

# BOLETIM INTEGRATIVO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

VOL. 01, N° 3. SETEMBRO, 2025



# **BOLETIM INTEGRATIVO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

## **COORDENAÇÃO GERAL**

Alessandra da Silva Pereira.

## **EDITORES**

Alessandra da Silva Pereira, Eloah Costa de Sant Anna Ribeiro e Millena Pavoni Monteiro.

## **EQUIPE**

Eloah Costa de Sant Anna Ribeiro, Millena Pavoni Monteiro, Rachel Leão, Alessandra dos Santos Ribeiro, Alessandra da Silva Pereira, Michel Mocellin, Elaine Lima, Giane Moliari, Thais Salema e Monica Valle.

## **DESING GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO**

Rachel Leão e Eloah Costa de Sant Anna Ribeiro.

# BOLETIM INTEGRATIVO ALIMENTAÇÃO, ESCOLAR

## ORGANIZAÇÃO E REALIZAÇÃO



## COLABORAÇÃO



# ALIMENTAR O PRESENTE, CULTIVAR O FUTURO: SUSTENTABILIDADE E SAÚDE NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

## OBJETIVO

Refletir o papel da alimentação escolar na promoção de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis.

O ambiente escolar é mais do que um espaço seguro de convivência e aprendizado. É ali que os alunos desenvolvem valores, hábitos e conhecimentos que os acompanharão por toda a vida (Silva, 2015). Nesse contexto, a alimentação escolar ocupa um lugar de destaque, não apenas por suprir necessidades nutricionais básicas, mas por seu potencial educativo, ao promover saúde, valorizar a cultura alimentar e construir uma relação consciente com os alimentos e com o meio ambiente.

Quando a escola oferece refeições saudáveis, feitas com alimentos frescos, da região e produzidos de forma sustentável, ela ensina, na prática, que comer bem é também um ato de cuidado com o planeta. É nesse cenário que a alimentação escolar se entrelaça à ideia de sustentabilidade, conceito que, segundo Philippi (2001), refere-se à capacidade de manter uma atividade por tempo indefinido, sem esgotar recursos naturais essenciais à vida, como o ar, a água, o solo e a biodiversidade.

A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO, 2019) define alimentação sustentável como aquela que:

- Tem baixo impacto ambiental,
- Garante segurança alimentar e nutricional,
- Protege os ecossistemas,
- Valoriza a cultura local e promove o uso responsável dos recursos naturais.

Em termos práticos, isso significa incentivar a agricultura familiar, aproveitar alimentos da estação, evitar desperdícios, reduzir o uso de embalagens, respeitar os saberes e sabores locais e minimizar o consumo de alimentos ultraprocessados. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), incorpora esses princípios ao garantir refeições saudáveis e adequadas aos estudantes da rede pública e ao destinar, obrigatoriamente, pelo menos 30% dos seus recursos à compra de produtos da agricultura familiar local. Essa política, além de fortalecer a economia regional e valorizar a diversidade alimentar brasileira, orienta que os cardápios sejam elaborados com base na sustentabilidade social, ambiental e econômica (Brasil, 2020), e que as ações de educação alimentar respeitem tais diretrizes.

Entretanto, o padrão alimentar da população brasileira tem se transformado rapidamente. Há um aumento expressivo do consumo de alimentos ultraprocessados e globalizados, em detrimento dos alimentos in natura e da culinária tradicional. Essa mudança, tem contribuído para a elevação das doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, diabetes, hipertensão e doenças cardiovasculares (Lang, Barling e Caraher, 2009). Além dos impactos à saúde pública, esse modelo alimentar também gera consequências ambientais severas, como o aumento do uso de combustíveis fósseis, desmatamento, poluição, desperdício de água e ameaça à biodiversidade. Estima-se que até 80% das emissões de gases de efeito estufa estejam relacionadas à cadeia produtiva de alimentos, especialmente à produção e consumo excessivo de produtos de origem animal e alimentos ultraprocessados (Swinburn et al., 2019).

Em meio a esse cenário, o ambiente escolar torna-se ainda mais relevante como espaço de resistência e formação de consciência crítica. É por meio da vivência diária que crianças e adolescentes aprendem valores, incluindo os relacionados à alimentação. Por isso, é fundamental que o espaço escolar esteja protegido dos interesses comerciais que promovem padrões alimentares não saudáveis. Grandes indústrias, frequentemente desenvolvem projetos de "educação nutricional" nas escolas públicas e privadas, ao mesmo tempo em que comercializam produtos ricos em açúcar, gordura, sal e aditivos químicos, responsáveis pelo avanço das doenças crônicas não transmissíveis (Contreras, 2005).



Essa contradição revela a influência perversa do marketing alimentar, que utiliza estratégias sofisticadas para atrair o público infantil, associando seus produtos à felicidade, ao sucesso e à aceitação social. A publicidade direcionada ao público infantojuvenil muitas vezes utiliza personagens, cores vibrantes, brindes e influenciadores digitais para estimular o desejo de consumo, desvalorizando a comida de verdade e enfraquecendo os esforços educativos realizados no ambiente escolar. Essa realidade torna ainda mais urgente a regulação da publicidade de alimentos, especialmente no que diz respeito à proteção das crianças, que ainda estão em fase de desenvolvimento cognitivo e são mais vulneráveis à influência das mensagens publicitárias. A exposição constante a esses estímulos interfere diretamente na formação dos hábitos alimentares e no paladar, gerando preferências alimentares que não condizem com uma alimentação saudável (Oliveira-costa, 2023).

A construção de hábitos alimentares saudáveis e conscientes pode e deve começar na escola. É nesse espaço que se aprende, por meio do exemplo e da vivência, que a alimentação é parte da identidade cultural, da promoção da saúde e do cuidado com o planeta. Quando a alimentação escolar integra princípios de saúde, cultura, sustentabilidade e justiça social, ela se torna um instrumento de transformação, capaz de formar uma geração mais crítica, solidária e comprometida com o futuro. A escola pode ser uma aliada fundamental na promoção da educação alimentar e ambiental (Triches et al., 2013; Sousa et al., 2015), contribuindo para a formação de sujeitos mais conscientes, preparados para resistir às armadilhas do consumo e para fazer escolhas que beneficiem não apenas sua saúde individual, mas também a saúde coletiva e ambiental.

## **MATERIAL DE APOIO**

Aleksandrowicz, L. et al. The Impacts of Dietary Change on Greenhouse Gas Emissions, Land Use, Water Use, and Health: A Systematic Review. PLoS ONE, 2016.

Brasil. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília: FNDE, 2020.

Contreras, J. H. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: Canesqui, A. M.; Diez-garcia, R. W. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

FAO. Sustainable Healthy Diets – Guiding Principles. Rome, 2019.

Lang, T.; Barling, D.; Caraher, M. Food Policy: Integrating Health, Environment and Society. Oxford: Oxford University Press, 2009.

Oliveira-costa, M. S. A publicidade infantil de alimentos: desafios à gestão federal do SUS e oportunidades para a comunicação em saúde. Saúde e Sociedade, São Paulo, v. 32, supl. 1, e220916pt, 2023.

Philippi, L. S. A construção do desenvolvimento sustentável. In: Educação Ambiental: Curso Básico a Distância. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2001.

SILVA, K. R. S. F. The school's role in the formation of healthy eating habits in early childhood education. 2015. 31 f. Monografia (Especialização em Ensino de Ciências). Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Medianeira, 2015.

Sousa, A. A. et al. A alimentação escolar como ferramenta de educação alimentar, nutricional e ambiental. Demetra:Alimentação, Nutrição & Saúde, 2015.

Swinburn, Boyd A et al. The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report. The Lancet, Vol 393 February 23, 2019.

Tilman, D.; Clark, M. Global diets link environmental sustainability and human health. Nature, 2014.

Triches, R. M. et al. Alimentação escolar e construção de hábitos alimentares: estudo em escolas públicas. Revista de Nutrição, 2013.

# ELABORADO POR



**Letícia da Silva Souza.**  
**Nutricionista. Mestre em Nutrição Humana,**  
**Universidade Federal do Rio de Janeiro.**  
**Integrante do Grupo Interdisciplinar de**  
**Estudos sobre Segurança Alimentar e**  
**Nutricional, Universidade Federal do Rio**  
**de Janeiro.**



# CARDÁPIOS ESCOLARES SUSTENTÁVEIS: UM OLHAR SOBRE OS DESAFIOS PARA A INCLUSÃO DE ALIMENTOS REGIONAIS E DA SOCIOBIODIVERSIDADE

## OBJETIVO

Realizar uma reflexão sobre os desafios da inclusão de alimentos regionais e da sociobiodiversidade nos cardápios escolares

O reconhecimento da relação direta entre a nutrição humana, a biodiversidade e os ecossistemas alimentares tem se fortalecido nos últimos anos, especialmente nas áreas da saúde, agricultura e meio ambiente. Os modelos predominantes de produção e consumo alimentar vêm promovendo a utilização de um número restrito de alimentos, o que contribui para a homogeneização das dietas, a redução do valor nutricional e a perda de ingredientes que expressam as identidades culturais de diferentes territórios (GIRARD, 2018). Diante desse cenário, elaborar e executar cardápios escolares sustentáveis tem se mostrado uma alternativa estratégica para enfrentar os desafios da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), ao integrar dimensões como saúde, cultura, sustentabilidade e economia local.

A composição desses cardápios deve incluir produtos regionais e alimentos da sociobiodiversidade, respeitando a sazonalidade, os saberes locais e as práticas agroecológicas que caracterizam muitos territórios. Essa escolha, além de enriquecer o cardápio nutricional, contribui para fortalecer redes alimentares locais e valorizar o trabalho de comunidades tradicionais e agricultores familiares. Ao priorizar ingredientes oriundos de cadeias curtas de produção e de origens responsáveis, criam-se benefícios concretos para o meio ambiente, para a saúde dos estudantes e para a preservação da identidade cultural de cada região.

Do ponto de vista legal, essa abordagem está respaldada pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), promulgada em 2006, que afirma a importância da diversidade cultural e da agricultura tradicional como ferramenta para gerar emprego e redistribuir renda (BRASIL, 2006). A Lei nº 11.947/2009 dá outro passo importante ao determinar que pelo menos 30% dos recursos financeiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) sejam investidos diretamente na agricultura familiar, com prioridade para a produção regional (BRASIL, 2009). Já a Resolução CD/FNDE nº 06/2020 reforça esse compromisso ao incentivar a compra de alimentos locais e, quando possível, de empreendimentos rurais e familiares (BRASIL, 2020).

Apesar desses avanços, os nutricionistas responsáveis pela execução do PNAE ainda lidam com diversos desafios práticos. A falta de uma normativa que defina um percentual mínimo obrigatório para a inserção de alimentos regionais e da sociobiodiversidade nos cardápios escolares limita a consolidação de práticas verdadeiramente conectadas aos territórios. Ferramentas como o IQ COSAN – Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional – vêm sendo utilizadas como referência por profissionais da área, recomendando a inserção desses alimentos como indicador de qualidade e sustentabilidade (FNDE, 2021). No entanto, por não possuírem caráter normativo essas recomendações nem sempre são aplicadas. Soma-se a isso questões como restrições orçamentárias, dificuldades logísticas, carência de formação técnica específica e desafios na articulação com produtores locais.

Diante desse quadro, é essencial que políticas públicas futuras avancem em medidas que ampliem a autonomia dos nutricionistas do PNAE, oferecendo capacitação, suporte técnico e institucional, e estabelecendo critérios normativos mais claros. Dessa forma, será possível garantir que os cardápios escolares representem os territórios em que estão inseridos, contribuindo para a saúde dos estudantes, a valorização da cultura alimentar local e a promoção de sistemas alimentares mais justos e sustentáveis.



## MATERIAL DE APOIO

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; Brasília, DF: 2009.

BRASIL, Ministério da Educação. Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Conselho Deliberativo. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 12 de maio de 2020.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 18 set. 2006.

GIRARDI, Mariana Werlang; FABRI, Rafaela Karen; BIANCHINI, Vitória Uliana; MARTINELLI, Suellen Secchi; CAVALLI, Suzi Barletto. Oferta de preparações culinárias e alimentos regionais e da sociobiodiversidade na alimentação escolar: um estudo na Região Sul do Brasil. Segurança alimentar e nutricional, v.25, n.3, p. 29-44, 2018.

ROSSETTI, Francini Xavier; WINNIE, Lo Way Yee; SILVA, Marina Vieira. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o desafio da aquisição de alimentos regionais e saudáveis. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, 23 (2);912-923, 2016

FNDE. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Instrutivo para utilização do Índice de Qualidade de Cardápios da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, DF 2021

# ELABORADO POR



**Simone Souza dos Santos**  
Nutricionista formada na UFRJ,  
especialização em Materno Infantil,  
mestranda do Programa de Pós graduação  
em Segurança Alimentar e Nutricional -  
PPGSAN/UNIRIO, integrante do PESANE-  
UNIRIO.

# POLÍTICA PÚBLICA E SUSTENTABILIDADE: O PAPEL ESTRATÉGICO DO PNAE PARA AGRICULTURA FAMILIAR

## OBJETIVO

Demonstrar como o PNAE contribui para a promoção da SAN e o desenvolvimento sustentável, com ênfase na valorização da agricultura familiar.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) foi criado na década de 1955 como uma das primeiras iniciativas para responder ao problema da desnutrição que, na época, acometia parcela significativa da população de todo o país (BRASIL, 2015). Atualmente, além da sua destacada relevância na área de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), o Programa também visa favorecer o desenvolvimento sustentável.

Para cumprir esses objetivos, a Lei nº 11.947/2009 estabeleceu que pelo menos 30% dos recursos federais destinados à alimentação escolar devem ser usados na compra de alimentos provenientes da agricultura familiar, priorizando assentamentos rurais, comunidades indígenas, remanescentes de quilombos e, de forma mais recente, grupos de mulheres, com preferência para produtos orgânicos ou agroecológicos (BRASIL, 2009; BRASIL, 2025). A legislação traz também, em suas diretrizes, “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”, reforçando a sua importância para a garantia da SAN e da sustentabilidade.

Enquanto atores centrais para o PNAE, a agricultura familiar desempenha um importante papel na conjuntura socioeconômica nacional, uma vez que responde por uma parcela expressiva da produção de alimentos que abastecem o mercado interno, os quais, em grande parte, refletem as dinâmicas culturais, sociais e políticas de cada região identificadas com a construção do conceito de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil (BRASIL, 2018). Não obstante, o setor ainda enfrenta desafios como a escassez de mão de obra, a permanência dos jovens no campo, a ausência de canais eficientes de comercialização e limitações tecnológicas para a produção e comercialização (SEN, 2010; BUAINAIN, 2006).

Nesse contexto, as compras governamentais têm desencadeado um processo de organização da produção familiar e desempenhado um importante papel na soberania alimentar, na geração de renda e na provisão de novos espaços de comercialização (BRASIL, 2017). Por meio da fixação de um percentual mínimo de compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, o PNAE garante aos pequenos produtores um mercado institucional estável, com demanda regular ao longo de todo o ano letivo. Essa previsibilidade de compras fortalece a segurança econômica das famílias rurais, possibilitando melhores condições de planejamento produtivo, investimentos em melhorias para a produção e maior autonomia na gestão de suas propriedades.

Além do aspecto econômico, a dimensão social do PNAE se expressa no incentivo à organização coletiva dos agricultores familiares, seja por meio de cooperativas ou de associações, o que pode incentivar e fortalecer redes de apoio, ampliar a capacidade de negociação e fomentar processos participativos e democráticos no campo. Além disso, os circuitos curtos de comercialização (CCC), dos quais as compras institucionais fazem parte, estimulam o desenvolvimento de uma relação de confiança e integração na cadeia agroalimentar ao proporcionar maior proximidade e interação entre os atores sociais envolvidos (SCHNEIDER E FERRARI, 2015). Tais fatores contribuem para a construção de comunidades rurais mais organizadas e articuladas, que se beneficiam mutuamente do acesso ampliado a informações, capacitações técnicas e canais de comercialização.

Nesse contexto, fortalecer o apoio aos agricultores(as) familiares, estimulando a produção de alimentos de forma ecológica, torna-se imperativo, uma vez que contribui diretamente para ampliação da qualidade e da diversificação dos gêneros alimentícios oferecidos na alimentação escolar, além de favorecer a proteção e a conservação dos patrimônios imaterial e genético locais, por meio da oferta de alimentos frescos ou minimamente processados, de acordo com a sazonalidade de produção e com baixo uso de agroquímicos, ou mesmo livres deles, como no caso dos produtos orgânicos e agroecológicos. Essa articulação entre alimentação escolar, promoção da SAN e incentivo aos pequenos produtores configura-se como o principal diferencial do programa, pois concretiza o conceito de uma política de alimentação escolar sustentável.

No âmbito do PNAE, o conceito de sustentabilidade é entendido como um processo contínuo e multidimensional, que vai além do simples viés econômico das compras públicas destinadas aos produtores e produtoras, abrangendo igualmente as dimensões social e ambiental (SACHS, 2009). Nesse sentido, o desenvolvimento sustentável relaciona-se diretamente à promoção de qualidade de vida integral, plena e duradoura para todos os indivíduos, o que inclui, de forma central, os agricultores familiares (SEN, 2010).

Assim, ao articular as dimensões econômica, social e ambiental em uma mesma política pública, o PNAE materializa, na prática, o princípio de que o desenvolvimento sustentável não é apenas gerar renda, mas sim criar condições para que as famílias agricultoras possam optar por permanecer no campo com mais dignidade, com suas identidades culturais preservadas, com melhores condições de trabalho e com uma renda justa.



## MATERIAL DE APOIO

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. PNAE, Histórico. 2015.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. In: Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 de junho de 2009.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Catálogo de produtos ofertados pela agricultura familiar. -- Brasília, DF: Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2018. 136 p.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. Resolução CD/FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025. Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. In: Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 11 fev. 2025.

BUAINAIN, Antônio Marcio. Agricultura familiar, agroecologia e desenvolvimento sustentável: questões para debate. Brasília: IICA, 1 ed, 2006.

SACHS, Ignacy. Caminhos para o desenvolvimento sustentável. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

SEN, A. Desenvolvimento como liberdade. São Paulo: Companhia de Letras, 2010.

SCHNEIDER, S.; FERRARI, D. L. Cadeias curtas, cooperação e produtos de qualidade na agricultura familiar: o Processo de Relocalização da Produção Agroalimentar em Santa Catarina. Organizações Rurais & Agroindustriais, v. 17, n. 1, p. 56-71, 2015.



# ELABORADO POR



**Leonardo dos Santos Nunes**  
Nutricionista pela Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, especialista em Saúde da Família pela Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca, mestrando no Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, Instituto de Nutrição.



**Larissa Combat Vital**  
Engenheira agrônoma e mestra em Agricultura Orgânica pelo Programa de Pós-Graduação em Agricultura Orgânica pela Universidade Federal do Rio de Janeiro. Atua como Agente PNAE no projeto "Oficinas Regionais para o Fortalecimento da Agricultura Familiar no PNAE", promovido pelo CECANE/UNIRIO.



**Isabella Combat Vital**  
Zootecnista pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ). Mestra em Agricultura Orgânica pelo Programa de Pós-Graduação em Agricultura Orgânica - UFRRJ.

# O CONSUMO DE REFEIÇÕES COM ALTO TEOR DE PROTEÍNA ANIMAL E A SUSTENTABILIDADE ALIMENTAR NO CONTEXTO ESCOLAR

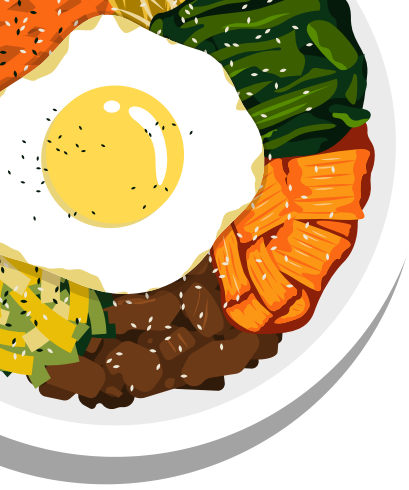
## OBJETIVO

Realizar uma reflexão sobre o consumo de proteína animal e a sustentabilidade na alimentação escolar.

A alimentação escolar se configura como um direito dos estudantes, que deve ser garantido pelo Estado (Pedraza, 2018), assim, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), criado em 1955, surgiu como uma das primeiras iniciativas voltada para amenizar a fome e desnutrição, problemas que na época afetavam grande parte da população e que ainda hoje persiste em menor número (Gregolin, 2017).

Este programa se destaca mundialmente por abranger a alimentação escolar contemplada no Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) (Pedraza, 2018), sendo necessário o cumprimento das exigências propostas no programa para que maus hábitos não sejam inseridos durante a fase escolar, isso porque uma alimentação ofertada de forma irregular pode ocasionar em complementação, por parte dos estudantes, em alimentos de baixo teor nutricional (Pedraza, 2018).

O aumento da produção de refeições em serviços de alimentação coletiva tem evidenciado impactos ambientais significativos, uma vez que esse setor demanda elevados volumes de recursos naturais – como alimentos, energia, água e solo – além de gerar consideráveis quantidades de resíduos sólidos e líquidos, bem como emissões expressivas de gases de efeito estufa (Abreu et al., 2013).



Desta forma, o PNAE tem como uma de suas diretrizes a de “apoiar o desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, preferencialmente produzidos e comercializados em âmbito local” (Brasil, 2006b), pois o programa possui um elevado potencial quando se fala de sustentabilidade no sistema alimentar, visto a sua grande demanda de alimentos e o seu efeito nas etapas anteriores da cadeia produtiva, além da influência no comportamento e na formação de hábitos alimentares dos mais jovens, o que pode contribuir para escolhas alimentares futuras mais saudáveis e sustentáveis (Bianchini, 2017).

Dentro deste contexto alimentar, a proteína de origem animal está presente nos principais alimentos cuja produção tem causado um elevado impacto ao ambiente, isso porque, além de apresentar níveis mais elevados de emissões de gases de efeito estufa, também ocupa 40% de terra e consome cerca de 70% da água doce (Serôdio et al., 2023). No Brasil, há um grande consumo de carne e seus derivados, justificando-se não apenas pelo país ser um produtor expressivo deste gênero, mas também pelo fato da cultura nacional colocá-lo como o mais importante (Ferreira, 2023), assim, a exploração da agropecuária é um dos principais impulsionadores da degradação ambiental, provocando sérios malefícios a longo prazo (Oliveira, 2023).

A alimentação escolar, além de um direito fundamental e um importante instrumento de combate à fome, deve também considerar os impactos ambientais decorrentes da produção em larga escala de refeições, principalmente no que diz respeito ao consumo da proteína animal, uma vez que, para reduzir as pressões ambientais do planeta, é necessário incluir o conceito de sustentabilidade no índice de desenvolvimento de um país, objetivando a promoção de uma vida digna às gerações presentes e futuras (Marques, 2022). Nesse sentido, integrar práticas sustentáveis ao planejamento alimentar é essencial para garantir esse direito de forma responsável e alinhada aos atuais desafios socioambientais.

## MATERIAL DE APOIO

Pedraza, D. F., Melo, N. L. S. de ., Silva, F. A., & Araujo, E. M. N.. (2018). Avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar: revisão da literatura. *Ciência & Saúde Coletiva*, 23(5), 1551-1560.

<https://doi.org/10.1590/1413-81232018235.17832016>

Gregolin, G. C. et al. Política pública e sustentabilidade: possibilidade de interface no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. *Emancipação*, Ponta Grossa, 17(2): 199-216, 2017. Disponível em <http://www.revistas2.uepg.br/index.php/emancipacao>

ABREU, E.S; SPINELLI, M.G.N; PINTO, A.M. DE S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 5. ed. rev. ampl. São Paulo: Metha; 2013. 378 p.

Bianchini,V.U. Critérios De Sustentabilidade Para O Planejamento De Cardápios Escolares No Âmbito Do Programa Nacional De Alimentação Escolar. 2017. 189. Dissertação Mestrado em Nutrição – Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2017.

SERÔDIO, A. et al. Escolhas alimentares sustentáveis: o contributo do projeto ALTERNATIVA enquanto ferramenta para a escolha de fontes alternativas de proteína. *Observações Boletim Epidemiológico*, v. 33, p. 78-84, 2023. Disponível em: [https://run.unl.pt/bitstream/10362/159039/1/Serodio\\_Bol\\_Epid\\_Obse rv\\_2023\\_33\\_78.pdf](https://run.unl.pt/bitstream/10362/159039/1/Serodio_Bol_Epid_Obse rv_2023_33_78.pdf).

FERREIRA, H. G. R.; AVELAR, K. E. S.;MIRANDA, M. G.; MELLO, S. C. R. P. O paradigma do consumo de proteína animal e o risco para a segurança alimentar humana. *Revista Formação (Online)*, v .30, n.57, p. 347-367, 2023. *Revista Formação (Online)* ISSN: 2178-7298. E-ISSN: 1517-543X

DE OLIVEIRA, C. A. D.; PINTO DE MENDONÇA, L. Carne cultivada: uma alternativa sustentável. *Revista Meio Ambiente e Sustentabilidade*, [S. l.], v. 12, n. 24, p. 42-56, 2023. Disponível em: <https://www.revistasuninter.com/revistameioambiente/index.php/meioA mbiente/article>

# ELABORADO POR



**Gabriela Santos de Almeida Ferreira**  
Nutricionista formada pela Universidade Federal do Rio de Janeiro. Mestranda em Nutrição Humana no Programa de Pós Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Pesquisadora do Laboratório Digital de Educação Alimentar e Humanidades da UFRJ e do Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil.



**Mayara Souza dos S. Sena**  
Nutricionista pela UFRJ (2023). Mestranda em Nutrição Humana no Programa de Pós Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Pesquisadora no Grupo de Pesquisa em Saúde Materna e Infantil do Instituto de Nutrição Josué de Castro. Pós-graduanda em Terapia Nutricional e Nutrição Materno-Infantil.

## NO CORAÇÃO DA AMAZÔNIA: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UM ESTUDANTE DE NUTRIÇÃO INDÍGENA BARÉ

### OBJETIVO

Relatar sobre a experiência de sustentabilidade na realidade das aldeias indígenas.

É da terra que nasce nossa mandioca para a farinha, é nela também que cultivamos bananas, cupuaçu, caçari e outros frutos que usamos para preparar sucos e nos refrescar no calor amazônico, que é o nosso lar. E, já que falamos em refresco, não podemos esquecer do nosso grande e amado rio Amazonas, um dos que banham o estado do Amazonas. Também temos o rio Negro, que passa pela minha cidade natal, Barcelos, e o rio que segue até a minha comunidade, Santa Inês, conhecida popularmente como Bulixu. Na comunidade, plantamos não só para vender, mas principalmente para nos alimentar. É a pupunha no café da manhã, a manga ou a laranja no lanche da tarde, sempre colhidas na hora de comer. A maioria das pessoas dali pertence à família Tavares, da vovó, mãe do meu pai, e os alimentos cultivados costumam ser repartidos entre todos, nem que seja apenas uma prova. Quando chega o tempo da colheita da mandioca, para fazer farinha, tapioca, goma, beiju, tucupi, pé de moleque, marapatá e outros derivados, a família se reúne para trabalhar junta, se for preciso.

Da natureza vem tudo que precisamos para viver. Dos rios, igarapés, igapós e lagos tiramos o peixe que nos alimenta, seja no almoço, na janta ou até mesmo pela manhã. Gostaria que todos, um dia, pudessem experimentar um peixe de água doce pescado na hora, para sentir o sabor incomparável de algo tão fresco. Assim, entenderiam por que amo tanto a minha terra e o meu modo de viver.



Imagens disponibilizada pelo autor, 2025.

# ELABORADO POR



**Getúlio Tavares.**  
**Oriundo do município de Barcelos,**  
**Amazonas. Etnia Baré. Estudante de**  
**nutrição, Universidade Federal do Estado**  
**do Rio de Janeiro.**



**“QUEM TEM FOME TEM PRESSA”  
HERBERT DE SOUZA, O BETINHO.**

**ACOMPANHE PELAS REDES SOCIAIS**

@escola\_nutricao\_unirio

@pesaneunirio

pesane.unirio1@gmail.com

**BOLETIM  
INTEGRATIVO  
ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR**

**VOL. 01, N° 3. SETEMBRO, 2025**