é essencial ao serviço a gestão de diversas atividades que vão desde o planejamento físico do local, até o controle higiênico-sanitário da produção, passando inclusive por armazenamento, distribuição, trato com fornecedores, e treinamento de equipe. Com tantas atividades envolvidas é imprescindível um planejamento estratégico e organizado (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2016).

O planejamento passa por diversos níveis que se alinham com os objetivos do serviço para serem implementadas. A nível de planejamento de refeições têm-se como ferramenta, o cardápio, que significa, conforme Abreu, Spinelli e Pinto (2016), uma sequência de pratos para uma refeição, dia ou período definido, usado como ferramenta gerencial para a unidade de alimentação. Através do planejamento de cardápios são estabelecidos os gêneros necessários para a oferta das refeições.

A utilização de alimentos vegetais faz parte da composição tradicional do padrão alimentar em refeições como almoço e jantar em serviços de alimentação. A utilização de cereais, leguminosas, hortaliças e frutas são componentes fundamentais para a elaboração dos cardápios. Assim como uma UAN de caráter privado tem a opção de adquirir suas matérias-primas de diversos tipos de fornecedores, o mesmo ocorre no serviço público. Há que se considerar ainda que no setor público a aquisição de produtos da agricultura familiar é uma recomendação conforme previsto no decreto federal nº 11.476/2023 (BRASIL, 2023) que substituiu o decreto anterior, o de nº 8.473/2015 (BRASIL, 2015).

3. JUSTIFICATIVA

O consumo de alimentos é parte essencial da vida humana e é através dela que o indivíduo supre suas necessidades energéticas, encontra uma forma de estabelecer relações com o outro e com o ambiente em que se encontra. Das características desse alimento ingerido, sejam elas biológicas, sociais ou culturais, resultam impactos mais ou menos benéficos à saúde, à qualidade de vida e ao meio ambiente.

Sabendo que muitas pessoas realizam refeições em coletividade em diferentes contextos do seu dia a dia, têm-se a importância da execução adequada do fornecimento alimentar pelos serviços de alimentação. Nesse sentido, o cardápio é uma ferramenta de planejamento utilizada a fim de otimizar e possibilitar a oferta de gêneros saudáveis, especialmente quanto ao consumo de produtos de origem vegetal da agricultura familiar.

Uma vez estabelecida a necessidade da aquisição dos gêneros, pode-se estimular e articular a compra dos produtos com fornecedores da agricultura familiar, mais alinhados com uma produção mais justa sob os aspectos social, econômico e ambiental de produtos.

Desse modo, justificamos o desenvolvimento da presente pesquisa a fim de investigar a inserção e evolução da compra de produtos de origem vegetal por um serviço de alimentação em um hospital público no sul do Brasil.

4. OBJETIVO

4.1 Objetivo geral

Analisar a evolução das compras da agricultura familiar em um hospital público universitário (HPU).

4.2 Objetivos específicos

Coletar os registros de compras de produtos vegetais do HPU;

Identificar os produtos da AF nas compras do HPU de acordo com o período;

Quantificar a evolução da aquisição dos alimentos dos quatro grupos de produtos vegetais da AF no período;

Comparar o percentual de aquisição de produtos da AF para cada grupo de vegetais em relação aos fornecedores convencionais.

REFERÊNCIAS

ABERC - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **História e Mercado**. 2022. Disponível em:

<https://www.aberc.com.br/historia-e-mercado/#:~:text=A%20dimens%C3%A3o%20e%20a%20import%C3%A2ncia,bilh%C3%B5es%20de%20reais%20por%20ano>. Acesso em: maio 2023.

ABRAMOVAY, R. Agricultura familiar e uso do solo. **São Paulo em Perspectiva**, São Paulo, v. 11, n. 2, p.73-78, abr/jun. 1997. Disponível em:

http://produtos.seade.gov.br/produtos/spp/v11n02/v11n02_08.pdf. Acesso em 4 maio 2023

ABREU, E. S. D.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. DE S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 6. ed. São Paulo: Metha, 2016. 360 p.

ALVES MACIEL, M. D.; TROIAN, A.; OLIVEIRA, S. V. Brasil do agro, país da fome: pensando estratégias para o desenvolvimento sustentável. **ESPACIO ABIERTO**, Maracaibo, v. 31, n. 3, p. 23-41, jul/set. 2022. Disponível em

<http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-00062022000300023&lng=es&nrm=iso>. Acesso em 05 maio 2023.

ARAÚJO, W. M. C. et al. **Alquimia dos alimentos**. 3. ed. Brasília: Senac Distrito Federal, 2007. 310 p.

BRASIL. Ministério da saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**, 2. ed. Brasília, 2014. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 5 maio 2023

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. Disponível em:

<https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=DEC&numero=8473&ano=2015&ato=7dao3Z610dZpWTfa2>. Acesso em: 5 maio 2023

BRASIL. Decreto nº 11.476, de 6 de abril de 2023. Regulamenta o Programa de Aquisição de Alimentos, instituído pela Medida Provisória nº 1.166, de 22 de março de 2023, e dispõe sobre o funcionamento do Grupo Gestor do PAA e do Comitê de Assessoramento do Grupo Gestor do PAA. Disponível em:

https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2023-2026/2023/Decreto/D11476.htm#art32. Acesso em: 5 maio 2023

CFN – Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 600/2018. 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**: seção 1, Brasília, DF, n. 76, p. 157, 20 abril 2018.

ELIZABETH, L. et al. Ultra-Processed Foods and Health Outcomes: A Narrative Review. **Nutrients**, [S.l.], v. 12, n. 7, p. 1955, jun. 2020. DOI 10.3390/nu12071955. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2072-6643/12/7/1955>. Acesso em 11 maio 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Sistema da Recuperação Automática de Dados (SIDRA). **Censo Agropecuário 2017**. Brasília, 2019. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuario/censo-agropecuario-2017>. Acesso em: 5 maio 2023

LIMA, A. F.; SILVA, E. G. de A.; IWATA, B. de F. Agriculturas e agricultura familiar no Brasil: uma revisão de literatura. **Retratos de Assentamentos**, Araraquara, v. 22, n. 1, p. 50-68, 2019. DOI 10.25059/2527-2594/retratosdeassentamentos/2019.v22i1.332. Disponível em: <https://retratosdeassentamentos.com/index.php/retratos/article/view/332>. Acesso em: 2 maio 2023.

LUDWIG, D. S. Technology, Diet, and the Burden of Chronic Disease. **JAMA**, [S.l.], v. 305, n. 13, p. 1352-1353, abr. 2011. DOI 10.1001/jama.2011.380. Disponível em: <https://jamanetwork.com/journals/jama/article-abstract/896031>. Acesso em: 11 maio 2023.

OLIVEIRA, G. S. *et al.* Redução do déficit de estatura e a compra de alimentos da agricultura familiar para alimentação escolar no Brasil. **Revista Brasileira de Estudos de População**, [S. l.] v. 39, p. 1–19, mar. 2022. DOI 10.20947/S0102-3098a0189. Disponível em: <https://rebep.org.br/revista/article/view/1891>. Acesso em: 9 maio 2023.

OLIVEIRA, L. M.; BRANDÃO, P. M. Compras institucionais para aquisição de alimentos da agricultura familiar avaliação do processo de implementação do PAA na UFRN. *In*: ARAÚJO, M. A. D.; ARAÚJO, F. R. **Compras na administração pública: Processos, transparência e sustentabilidade em aquisições e contratações**. Natal: EDUFRN, 2019. Cap. 1, p. 16–48.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Declaração Universal dos Direitos Humanos**, 1948. Disponível em: <https://www.unicef.org>. Acesso em: 11 maio 2023.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **FAO: Se o atual ritmo de consumo continuar, em 2050 mundo precisará de 60% mais alimentos e 40% mais água**. 2015. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/68525-fao-se-o-atual-ritmo-de-consumo-continuar-em-2050-mundo-precisar%C3%A1-de-60-mais-alimentos-e-40>. Acesso em: 12 set 2023.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA (FAO). International Year of Family Farming 2014: Master Plan **FAO**, Roma, p. 2, 2013. Disponível em: https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/iyff/docs/Final_Master_Plan_IYFF_2014_30-05.pdf. Acesso em: 14 set 2023.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 296 p.

REAL L. C. V.; SCHNEIDER, S. O uso de programas públicos de alimentação na reaproximação do pequeno produtor com o consumidor: o caso do programa de alimentação escolar. **Estudo e debate**, Lajeado, v. 18, n. 2, p. 57-79, 2011.

Disponível em:

<http://www.univates.br/revistas/index.php/estudoedebate/article/view/563>. Acesso em 10 maio 2023

SCHLOSSER, E. **Fast Food Nation**: what the all-american meal is doing to the World. [S. l.]: Penguin Books, 2002. 373 p.

SCHNEIDER, S.; AQUINO, J. R. Agricultura familiar emprega mais de 10 milhões de pessoas no Brasil. **Agribrasilis**, [S. l.], 5 jan. 2022. Disponível em:

<https://agribrasilis.com/2022/01/05/agricultura-familiar-emprega-mais-de-10-milhoes-de-pessoas-no-brasil/>. Acesso em: 16 maio 2023

SILVA, A.; GAZOLLA, M.; OLIVEIRA, N. S. M. N. A agricultura familiar nos dados do Censo Agropecuário 2017: uma análise comparativa do seu “tamanho” e perfil entre os três estados do Sul. **DRd**, Canoinhas, v. 12, ed. esp. (Dossiê), p. 7-37, fev. 2022. DOI: <https://doi.org/10.24302/drd.v12ied.Esp.Dossie.3904>. Disponível em:

<http://www.periodicos.unc.br/index.php/drd/article/view/3904>. Acesso em: 5 maio 2023

THE ECONOMIST. The 9 billion-people question: A special report on feeding the world. **The Economist Newspaper**, [S. l.], 26 fev. 2011. Disponível em:

<https://www.economist.com/special-report/2011/02/26/the-9-billion-people-question>. Acesso em: 5 maio 2023.

WHEELER, T.; VON BRAUN, J. Climate Change Impacts on Global Food Security. **Science**, Washington D.C., v. 341, n. 6145, p. 508-513, ago. 2013. DOI

10.1126/science.1239402. Disponível em:

<https://www.science.org/doi/10.1126/science.1239402>. Acesso em: 4 maio 2023