



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ
INSTITUTO DE SAÚDE COLETIVA
BACHARELADO INTERDISCIPLINAR EM SAÚDE

FELICIDADE CAROLAINÉ DA SILVA CASTRO
JESSICA DANIELY SANTOS CAMPOS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA ALDEIA INDÍGENA AÇAIZAL NO
PLANALTO SANTARENO - PARÁ: DESAFIOS PARA A
SOCIOBIODIVERSIDADE DO SISTEMA ALIMENTAR AMAZÔNICO

SANTARÉM, PA

2024

FELICIDADE CAROLAINÉ DA SILVA CASTRO
JESSICA DANIELY SANTOS CAMPOS

**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA ALDEIA INDÍGENA AÇAIZAL NO
PLANALTO SANTARENO - PARÁ: DESAFIOS PARA A
SOCIOBIODIVERSIDADE DO SISTEMA ALIMENTAR AMAZÔNICO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso Bacharelado Interdisciplinar em Saúde da
Universidade Federal do Oeste do Pará, como
requisito parcial para conclusão de Curso.

Orientador: Prof. Dr. Raoni Fernandes Azeredo

Co-Orientadora: Prof.^a. Dr.^a. Lucia Dias da Silva
Guerra

SANTARÉM, PA

2024

Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)
Sistema Integrado de Bibliotecas – SIBI/ Ufopa

- C355a Castro, Felicidade Carolaine da Silva
Alimentação escolar na aldeia indígena Açaizal no planalto santareno – Pará: desafios para a sociobiodiversidade do sistema alimentar amazônico./ Felicidade Carolaine da Silva Castro e Jessica Daniely Santos Campos – Santarém, 2024.
42 p.: il.
Inclui bibliografias.
- Orientador: Raoni Fernandes Azeredo.
Coorientadora: Lucia Dias da Silva Guerra.
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal do Oeste do Pará, Instituto de Saúde Coletiva, Curso Bacharelado Interdisciplinar em Saúde.
1. Alimentação escolar. 2. Cultura indígena. 3. Sociobiodiversidade. I. Campos, Jessica Daniely Santos. II. Azeredo, Raoni Fernandes, *orient.* III. Guerra, Lucia Dias da Silva, *coorient.* IV. Título.

CDD: 23 ed. 338.1098115

Bibliotecária - Documentalista: Renata Ferreira – CRB/2 1440



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ
INSTITUTO DE SAÚDE COLETIVA
COORDENAÇÃO ACADÊMICA
Fone (093) 2101-6766 / Email: secacad.isco@gmail.com

ATA DE DEFESA DE TCC

Aos 22/05/2024, às 16:30 horas, foi convocada e formada a banca examinadora composta de três professores e/ou autoridades nesta Universidade, abaixo nominados, para o exame do trabalho escrito, apresentação oral do Trabalho de Conclusão de Curso-TCC, elaborado pelas acadêmicas FELICIDADE CAROLAINÉ DA SILVA CASTRO JESSICA DANIELY SANTOS CAMPOS, cujo título é “ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA ALDEIA INDÍGENA AÇAIZAL NO PLANALTO SANTARENO - PARÁ: DESAFIOS PARA A SOCIOBIODIVERSIDADE DO SISTEMA ALIMENTAR AMAZÔNICO. Foi concedido o tempo máximo de 20 minutos para o acadêmico fazer a exposição oral do trabalho, atribuindo-se outros 30 minutos para arguições. Após a apresentação foram feitas as arguições ao acadêmico, visando a avaliação e crédito na disciplina. Concluídas as arguições, a banca passou à deliberação sobre a avaliação, considerando os seguintes critérios: Qualidade Técnica do Trabalho; Domínio do Conteúdo; Qualidade na Exposição Oral; Clareza e Coerência dos Objetivos da Pesquisa, Problemática, Métodos e Formas de Intervenção; e Referencial Teórico, Resultados e Bibliografia. Após a deliberação, concluída à presente banca de exame de TCC, trabalho foi considerado:

(x) Aprovado (nota $\geq 6,0$).

() Reprovado $< 6,0$

PROFESSOR	FUNÇÃO	NOTA (0A10)
Herena Neves Maués Corrêa de Melo	Promotora de Justiça Agrária 2ª Região, no Ministério Público do Estado do Pará	10,0
Teógenes Luiz Silva da Costa	Docente da UFOPA	7,5
Média		8,75

A entrega da versão final do TCC, com as devidas alterações apontadas pela Banca Examinadora, deverá ocorrer no prazo de 15 (quinze) dias após defesa.

Assinaturas dos membros da banca

Presidente - _____

Membro - _____

Membro - _____



Documento assinado digitalmente

RAONI FERNANDES AZEREDO
 Data: 24/05/2024 12:08:31-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Assinado de forma digital por Herena
 Neves Maués Corrêa de Melo 71351639234
 Dados: 2024.05.24 15:49:26 -03'00'

Santarém, 22 de maio de 2024

AGRADECIMENTOS

Agradecemos às nossas famílias e amigos que nos apoiaram.

Agradecemos também aos nossos professores, nosso orientador Raoni Azeredo, nossa co-orientadora Lúcia Guerra pelos ensinamentos e tempo dedicado a esse projeto.

Gostaríamos de agradecer também a Helias Moraes gestor da Escola Wapuran Tip, a cozinheira escolar “merendeira” Marly Cruz, a secretaria Edineia Ferreira, ao cacique Josenildo e a toda comunidade escolar do Açaizal que se dispôs a contribuir, ajudar e participar juntamente conosco nessa trajetória.

RESUMO

A alimentação escolar é um direito universal de todos os estudantes da rede básica de ensino. A escola é um locus privilegiado para analisar as mudanças em curso na dieta alimentar, principalmente aquelas relacionadas às transformações que vem ocorrendo na alimentação e cultura alimentar indígena. O objetivo foi compreender como é a alimentação escolar indígena no contexto Santareno, a partir da Aldeia Açaizal, localizada no município de Santarém, no Estado do Pará, Região da Amazônia brasileira. Trata-se de um estudo de abordagem qualitativa desenvolvido em três etapas: 1) busca bibliográfica exploratória sobre as temáticas: alimentação escolar, segurança alimentar e nutricional, direito humano alimentação adequada, cultura alimentar, povos indígenas; 2) escolha do local de imersão para conhecer a alimentação escolar indígena; 3) pesquisa de campo exploratória para diálogo com alguns informantes-chave da alimentação escolar indígena, no âmbito da gestão municipal (nutricionista), do espaço da gestão escolar (diretor) e do espaço da cozinha (cozinheira). As informações obtidas através deste estudo demonstram a baixa presença ou mesmo a inexistência dos alimentos e das espécies alimentícias da sociobiodiversidade Amazônica nos cardápios da alimentação escolar nessa região. Conclui-se que uma das melhorias para alimentação escolar indígena seria a criação de cardápios condizentes com a forma e o modo de viver dos indígenas do território, que essa alimentação possa vir da agricultura familiar local e das comunidades oriundas do território, visando a segurança alimentar e nutricional, bem como o respeito, a proteção, a garantia e a efetivação do DHAA, ancorados na cultura alimentar indígena.

Palavras-chave: Alimentação Escolar, Cultura Indígena, Sociobiodiversidade, Segurança Alimentar e Nutricional, Desenvolvimento Humano.

ABSTRACT

School meals are a universal right for all primary school students. The school is a privileged place to analyse the changes taking place in the diet, especially those related to the transformations that have been taking place in indigenous food and food culture. The aim was to understand what indigenous school meals are like in the Santareno context, based on the Açaizal village, located in the municipality of Santarém, in the state of Pará, in the Brazilian Amazon region. This is a qualitative study carried out in three stages: 1) an exploratory bibliographical search on the following themes: school meals, food and nutritional security, the human right to adequate food, food culture and indigenous peoples; 2) the choice of an immersion site to get to know indigenous school meals; 3) exploratory field research to dialogue with some of the key informants in indigenous school meals, in the context of municipal management (nutritionist), school management (headmaster) and the kitchen (cook). The information obtained through this study demonstrates the low presence or even non-existence of foods and food species from Amazonian socio-biodiversity on school feeding menus in this region. It is concluded that one of the improvements for indigenous school meals would be to create menus that are consistent with the way of life of the indigenous people of the territory, so that this food can come from local family farming and communities from the territory, with a view to food and nutritional security, as well as respect, protection, guarantee and fulfilment of the DHAA, anchored in indigenous food culture.

Keywords: School Feeding, Indigenous Culture, Sociobiodiversity, Food and Nutrition Security, Human Development.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	08
2 JUSTIFICATIVA.....	12
3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	16
4 OBJETIVOS.....	20
5 METODOLOGIA.....	21
6 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	26
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	32
8 REFERÊNCIAS.....	33
ANEXOS.....	38
- Roteiros de Campo	
- Termo de Anuência	

1. INTRODUÇÃO

No espaço escolar, em meio às diversas atividades, o ato de comer se torna uma prática muito importante para os estudantes, pois ele se relaciona com a construção de experiências e também de novos hábitos alimentares que influenciam na edificação da identidade e da cultura. Parte-se do entendimento de que **as práticas alimentares é um fenômeno social**, participam dos processos identitários assumindo uma posição central no aprendizado e na formação social, por sua natureza vital, rotineira e geradora de possibilidades de escolhas (MACIEL, 2005).

A alimentação escolar que é ofertada para os povos indígenas da sociedade brasileira, precisa estar inserida nas políticas públicas existentes que visam a garantia do direito humano à alimentação adequada (DHAA), bem como a valorização de suas culturas alimentares enquanto fontes de conexão, resgate e proteção da identidade. Dentre essas políticas destacam-se Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), a Política de Alimentação e Nutrição (PNAN), o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o Guia Alimentar para a População Brasileira e o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (Marco EAN).

De acordo com essas políticas públicas: “**alimentação deve ser compreendida como prática social**, resultante da integração das dimensões biológicas, sociocultural, ambiental e econômica” (BRASIL, 2012a).

E, portanto, deve ter **abordagem integrada** que reconheça as práticas alimentares como resultantes da disponibilidade e acesso aos alimentos, além de comportamentos, práticas e atitudes envolvidas nas escolhas, nas preferências, nas formas de preparação e no consumo dos alimentos a partir da cultura alimentar de coletividades, comunidades, povos e pessoas. Neste sentido, as ações de alimentação e nutrição no âmbito da educação, especialmente da educação alimentar e nutricional (EAN), devem considerar princípios que contém valores importantes, como: I. Sustentabilidade social, ambiental e econômica; II. Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade; III. Valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas; IV. A comida e o alimento como referências; V. Valorização da culinária enquanto prática emancipatória; VI. A promoção do autocuidado e da autonomia; VII. A Educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos; VIII.

A diversidade nos cenários de prática; IX. Intersetorialidade, X. Planejamento, avaliação e monitoramento das ações (BRASIL, 2012a).

A alimentação brasileira e suas particularidades regionais é expressão do nosso processo histórico e de intercâmbio cultural entre os diferentes povos, da nossa formação social brasileira que demarca a relevância da **valorização da cultura alimentar local e do respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas.**

Mediante essa compreensão ampliada do que é alimentação e como ela se estrutura em nossa sociedade, trazemos o enfoque para a alimentação escolar que pode ser uma importante estratégia para construção de legitimidade dos saberes oriundos da cultura, religião e ciência. Buscando respeitar e valorizar as diferentes expressões da identidade e da cultura alimentar de nossa população, reconhecendo e difundindo a riqueza incomensurável dos alimentos, das preparações, das combinações e das práticas alimentares locais e regionais. Pois, ela é uma ação estratégica para a promoção e para a garantia da saúde, da segurança alimentar e nutricional (SAN) e da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) (CONTI & COELHO-DE-SOUZA, 2013; BRASIL, 2012b).

De acordo com o Decreto nº 6.040 de 07 de fevereiro de 2007, que institui a Política Nacional de Desenvolvimento Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais

“Povos e comunidades tradicionais são grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (BRASIL, 2007).

Não há como trazer em cena a alimentação enquanto um ato social e não considerar a cultura. Segundo Da Matta (1986) a **cultura parece ser um bom instrumento para compreender as diferenças** entre os homens e as sociedades. Elas não seriam dadas, de uma vez por todas, por meio de um meio geográfico ou de uma raça, como diziam os estudiosos do

passado, mas em diferentes configurações ou relações que cada sociedade estabelece no decorrer de sua história. **Permitindo assim, uma perspectiva mais consciente de nós mesmos.**

Todos os processos envolvendo a comida – **coleta, cultivo, preparação e consumo** – **são culturais**, já que a alimentação é formada por escolhas baseadas em infinitas combinações de preceitos nutricionais, climáticos, geográficos, políticos, religiosos e sociais, entre outros (MONTANARI, 2013). É elemento decisivo e comunicador da identidade humana –, começando pelo conceito abrangente de cultura (LARAIA, 2001).

O **ato alimentar**, concebido como uma necessidade fisiológica, é também um ator fundamental na formação das sociedades e identidades culturais; que Cascudo define muito bem da seguinte forma: **“Comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social”** (CASCUDO, 2011: pg. 37).

Neste sentido, **a escola é um espaço privilegiado de confluência de sociabilidades e construção de práticas sejam elas educativas e alimentares**, capazes de contribuir para a promoção da saúde, uma vez que é no ambiente escolar que ocorre uma ampla interação entre as crianças, adolescentes, professores e cozinheiras através das trocas diárias. Podendo ser um local favorável para o enfrentamento das problemáticas de saúde-doença (MONTEIRO, 2000), principalmente por meio da educação popular, em que os escolares passam a ser protagonistas do cuidado, incorporando as práticas de alimentação e saúde no cotidiano e compartilhando com outros ambientes e pessoas, como os seus domicílios, comunidades e familiares.

A infância e adolescência são momentos de vida que necessitam de uma alimentação adequada e saudável para auxiliar no desenvolvimento e crescimento físico e intelectual. Uma alimentação inadequada ou mesmo pouco saudável durante esse período pode originar hipovitaminoses, déficits no desenvolvimento físico e mental, cognitivo, além de prejudicar o sistema imunológico (CASTRO, 1995; CONDE & GIGANTE, 2007). Portanto, é necessário que as crianças consumam uma alimentação adequada e saudável, com alimentos *in natura*, ricos em nutrientes, vitaminas e sais minerais (BRASIL, 2014).

Observa-se um aumento constante de doenças relacionadas à saúde e nutrição em crianças e adolescentes, como desnutrição, sobrepeso e obesidade, hipertensão, diabetes, dislipidemias. Durante o período escolar, as crianças e adolescentes têm acesso aos alimentos fornecidos pela escola, na sua maioria, devem ser alimentos *in natura* que compõem todos os grupos de alimentos. No entanto, observa-se a rápida inserção de produtos

ultraprocessados/hiperindustrializados na alimentação escolar (OBSERVATÓRIO ÓAÊ, 2023), acarretando o consumo inadequado dos alimentos capazes de fornecer as quantidades necessárias de nutrientes.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma política pública da área de SAN e EAN que teve início no país em 1950. Em 2009, através da Lei Federal nº 11.947 de 16 de junho de 2009 (BRASIL, 2009), destaca-se enquanto política pública relevante nas escolas públicas brasileiras de ensino fundamental/médio, especialmente na zona rural e comunidades indígenas. Tem por objetivo **atender as necessidades nutricionais e alimentares dos estudantes durante a sua permanência** nas escolas, creches e pré-escolas das redes Federal, Estadual e Municipal, inclusive indígenas e aquelas localizadas em áreas remanescentes de quilombos. Visando **contribuir para o crescimento e desenvolvimentos dos estudantes em seu processo de aprendizagem e rendimento escolar, bem como na formação de hábitos alimentares saudáveis**.

O PNAE realiza a transferência de recursos financeiros, como base no Censo escolar anual do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) diretamente para as entidades executoras: os estados, municípios e escolas. Dentre as formas de gestão do PNAE, destacam-se a municipalizada e a escolarizada. Na primeira, as entidades executoras estaduais, por meio das secretarias municipais de educação, delegam aos municípios a função da gestão dos seus recursos; na segunda, as entidades executoras estaduais e municipais repassam o recurso diretamente às escolas. Fazem parte também do PNAE, os Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), que tem função colegiada deliberativa e cumprem a fiscalização, monitoramento e assessoramento do programa no âmbito dos Estados, Distrito Federal e Municípios. Há também a obrigatoriedade de que as escolas indígenas e quilombolas forneçam, no mínimo, 30% das necessidades nutricionais diárias aos alunos por refeição; e quando a escola é de período integral, no mínimo 70%. As quais devem ser garantidas, no mínimo, 30% do total dos recursos repassados com a compra de alimentos, preferencialmente orgânicos, produzidos pela agricultura familiar local, regional ou nacional.

O PNAE é um **programa extremamente importante, principalmente para escolas da Região Amazônica, considerando a sociobiodiversidade presente na região, que é fonte de vida e renda para as comunidades locais**. Neste sentido, os aspectos culturais, sociais e ambientais do programa possibilitam desfechos essenciais sobre a situação de SAN,

sustentabilidade ambiental e socioeconômica nos territórios. Buscando a garantia da qualidade nutricional e sanitária da alimentação ofertada nas escolas, com prioridade para a aquisição e oferta de alimentos *in natura*, como frutas, legumes e verduras, que podem ser oferecidos em preparações regionais; além de alimentos orgânicos e/ou de produção agroecológica, sobretudo de agricultores locais (ARAUJO et al., 2024; SCHWARTZMAN et al., 2017; SOUZA et al., 2015). Possibilitando assim, a orientação e construção de novos cenários no campo da alimentação escolar, com resultados que podem ir além do espaço educacional, e avançar para a promoção de modos de produção mais sustentáveis e saudáveis com abastecimento e consumo locais (HENDLER et al., 2023).

Na prática **ainda há muito que avançar, verifica-se a baixa presença ou mesmo a inexistência dos alimentos e das espécies alimentícias da sociobiodiversidade Amazônica nos cardápios da alimentação escolar nessa própria região.** A partir da literatura científica verifica-se também apontamentos sobre a escassez de estudos e publicações sobre a alimentação escolar no contexto indígena, quilombola, e de comunidades e povos tradicionais, bem como a trajetória, a abrangência e execução do PNAE nessas realidades, seus impactos nas condições nutricionais dos escolares e no funcionamento do programa (OBSERVATÓRIO ÓAÊ, 2023, HENDLER et al., 2023; CASTRO et al., 2014).

2. JUSTIFICATIVA

A alimentação escolar é um direito universal de todos os estudantes da rede básica de ensino. A alimentação escolar deve contemplar a oferta de alimentação adequada e saudável, a garantia das compras públicas da agricultura familiar, e a participação social ativa e informada (OBSERVATÓRIO ÓAÊ, 2023).

Uma alimentação escolar saudável deve oferecer aos alunos um cardápio rico com alimentos diferenciados e variados, respeitando e preservando os costumes e os hábitos alimentares daquele grupo, contribuindo para a melhoria do rendimento escolar e crescimento dos alunos, além de fortalecer a cultura e espiritualidade do seu povo. Tendo como parte fundamental a preservação da cultura alimentar indígena local, pois comer não é apenas uma mera atividade biológica. A comida e o comer são, acima de tudo, fenômenos sociais e culturais, e a nutrição, um assunto fisiológico e de saúde (MACIEL, 2005). Do mesmo modo, a comida,

o comer e a nutrição estão articuladas entre si e suas razões não são estritamente econômicas, mas sim sociais, políticas e culturais.

Questões estruturais vem se espalhando no sistema alimentar e afetando a alimentação escolar. Verifica-se a livre inserção de corporações do ramo de produtos ultraprocessados, agrotóxicos e sementes transgênicas no sistema alimentar. Estudo mostra que os alimentos tradicionais dos povos indígenas estão sendo substituídos pelo crescente consumo de produtos ultraprocessados (UPPs). A **Resolução nº 06, de maio de 2020**, preconiza a retirada de alimentos como o charque, a calabresa, achocolatados, farinhas lácteas e de aveia, além de ter sido significativamente reduzida a oferta de biscoitos e de açúcar da alimentação escolar. Mas, o fato é que a alimentação escolar teve e tem importante papel na introdução de alimentos processados e *ultraprocessados* na dieta de povos indígenas (OBSERVATÓRIO ÓAÊ, 2023). O que precisa ser retirado dos cardápios da alimentação escolar, principalmente dos povos indígenas e quilombolas, por meio de ações já preconizadas no âmbito do PNAE, com a compra de alimentos saudáveis das próprias aldeias e dos agricultores familiares locais ou da região.

O Relatório da Comissão de Obesidade *The Lancet* demonstra que adicionalmente ao cenário de pandemias, outro desafio para os seres humanos é na nossa relação com o meio ambiente. Porque no contexto contemporâneo, vive-se uma Sindemia Global de obesidade, desnutrição e mudanças climáticas que tem gerado impactos desastrosos para a saúde, o meio ambiente e tem produzidos custos sociais que ofuscam os custos econômicos e tem impacto direto na alimentação. Tendo em vista que estamos mantendo um sistema agroalimentar global insustentável, este relatório mostra que os fatores comuns da Sindemia Global surgem a partir da produção de alimentos, dos sistemas de uso da terra, do transporte e do desenho urbano que derivam dos sistemas naturais e são moldados pelas políticas, incentivos e desincentivos econômicos e normas estabelecidas por meio de mecanismos de governança (SWINBURN et al., 2019).

Deste modo, prevenir a obesidade infantil no espaço escolar significa diminuir de uma forma racional e menos onerosa, a incidência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). A escola e o ambiente alimentar escolar é um local importante onde esse trabalho de prevenção pode ser realizado, pois nela as crianças e os adolescentes fazem pelo menos uma refeição diária, além de adquirirem novos hábitos e comportamentos alimentares (LEITE et al., 2021).

Estudos mostram que crianças e adolescentes são grupos importantes e que correm riscos de insegurança alimentar e nutricional (OBSERVATÓRIO ÓAÊ, 2023; GUERRA et al., 2018;

FÁVARO et al., 2007; MONTEIRO, 2000), principalmente os povos indígenas (OLIVEIRA e SILVA et al., 2008).

A população brasileira modificou o seu modo de viver, com importantes reflexos na saúde e nos hábitos alimentares, com o aumento da pobreza e da exclusão social, da fome e da desnutrição entre crianças e adolescentes no país. Ainda permanece a tendência de mudanças dos hábitos alimentares que podem refletir negativamente na saúde da população brasileira, como o aumento do excesso de peso em todas as camadas da população, a permanência da desnutrição crônica e deficiências de micronutrientes em populações vulneráveis (crianças e mulheres, comunidades tradicionais como quilombolas e indígenas) (VERDUM, 2003).

O PNAE possibilita a proteção, a garantia e a efetivação do direito à alimentação adequada e saudável para crianças e adolescentes e o apoio direto na agricultura familiar, que por sua vez entrega alimentos saudáveis e de qualidade para as escolas da rede pública. De acordo com a Cartilha Nacional de Alimentação Escolar (2014), o PNAE tem responsabilidade constitucional e deve ser compartilhado entre todos os atores sociais: gestores públicos, professores e diretores de escolas públicas, pais e alunos, sociedade civil organizada, nutricionista, conselheiros de alimentação escolar.

É de suma importância suprir as necessidades alimentares e nutricionais dos estudantes nas escolas através da oferta de no mínimo uma refeição diária, visando atender os requisitos nutricionais referentes ao período em que se encontra na escola e o consumo de alimentos capaz de prevenir as doenças crônicas não transmissíveis, e melhorar a qualidade de vida.

Os bons hábitos funcionam como fator protetor ao longo da vida. Diferente da alimentação na infância, cuja maneira de se alimentar é, até certo ponto, determinada pela estrutura familiar; na adolescência há uma maior autonomia para escolher o que, quando e como será o consumo de alimentos. Assim, a forma como o adolescente pensa, sente e se comporta com os alimentos torna-se importante para o desenvolvimento de uma vida saudável (CARTER et al., 2014). Ainda assim, é importante destacar que, decisões individuais, embora imprescindíveis, não são suficientes para garantir práticas alimentares saudáveis e sustentáveis no âmbito coletivo, sendo necessárias ações que integrem a alimentação com o ambiente em que as pessoas vivem (OPAS, 2014; COTTA e MACHADO, 2013). Neste sentido, é sabido que as preferências alimentares e o prazer em comer começam a se formar durante a gestação e o aleitamento materno, sofrendo influência de vários fatores, dentre eles, o estágio de desenvolvimento fetal e os genes que modulam a percepção de sabor (CARTER et al., 2014).

Porém, crucial também é o papel do ambiente familiar na formação desses hábitos (ROSSI et al., 2008) e também da alimentação escolar.

Neste sentido, a alimentação habitual dos brasileiros tem fortes marcas regionais, no entanto, observa-se a substituição de uma alimentação tradicional composta por arroz, feijão, batata doce, mandioca, frutas, carnes, incluindo peixes, por uma dieta rica em alimentos ultra-processados, com altos teores de gorduras, sódio e açúcar, com baixo teor de micronutrientes e alta densidade calórica (MONTEIRO et al., 2011; OSORIO et al., 2009; BRASIL, 2012b).

Nesse aspecto devem ser valorizados incentivados antigos hábitos alimentares do brasileiro, como o consumo de arroz com feijão, o uso de alimentos variados seguros que respeitem a cultura e as tradições e os hábitos alimentares saudáveis. Além de fomentar a inclusão da EAN no processo de ensino e aprendizagem; que perpassa pelo currículo escolar abordando o tema alimentação e nutrição, e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da SAN (Resolução FNDE nº 06/2020 no Art. 5º). A aceitação dos alimentos pelos alunos é um fator determinante da qualidade da alimentação escolar e da atenção dada aos estudantes na escola, além disso, evita o desperdício de alimentos e do dinheiro gasto na compra de gêneros.

Sabe-se que alimentação escolar de qualidade eleva o conhecimento e o desempenho e crescimento, pode contribuir para a prevenção de uma série de doenças e desequilíbrios relacionados à nutrição, como problemas relacionados ao crescimento; colesterol alto e, também obesidade infantil (BRASIL, 2012b).

As quantidades e a qualidade do consumo de alimentos naturais devem proporcionar as necessidades diárias de nutrientes que uma pessoa precisa. As mudanças nos sistemas alimentares impulsionadas principalmente pela globalização e urbanização acarretaram uma mudança no padrão alimentar dos indivíduos que variam de acordo com os estratos socioeconômicos, por exemplo, pessoas de grupos socioeconômicos mais baixos que passaram a consumir cada vez mais alimentos de baixa qualidade, baratos e acessíveis. A mudança nos hábitos alimentares – com a incorporação de vários produtos industrializados que chegam nas aldeias por meio de compras, mas também pelas cestas fornecidas pelo governo e pela alimentação escolar – tem implicações nocivas na saúde dos povos indígenas (OBSERVATÓRIO ÓAÊ, 2023).

3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Segundo Valente (2002) o direito à alimentação adequada é um direito humano básico, sem o qual não podem ser discutidos ou concretizados outros direitos, uma vez que sua realização é imprescindível para o direito à vida.

No momento em que as populações indígenas, por todo o Brasil, lutam em defesa dos seus interesses, voltados à manutenção e preservação de seus valores étnicos culturais, destaca-se a luta por seu direito básico: à alimentação. A Constituição Federal de 1988 afirma que “são direitos sociais a educação, a saúde, o trabalho, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados” (BRASIL, 1988).

A cultura alimentar envolve não apenas a substância nutritiva, mas, sobretudo, um modo de se alimentar que define não só aquilo que é ingerido como também aquele que o ingere. A alimentação envolve vários aspectos simbólicos: gostos, hábitos, tradições culinárias, representações, identidades práticas, preferências, repulsões, ritos e tabus (MIRANDA e CORNELLI, 2007).

O direito à alimentação, contudo, não se restringe apenas à mera ingestão de nutrientes por meio dos alimentos. Ele incorpora, em um sentido mais amplo, a questão da cultura e da sustentabilidade (VALENTE, 2022). Partindo dessa perspectiva, uma alimentação de qualidade é um direito de todos, que deve ser respeitado e garantido.

De acordo com a definição do direito humano à alimentação adequada (DHAA) utilizada no Comentário Geral nº 12: *O direito humano à alimentação*, do Comitê de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais da Organização das Nações Unidas:

“O direito à alimentação adequada realiza-se quando cada homem, mulher e criança, sozinho ou em companhia de outros, tem acesso físico e econômico, ininterruptamente, à alimentação adequada ou aos meios para sua obtenção. O direito à alimentação adequada não deverá, portanto, ser interpretado em um sentido estrito ou restritivo, que o equaciona em termos de um pacote mínimo de calorias, proteínas e outros nutrientes específicos. O direito à alimentação adequada terá de ser resolvido de maneira progressiva. No entanto, os Estados têm a obrigação precípua de implementar as ações necessárias para mitigar e aliviar a fome mesmo em

épocas de desastres, naturais ou não” (Onu, Pidesc – 1999. parágrafo 2, art. 11).

Infelizmente, saúde e nutrição nem sempre são prioridades práticas de políticas locais no Brasil, os significados sobre o cuidado da alimentação se confundem e são delimitados por estilos particulares, fator este que pode ser influenciado pela cultura, caracterizados pela ausência de uma organização social capaz de qualificar o programa social de alimentação e nutrição e redefinir, em primeira instância, critérios para a SAN.

Nas escolas indígenas, a implementação de um cardápio diferente, pode resultar em implicações nos costumes e hábitos alimentares daquela comunidade, características que influenciam nos processos identitários, que assumem uma posição importante no aprendizado e formação social das crianças.

Os hábitos alimentares de uma população estão ligados aos seus costumes, educação e modo de vida. Comer em todas as civilizações é mais do que simplesmente garantir a subsistência, é um ato simbólico cultural, representa um estilo de vida, aprofunda relações familiares e sociais, e enriquece o processo de construção do conhecimento. Verifica-se também que os alimentos tradicionais têm representatividade simbólica, relacionados à cosmologia, formação do corpo, trocas, reciprocidades, ritos, entre outros, diferenciados de acordo com cada grupo (CASCUDO, 2011; MONTANARI, 2008).

A culinária é uma forma de demonstrar a cultura de uma população, sendo uma linguagem para melhor compreender os costumes de um povo. Estudos clássicos sobre antropologia da alimentação consideram o ato alimentar não somente biológico, com o intuito de satisfazer as necessidades nutricionais, mas aquele que permite absorver aspectos cognitivos e simbólicos, tornando o alimento um meio de se estudar a cultura de um povo. Para os povos indígenas, a comida é cultura, faz parte de tradição cultural, tradição oral que não é falada, mas praticada e relacionada com a cosmologia (ROCHA et al., 2016; CONTRERAS e GARCIA, 2011; CANESQUI e GARCIA, 2005).

Segundo o Danelon e Danelo, (2006) o ambiente escolar influencia a formação da personalidade e, conseqüentemente, das preferências alimentares. Além de existirem várias etnias com parcelas expressivas de suas populações vivendo em áreas urbanas, portanto não mais produzindo diretamente os alimentos consumidos, há outras vivendo em terras indígenas nas quais as pressões exercidas pela expansão dos projetos de colonização rural e empresas

agropecuárias, garimpos e indústria extrativista (madeira, por exemplo), aliadas à ambientes degradados, comprometem seriamente sua segurança alimentar e nutricional, e sua saúde geral.

De maneira geral, os educadores indígenas se queixam da situação que o cardápio desconsidera a cultura alimentar dos povos indígenas e inclui muitos alimentos industrializados de baixa qualidade nutricional. A alimentação está fugindo dos padrões culturais, os alimentos ofertados não têm os mesmos valores que os alimentos tradicionais da cultura (BELLINGER; ANDRADE, 2016).

O direito à alimentação passa pelo direito de acesso aos recursos e meios para produzir ou adquirir os alimentos seguros e saudáveis que possibilitem uma alimentação de acordo com os hábitos e as práticas alimentares de sua cultura, de sua região ou de sua origem étnica (VALENTE, 2002).

Dentro do repasse de verbas são beneficiados alunos de creches, pré-escolas, ensino fundamental e médio, educação de jovens e adultos, ensino integral, Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral, alunos que participam do Atendimento Educacional Especializado no contraturno e, a partir de 2003, a extensão da cobertura do PNAE abrange escolas indígenas e quilombolas com um valor (R\$) superior aos alunos de escolas regulares. Neste caso o valor repassado pela União a Estados e Municípios é dado conforme a etapa e a categoria de ensino, onde o valor é de R\$0,64 por dia letivo para cada aluno (BRASIL, 2009). Atualmente houve um reajuste do repasse federal para a merenda escolar, o valor diário é de R\$0,86.

A legislação que rege o PNAE foi reformulada a partir da Lei n. 11.947/2009, na qual a alimentação escolar é ratificada como direito dos estudantes da educação básica pública e dever do Estado, visando garantir a SAN. Esse marco legal atribui ao nutricionista, a responsabilidade técnica pelo programa, no âmbito de suas atribuições específicas (BRASIL, 2009).

A alimentação escolar, como realização do DHAA nas escolas, materializa-se, entre outras ações, pela garantia da oferta de refeições produzidas a partir dos princípios da alimentação saudável, valorizando costumes regionais e uso de alimentos oriundos da agricultura familiar; pelas ações de educação alimentar e nutricional e pela criação de CAEs Estaduais e Municipais que possibilitam a participação da sociedade civil na política do PNAE (SILVA et al., 2018).

Embora seja uma árdua conquista, o arcabouço jurídico normativo e resoluções operacionais não têm sido suficientes para sua realização e apropriação plena como direito.

Entende-se que, no decorrer de décadas de existência do programa, formou-se uma cultura clientelista e assistencialista. A transformação dessa realidade para o desenvolvimento de uma cultura de direitos a ser desenvolvida pela política de SAN fundamentada no DHAA requer a instituição de novas práticas e novas institucionalidades (ARRUDA et al., 2017)

A Resolução Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), nº 26/2013, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE, determina que os cardápios devem atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e quilombolas (BELLINGER e ANDRADE, 2016). O fornecimento de alimentação nas escolas é um processo descentralizado por definição, pois a matéria-prima ou mesmo as refeições prontas precisam chegar até as escolas, as quais estão distribuídas em um amplo espaço geográfico (BELIK e SOUZA, 2009). O ato de resgate e manutenção da cultura não vem somente do comer mas também no modo de preparo com pessoas do próprio lugar de origem: “Cozinhando a gente vai mantendo a cultura, a alimentação também é cultura”, descreve Márcia Vidal da Terra Indígena Tenondé Porã.

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GERAL

Compreender como é a alimentação escolar indígena no contexto Santareno, a partir da Aldeia Açaizal, localizada no município de Santarém, no Estado do Pará, Região da Amazônia brasileira.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Conhecer a alimentação escolar enquanto política pública, via Programa Nacional de Alimentação (PNAE);
2. Identificar como são adquiridos e distribuídos os alimentos para alimentação escolar no contexto das comunidades indígenas no Planalto Santareno;
3. Conhecer os alimentos que compõe o cardápio dessa alimentação escolar;
4. Discutir a gestão, distribuição e consumo de alimentos na alimentação escolar indígena - com foco nos alimentos ultraprocessados/industrializados, para as crianças e adolescentes do ensino fundamental, e médio, tomando como lócus a Aldeia Açaizal.

5. METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de abordagem qualitativa, que foi desenvolvido em três etapas: 1) busca bibliográfica exploratória sobre as temáticas: alimentação escolar, segurança alimentar e nutricional, direito humano alimentação adequada, cultura alimentar, povos indígenas; 2) escolha do local de imersão para conhecer a alimentação escolar indígena; 3) pesquisa de campo exploratória para diálogo com alguns informantes-chave da alimentação escolar indígena, no âmbito da gestão municipal (nutricionista), do espaço da gestão escolar (diretor) e do espaço da cozinha, aonde chegam os alimentos e é preparada a alimentação escolar (cozinheira).

1. Busca bibliográfica exploratória sobre as temáticas de interesse

A busca bibliográfica na literatura científica tem por objetivo auxiliar na contextualização teórica, metodológica e possibilita o conhecimento a respeito do problema de pesquisa e a relação deste com o que tem sido investigado. Esclarecendo, então, os pressupostos teóricos que fundamentam a pesquisa e as colaborações propiciadas por investigações anteriores.

A busca bibliográfica exploratória foi realizada na base de dados *Scientific Eletronic Library Online* (SciELO) e no buscador Google Acadêmico (Google Scholar), identificou-se um total de 32 artigos. Destes, 14 foram selecionados e utilizados na construção do conhecimento sobre a temática estudada e na fundamentação do estudo sobre alimentação escolar indígena (Quadro1).

Quadro 1. Artigos científicos identificados na busca bibliográfica exploratória e utilizados na construção e fundamentação do estudo.

N	Título	Autor	Ano de Publicação	Periódico Científico
1	Sociobiodiversidade na Alimentação Escolar: os desafios e as potencialidades de um campo em construção no município de Mostardas-RS	HENDLER <i>et al.</i>	2023	Saúde e Sociedade
2	Disponibilidade e consumo de ultraprocessados em escolas do Município de São Paulo, Brasil: resultados do SP-Proso	LEITE <i>et al.</i>	2020	Caderno de Saúde Pública

3	Dietas saudáveis e sustentáveis no âmbito do sistema alimentar no século XXI	TRICHES, RM.	2020	Saúde e Debate
4	Desafios para a Segurança Alimentar e Nutricional na Amazônia: disponibilidade e consumo em domicílios com adolescentes	GUERRA <i>et al.</i>	2018	Revista Ciência e Saúde Coletiva
5	Alimentação escolar e constituição de identidades dos escolares: da merenda para pobres ao direito à alimentação	SILVA <i>et al.</i>	2018	Caderno de Saúde Pública
6	Antecedentes e elementos da vinculação do programa de alimentação escolar do Brasil com a agricultura familiar	SCHWARTZM <i>et al.</i>	2017	Caderno de Saúde Pública
7	Direito humano à alimentação adequada: percepções e práticas de Nutricionistas a partir do ambiente escolar	TEO <i>et al.</i>	2017	Trabalho, Educação e Saúde
8	Mudanças dos hábitos alimentares entre os Akwen Xerente	ROCHA <i>et al.</i>	2016	Revista Escola de Enfermagem USP
9	Cardápios e sustentabilidade: ensaio sobre as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar	SOUZA <i>et al.</i>	2015	Revista de Nutrição
10	Características de gestão, funcionamento e cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar em escolas Kaingáng do Rio Grande do Sul, Brasil	de CASTRO <i>et al.</i>	2014	Caderno de Saúde Pública
11	Povos e comunidades tradicionais: A produção de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional	CONTI & COELHO-DE-SOUZA	2013	Amazônica, Revista de Antropologia
12	A rede de causalidade da insegurança alimentar e nutricional de comunidades quilombolas com a construção da rodovia BR-163, Pará, Brasil	OLIVEIRA e SILVA <i>et al.</i>	2008	Revista de Nutrição
13	Segurança alimentar em famílias indígenas Teréna, Mato Grosso do Sul, Brasil	FÁVARO <i>et al.</i>	2007	Caderno de Saúde Pública
14	Mapa da fome entre os povos indígenas: uma contribuição à formulação de políticas de segurança alimentar no Brasil	VERDUM, R.	2003	Sociedade em Debate

2. Escolha do local de imersão para conhecimento da alimentação escolar indígena

Visando compreender como a alimentação escolar indígena se constrói no contexto do Planalto Santareno, buscou-se a Aldeia Açaizal, por ser um espaço de proximidade, acesso e vivência de uma das integrantes do estudo. Essa vivência cotidiana da integrante do estudo trouxe questionamentos importantes sobre as mudanças observadas por ela na alimentação escolar da comunidade, na **Escola Indígena Wapurãn Tip, na Aldeia Açaizal**. Dentre as mudanças observadas, havia a introdução constante dos alimentos *ultraprocessados* na alimentação escolar (ex.: bolachas recheadas, refrigerantes, sucos em pó, biscoito de trigo, achocolatado etc), os estudantes já não mantinham os seus hábitos alimentares ligados à cultura indígenas. Os alimentos adquiridos para o preparo culinário e oferta não eram da comunidade local ou dos agricultores familiares da região.

Estes elementos impulsionaram a escolha da Aldeia Açaizal, no Planalto Santareno, no município de Santarém-Pará, como local de imersão para conhecimento da alimentação escolar indígena.

A terra indígena Munduruku e Apiaka é formada por 05 aldeias indígenas: Amparador, São Francisco da Cavada, São Pedro, Ipaupixuna e **Açaizal**, localizadas no Planalto Santareno. A área compartilhada é composta por roçadas, as sedes das aldeias, o lago do Maicá e os igarapés, conforme apresentado na Figura 1.

Na Aldeia Açaizal moram cerca de 62 famílias que totalizam aproximadamente 300 pessoas entre indígenas e não indígenas. Os indígenas possuem modo de vida tradicional e, atualmente, já não vivem basicamente da roça e do cultivo agrícola, sendo cada vez mais introduzida na sua cultura alimentar, a dieta alimentar do branco, de alimentação industrializada/ultraprocessada.

Ademais, o território está violentamente exposto à exploração do agronegócio¹, principalmente com o avanço sojícola (produção de soja), com impactos de envenenamento, invasão e destruição das florestas e igarapés, transformando de forma drástica a vida dos indígenas da aldeia.

¹ O agronegócio, que transforma alimentos em *commodities*, aliado à biotecnologia moderna, vem convertendo a terra como espaço de valor ambiental e da vida, em algo que é meramente econômico (SALGADO, 2007).

peças aqui no território, mais especificamente aqui no Açaizal que datava de 7 mil anos já essa ocupação” (CACIQUE 1, Aldeia Açaizal, 2023).

3. Pesquisa de campo exploratória para diálogo com informantes-chave

Neste momento do estudo buscou-se o levantamento de informações com alguns informantes-chaves da alimentação escolar indígena, pessoas ligadas ao âmbito da gestão municipal (nutricionista), ao espaço da gestão escolar (diretor) e ao espaço da cozinha, aonde chegam os alimentos e é prepara a alimentação escolar (cozinheira).

No âmbito da gestão, a informante chave foi a nutricionista da Secretaria Municipal de Educação de Santarém-Pará (SEMED) que é a responsável pela gestão da alimentação escolar no município (realiza a compra dos alimentos, planeja e elabora os cardápios, dentre outras atividades ligadas ao PNAE). No âmbito da escola (gestão), o informante chave foi o diretor, responsável pela Escola Indígena Wapurân Tip, na Aldeia Açaizal. No âmbito da escola, no espaço da cozinha, a informante chave foi a cozinheira escolar - responsável pelo recebimento, organização e preparo culinário dos alimentos.

Para a condução do diálogo com os informantes chave foram utilizados roteiros, visando o levantamento das informações (ANEXO 1). Os roteiros de campo continham as seguintes informações: origem dos alimentos adquiridos e distribuídos na alimentação escolar indígena; quem realizava a aquisição; como era definido a composição nutricional dos cardápios; como ele era elaborado; como era feito o acompanhamento da segurança alimentar dos alimentos; análise alimentar e nutricional do que estava sendo oferecido; se era feita supervisão e treinamento dos profissionais encarregados pelo preparo culinário das refeições; se os alunos tinham acesso a alimentos naturais, alimentos produzidos e cultivados pela aldeia; se alimentos e/ou receitas alimentares poderiam ser introduzidas ou melhoradas de acordo com identidade e cultura local indígena; e sobre os principais desafios atuais da alimentação escolar indígena.

O diálogo com esses 03 informantes chave possibilitou o levantamento de informações importantes para o estudo, como por exemplo, sobre **como é o funcionamento da escolha dos alimentos fornecidos, como é feito o planejamento e a elaboração do cardápio, como é o procedimento do preparo culinário desses alimentos** oferecidos para os alunos da Escola Indígena Wapurân Tip, na Aldeia Açaizal, e por fim, quais **os desafios atuais para alimentar escolar indígena no contexto Santareno** localizado na Região Amazônica.

As informações foram gravadas, transcritas e posteriormente analisadas. Foram feitas anotações em diário de campo para posterior complementação dos dados produzidos durante o diálogo com os informantes chave.

Este estudo contou com termos de anuência para realização da pesquisa de campo com os informantes chave da alimentação escolar (ANEXO 2), também foram respeitados todos os aspectos éticos para pesquisas que envolvem seres humanos, conforme recomenda a Resolução CNS 466/2012.

6. RESULTADOS E DISCUSSÕES

A alimentação escolar é uma estratégia de SAN que tem ação direta na agricultura, e na saúde e educação de crianças e adolescentes. A literatura científica aponta que ainda há poucos estudos sobre a alimentação escolar no contexto indígena e quilombola. As escolas indígenas da Amazônia brasileira, mesmo inseridas na sociobiodiversidade alimentar presente na região, seguem pouco assistidas ou não assistidas com os alimentos e as preparações culinárias próprias da sua identidade e cultura alimentar.

O PNAE enquanto uma política pública da área de SAN e EAN permanece como um **programa importantíssimo para que seja garantido de alguma forma, o necessário alimentar e nutricional para os povos indígenas através da alimentação escolar.**

Mas, **há o real avanço neoliberal na mudança dos hábitos alimentares advindos da cultura alimentar própria local,** com a inserção, aquisição e consumo de produtos processados e *ultraprocessados*, como bebidas açucaradas, massas e refrigerantes (SALGADO, 2007).

Marques (2019) demonstra historicamente a relevância da **Amazônia para a acumulação capitalista, tendo como tarefa permanente conquistar a terra, dominar a água, sujeitar a floresta e seus povos a um modo de produção que destrói a biodiversidade,** que explora os recursos minerais e intensifica a apropriação privada dos recursos naturais, arrancando dos seus territórios os povos que ali estavam.

Juntamente com essas atividades e **os avanços do neoliberalismo verifica-se também as mudanças nos sistemas alimentares locais,** com a substituição da aquisição, produção e consumo dos alimentos praticados pelos povos indígenas. Se antes seus alimentos eram provenientes de colheita simples (frutas, caça de animais, e captura de peixes), com **os impactos**

sofridos nos seus territórios ocasionado pelas explorações de atividades capitalistas e a busca pela praticidade dos alimentos prontos ou semiprontos vendidos nos supermercados, observa-se uma mudança nos hábitos alimentares advindos da cultura alimentar própria dos povos desta região (SALGADO, 2007).

Esse **avanço neodesenvolvimentista sobre a Amazônia**, com os planos de desenvolvimento regional há juntamente o enfraquecimento das instituições locais (MARQUES, 2019).

Nas últimas duas décadas observa-se que, nas escolas as crianças estão deixando de lado o consumo de alimentos presentes na cultura local (aqueles produzidos na comunidade), a exemplo do cará, mandioca, milho, farinha, açaí, manga, banana, acerola, abacaxi, cheiro verde, graviola, couve, piquiá, pupunha, mamão, jerimum, cupuaçu, goiaba, taperebá, tapioca, beiju, beiju molhe. Além da caça (paca, tatu, veado, jacu) e da pesca (peixes diversos), para consumirem alimentos industrializados e passando a consumir mais alimentos que não são da sua cultura alimentar, como: frango, óleo de soja, farinha de trigo, biscoito *cream cracker*, macarrão, biscoito, suco em pó, dentre outros.

Até mesmo as cozinheiras da alimentação escolar que possuem o conhecimento tradicional do preparo da alimentação indígena, salienta que há a inserção de alimentos *ultraprocessados*/hiperindustrializados na alimentação na escolar, sendo estes adquiridos e ofertados pelo poder público para compor o cardápio, ou seja, verifica-se um descumprimento do PNAE e uma ação que vai na contramão da identidade e cultura alimentar local, um descumprimento do direito humano à alimentação adequada.

O **genocídio² alimentar e nutricional³ sistemático dos povos indígenas**, que segue em curso no Brasil entre diferentes etnias, como por exemplo, com os povos Yanomamis e Xavantes (GUERRA et al., 2023), é uma forma de assassinato social (GUERRA e CARNUT,

² Substantivo masculino: Destruição metódica de um grupo étnico ou religioso pela exterminação dos seus indivíduos. Exterminação de uma comunidade de indivíduos em pouco tempo. Destruição total ou parcial de um grupo étnico ou de uma religião através de métodos cruéis. Eliminação de povos com utilização de prevenção de nascimento, desaparecimento de crianças e condições subumanas de vida (BREDA, 2021).

³ O genocídio alimentar com o uso da fome, pode ser identificado por meio do agravamento da situação alimentar por falta de acesso, disponibilidade, produção e aquisição de alimentos. O genocídio nutricional, por sua vez, pode ser verificado através do estado nutricional por meio da utilização biológica dos alimentos/nutrientes pelo corpo humano.

2023). Essa forma de aniquilar e até mesmo matar seres humanos, chega ao nível da deterioração do próprio corpo por meio da desnutrição, das hipovitaminoses e de todas as doenças relacionadas à saúde alimentar e nutricional desde a formação fetal, o aleitamento materno, a alimentação infantil, mesmo durante a adolescência, a vida adulta e até o envelhecimento (GUERRA, 2024).

A alimentação humana tem se tornado o locus de reprodução do capital, com a transformação dos alimentos em *commodities*, com a contaminação das águas, da terra e da comida, com o uso de agrotóxicos na monocultura e sua pulverização criminosa sobre as casas, plantações e dos próprios corpos de agricultores familiares, com a invasão dos territórios indígenas por garimpos ilegais. Dados do “*Atlas dos Agrotóxicos*” (2023) demonstram o potencial de destruição dos conflitos de terra existentes no Brasil, o impacto no corpo das mulheres e no processo de amamentação, e os grandes riscos para a saúde humana e a natureza, com contaminação das terras, da comida, da água, da biodiversidade e de todos os seres vivos.

Não há dúvidas de que **a alimentação e a nutrição humana são questões complexas, multidimensionais e, por certo, essenciais à vida**. No entanto, isso tensiona como se deve pensar a alimentação não apenas no ato de ‘alimentar-se’, ou seja, como uma ‘frequência cotidiana’ de ingestão de alimentos em que cada ser vivo necessita de nutrientes e calorias, mas, também, a pensar como este ato se estrutura *na* e se enraíza *pela* construção do sistema produtivo de alimentos no modo de produção capitalista (GUERRA, 2024). É neste modo de produzir em que há a concentração dos meios de produção (quem produz o alimento não é quem o consome) e há o fetiche do incentivo ao consumo de ‘produtos alimentares’, a exemplo dos ultraprocessados (ESTEVE, 2017), como o alimento-mercadoria das massas. É nesse modo de produção capitalista, que **alimentos como arroz, milho, café, feijão, soja, cacau, açúcar, carnes e sucos de frutas transformaram-se em commodities** e o foco central, em geral, sempre foi o mercado internacional privilegiando-se a exportação desses produtos agrícolas e agropecuários aos países de capitalismo imperialista.

A escola, portanto, passa a ser um locus privilegiado para analisar as mudanças em curso na dieta alimentar, principalmente as transformações que vem ocorrendo na alimentação e na cultura alimentar indígena. O território indígena Munduruku do Planalto Santareno, têm ao todo cinco escolas indígenas, sendo a Escola Indígena Wapurân Tip, na Aldeia Açaizal, pólo central, abarcando 29 alunos do pré-escolar ao 9º ano do ensino

fundamental e 10 alunos do ensino modular indígena, totalizando 39 alunos. Soma-se um quadro de funcionários de 13 professores sendo 2 professoras da “língua Munduruku,” onde desempenham papel importantíssimo no resgate, construção e preservação dos saberes tradicionais.

As informações obtidas através deste estudo, no tocante a distribuição dos alimentos para as escolas indígenas, mostrou que isso é realizada de acordo com as regiões de cada comunidade (seja ela indígena ou não), sendo essa estabelecida pela SEMED. Com base nas informações obtidas através do diálogo com o informante chave do âmbito da gestão (nutricionista), **o cardápio é elaborado pelo profissional e em seguida são criadas guias com o detalhamento dos alimentos para serem distribuídos nas escolas (indígenas e não indígenas), de acordo com a necessidade energética da população alvo.** Ressalta-se que durante a elaboração dos cardápios, **é necessário a junção de respeito ao ambiente cultural e a oferta de alimentos saudáveis, abrangendo a parte nutricional e sociocultural.** Contudo, **este processo não acontece de fato, pois não leva em consideração crenças e costumes alimentares da população indígena a qual atende,** a exemplo da Aldeia Açaizal.

O informante-chave do âmbito da gestão (nutricionista) identifica como **desafios relacionados à alimentação escolar indígena:** o financiamento oriundo do PNAE com valores aquém do desejado, o que impossibilita que a quantidade de alimentos distribuídos para as escolas supra a quantidade de alunos durante o período de 30 dias. Segundo a mesma, para a realização da compra desses alimentos, é feita uma chamada pública com base nas diretrizes do PNAE, que pela sua obrigatoriedade legal determina que 30% no mínimo dos recursos empregues, sejam oriundos das compras de produtos da agricultura familiar. Outro desafio importante relatado foi **a impossibilidade de visitas permanentes do nutricionista da SEMED nas aldeias para conhecer de perto os hábitos alimentares e a cultura alimentar local da população indígena;** o informante relatou que **a sobrecarga de atendimentos em várias escolas impossibilita tais visitas.** Observa-se aqui, uma questão ligada ao trabalho, que é o número de profissionais da alimentação e nutrição contratados pela gestão municipal para realizar a política pública da alimentação escolar e atender as escolas indígenas, conforme orienta o PNAE.

Quanto a compra e distribuição dos alimentos para alimentação escolar indígena, o nutricionista descreve que os alimentos encaminhados pela SEMED até a Escola Indígena

Wapurã Tip, na Aldeia Açaizal, chegam de boa qualidade, tanto alimentos *in natura* quanto os industrializados: açúcar cristalizado, azeite de dendê, biscoito, farinha de trigo, leite em pó, óleo de soja, leite de coco, macarrão, vinagre de álcool, feijão, coco ralado, sal, arroz, colorau; e alho *in natura*. **Porém, frutas e verduras não são entregues com frequência, ao passo que são servidos alimentos industrializados todos os dias letivos.**

Estudos mostram que a institucionalização da vinculação de um programa de alimentação escolar com a agricultura local, por intermédio de legislações como as ligadas ao PNAE, pode ser considerada um marco nas políticas de SAN. No Brasil, assim como em outros países, os agricultores familiares sempre se depararam com obstáculos para acessar o mercado institucional, especialmente devido aos processos licitatórios para venda ao Estado e à falta de canais de comercialização dirigidos especificamente à sua produção (SCHWARTZMAN et al., 2017; CERQUEIRA et al., 2006). A institucionalização das compras diretas da agricultura familiar para as escolas, assume um importante papel como referência de programa de alimentação escolar para locais e regiões, como a Região Amazônica, e possibilita a introdução de alimentos da sociobiodiversidade nos cardápios elaborados para as crianças e adolescentes, como aquelas da Aldeia Açaizal.

Em 2023, o governo federal deu grandes passos na superação destes entraves. O Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA) publicou a **Portaria MDA nº 20/2023**, estabelecendo novas condições e procedimentos gerais para a inscrição no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), dentre as quais a possibilidade de autodeclaração de renda e também de pertencimento étnico indígena, em substituição aos documentos de comprovação de propriedade particular. Em outubro de 2023, mais um importante passo foi dado, com a publicação da **Nota Técnica do FNDE (nº 3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE)**, que orienta as Entidades Executoras do PNAE a aceitarem o registro do Número de Identificação Social (NIS) do(a) agricultor(a) familiar indígena, quilombola ou de Grupos Populacionais Tradicionais e Específicos no Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico), quando não é possível a apresentação da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou do CAF (OBSERVATÓRIO ÓAÊ, 2023). A abertura dos mercados institucionais de alimentos para os povos indígenas e comunidades tradicionais é uma alternativa de geração de renda, uma vez que as oportunidades são escassas, e a promoção de uma economia da sociobiodiversidade, sintonizada com as necessidades de

reversão dos grandes desafios da humanidade como o enfrentamento da fome, da obesidade e das mudanças climáticas devem ser a prioridade neste momento histórico.

A biodiversidade dos alimentos amazônicos é extremamente importante para a sociabilidade de agricultores, camponeses e comunidades da região, seja nos festejos religiosos, culturais e para a alimentação e nutrição, seja escolar ou não. Uma publicação recente demonstra e orienta sobre o uso das *“Frutas da floresta: o poder nutricional da biodiversidade amazônica”*, bem como o seu valor nutricional e o preparo culinário a partir da cultura alimentar da Região Amazônica (ARAÚJO et al., 2024). Visto que, esses alimentos são fontes de nutrientes muito importantes para o funcionamento do organismo humano, como as vitaminas, sais minerais e demais compostos bioativos, além de contribuírem para a promoção da saúde por meio da ingestão de comida de verdade.

O ato de comer os alimentos da sociobiodiversidade amazônica e ter a inserção permanente desses alimentos na alimentação escolar possibilita o compartilhamento de sabores e saberes, o resgate dos cultivos, receitas e hábitos alimentares centrados na cultura alimentar local e nos recursos alimentícios disponíveis na região, e também promover saúde nos espaços educacionais e desenvolver ações de EAN que articulem a agricultura da região e os estudantes.

De acordo com a cozinheira escolar (“merendeira”) que conversamos, não há a utilização de alimentos cultivados pelos moradores da própria aldeia nas preparações culinárias. E, em várias épocas do ano há ausência dos alimentos contidos nos cardápios enviados pela SEMED, fazendo com que as merendeiras utilizem nas preparações os alimentos do estoque e até mesmo tragam alimentos de suas próprias casas para complementar a refeição distribuída aos estudantes. O preparo da alimentação escolar indígena é feito manualmente pelas cozinheiras, que recebem um curso periódico de preparação, manuseio e higienização dos alimentos realizado pela SEMED.

O informante chave do espaço da escola no âmbito da gestão (diretor) considera que **a alimentação escolar se torna fundamental na vida dos estudantes indígenas, pois a qualidade nutricional e a identidade e cultura alimentar podem influenciar diretamente no processo de ensino aprendizagem das crianças e adolescentes.** Além disso, reitera que o cenário atual é preocupante. O diretor salienta que todos os produtos entregues na escola são industrializados, incluindo as proteínas.

Como estratégia futura, a partir de conversas informais com indígenas agricultores da aldeia, existe a viabilidade produtiva e o desejo dos mesmo em poder ofertar alimentos saudáveis e da sociobiodiversidade local para as escolas, possibilitando um incremento de renda e o fortalecimento da autonomia econômica dos indígenas da Aldeia Açaizal através do PNAE.

Estudos mostram que a construção de dietas saudáveis sustentáveis são importantes desafios a serem superados, pois os enfrentamentos a serem feitos estão relacionados à dimensão da produção e do abastecimento, do acesso e uso da terra e da água, a falta de mão de obra (pois, gerações seguintes não querem dar continuidade as atividades relacionadas à agricultura, interrompendo a transmissão dos conhecimentos ancestrais), dos modelos agrícolas (monocultura), e as dificuldades relativas às atuais mudanças climáticas. Há dificuldades de ordem logística e estrutural para realizar processos de beneficiamento, o que limita a disponibilidade desses alimentos da sociobiodiversidade no mercado. Há dificuldades relacionadas também à origem desses produtos, por vezes associados a questões históricas, simbólicas e culturais, referentes aos estigmas que permeiam o cultivo e o consumo desses alimentos, por serem alimentos de raízes africanas, quilombolas e indígenas remetendo à períodos de escassez, exclusão e violência (HENDLER, 2023; TRICHES, 2020).

O que podemos considerar como entraves a perda dos hábitos alimentares, do consumo de alimentos da sociobiodiversidade amazônica, bem como a não inclusão desses alimentos nos cardápios escolares e a desvalorização das espécies alimentícias locais, dos sabores e saberes populares dos agricultores, camponeses e comunidades tradicionais, e até mesmo as impossibilidades de regeneração dos recursos naturais através da produção agroecológica. Mesmo diante do que determina o PNAE, que no mínimo 30% dos recursos provenientes do programa sejam repassados aos municípios e direcionados para a compra de alimentos provenientes da agricultura familiar, e priorizado os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais, indígenas e quilombolas (BRASIL, 2009). Esses desafios precisam ser pensados, debatidos e enfrentados se consideramos a alimentação como uma dimensão estrutural que afeta a nossa própria existência no planeta.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os alimentos ofertados nas escolas apresentam pouca diversidade. Os cardápios são poucos ou quase nada voltados à cultura indígena, prevalecendo o consumo de alimentos industrializados ou *ultraprocessados*.

Parte-se da concepção de que comer não é apenas uma mera atividade biológica e que a comida não pode ser vista de forma dissociada entre o econômico e o político. A comida e o comer são, acima de tudo, fenômenos sociais, culturais e políticos, e a nutrição, um assunto fisiológico e de saúde importante para a nossa existência. Os povos indígenas contam com suas próprias culturas alimentares que devem ser reconhecidas, valorizadas e promovidas na concepção e adoção das políticas públicas, entre elas as que se referem à alimentação escolar.

Conclui-se que uma das melhorias para alimentação escolar indígena seria a criação de cardápios condizentes com a forma e o modo de viver dos indígenas do território, que essa alimentação possa ser originada da agricultura familiar local via o PNAE, ou seja, da produção das próprias comunidades oriundas do território, com oferta de: milho, da mandioca, verduras, polpas de frutas ou as mesmas *in natura* e as proteínas animais *in natura* e que esses cardápios sejam planejado e elaborados junto com os indígenas da Aldeia Açaizal, e também por meio do CAE, visando não somente a sua segurança alimentar e nutricional, mas também o respeito, a proteção, a garantia e a efetivação do DHAA, que contribui para o resgate e a manutenção da sua cultura alimentar indígena e tradicional.

REFERÊNCIAS

ARAUJO Y, BARROS E, GUIMARÃES C, JACOB M, MAIA J, TREGIDGO D. Frutas da floresta: o poder nutricional da biodiversidade amazônica. Tefé: Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá, 2024.

ARRUDA TCRP, GALLINA LS, BUSATO MA, CIBULSKI TP, BECKER T. Direito humano à alimentação adequada: percepções e práticas de Nutricionistas a partir do ambiente escolar. Trab educ saúde [Internet]. 2017Jan;15(Trab. educ. saúde, 2017 15(1)). Available from: <https://doi.org/10.1590/1981-7746-sol00045>

BRASIL. Constituição 1988. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília (DF): Senado; 1988.

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. Diário Oficial da União 2009; 17 jun.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. Brasília; 2012a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação. Brasília; 2012b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a população brasileira. 2. Ed. Brasília; 2014.

BELIK W & SOUZA LR de. Algumas reflexões sobre os programas de alimentação escolar na américa latina. Planejamento e Políticas Públicas, 2022 (33). www.ipea.gov.br/ppp/index.php/PPP/article/view/155

BELLINGER C, ANDRADE L. Alimentação nas escolas indígenas: desafios para incorporar práticas e saberes. Comissão Pró-Índio de São Paulo. São Paulo, 2016.

BREDA T. (2021). Bolsonaro Genocida. São Paulo: Editora Elefante.

CARTER MA, DUBOIS L, TREMBLAY MS. Place and food insecurity: a critical review and synthesis of the literature. Public Health Nutr 2014; 17(1):94-112.

CASCUDO, LC. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2011.

CASTRO IRR. Vigilância alimentar e nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 1995.

CASTRO TG de, MATOS E de LC, LEITE MS, CONDE WL, SCHUCH I, VEIGA J, et al.. Características de gestão, funcionamento e cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar em escolas Kaingang do Rio Grande do Sul, Brasil. Cad Saúde Pública [Internet]. 2014Nov;30(11):2401–12. Available from: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00215513>

CERQUEIRA PS, ROCHA AGP, COELHO VP. Agricultura familiar e políticas públicas: algumas reflexões sobre o Programa de Aquisição de Alimentos no estado da Bahia. Revista Desenharia 2006; 5:55-78.

CONDE WL, GIGANTE DP. Epidemiologia da Desnutrição Infantil. In: KAC G, SICHIERI R, PETRUCCI D. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu, 2007. CONTI IL, COELHO-DE-SOUZA G. Povos e comunidades tradicionais: A produção de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional. Amazôn., Rev. Antropol. (Online) 5 (3) Especial: 780-804, 2013.

COTTA RMM, MACHADO JC. Programa Bolsa Família e segurança alimentar e nutricional no Brasil: revisão crítica da literatura. Rev Panam Salud Publica 2013; 33(1):54-60.

DA MATTA R. Você tem cultura. Explorações: ensaios de sociologia interpretativa. Rio de Janeiro: Rocco, p. 121-128, 1986.

DANELON MAS, DANELON MS, SILVA MV. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da convivência do Programa de Alimentação Escolar e das cantinas. *Rev. Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, 2006; 13(1):85-94.

ESTEVE EV. (2017). *O negócio da comida: quem controla nossa alimentação*. São Paulo: Expressão Popular.

FÁVARO T, RIBAS DLB, ZORZATTO JR, SEGALL-CORRÊA AM, PANIGASSI G. Segurança alimentar em famílias indígenas Teréna, Mato Grosso do Sul, Brasil. *Cad Saúde Pública* [Internet]. 2007Apr;23(4):785–93. Available from: <https://doi.org/10.1590/S0102-311X2007000400006>

GUERRA LD da S, ESPINOSA MM, BEZERRA ACD, GUIMARÃES LV, MARTINS MSAS. Desafios para a Segurança Alimentar e Nutricional na Amazônia: disponibilidade e consumo em domicílios com adolescentes. *Ciênc saúde coletiva* [Internet]. 2018Dec;23(12):4043–54. Available from: <https://doi.org/10.1590/1413-812320182312.26352016>

FUNDACAO HEINRICH BOLL. *Atlas dos Agrotóxicos: fatos e dados do uso dessas substâncias na agricultura*. Brasil: Fundacao Heinrich Boll, 2023. Consultado el 16 de enero 2024 en <https://br.boell.org/sites/default/files/2023-12/atlas-do-agrotoxico-2023.pdf>

GUERRA LDS, PASSOS EV, CARNUT L, MENDES A. ¿Comida de verdad para todos? El genocidio alimentario y nutricional de los pueblos indígenas en brasil - el pueblo xavante en la mira. XVII Congreso Latinoamericano de Medicina Social Y Salud Colectiva: “Síndemia, reconfiguración en el mundo y lucha por el buen vivir“. 2023. [Apresentação em Congresso]

GUERRA LDS. “Devorar e digerir o real para transmutá-lo no real do simbólico”: contribuições críticas sobre alimentação e neofascismo, uma mirada no contexto brasileiro. *Teoría y Crítica de la Psicología*. 2024. [artigo no prelo]

GUERRA LDS, CARNUT L. O capitalismo também mata pela boca: alimentação e crítica marxista. Desafios contemporâneos para a luta contra a fome. *Crítica Revolucionária*, 2023, 1, e02. Disponível em: <https://criticarevolucionaria.com.br/revolucionaria/article/view/1>

HENDLER VM, RUIZ ENF, OLIVEIRA LD de. Sociobiodiversidade na Alimentação Escolar: os desafios e as potencialidades de um campo em construção no município de Mostardas-RS. *Saude soc* [Internet]. 2023;32(3):e220289pt. Available from: <https://doi.org/10.1590/S0104-12902023220289pt>

LARAIA RB. *Cultura um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

LEITE MA, AZEREDO CM, PERES MFT, ESCUDER MML, LEVY RB. Disponibilidade e consumo de ultraprocessados em escolas do Município de São Paulo, Brasil: resultados do SP-Proso. *Cad Saúde Pública* [Internet]. 2021;37:e00162920. Available from: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00162920>

MACIEL, ME. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; DIEZ-GARCIA, R. W. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 48- 55.

MARQUES GS. Amazônia: riqueza, degradação e saque. Expressão Popular, São Paulo: 2019.

MONTANARI M. Comida como Cultura. São Paulo: Ed. SENAC, 2013, p.15-17 e 55-60.

MONTEIRO C. Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças. São Paulo: Hucitec, 2000.

MONTEIRO CA, LEVY RB, CLARO RM, CASTRO IRR, CANNON G. Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impacto on human health: evidence from Brazil. Public Health Nutr 2011; 14(1):5-13.

OBSERVATÓRIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (ÓAÊ). Dossiê ÓAÊ 2023-2024: diversidades e desigualdades na alimentação escolar. Brasília, DF: FIAN Brasil, 2023.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. Comitê de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais do Alto Comissariado de Direitos Humanos. Comentário Geral número 12: O direito humano à alimentação. New York; 1999.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE (OPAS). Plano de Ação para Prevenção de Obesidade em Crianças e Adolescentes. Washington: OPAS; 2014.

OSÓRIO MM, RIBEIRO MA, COSTA EC, SILVA SPO, FERNANDES CE. Disponibilidade familiar de alimentos na Zona da Mata e Semi-Árido do Nordeste do Brasil. Rev Nutr 2009; 22(3):319-329.

PLANO DE GESTÃO E USO DO TERRITÓRIO INDÍGENA MUNDURUKU DO PLANALTO SANTARENO. 2020.
<https://acervo.socioambiental.org/acervo/documentos/plano-de-gestao-e-uso-do-territorio-indigena-munduruku-do-planalto>

ROCHA TE da S, SILVA RP da, NASCIMENTO MM do. Changing dietary habits among Akwen Xerente. Rev esc enferm USP [Internet]. 2016Jun;50(spe):96–100. Available from: <https://doi.org/10.1590/S0080-623420160000300014>

ROSSI A, MOREIRA EAM, RAUEN MS. Determinantes do comportamento alimentar: uma revisão com enfoque na família. Rev Nutr 2008; 21(6):739-748.

SALGADO CAB. Segurança alimentar e nutricional em terras indígenas. Estudos e Pesquisas/FUNAI, Brasília, v. 4, n. 1, p. 131-186, 2007.

SCHWARTZMAN F, MORA CAR, BOGUS CM, VILLAR BS. Antecedentes e elementos da vinculação do programa de alimentação escolar do Brasil com a agricultura familiar. Cad Saúde Pública [Internet]. 2017;33(12):e00099816. Available from: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00099816>

SILVA e OLIVEIRA D, GUERRERO AFH, GUERRERO CH, TOLEDO LM de. A rede de causalidade da insegurança alimentar e nutricional de comunidades quilombolas com a construção da rodovia BR-163, Pará, Brasil. Rev Nutr [Internet]. 2008Jul;21:83s–7s. Available from: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732008000700008>

SILVA EO, AMPARO-SANTOS L, SOARES MD. Alimentação escolar e constituição de identidades dos escolares: da merenda para pobres ao direito à alimentação. Cad Saúde Pública [Internet]. 2018;34(4):e00142617. Available from: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00142617>

SOUSA AA de, SILVA APF da, AZEVEDO E de, RAMOS MO. Cardápios e sustentabilidade: ensaio sobre as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Rev Nutr [Internet]. 2015Mar;28(2):217–29. Available from: <https://doi.org/10.1590/1415-52732015000200010>

SWINBURN BA, KRAAK VI, ALLENDER S et al. The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report. The Lancet. 2019;393:791-846.

VERDUM R. Mapa da fome entre os povos indígenas: uma contribuição à formulação de políticas de segurança alimentar no Brasil. Sociedade em Debate, Pelotas, 9(1): 129-130 162, março/2003. Disponível em: <https://api.saudeindigena.icict.fiocruz.br/api/core/bitstreams/cf7e9ab4-4149-4288-8676-ac84a4135cef/content>

TRICHES RM. Dietas saudáveis e sustentáveis no âmbito do sistema alimentar no século XXI. Saúde debate [Internet]. 2020Jul;44(126):881–94. Available from: <https://doi.org/10.1590/0103-1104202012622>

ANEXOS

Anexo 1 – ROTEIROS PARA PESQUISA DE CAMPO

Roteiro de campo (Escola – Diretor e Cozinheira)

1. Como são os alimentos distribuídos pela escola?
2. Como é feita a higienização e armazenamento desses alimentos?
3. Aqui na escola são servidos alimentos *ultraprocessados*, como bolacha recheada, salsicha, refrigerante, suco em pó? Com que frequência?
4. A gente sabe que os moradores da aldeia produzem e cultivam alguns alimentos. Eles são utilizados na alimentação escolar? Se não, por que não são utilizados?
5. Como os alunos avaliam as comidas oferecidas pela escola?
6. Como o cardápio da semana é montado? Como ele chega pra vocês? Como é o preparo culinário do cardápio?
7. Quais são os alimentos vindos de fora da aldeia? Como a utilização de alimentos vindos de fora podem influenciar os hábitos e costumes alimentares das crianças e adolescentes da aldeia?
8. Com que frequência os alunos têm acesso a alimentos naturais na escola?
9. Quais melhorias vocês identificam que podem ser feitas no cardápio escolar para enriquecer a alimentação dos alunos com os alimentos produzidos e cultivados pela aldeia?
10. Que alimentos e/ou receitas alimentares poderiam ser introduzidas ou melhoradas de acordo com identidade e cultura local indígena?
11. Como vocês percebem que uma boa alimentação ajuda no desempenho físico e cognitivo dos alunos ?
12. Quais são os principais desafios atuais da alimentação escolar indígena?

Roteiro de campo (Gestão e distribuição – Nutricionista)

1. Quais são os alimentos distribuídos na alimentar escolar?
2. Qual a origem dos alimentos?
3. Quem compra esses alimentos?
4. Como é feita a definição dos parâmetros nutritivos da população alvo (a adequação nutricional do cardápio)?
5. Quem faz o gerenciamento da alimentação escolar?
6. Como funciona o planejamento e a elaboração do cardápio?
7. Como é feita a segurança alimentar da alimentação escolar?
8. Como é feita a análise do valor nutritivo dos alimentos (a composição nutricional do cardápio da alimentação escolar)?
9. Como é a supervisão e treinamento dos profissionais encarregados pelo preparo culinário das refeições?
10. Como é feita a distribuição desses alimentos para as escolas?

Anexo 2 – Termos de Anuência para realização da pesquisa de campo com os informantes chave da alimentação escolar



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ INSTITUTO DE SAÚDE COLETIVA

TERMO DE ANUÊNCIA

A direção do Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal do Oeste do Pará, solicita autorização para entrada dos discentes do curso de Bacharelado Interdisciplinar em Saúde do Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal do Oeste do Pará, **Felicidade Carolaine da Silva Castro** e **Jessica Daniely Santos Campos**, na orientação do Prof. Raoni Fernandes Azeredo, para acesso à Escola de Ensino Fundamental e Médio Wapurân Tip, situada na aldeia Açaizal, território indígena Munduruku e Apiaka do Planalto Santareno, para a realização do seu **Trabalho de Conclusão de Curso**, intitulado: 'Alimentação escolar em uma aldeia indígena do Planalto Santareno-Pará: Análise da segurança alimentar e seus efeitos socioculturais.'

O trabalho tem como **Objetivo**: Investigar por meio da pesquisa-ação a gestão, distribuição e consumo de alimentos ultraprocessados na alimentação escolar de crianças do ensino fundamental, de uma comunidade indígena do Planalto Santareno, no Estado do Pará.

Os dias e horários de desenvolvimento das atividades será acordado na escola com a coordenação escolar e os professores, com o intuito de não interferir no horário de aula. Inicialmente, planeja-se apenas um encontro na escola, ajustável de acordo com as

Alenquer, que se coloca à disposição para quaisquer esclarecimentos e necessidade, disponibilizando seu e-mail para dúvidas e eventuais necessidades: raoni.azeredo@ufopa.edu.br

Esclarecimentos:

- Mediante a autorização da escola, será solicitado a autorização da Secretaria Municipal de Educação.

Em anexo disponibilizamos o projeto completo.

Desde já, agradecemos a disponibilidade.

Waldiney Pires Moraes
Diretor do Instituto de Saúde Coletiva

Annelyse Figueiredo Rosenthal
Coordenadora do Bacharelado Interdisciplinar em Saúde
Siape: 2209229

Raoni Fernandes Azeredo

Raoni Fernandes Azeredo
Orientador - Siape: 0000000
E. I. M. E. I. E. F. WAPURUM - TIP

Elias Moraes da Silva
Especialista em Gestão Escolar: Orientação,
Supervisão, Coordenação, Inspeção - Reg. n.º 1195
Diretor: Port. n.º 238/2023 - SEMED

Assinatura de anuência do Responsável pela Escola

Santarém, 14 de novembro de 2023



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E
CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 16/11/2023

TERMO DE ANUÊNCIA Nº 31/2023 - ISCO (11.01.45)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/11/2023 16:16)

ANNELYSE ROSENTHAL FIGUEIREDO

COORDENADOR DE CURSO

ISCO (11.01.45)

Matricula: ###092#9

(Assinado digitalmente em 20/11/2023 17:07)

WALDINEY PIRES MORAES

DIRETOR

ISCO (11.01.45)

Matricula: ###343#5

Visualize o documento original em <https://sipac.ufopa.edu.br/documentos/> informando seu número: 31, ano: 2023,
tipo: TERMO DE ANUÊNCIA, data de emissão: 17/11/2023 e o código de verificação: c2411e06be