



GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
UNIVERSIDADE REGIONAL DO CARIRI
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
CENTRO DE EDUCAÇÃO
MESTRADO PROFISSIONAL EM EDUCAÇÃO



**NUANCES CULTURAIS, HISTÓRICAS E PERSPECTIVAS EDUCATIVAS DA
ALIMENTAÇÃO E MERENDA ESCOLAR: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA**

Anderson Carlos da Silva

Crato – 2021

ANDERSON CARLOS DA SILVA

**NUANCES CULTURAIS, HISTÓRICAS E PERSPECTIVAS EDUCATIVAS DA
ALIMENTAÇÃO E MERENDA ESCOLAR: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA**

Dissertação apresentada no Curso de Mestrado Profissional em Educação- MPEDU, da Universidade Regional do Cariri – URCA, como requisito à obtenção do título de Mestre em Educação, sob orientação do professor Dr. George Pimentel Fernandes.

CRATO – CEARÁ

2021

Ficha Catalográfica elaborada pela Biblioteca Central da Universidade Regional do Cariri – URCA
Bibliotecária: Ana Paula Saraiva de Sousa CRB: 3/1000

Silva, Anderson Carlos da
S586n Nuances culturais, históricas e perspectivas educativas da
alimentação e merenda escolar: uma revisão sistemática/ Anderson
Carlos da Silva. – Crato – CE, 2021.
78p.

Dissertação apresentada ao Departamento do Curso de Mestrado
Profissional em Educação- MPEDU da Universidade Regional do
Cariri – URCA

Orientador: Prof. Dr. George Pimentel Fernandes

1. Alimentação, 2. Cultura, 3. Revisão sistemática, 4. Merenda
escolar; I. Título.

CDD: 371.716

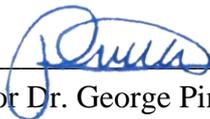
ANDERSON CARLOS DA SILVA

**NUANCES CULTURAIS, HISTÓRICAS E PERSPECTIVAS EDUCATIVAS DA
ALIMENTAÇÃO E MERENDA ESCOLAR: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA**

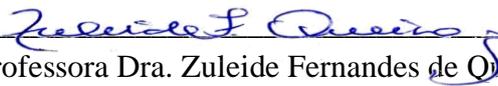
Dissertação apresentada no Curso de Mestrado Profissional em Educação- MPEDU, da Universidade Regional do Cariri – URCA, como requisito à obtenção do título de Mestre em Educação, sob orientação do professor Dr. George Pimentel Fernandes.

Crato, 30 de Março de 2021.

BANCA EXAMINADORA



Professor Dr. George Pimentel Fernandes
Orientador – URCA



Professora Dra. Zuleide Fernandes de Queiroz
Avaliadora Interna do MPEDU - URCA



Professor Dr. Diógenes de Queiroz Dias
Avaliador Externo



Professor Dr. Valdenio Mendes Mascena
Avaliador Externo

Agradecimentos

Primeiramente quero agradecer à Deus por me permitir gozar do privilégio do acesso à uma educação escolarizada de altíssimo nível, por estar sempre ao meu lado, me guiando, protegendo, me encaminhando por um caminho de desenvolvimento intelectual e espiritual e por me ensinar pelo exemplo os mistérios da paciência e do tempo.

Aos meus pais, Heraldo Juvêncio da Silva e Maria Carlos da Silva (*in memoriam*) meus maiores incentivadores e investidores de meus estudos. Dedicando a mim, amor incondicional, carinho e respeito, sempre me apoiando nas decisões mais difíceis e acreditando no meu potencial de realização.

Aos meus irmãos, Alessandra Carlos da Silva Sales e Alescio Carlos da Silva, pelo amor, companheirismo, admiração e apoio.

À toda a minha família, minha torcida organizada, meus maiores incentivadores ao longo dos anos e especialmente nesse processo de pós-graduação, quando por vezes nem sempre eu mesmo acreditava em meu potencial.

Aos meus amigos que, assim como minha família, de perto acompanharam essa conquista da realização de um sonho, desde bem antes da inscrição no processo seletivo. Gratidão por ouvir, opinar, contribuir, torcer e incentivar sempre os meus limites, especialmente quando eu achava que já os tinha encontrado.

Meu agradecimento especial aos primos Alana Silva e Edson Cientz e aos amigos Marta Kerntopf, Gyllyanderson Delmondes, Wladysson Carvalho e Deeved Hiuston. Suas contribuições para esse mestrado e a escrita desse trabalho foram imprescindíveis e certamente sem vocês, a caminhada teria sido muito mais árdua.

Ao meu orientador, o professor Dr. George Pimentel Fernandes, pelas preciosas contribuições, encorajamento constante, por acreditar em meu potencial e minhas ideias, por me ajudar a sistematizar as possibilidades, cobrar com sutilidade, apoiar e incentivar sempre. Pela competente e generosa orientação, muito obrigado.

Aos professores do Mestrado Profissional em Educação da Universidade Regional do Cariri, por acreditarem que a educação ainda é um caminho válido, ainda que árduo, especialmente em um contexto político e estrutural tão adverso.

Aos colegas de turma, especialmente João Paulo foi companheiro, confidente importante e debatedor de grandes ideias ao longo desse processo, e das diferentes turmas do

Curso de Mestrado Profissional em Educação da Universidade Regional do Cariri, que me ajudaram nessa jornada com sua companhia e contribuições preciosas para a minha evolução e para encaminhamento da pesquisa. Pelos bons momentos de discussão, aprofundamento teórico e, principalmente, de estreitamento de laços afetivos.

À todos os que me auxiliaram de forma direta e/ou indireta na realização desse sonho de fazer um mestrado. Suas contribuições para minha formação acadêmica, política, ideológica e pessoal, fizeram e ainda me fazem acreditar em tantas possibilidades de trabalho e atuação cidadã, que me fazem pensar ser possível modificar o mundo a partir de pequenas ações, que somadas as outras pequenas ações, resultam em grandes ações transformadoras.

RESUMO

Alimentação escolar e saúde têm sido objeto de estudo de diversas pesquisas no Brasil e no mundo desde o século passado, bem como objeto de diversas leis. Diversos fatores contribuíram e influenciaram as políticas educacionais referentes à merenda escolar ao longo dos anos. Entre esses fatores, se destacam a erradicação da fome e a recomendação de uma boa nutrição na infância. Para Contreras e Gracia (2012), a alimentação é um fenômeno “biopsicossocial”, envolve o nutrir do corpo e da alma. A merenda escolar pode ser compreendida a partir de diversas perspectivas, mas para efeitos desse trabalho será dado destaque à duas delas: a compreensão enquanto política social e educacional e a perspectiva cultural alinhada à história da alimentação. O objetivo desse trabalho é compreender a alimentação em suas múltiplas perspectivas e a merenda escolar do ponto de vista político-institucional, identificando possíveis fatores que influenciam a alimentação nos espaços escolares. Foi realizada uma revisão sistemática de artigos presentes na Scientific Electronic Library (SciELO) e na Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), à partir dos descritores “*School*”, “*Lunch*” e “*School Lunch*”. A busca inicial retornou 38 artigos na SciELO e 2077 na BVS. Na BVS ainda foram inclusos os filtros temáticos de “serviços de alimentação”, “preferências alimentares” e “política nutricional”, diminuindo o número de artigos para 322. Na primeira leitura foi analisado o título e o resumo de cada trabalho e aplicados os critérios de inclusão de tema, idioma inglês, metodologia de intervenção e recorte temporal de 2013-2020 e de exclusão de tema, metodologia, população e texto completo. Foi feito então uma segunda leitura dos textos na íntegra, restando apenas 2 artigos da SciELO e 28 da BVS que foram compilados em um quadro sinóptico. Há de se considerar, deste ponto em diante, que no que se refere à alimentação, além da perspectiva biológica, de saciar as carências nutricionais para manter o ser humano vivo e saudável, há também uma perspectiva cultural que atende às demandas sociais e coletivas de cada sujeito, compreendendo que ainda que individualmente carregamos uma carga cultural que determina e delimita a linha entre o que consideramos comida e alimento. Após a elaboração dessa revisão sistemática, compreende-se que vários fatores podem influenciar a merenda escolar fazendo com que os alunos contemplados pelos programas, gratuitos, de baixo custo ou ainda integralmente custeado pelo discente e colabora para a mudança de hábitos.

Palavras-chave: Alimentação; Cultura; Revisão Sistemática; Merenda escolar

ABSTRACT

School meals and health have been the subject of several studies in Brazil and in the world since the last century, as well as the subject of several laws. Different factors have contributed and influenced educational policies regarding school meals over the years. Among these factors, we highlight the eradication of hunger and the recommendation of good nutrition in childhood. According to Contreras and Gracia (2012), food is a “biopsychosocial” phenomenon, it involves the nourishment of the body and soul. School meals can be understood from different perspectives, but for the purposes of this study, two of them will be highlighted: understanding as a social and educational policy and cultural perspective aligned with the history of food. The main goal of this research is to understand food in its multiple perspectives and school meals from a political-institutional point of view, identifying possible factors that influence food in school spaces. A systematic review of articles in the *Scientific Electronic Library* (SciELO) and in the *Biblioteca Virtual em Saúde* (BVS) was conducted, using the descriptors "School", "Lunch" and "School Lunch". The initial search returned 38 articles in SciELO and 2077 in the BVS. In the BVS, thematic filters of "food services", "food preferences" and "nutritional policy" were also included, reducing the number of articles to 322. In the first reading, the title and the abstract of each work were analyzed and the inclusion criteria applied were theme, texts published in the English language, intervention methodology and time frame from 2013-2020 and exclusion of theme, methodology, population and full text available. Then a second reading of the texts was done, now of the full-text, remaining only 2 articles from SciELO and 28 from the BVS, which were compiled in a synoptic table. It must be considered, from now on, that with regard to food, in addition to the biological perspective, to satisfy nutritional deficiencies to keep the human being alive and healthy, there is also a cultural perspective that reaches the social and collective demands of each subject, understanding that even though we individually carry a cultural load that determines and delimits the line between what we consider good food and bad food. After the elaboration of this systematic review, it is understood that several factors can influence the school lunch making the students covered by the programs, free, low cost or fully paid by the student and collaborate to change habits.

Keywords: Food; Culture; Systematic Review; School Lunch.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 01 – Fluxograma dos artigos	41
---	-----------

LISTA DE QUADROS E TABELAS

Tabela 1 – Programas de alimentação escolar do Reino Unido	34
Quadro sinóptico 01 – Dados coletados dos artigos	45

LISTA DE SIGLAS E ABREVIACÕES

- PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNAN – Política Nacional de Alimentação e Nutrição
EAN – Educação Alimentar e Nutricional
IES – Instituição de Ensino Superior
MEC – Ministério da Educação
MP – Medida Provisória
CAE – Conselho de Alimentação Escolar
NSLP – Programa Nacional de Merenda Escolar
SciElo – Scientific Electronic Library
BVS – Biblioteca Virtual de Saúde

SUMÁRIO

RESUMO	v
ABSTRACT	vi
LISTA DE ILUSTRAÇÕES	vii
LISTA DE QUADROS E TABELAS	vii
LISTA DE SIGLAS	ix
01 INTRODUÇÃO	11
1.1 Um relato pessoal: da relação prévia com o objeto	12
02 OBJETIVOS	17
2.1 Geral.....	17
2.2 Específicos.....	17
03 ALIMENTAÇÃO, CULTURA E MERENDA ESCOLAR.....	18
3.1 A cultura e suas implicações na alimentação	20
3.2 A invenção da cozinha e seus limites	24
3.3 Sobre comer junto.....	28
3.4 E a merenda escolar?.....	30
3.5 Merenda escolar no mundo.....	33
04 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	38
05 RESULTADOS	43
06 DISCUSSÃO	78
07 CONSIDERAÇÕES FINAIS	80
REFERÊNCIAS.....	84

01 INTRODUÇÃO

Alimentação escolar e saúde têm sido objeto de estudo de diversas pesquisas no Brasil, desde o século passado, bem como objeto de diversas leis. Na década de 1940, foram fundados os primeiros programas federais de incentivo e financiamento à boas práticas de nutrição escolar. O que hoje se conhece por Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE foi discutido e sofreu diversas mudanças com o passar dos anos.

Diversos fatores contribuíram e influenciaram essas políticas ao longo dos anos. Entre esses fatores, se destacam a erradicação da fome e a recomendação de uma boa nutrição na infância. A alimentação é um tema plural, que pode ser compreendido sob diversas óticas e possui diversas nuances. Este trabalho explorará alguns aspectos culturais e históricos e levantará algumas perspectivas educacionais que envolvem a alimentação.

O ponto inicial será a alimentação enquanto construção cultural e social. Para Contreras e Gracia (2012), a alimentação é um fenômeno “biopsicossocial”, envolve o nutrir do corpo e da alma. A comida deve, portanto, garantir um suprimento de energia suficiente para o nos manter vivos ao mesmo tempo em que deve servir como reflexo da cultura de um povo.

Partindo daí, passamos então a considerar sobre a alimentação no campo educacional, suas lutas históricas, seus entrelaçamentos políticos e até mesmo fatores que auxiliam na escolha dos alimentos que devem compor o cardápio do que será servido nas escolas de forma a manter a qualidade nutricional.

Vale mencionar que ao longo dos anos, várias discussões e políticas públicas sobre alimentação abriram espaço para um projeto educacional sobre alimentação e nutrição de forma a auxiliar que as pessoas possam desenvolver uma relativa autonomia no que diz respeito à temática. Dentre essas políticas, se destaca aquele que é um dos maiores programas de merenda escolar no mundo, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

1.1 relato pessoal: da relação prévia com o objeto

Toda criança, em algum período de seu desenvolvimento motor desenvolve o gosto pela escrita, ainda que a coordenação motora só possibilite a escrita propriamente de rabiscos e não letras e palavras. Nessa fase tudo vira papel, tudo é caderno. Em parte, pela vontade de testar os limites do aprendizado na escola, em parte na imitação das professoras que escrevem tão bem na lousa que ao ver das crianças, parece gigante.

É raro, mas quando penso no percurso que fiz em meu processo de formação como professor, vejo que esse desejo não emergiu em mim na época da faculdade ou ainda no ensino médio enquanto me preparava para o vestibular. Percebo que desde a infância já tinha a vontade de ser professor. No entanto, antes de continuar a narrativa, é importante que eu defina o meu lugar de fala, especialmente para, não justificar, mas fornece uma breve explicação a respeito de algumas escolhas bem como sobre algumas surpresas durante minha trajetória formativa enquanto profissional.

Apesar de não vim de uma família de posses, tive a oportunidade de estudar em boas escolas particulares e dar início ao meu ensino universitário também na rede privada. Ao final da faculdade, no ano de 2012, consegui um emprego que era relativamente bem remunerado e que correspondia às expectativas de um recém-formado. Até então, tudo parecia seguir o curso natural da vida: graduado e empregado.

Nessa fase da minha vida, a docência tinha sido deixada um pouco de lado. O emprego que eu tinha na época envolvia conduzir treinamentos na equipe pela qual eu era responsável e esse trabalho de “instrutor” apaziguava meus desejos por sala de aula, no entanto nesse período pude ver diante dos meus olhos a evolução de muitas pessoas e com o tempo a chama do magistério voltou a brilhar novamente. Nessa época ensaiei um retorno à universidade, dessa vez para um curso de licenciatura, mas não fui bem-sucedido. O trabalho me ocupava demais, inclusive nas horas de folga e o choque cultura que tive pela primeira vez ao adentrar uma instituição de ensino pública foram suficientes para que eu não levasse adiante o meu projeto naquele momento. Um ano mais tarde, os motivos que me motivaram a abandonar o curso do qual mais me orgulho hoje, a licenciatura em Letras (português e inglês), foram os que me fizeram voltar à universidade.

No período entre 2014 e 2019, em que estudei em uma IES pública, foi um divisor de águas na minha formação profissional, pessoal e acadêmica.

No processo de formação profissional, tive a oportunidade de experimentar desde o começo, o trabalho de pesquisador. Já nos primeiros quinze dias de aula entrei para um grupo de pesquisa e apesar de não ter passado muito tempo nesse grupo, especificamente, tive contato com professores brilhantes que produziam conhecimento em suas falas mais comuns e isso me encantou.

Eventos acadêmicos passaram a fazer parte do meu cotidiano e o que mais me chocava era que a maioria deles eram gratuitos, muito diferente de minha experiência no ensino superior privado. Já ao final do primeiro semestre tive a oportunidade de me juntar à um projeto de extensão para o ensino de inglês para a comunidade (minha sede por sala de aula era como a de quem anda num deserto por alguns dias) outro acontecimento que mudaria a minha vida.

Entrar em sala de aula como professor era a realização de um grande sonho. Eu me alternava com outros dois professores, mas ainda assim era um passo a mais. Minha primeira turma tinha idades distintas com média entre 18 e 25 anos, mas ainda nesse projeto de extensão, do qual participei por 4 semestres, peguei turmas com alunos de 14 anos e até mesmo com alunos na casa dos 60 anos.

Nesse projeto de extensão, as aulas ocorriam aos sábados, dia em que poucas coisas funcionavam na universidade e em seu entorno. Alguns alunos vinham de fora e, portanto, se alimentavam em alguns cafés ou lanchonetes por perto e como o restaurante universitário não funcionava, as aulas precisavam sempre encerrar na hora certa, pois “a hora do almoço é sagrada”, diziam os meus alunos, citando o ditado popular.

Foi também durante o curso de licenciatura em uma universidade pública que vi o alto preço pago pela minha trajetória no ensino privado até ali. Pela primeira vez me deparei com pessoas com vidas tão diferentes que me instigavam curiosidade e que contribuíram enormemente para a minha formação pessoal. Pela primeira vez, compreendi que a lente com a qual eu enxergava a vida, fazia vista grossa aos meus privilégios e a ausência deles na vida de vários colegas de jornada.

Vi essas mesmas pessoas sofrerem com o preconceito racial, homofobia, vi amigas silenciadas só por serem mulheres. Finalmente me deparava com o mundo real e era muito angustiante, principalmente pelo fato de esse fragmento do “mundo real” acontecer dentro de uma instituição de ensino pública criando uma aparente contradição pois, como afirma Giroux (1997), é nessas instituições públicas que a democracia se mostra em sua maior força.

Se antes eu não percebia as pessoas em suas nuances de raça, sexo e sexualidade e religião, agora o choque de perceber tudo isso e perceber que as minorias existem sim, me arrebatou. Por outro lado, na universidade pública essas “minorias” convivem em organizada desarmonia com os estratos padronizadores e dominantes da sociedade. Foi na Universidade Pública que vi que mesmo enfrentando resistências de todos os lados, as minorias têm voz. Eu já sabia o quanto a educação empoderava as pessoas, mas foi lá que comecei a compreender como se dava a verdadeira luta de classes em busca do poder. Assumo que foi uma percepção tardia do mundo, mas antes tarde do que nunca.

Outra coisa que me chamou muito a atenção nas questões sociais que envolvem a universidade pública foi que ter uma vaga conseguida pelo vestibular não garantia com que os alunos tivessem o acesso à universidade. Mesmo com a cópia do material à R\$ 0,10 centavos a folha, o ônibus gratuito e a refeição no restaurante universitário custando R\$ 0,80 centavos, muitos de meus colegas ainda tinham dificuldades para se manter e dependiam das bolsas de auxílio estudantil. Parti, então, para uma reflexão sobre os meus privilégios de renda e de classe social e foi nesse momento que o tema alimentação e atingiu.

Lembrei dos tempos de escolinha, no ensino infantil e fundamental. Apesar de estudar em escola particular, a cantina fornecia um lanche de baixo custo para os alunos cujos pais não podiam/ queriam mandar lanche de casa. O cardápio era sempre um rodízio dos mesmos alimentos: sopa ou canja. Pela lembrança, conto nos dedos quantas vezes comi lá, mas me recordo muito bem da desagradável sensação gustativa. Não sei se pela falta de cuidado ou carinho no preparo ou ainda pela falta de ingredientes já que o custo da refeição era realmente baixo, o sabor não era nada apetecível. Nessa ocasião, eu tinha o privilégio de sempre levar lanche de casa que, ao meu paladar, era mais agradável.

Outra lembrança muito marcante é da hora do recreio na escola, que também era uma instituição privada, que estudei nos anos seguintes. Já adolescente e em uma outra escola, os lanches ofertados na cantina já não tinham um preço tão acessível, mas ainda assim o meu privilégio de renda me favorecia. O cardápio era baseado em alimentos bastante atraentes aos olhos e paladares dos jovens, mas de baixíssima qualidade nutricional: eram pizzas, salgadinhos e refrigerantes. Entre continuar levando de casa para a escola ou comprar lá, não é difícil inferir qual foi a minha escolha. Mais uma vez, beneficiado pelos meus privilégios.

O terceiro momento de reflexão foi quando estudei em uma instituição de ensino superior privada. O valor dos alimentos fornecidos pelo restaurante da faculdade em nada

lembrava os valores pagos nas cantinas das escolas em que estudei. O custo ao aluno era bem mais alto. Por outro lado, era a primeira vez que havia uma real liberdade na escolha do que consumir. O restaurante possuía diversas opções, das mais às menos saudáveis. Além do restaurante dentro da instituição, haviam também várias bancas de alimentos no entorno e eu tinha opções mais acessíveis financeiramente e a flexibilidade das aulas permitia que os alunos tivessem essa liberdade de se alimentar fora da universidade. Os meus privilégios acabaram me beneficiando novamente e acompanhado pelos meus colegas de sala, a cada dia, eu desfrutava de um cardápio diferente.

Esses três momentos diferentes da minha vida, em perspectiva com o novo momento, agora como aluno de uma Universidade Pública me levaram à algumas conclusões e algumas perguntas: Sim, a alimentação é um direito universal, mas nem todos tem acesso. Por que? É fato que são políticas públicas que determinam, orientam e financiam a alimentação básica para as camadas mais populares. Por que, então, muitas pessoas ainda não têm acesso à alimentação mínima essencial e/ou autonomia para escolher os próprios alimentos?

Desta forma, essa pesquisa busca compreender a alimentação em suas múltiplas perspectivas e a merenda escolar do ponto de vista político-institucional, identificando possíveis fatores que influenciam a alimentação nos espaços escolares através de uma busca sistemática da literatura em bibliotecas virtuais.

Compreender tudo isso foi a motivação para fazer essa pesquisa sobre alimentação e educação e tudo ia de acordo com o planejado, até que uma doença misteriosa que acometia fatalmente as pessoas no outro lado do mundo, na China, começa a se espalhar no mundo e chegando ao Brasil em fevereiro de 2020. No dia 11 de março daquele mesmo ano, a pandemia do século foi declarada pela OMS.

Fazer pesquisa no Brasil é normalmente é um desafio! A falta de incentivo das mais diversas instâncias, sejam elas familiares, de amigos e institucionais é muito significativa a cada momento de avanço dos estudos. Com a pandemia, todas as dificuldades transbordam. As restrições de movimentação, principalmente, impactaram de forma incisiva e definitiva essa pesquisa.

Além das mudanças sofridas ao longo da trajetória de pesquisa e escrita, a pandemia agora forçava as fronteiras a criatividade científica para dar cabo da proposta inicial que era estudar a percepção dos estudantes universitários sobre a alimentação no restaurante

universitário. Por sorte, a perseverança acadêmica e a curiosidade pelo tema foram maiores e com muito trabalho, o direcionamento da pesquisa foi modificado.

A pandemia não afetou somente a situação mundial de maneira coletiva e impôs limites metodológicos a pesquisa. Individualmente, também fui afetado. Forçado por força da circunstância a ficar em casa, estresses cotidianos e momentos de ansiedade gerado por toda essa nova situação também me fez reorganizar a rotina e o ritmo de trabalho. Os desafios do último ano, afetou não apenas a produção intelectual e imaterial, mas também o pesquisador. Contudo, ainda que todos os desafios se apresentassem, oportunidades também surgiram e o prazo de apresentação da dissertação foi estendido para que todos esses ajustes pudessem acontecer de maneira tranquila e o rigor científico do trabalho em elaboração pudesse ser seguido.

Essa dissertação está dividida em cinco capítulos. O primeiro capítulo busca fazer uma revisão história e conceitual entrelaçando os conceitos de alimentação, cultura e merenda escolar compreendendo como o que hoje nos está posto através da história da humanidade. No segundo capítulo são explorados os procedimentos metodológicos da revisão sistemática que foi feita aqui. No terceiro capítulo são apresentados os resultados da revisão sistemática em forma de gráficos e em um quadro sinóptico. No quarto capítulo os resultados são discutidos de uma forma analítica e o quinto e último capítulo apresenta as considerações finais deste texto.

02 OBJETIVOS

2.1 Geral

Compreender a alimentação em suas múltiplas perspectivas e a merenda escolar do ponto de vista político-institucional, identificando possíveis fatores que influenciam a alimentação nos espaços escolares.

2.2 Específicos

- Compreender os entrelaçamentos entre os conceitos de comida, alimentação e cultura.
- Compreender aspectos das políticas públicas no campo da alimentação;
- Identificar os possíveis fatores de influência na alimentação escolar através da revisão sistemática da literatura.

03 ALIMENTAÇÃO, CULTURA E MERENDA ESCOLAR

Muito se fala sobre a escola e seu dever com a educação formal das pessoas, bem como são diversas as questões que a circundam. Sendo estas questões constantes objetos de pesquisa acadêmica, entre elas está a merenda escolar. Distribuída gratuitamente nas escolas públicas brasileiras, a merenda escolar se apresenta de diversas maneiras e medidas e diversos preços ao redor do mundo.

A merenda escolar pode ser compreendida a partir de diversas perspectivas, mas para efeitos desse trabalho será dado destaque à duas delas: a compreensão enquanto política social e educacional e a perspectiva cultural alinhada à história da alimentação. Vale ressaltar que quando se fala em cultura a discussão enquanto conceito varia de autor para autor e enquanto prática varia em cada sociedade.

Na perspectiva enquanto política, no Brasil, a merenda escolar é gerenciada pelo Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) que busca assegurar a alimentação dos estudantes nos mais diversos níveis de escolarização e é financiado a partir de verbas do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Esse programa tem suas origens na primeira metade do século XX e passou por diversas transformações até adquirir o formato que tem hoje.

No aspecto político social e educacional da merenda escolar, bem como no cultural, é impossível a universalização da experiência, uma vez que cada país tem seus órgãos institucionais que planejam e executam as políticas referentes à alimentação escolar. Alguns programas de merenda escolar semelhantes ao PNAE em alguns países têm algumas semelhanças entre si. Diante do desafio de buscar alguns denominadores comuns à experiência de institucionalização desses programas e de coletar dados acerca de todos, o presente texto traz como exemplo alguns programas que de certa forma, compartilham alguns aspectos semelhantes desde o seu planejamento, implementação e modificações até os dias atuais.

No entanto, ainda que a parte política seja importante, é essencial levantar inicialmente os aspectos culturais da alimentação que implicam diretamente sobre a concepção, planejamento, implementação e execução dos programas de alimentação escolar. Na parte final do capítulo será retomado o contexto político que a questão traz para a discussão.

Ao pensar em comida, é muito comum vir à mente a lembrança de um prato favorito, mas quais sentimentos são eliciados quando se descobre que na China, por exemplo, é comum o consumo de insetos fritos, que na Índia não se come carne vermelha, pois a vaca é a

representação de uma deidade, que o *fois gras* que se come na França é um patê de fígado de pato ou ainda que a morcela é uma linguiça à base de sangue coagulado e gordura de porco?

Num primeiro momento não é fácil compreender porque pessoas de outros países comem iguarias tão diferentes dos alimentos que é consumido pelos brasileiros, provavelmente essas pessoas estranhariam também alguns desses hábitos alimentares. O fato é que estudar sobre alimentação é também estudar sobre a história de um povo, sobre sua cultura e como eles percebem os elementos que compõem o ritual acerca do comer. Antes de prosseguir nessa discussão, no entanto, é importante estabelecer alguns conceitos essenciais e sobre os quais este texto se alicerçará, pois, compreende-se que estão intrinsecamente conectados: o conceito de comida e do comer, de cultura e de percepção.

Alguns estudos relacionados ao campo do saber antropológico veem a alimentação humana de uma maneira ampliada, não apenas relacionada às necessidades biológicas, mas sim como “um fato biopsicossocial”. (CONTRERAS E GRACIA, 2011). Além de atender à uma demanda biológica, o comer ocorre na sociedade também para agrupar indivíduos que comungam de hábitos alimentares, história e cultura semelhantes.

De acordo com Camozzi (2015) o ato de se alimentar não é puramente biológico, mas composto por uma ampla gama de significados socialmente construídos e que as escolhas alimentícias feitas pelos indivíduos são um reflexo da percepção destes sobre a realidade que os circunda.

É possível que saciar a fome imediata e suprir a necessidade biológica por nutrientes, sejam os primeiros estímulos que impulsione ao consumo de alimentos, mas é preciso compreender que não são os únicos elementos motivadores. Caso fosse, haveria pouco ou nenhum estranhamento no cardápio disponível, na forma de preparo dos alimentos ou ainda na companhia no momento da refeição. Para compreender melhor os impactos sociais na alimentação, vale aqui fazer uma visita à obra “História da alimentação” de autoria de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, publicada pela primeira vez em 1996.

Ao recontar a história da humanidade em paralelo com a história da alimentação, percebe-se que o primeiro elemento a influenciar na montagem do cardápio é a disponibilidade desses alimentos. Antes de se falar em caça e pesca, é preciso compreender que parte essencial da alimentação dos homens era à base de frutas, legumes e vegetais. “A preponderância da alimentação vegetal é sugerida pelas dimensões relativamente pequenas dos territórios explorados e pelo desgaste característico dos dentes dos fósseis humanoides.” (FLANDRIN e

MONTANARI, 1998, p. 22) Ou seja, a disponibilidade geográfica para captura e consumo desses alimentos fazia com que o seu consumo fosse maior do que outros.

Foi na região conhecida por Crescente Fértil que as primeiras técnicas de agricultura foram postas em prática. Disseminadas para outras localidades na região do Mediterrâneo, essas práticas de cultivo proporcionaram que cereais e grãos fizessem parte da alimentação cotidiana das sociedades que ali habitavam. (FLANDRIN e MONTANARI, 1998)

No entanto, há de se considerar que a disponibilidade dos alimentos também varia de acordo com os movimentos migratórios. Maciel (2005) explica que “a viagem dos alimentos” fez com que povos de diferentes continentes tivessem acesso à alimentos antes desconhecidos, à exemplo os europeus que incorporaram em seu cardápio iguarias americanas como milho, batata e feijões.

Outra maneira de percebermos a história da alimentação na humanidade é a influência dos períodos temporais nos hábitos alimentares. Flandrin e Montanari (1998) contam essa narrativa desde os primeiros hominídeos que se alimentavam em sua maioria de frutas e vegetais, até a era paleolítica inferior onde o território de caça aumentou fazendo com que o consumo de carnes crescesse.

Com o resfriamento do clima europeu a caça de animais de grande porte diminuiu fazendo com que o cardápio se diversificasse com o consumo de peixes. No período neolítico houve o desenvolvimento de técnicas de caça e de agricultura e isso fez com que o homem desse período pudesse viver melhor e mais resguardado da sazonalidade dos alimentos.

Percebe-se, portanto, que a localização geográfica e as intempéries são elementos que impactam diretamente no consumo de determinados elementos, ou seja, de certa forma influenciam na formação dos costumes alimentares de um povo, além das relações sociais propriamente ditas.

3.1 A cultura e suas implicações na alimentação

Dá-se o nome de cultura a esse conjunto costumes pautados pelas conexões sociais. Alfredo Bosi (1992) afirma que cultura é uma “herança de valores e objetos compartilhada por um grupo humano relativamente coeso”. (BOSI, 1992) A cultura é a junção de elementos que caracteriza um povo. É o que faz com que indivíduos deixem de ser individuais e passem a

fazer parte de uma coletividade. É o conjunto de hábitos que agrupa um número de pessoas e as distingue de outros grupos.

Ao afirmar que a cultura é uma herança, Bosi implica dizer que uma cultura não tem prazo de validade e que como elemento imaterial que é, perpassa entre as gerações criando uma unidade não apenas horizontal entre as pessoas contemporâneas de um período, mas também vertical na história.

Thompson (1963) afirma que “[...] cultura é uma rede de práticas e relações que constituem a vida cotidiana”. (THOMPSON, 1963 *apud* BORGES JÚNIOR, 2016) A cotidianidade é o momento do acontecimento da prática cultural. É “aqui e agora” que a cultura se materializa e se faz presente nas vidas das pessoas. Não há cultura individual, é na interação entre indivíduos que a cultura se materializa, que acontece. É ainda onde/ quando a história dessas interações é recontada de geração para geração.

Vale ressaltar que não é intenção do autor diminuir o peso dos antepassados na construção histórica da cultura ou minimizar a responsabilidade das novas gerações na preservação daquilo que lhes constitui enquanto comunidade.

Pode-se comparar a cultura com a lente de uma câmera fotográfica, pois é através dela que o indivíduo enxerga a sua perspectiva de mundo. Esta, por sua vez é estabelecida tanto pelos costumes de gerações anteriores, quanto com a interação de um povo com o outro. No entanto, vale mencionar que os adventos da globalização e a internet proporcionaram a quebra de barreiras temporais e geográficas de uma forma jamais vista na história da humanidade.

É significativo realçar que mesmo percebendo a cultura como algo de construção coletiva, dentro dos estudos culturais há uma disputa acerca da cultura que é considerada a mais importante. Liv Sovik (2003), na apresentação do livro **Da Diáspora**, de Stuart Hall aponta alguns questionamentos importantes acerca dos estudos culturais e que precisamos compreender.

O primeiro deles é sobre a pureza dos conceitos de cultura e dos estudos culturais e os espaços de formação. É necessário compreender que essa ideia de pureza e classicismo não é considerada por Hall, pois os estudos culturais são nascidos da impureza, da mistura de classes, raças, empresas e gêneros. Ou segundo conflito que merece destaque é a chamada “guerra de posições”, é a constante tensão entre quem narra o que narra e sobre quem é narrado. A posição de quem narra é sempre arraigado em uma perspectiva romantizada da teoria, pois quem narra sempre narra a partir de sua própria, e limitada, experiência.

O último conflito a ser explorado aqui que Hall já apresentava era o eterno conflito entre o clássico de o popular. Sobre isso Liv Sovik continua:

Em Hall, F. R. Leavis é uma referência negativa recorrente e representa interesses políticos e teóricos antagônicos, até mesmo porque a reação entre cultura e sociedade contemporânea é o foco de interesse de ambos. Leavis é referência negativa porque aposta na Civilização (europeia) e nos clássicos da literatura como antídoto aos efeitos nefastos da publicidade e da cultura de massa (LIV SOVIK, p. 17, 2003)

Para Leavis a cultura de massa era prejudicial agente contaminador da cultura clássica europeia, essa sim a única manifestação cultural que importa e deve ser a todo custo preservada. Por muito tempo essa ideia dicotômica de “clássico x cultura de massa” esteve em voga e mesmo já superada pelos estudos culturais contemporâneos, ainda são recorrentes na constituição histórica destes.

Corroborando com as afirmações de Hall sobre o hibridismo cultural e sobre uma guerra de poder travada entre as manifestações culturais em busca da hegemonia cultural, Bosi (1992), ao estudar a formação da cultura brasileira, afirma que não se pode falar em uma cultura única, mas pelo menos quatro grupos formadores de cultura.

Para este autor, há uma cultura erudita (ou universitária), uma cultura de massas, uma cultura criadora e uma cultura popular. Sendo que as duas primeiras ocorrem de maneira pensada e institucionalizada e as duas últimas de maneira mais orgânica. Apesar dessa “institucionalização”, o autor faz questão de manter essa categorização flexível, uma vez que a manifestação da cultura em si é mais delineadora que os limites teóricos.

Sobre essa forma de pensar a cultura brasileira, ele relata que a cultura erudita, ou universitária é institucional pois é pensada nas Universidades brasileiras e que esta evolui ao longo do tempo para dar cabo das tendências do pensamento acadêmico, seja ele formalista, estruturalista ou ainda histórico-discursivo. Por outro lado, a cultura de massa se institucionaliza com a difusão dos meios de comunicação em massa. É através do rádio, da TV e da mídia impressa que a massificação cultural ocorre e a padronização da manifestação artística é definida. Não importa a classe social, o gênero ou a faixa etária, os meios de comunicação de massa nos trazem informação em massa.

“No mundo extra-universitário, os símbolos e bens culturais não são objeto de análise detida ou de interpretação sistemática. Eles são vividos e pensados, esporadicamente, mas não tematizados em abstrato.” (BOSI, 1992, s/p). De forma orgânica e anterior à cultura universitária, existe uma tradição criadora de cultura. Surgida antes que a academia pudesse

absorver os intelectuais, na cultura criadora, em oposição à estratégia de objetificar os aquilo que se fala na tradição acadêmica, aqui os “objetos” são vividos e experienciados.

Para falar sobre a cultura popular, Bosi (1992) recorre ao conceito antropológico do termo, compreendendo que esta surge e se estabelece além dos fenômenos simbólicos de uma cultura escolarizada ou massificada. Para o autor a cultura popular emerge em manifestações de determinados grupos e ainda que seja forte dentro do grupo, este, por sua vez não possui de poder econômico suficiente para exportar essa manifestação cultural para fora de si. A “vertente culta” tende a considerar a cultura popular como inculta ou primitiva, como se fosse um estágio da evolução cultural de um povo e isso se dá, muitas vezes, pela ausência de uma tradição escrita ou ainda pela *folclorização* em cima daquilo que a tradição letrada considera cultura.

Em suas pesquisas sobre cultura e sociedade, Córdula e Nascimento (2018) apresentam reflexões sobre as bases sobre as quais a humanidade se fundou. “[...] a humanidade foi alicerçada pelo agrupamento social do ser humano, que gerou sua cultura ao longo do tempo e formou as sociedades existentes na atualidade”. (CÓRDULA e NASCIMENTO, 2012, p. 1), ou seja, não existe humanidade fora do social e não existe social sem cultura. Esse argumento vem sendo defendido em todos os estudos tomados como referência nessa pesquisa.

A cultura é algo social, é uma manifestação humana que surge como o contato entre indivíduos e entre os agrupamentos desses indivíduos, seja esse contato mediado geograficamente ou temporalmente. Não há cultura de uma pessoa só, mas sim uma construção coletiva. “Toda cultura é a gênese do acúmulo espaço-temporal do conhecimento, das práticas e das crenças de uma população”. (CÓRDULA e NASCIMENTO, 2012, p. 3) É no contato, na aliança e na partilha de conhecimentos que se forma a cultura, que por sua vez terá o papel de símbolo identitário de um povo, de uma comunidade, de uma sociedade, “[...] representando cada etnia, hábito/ costumes, crenças e a infinidade de características próprias e que diferenciam umas das outras”. (CÓRDULA e NASCIMENTO, 2012, p. 3)

No campo da alimentação, a cultura é que dita quais elementos compõem o cardápio de determinado grupo social. Tal escolha e efetiva categorização dos alimentos é resultado do arcabouço cultural em que se baseia o grupo, é o estabelecimento de uma dimensão *culturalizada* que mais que prescrever o que é adequado, entre o bom e o ruim, delimita e/ ou proíbe o consumo de alguns alimentos em certas ocasiões ou até mesmo de maneira geral. (MACIEL, 2001)

3.2 A invenção da cozinha e seus limites

A invenção de uma “cozinha” com delimitação de ingredientes e métodos de preparação mais refinados é uma constatação irrevogável do papel da cultura na alimentação. Não é consenso, porém quando esta foi inventada. Flandrin e Montanari (1998) apontam que ainda que tenham sido encontrados vestígios de cozimento de alimentos mesmo antes do homem dominar completamente o fogo, outras técnicas culinárias como temperar, marinar, secar, ferver, macerar, etc “[...] tiveram como função tornar os alimentos digeríveis e não-nocivos, tanto ou mais que melhorar o seu sabor; este, aliás, estava estreitamente relacionado aos hábitos alimentares baseados nas crenças de cada cultura.” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 26).

Quando se discute comida enquanto cultura, não se pode deixar de mencionar a importância do fogo. Este, atribui aos alimentos o caráter social quando impõe uma graduação cultural onde o processo de preparo dos alimentos bem como o resultado final agregam a participação ativa do homem ou não. Sendo assim o cru está posto como o tipo de preparo mais simples, seguido do assado e pelo cozido respectivamente sendo o último apresenta um alto grau de complexidade e envolvimento cultural em seu processo. (LIMA *et al*, 2015).

O fogo é de tal relevância para o processo cultural da comida ao longo da história da humanidade que de acordo com Lima *et al* (2015) a própria estrutura biológica do homem foi alterada com a redução do tamanho do aparelho digestivo e aumento do cérebro, bem como impactou nas relações humanas com a reorganização do uso do tempo social em torno do comer.

A cozinha, mais do que apenas um cômodo da casa é, portanto, um conjunto de formas, de maneiras, de técnicas de conduzir o preparo dos alimentos em um grupo social e essas técnicas sofrem alterações de acordo com a grupo, com o tempo, com o clima, em suma, com a cultura de cada local.

De acordo com Santana e Silva (2012) “conhecer a “cozinha” de estado ou de um país e fazer viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que eles têm de sua identidade” (SANTANA; SILVA, 2012, p. 2). A culinária de cada local carrega em si não apenas ingredientes próprios, métodos e procedimentos, mas também um subtexto com a identidade social e cultural cujo homem é autor e objeto da história.

Em si, as cozinhas também carregam características distintivas e parte significativa dessa caracterização e diferenciação de uma cozinha para outra é a capacidade humana de

inventar receitas, métodos de preparo, de incorporar novos ingredientes em seus pratos, de criar formas de apresentar e de consumir os alimentos. A “[...] cozinha de um grupo humano pode ser concebida como “um corpo de práticas, representações, regras e normas baseadas em classificações [...]” FISCHLER (1985, págs. 175-176) *apud* CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 136)

Um exemplo possível e dentro do nosso próprio país é o churrasco. A forma de preparar a carne, os temperos, a textura e mesmo o tempo de assar até o resultado final é diferente em cada região, ainda que seja um prato apreciado em todo o território nacional. Há locais em que a carne é assada somente até ser selada, deixando áreas mais profundas com a coloração ainda avermelhada. Em outros locais, a carne precisa adquirir a tonalidade amarronzada em sua totalidade para que seja apreciada. Dependendo da receita, pode ser temperada apenas com sal.

O fato é que, independentemente de como seja preparada, o conceito de churrasco é amplamente apreciado e isso demonstra o quanto uma cozinha (no caso, a cozinha brasileira) pode apresentar algumas diferenças em uma única receita:

As cozinhas estão em permanentes transformações. As culturas alimentares, sejam quais forem os tempos e espaços, estão postas em situações de confrontos que podem levar a certas rupturas, diante da implementação de novas técnicas, de novas formas de consumo, da introdução de novos produtos e do encontro e fusão dos mesmos, a partir da inovação e da criatividade. (SANTOS, 2011, p. 107)

A invenção da cozinha nasce de um conjunto de fatores que compreende desde a disponibilidade de alimentos, a multiplicidade de técnicas empregadas no processamento desses alimentos de um estágio *in natura* para o estágio cozido e do confronto dos hábitos culturais miscigenados dos povos.

Para Santos (2011) “as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais”. (SANTOS, 2011, p. 107). Os ingredientes, as receitas, os modos de preparo todos são impactados pela troca comunitária de saberes. Uma troca que pode acontecer de forma geracional ao longo do tempo ou de maneira mais orgânica, durante o próprio ato de cozinhar, modificações estas que podem ou não ser incorporadas ao preparo de determinada iguaria.

A cozinha, além de um grupo de alimentos diversificados que passam por etapas de processamento até serem consumidos por um grupo relativamente coeso por suas próprias tradições, é também representado pelas relações simbólicas estabelecidas entre os alimentos e as representações coletivas e ao imaginário social do grupo. (MACIEL, 2001) Mais do que uma

materialidade concreta a definição cozinha é conceitual e imaterial, pois se caracteriza através do relacionamento dos alimentos com o grupo que os consome.

A origem de uma cozinha local ou ainda a origem da cozinha como um conjunto de práticas e costumes é atravessada por diversos fatores. Seja no modo de manipulação dos insumos de produção alimentar ou a interação com culturas externas, é importante refletir que a disponibilidade de determinados alimentos seja para caça, colheita ou aquisição também exerce grande impacto.

Dos fatores que impactam diretamente na construção de uma cultura alimentar, entre eles o choque geracional e a convivência cotidiana entre os membros de uma comunidade, o contato com culturas externas exerce significativa influência. Foi através desse contato, por exemplo, que a culinária brasileira importou as massas italianas como a pizza e o macarrão e seus métodos de preparo.

Em definitivo, podemos considerar que o termo “cozinha”, em um sentido amplo, cultural, denota, além de alguns ingredientes básicos, alguns princípios de condimentação característicos, assim como alguns procedimentos culinários, um conjunto de regras, de usos, de práticas, de representações simbólicas e de valores sociais, morais religiosos e higiênicos ou sanitários. As “cozinhas”, dessa forma costumam ter uma dimensão étnica, nacional e/ou regional. (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 136)

O estabelecimento de uma cozinha como bem cultural de um povo passa principalmente pela normalização de hábitos e alimentos. Somente ao identificar aspectos do cotidiano é que se pode delinear os atributos próprios de uma cozinha pertencente à determinada comunidade. (CONTRERAS e GRACIA, 2011) Apesar de que, ainda que haja uma caracterização, esta não é estática, está sujeita a modificações.

A interação entre culturas diferentes pode ser de maneira amistosa. Mas, ainda assim, está sujeito ao jogo de poder e esse jogo é possível ser percebido também no que se refere às trocas culturais alimentares. “A incorporação de novos alimentos por parte de uma cultura é um ato de pleno significado”. (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 136). Nenhuma cultura vive isolada em si, especialmente no mundo globalizado e cosmopolita dos tempos atuais e assim também é a cozinha como um bem cultural. Contatos recorrentes com cozinhas estrangeiras fazem com que a cozinha seja um eterno bem cultural em transformação e é nesse processo que a alimentação faz sentido como processo de construção identitária.

A composição de uma “cozinha” seja ela local, regional ou nacional é um momento de afloramento cultural e de formação identitária. A incorporação de respingos culturais de

comunidades alheias aos próprios hábitos de coleta, manuseio e preparo constitui uma maneira única e de fazer o alimento se tornar comida. Para DaMatta (1986) uma identidade social é um acumulado de afirmativas e negativas perante questões que são apresentadas ao grupo, ou seja, uma sociedade e o eu, são formados pelos costumes assimilados bem como pelos que não foram assimilados.

No arcabouço de símbolos e significados que se está compõem o conceito de cozinha está contido aspectos formadores de uma identidade social que pode variar também de acordo com o local ou a dimensão territorial. No Brasil, devido à sua larga extensão territorial, temos várias “cozinhas”. Na região dos pampas temos o churrasco e o chimarrão como comida e bebida marcante, na Bahia temos o acarajé e o vatapá, na região Norte temos o açaí. Apesar de essas comidas romperem fronteiras estaduais e ganharem novos espaços, elas fazem parte do imaginário e da simbologia local de onde são originárias.

É possível, por exemplo que, ao morar no Ceará, em uma refeição possamos escolher comer uma carne preparada como churrasco e ter como sobremesa uma porção de açaí preparado em uma versão doce, como uma receita local. São pratos típicos que romperam as fronteiras geográficas de suas “cozinhas” e compuseram, por meio de uma escolha subjetiva e particular, a refeição de um sujeito que pode nem estar ciente do hibridismo cultural presente em seu prato. Ainda assim Flandrin e Montanari (1998) afirmam que “a alimentação torna-se progressivamente elemento essencial da estruturação dos grupos, de expressão de uma identidade própria e origem de um pensamento simbólico”. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 41). Portanto, na hora de comer, ainda que nossas escolhas sejam individuais, elas carregam em si símbolos e significados de suas comunidades de origem, pois a comida também é um marcador de uma identidade coletiva e social.

Vale mencionar também que ao longo dos anos os aspectos estruturais da cozinha brasileira têm passado por muitas transformações. A cozinha do Brasil na época colonial, por exemplo, se constituiu arquitetonicamente e culturalmente de maneira adaptada. De acordo com Pinto e Silva (2005) a cozinha no Brasil herdou muito da forma como os indígenas e posteriormente os negros faziam os seus preparos. O fogão de alvenaria, por ser um equipamento que opera em altas temperaturas, era construído em um cômodo separado da casa onde eram cozinhados os pratos para consumo cotidiano. Ainda assim havia sim um espaço dentro da casa principal que era chamado de cozinha, era utilizado apenas para as comidas mais refinadas e “higienizadas”.

A cozinha nascida nos engenhos, portanto, tinha muito de indígena, principalmente nos modos de preparo, nos alimentos usados, na forma de comê-los [...] Mas era uma cozinha feita por negras, que empregavam, por sua vez, outros temperos diversos dos indígenas [...] Todos esses ingredientes, por outro lado, por mais estranhos que fossem, precisavam adequar-se ao paladar português. (PINTO E SILVA, 2005, p. 42)

Ainda que houvesse muita influência dos métodos, ingredientes e hábitos de preparo dos alimentos na cozinha brasileira do Brasil colonial, tudo era arranjado para agradar ao paladar dos portugueses, que por sua vez influenciaram no preparo e nos sabores que eram servidos na época. Com a passagem do tempo, outros costumes e hábitos foram sendo incorporados, bem como alguns foram desaparecendo. O fato é que esses fatores serviram para solidificar e evidenciar o caráter multicultural da culinária brasileira.

3.3 Sobre comer junto

Compartilhar refeições é um hábito comum nas mais diversas sociedades, as mais antigas às contemporâneas. Em muitas culturas, inclusive, o momento da partilha não se limita apenas ao momento de comer, mas também ao momento de preparo dos alimentos. Na história da alimentação, muito se credita à origem do fogo como um momento de produção coletiva de alimentos para serem partilhados comunitariamente.

Lima *et al* (2015) atribui à descoberta do fogo, um dos fatores que propiciou a formação de grupos em torno dele para se aquecer, bem como para o preparo dos alimentos para posterior distribuição a outros membros da comunidade. Para esse autor, mesmo nesse período, se pode falar sobre comensalidade, um momento de partilha dos alimentos, momento este que eventualmente se tornou cotidiano e elemento essencial de socialização nas mais diversas sociedades.

Comer junto é parte intrínseca da alimentação sob uma perspectiva de construção cultural coletiva. É com a partilha de momentos e refeições que vão se formando os hábitos e rituais típicos de determinada comunidade. E ainda que outros povos estranhem a maneira como as pessoas que agrupam para comer junto, cada povo cria seu próprio formato de ritual.

Para Montanari (2013), o comer junto implica, em grande parte, em questões simbólicas. Sendo que estas envolvem a companhia (quem está compartilhando a refeição), a geografia (onde estamos compartilhando essa refeição) e o próprio alimento (o que estamos compartilhando nessa refeição).

[...] o alimento por si só é usado simbolicamente para representar certas formas sociais e sentimentos pessoais dentro de uma sociedade, que geralmente figuram entre formas e os sentimentos pessoais importantes na vida do grupo. Assim, observando os contextos sociais específicos e limitados (clã, aldeia, relações de parentesco político, amizade, vizinhança, relações de trabalho etc.) dentro dos quais são empregados simbolicamente os alimentos, pode-se, com frequência, inferir quais são os grupos e relações importantes na sociedade. (CONTRERAS E GRACIA, 2011, p. 193).

Compartilhar da companhia de outras pessoas e de alimentos à mesa é um hábito muito antigo e aparece ao longo da história da humanidade com os banquetes. De acordo com Rodrigues (2012), o banquete parece ter se tornado um hábito sociedade da antiga Mesopotâmia. Era nesse ritual de partilha de alimentos que ocorriam momentos de convivência familiar e comunitária e podiam também ocorrer o firmamento de contratos e acordos dos mais diversos tipos.

Foi com e emergência do banquete que o a ideia de comensalidade começou a tomar uma forma, pois esta envolve, além da comida, o comer junto, o estabelecimento de laços de união e ainda a transformação de um grupo de pessoas em uma comunidade efetivamente unida por complexos imbricamentos culturais.

Dos banquetes, a existência da comensalidade se estendeu para outras situações sociais onde há a partilha de alimentos como festas e reuniões familiares. A comida passou a ser um elo que conecta as pessoas através de seu compartilhamento.

Ligada à própria existência do ser humano, a comensalidade supõe a solidariedade, o compartilhamento e a cooperação entre as pessoas. Para o homem, o ato de comer não é um ato individual e sim uma atividade social. A comida deve ser partilhada e não consumida individualmente. (RODRIGUES, 2012, p. 87-88)

O caráter social da comida não se limita apenas à história do prato, à forma de preparo ou ainda aos ingredientes que o compõe. O aspecto social envolve também quem irá consumir esse alimento e em que situação será consumido. É disso que se trata a comensalidade.

Para Rodrigues (2012) a figura do comensal representa a simbologia do compartilhar, do dividir. O momento da alimentação é um momento muito ritualístico, portanto, fazer uma refeição junto de outras pessoas em harmonia e comunhão representa não apenas a divisão de insumos para a manutenção do corpo biológico, mas também um marco existencial individual e social. “Historicamente, a comensalidade apresenta-se como momento real e simbólico de integração entre as pessoas e está ligada à própria existência e constituição da sociedade.” (RODRIGUES, 2012, p. 87)

Contreras e Gracia (2011) apontam que é no momento das refeições se constroem coletivamente e também são regidos por regras sociais que delimitam o adequado e o inadequado de acordo com a ocasião e o grau de intimidade e proximidade afetiva que se tem com as pessoas que estão partilhando a refeição à mesa. Ora, determinados alimentos podem ser apropriados para momentos de lazer e descontração, mas parecem deselegantes quando se pensa em ocasiões mais formais. Da mesma forma que se se considera adequado ofertar alimentos nos mais diversos tipos de reuniões, o grau de proximidade entre os participantes é que definirá se a comida a ser ofertada precisará passar por um processo de preparo mais refinado e com mais ingredientes ou se poderá ser algo socialmente considerado como mais simples e menos elaborado.

Por outro lado, além do comensal, que compartilha o momento de refeição junto, Montanari (2013) aponta o seu exato oposto, o eremita, aquele que conscientemente se isola dos grupos sociais e se alimenta de forma individual. No entanto esse momento não se pode assumir como um momento necessariamente solitário, pois nessa modalidade de refeições. Apesar de não compartilhar suas refeições com outras pessoas, os eremitas podem compartilhá-las com ascetas, animais selvagens.

O fato é que a alimentação é um fenômeno que pode ser compreendido pela ótica biológica, mas também pela cultural e social. A partilha dos alimentos é algo que pode representar vários aspectos que servem de base para as sociedades, desde a aceitação de um indivíduo ao grupo, a confraternização para celebração de conquistas, reuniões de negócios ou familiares e a lista só cresce.

3.4 E a merenda escolar?

As escolas, enquanto ambiente de convivência e sociabilidade são locais de construção coletiva e o aspecto alimentício não é apenas um coadjuvante nesse processo. Nesse contexto o comer apresenta-se nas escolas como um fato que serve tanto para atender às necessidades fisiológicas dos indivíduos por alimentação, bem como, um momento de construção social a partir de diversos atores que compõem a comunidade escolar.

Para assegurar esse momento de socialização cotidiana que circunda a alimentação na escola, o Governo Federal do Brasil, ao longo dos últimos 80 anos, tem discutido e desenvolvido uma série de políticas sobre alimentação escolar. Esse conjunto de políticas

adotadas pelo governo é atualmente conhecido como Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Ao colocarmos na escola, a alimentação escolar, devemos pensar nela como formadora de bons hábitos nos mais variados aspectos, e é nesta perspectiva atuante que o PNAE deve ser compreendido. [...] No Brasil, as iniciais ações governamentais voltadas à alimentação escolar foram criadas na década de 1930, quando as doenças nutricionais relacionadas à fome e à miséria (desnutrição, anemia ferropriva, deficiência de iodo, de vitamina A, entre outras) constituíam graves dificuldades de saúde pública. (NERO, 2019)

O PNAE, como hoje é estruturado, teve seus primeiros momentos na década de 1940, por insistência do Instituto de Nutrição ao Governo Federal para oferecer alimentação, no entanto, a falta de recursos financeiros criou embargos impossibilitando o projeto, que somente foi retomado na década seguinte com o Plano Nacional de Alimentação e Nutrição, conhecido como Conjuntura Alimentar e o Problema da Nutrição no Brasil. (BRASIL, 2017)

Percebe-se que há muito tempo ocorre uma pressão institucional para que o Governo federal atue de forma mais incisiva, com políticas específicas de combate à fome e de incentivo à alimentação saudável na escola, no entanto, os esforços apresentados nesse momento inicial são insuficientes para que haja consistência nessas políticas.

Na segunda metade da década de 1950 começam a surgir leis específicas para essas questões. Em 1955 foi assinado o Decreto nº 37.106 instituindo a Campanha de Merenda Escolar, nome que foi modificado no ano seguinte para Campanha Nacional de Merenda Escolar. Esta campanha era subordinada ao Ministério da Educação (MEC) e filiada à órgãos de financiamento internacionais. Em 1965, com o Decreto nº 56.886/65, surgiram diversos programas com ajuda financeira dos Estados Unidos. Foi somente no ano de 1979 que passou a se chamar como hoje é conhecido: Programa Nacional de Alimentação Escolar. (BRASIL, 2017)

Observa-se que ao longo dos anos, as modificações que ocorreram buscavam principalmente garantir o financiamento do programa, assegurando sua continuidade, bem como manter o raio de atuação nacional, logo percebe-se que há um caráter de política de estado, pois independe de qual governo está em exercício. “A luta contra a fome, no mundo é um fator de extrema relevância, e que se faz necessários, investimentos governamentais para o fortalecimento de ações específicas de combate à desnutrição.” (NERO, 2019)

Até 1993, o PNAE funcionava de forma centralizada no Governo Federal, responsável desde à compra dos insumos para a produção da merenda escolar até a distribuição desses

insumos para as escolas. A Lei nº 8.913/94 estabelece parcerias com as Secretarias de Educação dos estados e do Distrito Federal, que ficam responsáveis por atender as escolas estaduais e municipais dentro de sua unidade federativa. Até 1998, mais de 70% dos municípios já tinham aderido à descentralização do programa e assumiam as gestões individuais dos recursos. (BRASIL, 2017) Essa descentralização foi vital para o crescimento e manutenção do programa, uma vez que a centralidade das decisões e ações para um país de dimensões continentais como o Brasil não só enfraquece como dificulta a aderência da população alvo.

A MP nº 1.784/98, reeditada em 2000, criou o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) que é formado por pelos trabalhadores da área da educação, pelos discentes, pelos pais de alunos, representantes de entidades civis organizadas e representantes do poder Executivo. Outra mudança histórica foi a exigência de um nutricionista na função de responsável técnico do Programa. (BRASIL, 2017)

Os avanços legais e os aprimoramentos no PNAE o deixaram, apesar de capilarizado, mais robusto e diversificado, uma vez que seu objetivo principal deixou de ser apenas assegurar alguma merenda escolar, mas sim fornecer às crianças e jovens da educação básica uma alimentação de qualidade, capaz de assegurar uma boa nutrição.

No ambiente escolar, o PNAE não está presente apenas no horário delimitado para a alimentação. Na escola que, como mencionado anteriormente, é um ambiente de construção social, esse tipo de programa “representa a possibilidade concreta de produção de impacto sobre a saúde, a autoestima, os comportamentos e o desenvolvimento de habilidades para a vida de todos os membros da comunidade escolar.” (PEREZ-RODRIGO, 2001 apud CAMOZZI, 2015) As políticas sobre alimentação saudável na escola geram consequências reais na vida dos estudantes e de na comunidade escolar em geral e estão presentes no cotidiano escolar.

É oportuno ressaltar que a merenda escolar assume uma imensa relevância entre as famílias que mais são injustiçadas neste país. A existência da necessária oferta de uma merenda, pelo serviço público, deixa claro a acentuada desigualdade que vivencia a maior parte da população brasileira que passa a ter a merenda escolar como o grande momento da escola. O momento em que a criança vai absorver, em muitas situações, o primeiro alimento.

Camozzi (2015) defende que, uma vez a escola sendo também um ambiente para a promoção da saúde, essas políticas de alimentação saudável devem estar presentes no cotidiano da sala de aula, através de um processo de intertextualidade com os conhecimentos lá ensinados, em atividades de sala, de casa ou ainda com trabalhos multidisciplinares. Mas, a escola não dá

conta de amenizar a desigualdade que vivenciam muitas famílias brasileiras. Assim, o “cardápio pedagógico”, diga-se o conteúdo instituído para ser ensinado, pode não ter condição de ser aplicado por falta de recursos nas milhares de casas do Brasil.

A escola se apresenta como um espaço por onde passeiam discursos de saúde e de boas práticas alimentares e, portanto, deve ser responsável também promover um ambiente saudável, onde possam haver discussões sobre a temática e que esta esteja presente no cotidiano, no imaginário dos alunos, através das aulas e de ações multidisciplinares. Porém, não podemos esquecer que a boa alimentação – condição básica para a aprendizagem – precisa sair do discurso e chegar ao prato de milhares de famílias. Do contrário, projetos e plano envolvendo a alimentação tornar-se-ão falácias ou simplesmente meio de movimentar uma grande soma de recurso que podem ser alvo de desvio.

3.5 Merenda escolar no mundo

Ainda que o PNAE seja um programa local, sua abrangência e atuação no combate à fome no Brasil ajudou à expandir as barreiras geográficas e a inspirar novos programas. No continente africano existe um grupo de países que atuam juntos que é conhecido como a União Africana e consiste em uma organização de países daquele continente com objetivos de eliminação do colonialismo, busca por soberania de estados africanos além da integração local. No ano de 2015, a entidade africana, após uma visita ao Brasil, decidiu organizar um comitê técnico com a presença de especialistas do continente para elaborar um estudo sobre o impacto que o programa brasileiro pode ter na África. Esse documento deveria contar com apoio do Centro de Excelência contra a Fome e do Programa Mundial de Alimentos, da ONU, parceiros do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à fome para a criação de estratégias de combate à pobreza e à fome. (Sindicato dos bancários, 2016)

Em outras partes do mundo, os programas de merenda escolar têm origens mais remotas que o brasileiro, como é o caso do Japão, que começou a ofertar alimentos para as crianças já no século XIX. Lá, a política de merenda escolar começou primeiramente como uma política assistencialista, voltada para crianças pobres, somente com o passar dos anos foi que aspectos de saúde foram sendo incorporados. (ISHIDA, 2015)

É preciso lembrar, no entanto, de um evento que será determinante na história do país e que terá um impacto severo na merenda escolar. O Japão participou ativamente na Segunda

Guerra Mundial o que fez sua população sofrer em demasia, e o programa teve de lidar com a escassez de alimentos que houve nesse período e no pós-guerra.

Acentuando seu caráter assistencialista, o programa de alimentação escolar auxiliou na nutrição dos alunos no pós-guerra. A falta de alimentos deixou o cardápio mais restrito. Além da falta de opção, os alimentos que eram servidos nesse período buscavam essencialmente a manutenção do status nutritivo dos alunos. Na década de 1950, com a promulgação da Lei da Merenda Escolar é que o programa passou a contar com objetivos, métodos mais precisos de implementação e metas, como o aumento médio do peso e das medidas dos alunos. (ISHIDA, 2015)

Apesar de o cardápio não ser muito diversificado, visa prover os nutrientes adequados para as crianças e os jovens além de ser composto por pratos tipicamente culturais do país. Atualmente no Japão, os alunos recebem três refeições diárias: uma refeição completa composta por *shushoku* (arroz no vapor, pão ou macarrão) e acompanhamentos, uma refeição composta por *okazu* (acompanhamentos para arroz ou macarrão, geralmente peixe) e leite e uma terceira refeição que é só o leite. (ISHIDA, 2015)

É importante mencionar que o programa também conta com um componente educacional. Desde o ano de 2004 os nutricionistas responsáveis pela montagem do cardápio também podem se certificar como professor para atuar na educação alimentar dos estudantes, pois o objetivo não é apenas fornecer o alimento saudável, mas ensinar e desenvolver hábitos de saúde para a vida inteira. (ISHIDA, 2015)

No Reino Unido, a história da merenda escolar remota à metade do século XIX. A merenda escolar começou a ser distribuída gratuitamente a partir de 1879 na cidade de Manchester, com o objetivo de diminuir a desnutrição infantil, ainda antes de ser concebida como uma política pública de estado em meados do século XX com o Ato Educacional de 1944, mesmo ato que também obrigou que o Estado arcasse com os custos para que a merenda saísse gratuita para todos os alunos. (EVANS e HARPER, 2009) Percebe-se então um caráter assistencialista no programa, pois inicialmente o objetivo era suprir a carência nutricional dos alunos.

Na década de 1980, por outro lado, ocorreram grandes mudanças no abastecimento da merenda escolar no Reino Unido. No Ato Educacional de 1980 a obrigação do fornecimento universalizado e gratuito da alimentação que era servida nas escolas foi removida e para continuar recebendo a merenda sem pagar, o estudante tinha que preencher alguns requisitos e

esse mesmo ato também extinguiu os padrões nutricionais das merendas oferecidas nas escolas. Essa situação perdurou até o início dos anos 2000, onde novas políticas emergiram separadamente em cada país do Reino Unido e que estão descritas na Tabela 1, abaixo. (EVANS e HARPER, 2009):

Tabela 1 – Programas de alimentação escolar do Reino Unido

País de Gales	<ul style="list-style-type: none"> • Em 2001 foram determinados os padrões mínimos nutricionais para a alimentação a ser distribuída nas escolas; • Em 2007 foi lançado o “Plano de ação apetite pela vida”; • A última regulação sobre alimentação escolar é do ano de 2013: “A alimentação saudável das escolas: Padrões nutricionais e requisitos”.
Inglaterra	<ul style="list-style-type: none"> • Em 2001 o Departamento de Educação aprovou novos padrões para alimentação escolar e para receber os alimentos gratuitos os alunos devem preencher uma lista de requisitos que tem sido revisto ao longo dos anos; • Em 2004 começaram os debates sobre educação para a saúde; • Em 2005, associações escolares não governamentais surgem e começam a participar do debate; • Em 2014 foram publicados novos Regulamentos para Alimentação Escolar.
Escócia	<ul style="list-style-type: none"> • Em 2002, o governo convoca especialistas em educação e alimentação escolar para estabelecer novos padrões para a merenda escolar e a reunião resultou na publicação “Faminto pelo sucesso” em 2003; • Em 2008 foi aprovado o Regulamento Escocês de Requisitos Nutricionais para Alimentos e Bebidas nas escolas.
Irlanda	<ul style="list-style-type: none"> • Baseado em um relatório publicado em 1995, em 2001 o governo publicou o “Fornecendo alimentos para estilos de vida saudáveis – Padrões nutricionais compulsórios para refeições escolares”; • Em 2005, novos padrões começaram a ser implementados pelo governo em parceria com as associações de educacionais e de bibliotecas; • Em 2013 foi publicado o “Alimentação saudável para resultados saudáveis – Políticas de alimentares para escolas”.

Fonte: Próprio autor, 2021

Nos Estados Unidos, o Programa Nacional da Merenda Escolar (NSLP) existe desde 1946 e hoje é um dos maiores programas de assistência alimentar do país, provendo alimentação para aproximadamente 60% de crianças e jovens entre 5 e 18 anos consomem alimentos desse programa pelo menos uma vez por semana e assim como outros programas já mencionados,

surgiu com o objetivo de ajudar no controle dos índices de má-nutrição entre os jovens em idade escolar. (RALSTON *et al*, 2008)

Ao longo de sua história o programa de alimentação escolar dos Estados unidos passou por várias modificações e melhoramentos, apesar de ainda ser muito criticado. Hoje além do controle da nutrição dos alunos, há também a preocupação com a qualidade dos alimentos ofertados e em frear transtornos alimentares que acometem a população norte americana, como a obesidade, hipertensão e diabetes.

Outro componente que se destaca no programa americano é que este está também sob o cuidado do Ministério da Agricultura, portanto recebe muitos incentivos também para políticas de incentivo ao consumo das *commodities* desse setor.

Em estudo realizado por Harper *et al* em 2008, foram compiladas informações sobre o funcionamento dos programas de alimentação nas escolas em 18 países. A pesquisa fez uma revisão bibliográfica a partir dos documentos oficiais disponíveis nas páginas na internet de cada país. Abaixo segue um compilado dos achados de acordo com os próprios autores:

		ING	ESC	GAI	IRN	IRL	FRA	ESP	ITA	ALE	SUÉ	FIN	HK	JAP	CAN	EUA	AUS	BRA	CHI
FINANCIAMENTO	Todos os custos cobertos pelo gov	N	N	N	N	N	N	N	N	N	S	S	N	N	N	N	N	S	S
	Parte dos custos cobertos pelo gov	S	S	S	S	S	S	S	S	O	N	N	S	S	O	S	N	N	N
	Financiamento gov para programas de alimentação*	N	N	N	N	S	N	N	N	N	N	N	N	N	N	S	N	S	S
FORNECIMENTO	Sistema de fornecimento misto	S	S	S	S	S				O		S			O				S
	Refeições produzidas principalmente nas escolas								S	O				S	O				
	Refeições terceirizadas							S		O	S		S		O	S	S		S
CUSTO POR REFEIÇÃO†	Refeição média entre £1.00-£2.00	S	S	S	S	S				O	NA	NA	S	S	O	S	S	NA	NA
	Refeição média >£2.00									O	NA	NA			O			NA	NA
	Refeição média >£2.50						S	S	S	O	NA	NA			O			NA	NA
	Média de gasto nos ingredientes <£0.50			S		O		O		O			O		OS	O	O	O	S
	Média de gasto nos ingredientes £0.50 - £1.00	S	S		S	O		O		O	S	S	O			O	O	O	
	Média de gasto nos ingredientes >£1.00					O	S	O	S	O			O	S		O	O	O	

ACEITAÇÃO E FSM	Refeições grátis para todos	N	N	N	N	N	N	N	N	N	S	S	N	N	N	N	N	N	N
	FSM disponível para alguns	S	S	S	S	S	S	S	S	O	NA	NA	S	N	O	S	N	S‡	S‡
	Preço reduzido para alguns	N	N	N	N	S	S	N	S	O	NA	NA	S	S	O	S	N	NA	NA
	Aceitação média > 40%	N	S	S	S	N	O	N	O	O			S		N	S	N	S‡	N
	Aceitação média > 80%	N				N	O	N	O	O	S	S		S	N		N		N
	Aceitação média das FSM >60%	S	S	S	O	N	O	O	O	O	NA	NA	O	NA	O	O	NA	NA	NA
CANTINA	Sala comum para refeição	S	S	S	S	O	S	A	S	A	S	S	N	A	A	S	S	O	O
	Cantina estilo refeitório	S	S	S	S	O	S	A	S	A	S	S	A	A	A	S	S	O	O
	Lanches de casa são permitidos	S	S	S	S	S	S	S	O	S	O	N	S	S	S	S	S	S	S
	Clubes de café da manhã em atividade	S	S	S	S	O	S	O	O	O	S	O	O	O	O	S	O	O	S

* “Programas alimentares” significa merenda escolar fornecida às expensas do Governo para aqueles que dela carecem, não incluindo programas extras e iniciativas que podem estar em andamento em vários países ex.: programas de leite na escola, clubes de café da manhã e etc.

† Os custos podem alterar. Por favor referenciar o texto principal para as referenciar qual informação se refere à data em que os valores foram obtidos.

‡ Para aqueles que são beneficiários dos programas de alimentação escolar
Govⁿ - Governo

FSM – Merenda escolar gratuita

S sim, em várias escolas

A em algumas escolas, não a maioria N não

O nenhuma informação encontrada

NA não aplicável

Fonte: HAPER et al (2008).¹

No estudo de Harper *et al* (2008), pode-se perceber algumas semelhanças e diferenças entre os programas de alimentação escolar em 18 países. Diferenças como o financiamento do programa, a aceitação, adesão, a forma como é servida e o ambiente. E esse compilado é importante porque coloca em perspectiva várias políticas públicas e o tratamento designado por cada país.

04 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A maioria dos países têm uma política própria e bem estabelecida para a alimentação escolar. Ao longo dos anos, principalmente a partir do final do século XIX, a preocupação em estabelecer regras de distribuição de alimentos e sobre quais alimentos seriam distribuídos ganhou espaço na discussão sobre escola. Muitos desses programas tiveram seu início como uma política assistencialista, mas ao longo dos anos adquiriu a responsabilidade de não apenas alimentar quem tem fome, mas de alimentar corretamente enquanto promove a saúde dos escolares.

Em alguns países, o custo desses alimentos é de responsabilidade do Estado em outros, parte dos custos é dividido com a comunidades escolar, no entanto é consenso que os alunos precisam se alimentar bem no ambiente escolar, pois é neste que eles passam aproximadamente 30% do dia.

Portanto, por mais diversificada que seja a história da criação dessas políticas, a merenda escolar sofre influências de diversos fatores que podem ser tão complexos quanto os de ordem cultural, financeira e política como os mais simples como horário, ordem dos alimentos ofertados ou ainda os próprios alimentos. Todos esses fatores de influência tem sido objeto de pesquisa em estudos conduzidos ao redor do mundo e as páginas a seguir detalharão os procedimentos metodológicos que foram utilizados para atingir tal objetivo.

Primeiramente, é preciso classificar essa pesquisa e, portanto, critérios precisam ser estabelecidos. Recorrendo à Gil (2002), as pesquisas podem ser classificadas de acordo com os seus objetivos, podendo ser exploratórias, descritivas ou explicativas.

A pesquisa exploratória busca desvendar as camadas que compõem o objeto de análise para assim confirmar ou negar conceitos pré-concebidos. A pesquisa descritiva procura enumerar características acerca do tema pesquisado para compreender com mais profundidade identificando possíveis variáveis e suas interrelações. Por fim, a pesquisa explicativa tem como objetivo verificar os motivos de ser dos fenômenos estudados, os porquês das coisas. (GIL, 2002)

O mesmo autor ainda apresenta a possibilidade de classificação à partir do procedimento técnico utilizado para a condução da pesquisa. Para este trabalho, a melhor classificação é a bibliográfica que Gil (2002) define como uma pesquisa que utiliza unicamente fontes bibliográficas em livros e/ ou artigos, ainda que diversas pesquisas também realizem revisões

dessa natureza.

No entanto, ainda é possível estabelecer mais delineamentos para esta pesquisa. Além de ser uma pesquisa explorativa de cunho bibliográfico, o procedimento metodológico de coleta de dados foi estabelecido à partir de uma metodologia inspiradas nas metodologias das pesquisas na área da saúde: a revisão sistemática.

A revisão sistemática é um tipo de revisão bibliográfica que surgiu nas pesquisas da área de saúde como uma prática baseada em evidência. Sampaio e Mancini (2007) e Galvão e Pereira (2014) definem a revisão sistemática como um estudo secundário, uma vez que utiliza os estudos primários como fonte de pesquisa para reunir em um trabalho só outras pesquisas sobre o tema.

A revisão sistemática é um tipo de texto que agrupa os resultados de diversas pesquisas elaboradas sobre um determinado tema com o objetivo de condensar todas as informações disponíveis em um só texto facilitando o acesso por quem pesquisa e auxiliando a agilizar a tomada de decisões.

As revisões sistemáticas são particularmente úteis para integrar as informações de um conjunto de estudos realizados separadamente sobre determinada terapêutica/ intervenção, que podem apresentar resultados conflitantes e/ou coincidentes, bem como identificar temas que necessitam de evidência, auxiliando na orientação para investigações futuras. (LINDE e WILLICH, 2003 *apud* SAMPAIO e MANCINI, 2007)

Portanto, esta dissertação pode se classificar como um trabalho explicativo de natureza bibliográfica com um procedimento de busca sistematizada em bibliotecas virtuais e buscou realizar uma revisão sistemática sobre os fatores que influenciam a alimentação nas escolas ao redor do mundo.

Um dos primeiros passos em todas as pesquisas é a definição da pergunta de pesquisa ou pergunta de partida, que no caso de uma revisão sistemática segue um procedimento específico.

De acordo com Galvão e Pereira (2014) a pergunta de pesquisa, em uma revisão sistemática, deve envolver cinco fatores que serão perseguidos na busca de material de referência para a produção do texto: população, intervenção (ou exposição), comparação; desfecho e tipo de estudo. Essas palavras vieram do inglês e sua tradução nesse idioma forma a sigla. PICOS.

Seguindo portanto, esse protocolo, segue abaixo a formulação e a pergunta de partida da pesquisa que gerou essa dissertação:

População – Alunos de ensino fundamental e médio

Intervenção – Intervenções na merenda escolar

Comparação – Grupos controle / antes e depois

Desfecho – Mudanças de habito/ comportamento alimentar

Tipo de estudo – Experimentais / de intervenção

Portanto a pergunta de partida que motivou essa pesquisa foi: Quais fatores intervencionais oriundos de experimentos e intervenções podem influenciar **nos** hábitos e comportamentos alimentares de alunos do ensino fundamental e médio ao redor do mundo?

Para responder à esse questionamento foi realizada uma busca sistemática da literatura sobre merenda escolar na educação básica, nos níveis Ensino Fundamental I e II e Ensino Médio. As buscas foram realizadas nas seguintes bibliotecas: Biblioteca Virtual de Saúde (BVS) e na *Scientific Electronic Library Online* (SciELO). Foram selecionadas estas bases de dados pois têm reconhecimento internacional e indexam estudos sobre saúde e educação, bem como pelo objetivo da pesquisa em compreender sobre fatores de influência na merenda escolar de forma mais ampla.

Toda a busca ocorreu online, no buscador próprio das bibliotecas com os seguintes descritores em língua inglesa: “*school lunch*” e “*school*” AND “*lunch*”. Não se buscou nenhum descritor em língua portuguesa, pois como o objetivo era fazer uma busca o mais abrangente possível, considerou-se o inglês como língua de maior influência no meio acadêmico e no mundo de uma maneira geral.

A busca, realizada em ambas as bibliotecas, teve como critérios mínimos de inclusão o idioma inglês, o ano de publicação dos trabalhos, cujo recorte temporal compreendeu os anos de 2013 a 2020, tema “merenda escolar” e ser o relatório de uma intervenção na escola que tivesse como objetivo gerar, identificar e compreender mudanças de comportamentos e hábitos alimentares.

O primeiro critério de exclusão foi o tema. Portanto se um trabalho não falasse de merenda escolar e não envolvesse hábitos e comportamentos alimentares no ambiente escolar, os artigos encontrados seriam automaticamente excluídos. Outro critério de exclusão foi quanto aos procedimentos metodológicos dos trabalhos. Se não fossem pesquisas de intervenção na merenda escolar de alguma instituição, o artigo era excluído dessa pesquisa. A população também foi um dos critérios de exclusão, que deveria ser

obrigatoriamente alunos ou alunos e professores de escolas de ensino fundamental, médio ou fundamental e médio. O último critério de exclusão foi a disponibilidade do texto completo na biblioteca.

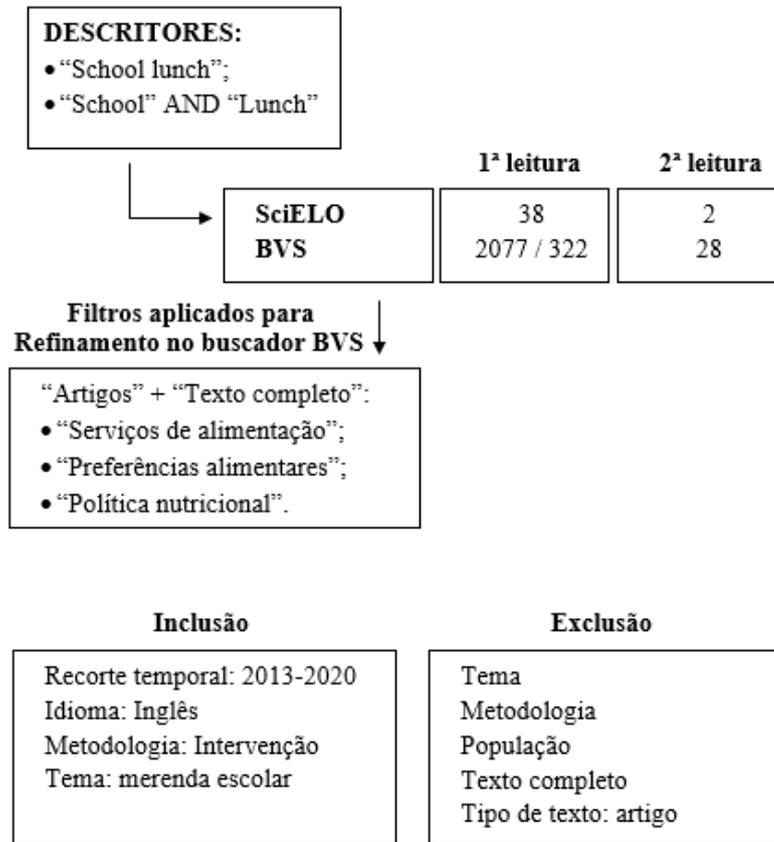
Na primeira busca, a BVS permitiu que outros filtros fossem aplicados, refinando ainda mais e facilitando, inclusive, a aplicação dos critérios de inclusão e exclusão. Foram eles: “tempo”, “idioma”, “assunto principal” e “texto completo”. O buscador do SciELO não permite aplicar filtros secundários para um maior refinamento, portanto todos os artigos que retornaram na busca inicial entraram na revisão. Os filtros secundários que o buscador da BVS possibilitou foram aplicados de forma manual na busca retornada da SciELO.

Após a busca e o refinamento dos resultados à partir dos critérios de inclusão e exclusão, a SciELO retornou 38 artigos e a BVS retornou 2077 artigos para leitura. Em uma revisão sistemática, após busca criteriosa os trabalhos são lidos duas vezes. Na primeira leitura, são analisados título e resumo, para identificar se o artigo tem atende contem os elementos desejados. Se o artigo não atendo aos critérios de inclusão, ele é excluído e não é lido integralmente, mas caso o artigo seja incluso na pesquisa, é feita uma segunda leitura, agora do trabalho completo, e coletados os dados que irão dar compor os resultados da revisão. Dessa forma, passaram para a fase da leitura integral o quantitativo de 5 artigos da SciELO e 322 artigos da BVS.

Conforme explicado anteriormente, a BVS, por se tratar de uma biblioteca que contém muitos títulos exclusivamente sobre saúde, foram aplicados novos filtros já no buscador da biblioteca. Vale mencionar que essa base de dados também indexa outros formatos de texto e tipo de documento, como dissertações, teses e editoriais. Ao final, com a aplicação dos novos filtros, restaram 303 trabalhos.

Após novo contato com os textos que retornaram nas buscas vituais, uma leitura completa e mais focada foi feita de maneira a identificar melhor os dados que iriam ser coletados desses trabalhos. Dados como título, autores, objetvos, metodologia, população e principais resultados. Nessa segunda leitura os números dos artigos, , os critérios de inclusão e exclusão ficaram smpre em primeiro plano para que fosse feito um novo filtro que resultou elimitando parte substancial do volume que retornou das buscas nas bibliotecas. Pesquisas feitas com crianças no nível infantil ou adultos no nível universitário não foram consideradas. Ao final, foram lidos 02 textos completos da SciELO e 28 textos completos da BVS. A triagem feita e os compilados dos números estão expressos na *Figura 01*.

Figura 01 – Fluxograma dos artigos



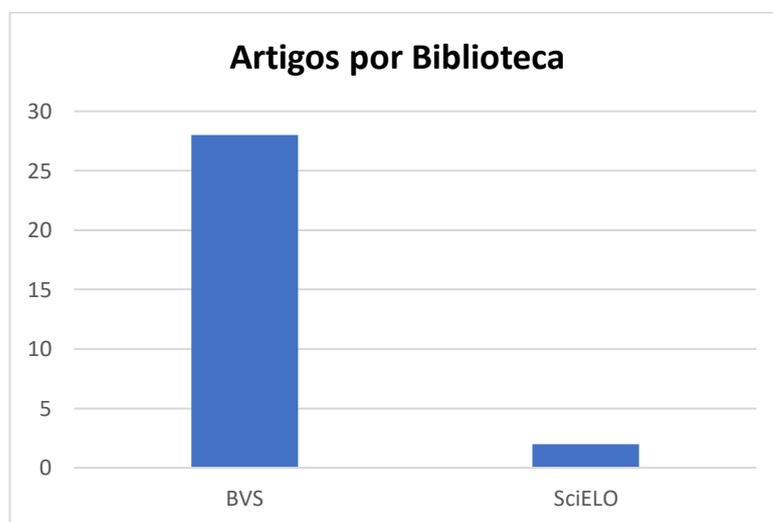
Fonte: Próprio autor, 2021

05 RESULTADOS

Com a análise dos artigos, foram selecionadas 30 pesquisas que atenderam aos critérios de inclusão e exclusão utilizados. Foram incluídos os artigos apenas em inglês, com a temática merenda escolar, que foram publicados entre os anos de 2013 e 2020 e que relatavam intervenções no ambiente escolar com o objetivo de gerar influenciar nos hábitos alimentares dos estudantes. Os critérios de exclusão foram o tema, os procedimentos metodológicos (os artigos deveriam necessariamente envolver uma pesquisa de intervenção), a população, que deveria ser discentes e docentes de ensino fundamental e médio, e a disponibilidade do texto completo na base pesquisada.

Os artigos foram classificados quanto à biblioteca em que estava presente (gráfico 01), ao ano (gráficos 02 e 03) e ao país de publicação (gráficos 04 e 05).

Gráfico 01 – Artigos por Biblioteca



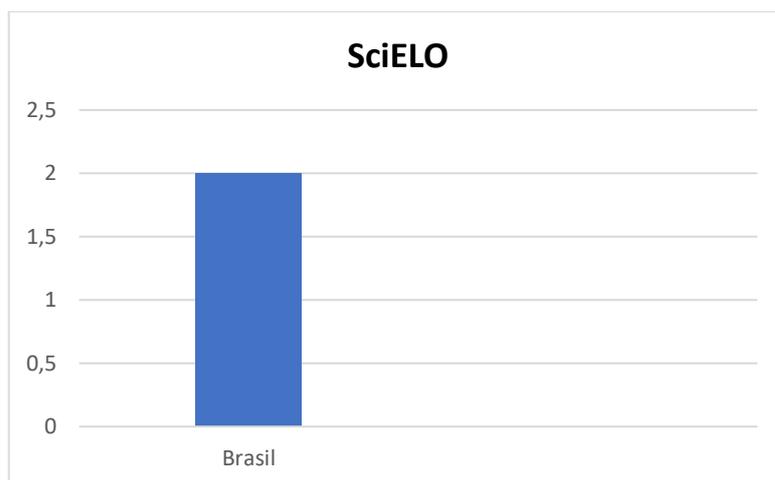
Fonte: próprio autor, 2021

Gráfico 02 – Artigos SciELO por ano

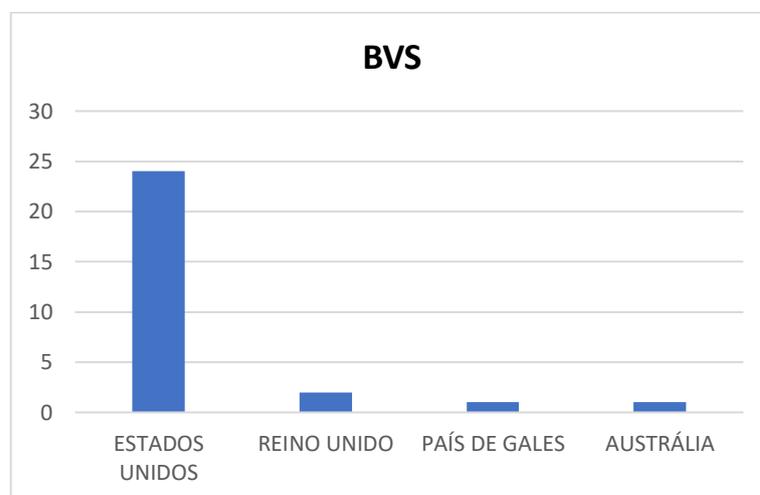
Fonte: Próprio autor, 2021

Gráfico 03 – Artigos BVS por ano

Fonte: Próprio autor, 2021

Gráfico 04 – Países de publicação dos artigos SciELO

Fonte: Próprio autor, 2021

Gráfico 05 - Países de publicação dos artigos BVS

Fonte: Próprio autor, 2021

Dos artigos lidos integralmente, foram coletadas informações sobre o objetivo principal de cada pesquisa e seus participantes, sobre o método/ instrumento utilizado e seus principais resultados, conforme mostra o quadro sinóptico 01, a seguir:

Quadro sinóptico 01 – Dados coletados dos artigos

TÍTULO	AUTOR	OBJETIVO / PARTICIPANTES DO ESTUDO	MÉTODO / INSTRUMENTO	PRINCIPAIS RESULTADOS	FATORES QUE INFLUENCIAM NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Feeding in full-time public schools: Do students adhere and accept?	CARVALHO, Nágila Araújo de et al	Identificar a adesão e a aceitação à alimentação escolar e analisar os fatores associados à não adesão/não aceitação em escolas públicas de tempo integral de Goiânia, Goiás 359 alunos entre 6 - 14 anos de idade.	Estudo transversal com questionários e medidas corporais dos alunos	<ul style="list-style-type: none"> - Adesão baixa para lanche da manhã e alta para almoço e lanche da tarde. Não-adesão se relacionou com: nº de pessoas no domicílio, local da refeição, conforto do local da refeição e avaliação negativa dos utensílios para refeição. - Aceitação não alcançou o mínimo percentual exigido. Não-aceitação se relacionou com: idade dos participantes (> 10 anos), sexo (feminino), avaliação negativa dos utensílios para refeição e inadequação da temperatura dos alimentos. 	Adesão e a aceitação das refeições escolares

<p>Impact assessment of an intervention on the consumption of fruits and vegetables by students and teachers.</p>	<p>Farias, Silvia Cristina et al.</p>	<p>Avaliar o impacto que uma intervenção para promover o consumo de frutas e vegetais por alunos e professores em escolas públicas do Rio de Janeiro - BR. Alunos e professores de 3 comunidades em locais assistidos pela Estratégia de saúde da família e Programas Agente comunitário de saúde.</p>	<p>Estudo de intervenção do tipo antes e depois</p>	<p>- Adesão à alimentação escolar de 65,1% da população estudada e alta proporção de alunos que consumiam frutas e hortaliças antes da intervenção. Entre os professores tinha uma baixa proporção de consumo de verduras, mas uma alta proporção no consumo de frutas e vegetais. O nível da intervenção foi intermediário (52,7%) e foi bem avaliada pelos professores. Pós-intervenção houve aumento da aceitação de hortaliças entre alunos e não houve nenhuma mudança dos índices dos professores.</p>	<p>Consumo de frutas, verduras e hortaliças</p>
---	---------------------------------------	--	---	--	---

<p>Factors Associated with School Lunch Consumption: Reverse Recess and School "Brunch".</p>	<p>Chapman, Leah Elizabeth; Cohen, Juliana; Canterbury, Melanie; Carton, Thomas W.</p>	<p>Identificar o impacto da hora do intervalo para almoço (antes do almoço e depois do almoço) 8 escolas de ensino fundamental de Nova Orleans, Louisiana</p>	<p>Pesagem de comida desperdiçada nas bandejas do almoço. As bandejas estavam identificadas com código de barra que continham informação de sexo e itens selecionados para almoço. Foram coletados dados referentes ao horário do almoço e se este ocorria antes ou depois do intervalo.</p>	<p>- Alunos com intervalo antes do almoço consumiram 5,1% mais fruta que os que tem intervalo depois. Não houveram variações consideráveis no consumo das entradas, do leite e dos vegetais; - Em escolas com o intervalo de almoço antes do meio-dia, o consumo das entradas e do leite foram percentualmente menores que nas escolas com intervalo ao meio-dia; - Escolas com o intervalo para almoço mais tarde tiveram um consumo menor das entradas e das frutas que as escolas com intervalo ao meio-dia.</p>	<p>Horário do intervalo para almoço (antes do meio-dia, meio-dia e tarde); relação intervalo para almoço e horário para o almoço (antes e depois)</p>
--	--	---	--	---	---

<p>Lunch Salad Bars in New Orleans' Middle and High Schools: Student Intake of Fruit and Vegetables.</p>	<p>Johnson, Carolyn C; Myers, Leann; Mundorf, Adrienne R; O'Malley, Keelia; Spruance, Lori Andersen; Harris, Diane M.</p>	<p>Determinar se a presença de uma mesa térmica para frutas e vegetais nas escolas influenciaria no consumo desse tipo de alimento. 21 escolas de ensino fundamental, com saladas de 7° e 8° ano (1942 alunos)</p>	<p>Estudo transversal / Diário de consumo alimentar (The automated self-administared 24HDR toof for kids)</p>	<p>- Alunos de escolas com mesa térmica para frutas e vegetais tiveram um consumo maior que os alunos de escolas sem mesa térmica para frutas e vegetais, no entanto nas categorias dos alimentos, ocorre o contrário quando se trata de frutas; - Escolas que não tem uma mesa térmica para frutas e vegetais compensam a oferta desses alimentos de outras maneiras.</p>	<p>A presença de uma mesa térmica para frutas e vegetais</p>
--	---	--	---	--	--

<p>Project ReFresh: Testing the Efficacy of a School-Based Classroom and Cafeteria Intervention in Elementary School Children.</p>	<p>Song, Hee- Jung; Grutzmacher, Stephanie; Munger, Ash L.</p>	<p>Avalia o impacto do programa ReFresh, que combina estratégias e educação alimentar e comportamento de escolha. 665 alunos em 12 escolas diferentes</p>	<p>Estudo de intervenção com alterações no currículo e no ambiente da cafeteria/ Diário de consumo (self- reported)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Os autorrelatos indicaram que houve um aumento no consumo e na autoeficiência em preparar os alimentos (frutas e vegetais) fora do ambiente escolar, quando comparado com o grupo controle; - Não houve aumento no consumo de vegetais; - Entre os alimentos que eram promovidos nas formações sobre comportamento alimentar, houve aumento na procura e consumo de 9 em uma lista de 24 opções; - Não houve diferença estatística entre o que o <i>staff</i> da escola considerava sobre alimentação escolar, antes e depois da intervenção. 	<p>Ensino sobre alimentação saudável desde a sala de aula e melhoramentos no ambiente da cantina escolar.</p>
--	--	---	---	--	---

<p>Serving vegetables first: A strategy to increase vegetable consumption in elementary school cafeterias.</p>	<p>Elsbernd, S L; Reicks, M M; Mann, T L; Redden, J P; Mykerezi, E; Vickers, Z M.</p>	<p>Identificar se oferecer vegetais antes outros itens na merenda escolar aumenta o consumo desses alimentos / Uma média de 575 alunos</p>	<p>Os vegetais oferecidos (pimentão e cenoura) eram cortados, pesados e entregues aos estudantes na mesma quantidade. O peso era por pedaço e não por porções. Após o término das refeições, eram contadas as quantidades desses vegetais deixados pelos comensais.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aumento de 669% no número de estudantes que aceitavam serem servidos das porções de vegetais; - Aumento na média de peso das porções de pimentões consumidos; - O consumo de cenouras foi maior nos dias de controle e de acompanhamento que nos dias da intervenção. 	<p>Oferta de alimentos</p>
--	---	--	---	---	----------------------------

<p>Habit formation in children: Evidence from incentives for healthy eating.</p>	<p>Loewenstein, George; Price, Joseph; Volpp, Kevin.</p>	<p>Examina o papel de incentivos na promoção de hábitos de consumo alimentar saudáveis / 40 escolas de ensino fundamental I (aproximadamente 8000 alunos)</p>	<p>Estudo de antes e depois, com tokens e moedas reembolsáveis para estudantes que comprassem e consumissem frutas e/ou vegetais em medidas pré-definidas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Na semana de incentivos, foi percebido um aumento de quase o dobro na taxa de alunos que consumiram pelo menos uma porção de frutas ou vegetais; - Os índices de consumo de frutas ou vegetais sofreu um decréscimo no período pós incentivo, mas ainda assim se manteve em taxas maiores que as pré-intervenção; - A índice de consumo no período pós incentivo foi maior nas escolas que receberam o incentivo por 5 semanas que nas que receberam apenas por 3 semanas. 	<p>Oferta de incentivos para o consumo de alimentos saudáveis</p>
--	--	---	--	--	---

Adolescent Student Use of School-Based Salad Bars.	Andersen, Lori; Myers, Leann; O'Malley, Keelia; Mundorf, Adrienne R; Harris, Diane M; Johnson, Carolyn C.	Examinar fatores de nível individual relacionados ao uso dos <i>buffets</i> de salada em escolas do distrito de Orleans Parish (New Orleans, Los Angeles) / 1069 estudantes participaram da pesquisa	Estudo transversal / Questionário autoaplicável	<ul style="list-style-type: none"> - Apenas 65,66% dos estudantes foram considerados nas análises. Os outros estudantes ou não consumiam a merenda oferecida pela escola ou deram respostas ambíguas no questionário; - Mais da metade dos questionários analisados eram de estudantes do sexo feminino e 83% se identificava como afro-americanas; - Aproximadamente 40% dos estudantes relatou que recebia encorajamentos para escolher alimentos mais saudáveis; - Aproximadamente 75% dos estudantes relatou modelava os comportamentos dos amigos e da família; - Estudantes declarados não-afro-americanos eram 2 vezes mais prováveis 	Encorajamento dos pares e da família, os modelos que os estudantes têm para seguir e fatores étnico-raciais
--	---	--	---	---	---

				de consumir os alimentos do buffet de saldas.	
--	--	--	--	---	--

<p>Impact of the National School Lunch Program on Fruit and Vegetable Selection in Northeastern Elementary Schoolchildren, 2012-2013.</p>	<p>Amin, Sarah A; Yon, Bethany A; Taylor, Jennifer C; Johnson, Rachel K.</p>	<p>Comparar a seleção, consumo e desperdício de frutas e verduras quando é opcional ou obrigatório pelo Departamento Nacional de Agricultura dos EUA / alunos de ensino fundamental com idades entre 8 e 10 anos</p>	<p>Foram feitas medidas de consumo validadas com imagem digital, observação direta e pesagem da comida desperdiçada em cada bandeja</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Quando as frutas e os vegetais eram opcionais, 15,7% das bandejas não as continham, quando eram obrigatórias, apenas 2,5% não as continham; - Quando os alunos eram obrigados a selecionar frutas e vegetais, a média desses alimentos das bandejas do almoço eram 0,2 copos a mais que antes; - Embora a quantidade de frutas e vegetais tenha aumentado nas bandejas dos alunos, a quantidade de desperdício também aumentou de 4% para 12%. 	<p>Políticas governamentais de incentivo ao consumo de alimentos saudáveis.</p>
---	--	--	---	--	---

<p>Calorie labeling in a rural middle school influences food selection: findings from community-based participatory research.</p>	<p>Hunsberger, Monica; McGinnis, Paul; Smith, Jamie; Beamer, Beth Ann; O'Malley, Jean.</p>	<p>Investigar o impacto do rótulo de informações calóricas e nutricionais no ponto de venda na cantina de uma escola de ensino fundamental II / Todos os estudantes do Jefferson County Middle School sofreram os impactos da intervenção e 32 alunos foram entrevistados</p>	<p>Método de coleta misto: primeiramente foram feitas placas com as informações nutricionais e calóricas de cada alimento e colocados perto deles para que todos os estudantes vissem essa placa, num segundo momento alguns estudantes foram recrutados para participar de entrevistas semiestruturadas e gravadas em áudios.</p>	<p>- A presença de uma placa com as informações nutricionais e de calorias diminuiu o consumo em média de 47 calorias e 2.1 gramas de gordura por aluno; - NAS ENTREVISTAS: * A maioria dos estudantes sabe que há uma epidemia de obesidade entre os jovens e acreditam que a escola pode ajudar; * Os estudantes indicaram que o seu conhecimento sobre alimentação saudável dependia da família e dos irmãos; * Apesar dos estudantes dizerem que saúde era importante, o sabor era o que realmente importava na escolha dos alimentos; * A maioria dos estudantes disseram</p>	<p>Informações nutricionais e de calorias na hora da compra do alimento</p>
---	--	---	--	--	---

				<p>ser importante a indicação calórica dos alimentos e disseram que queriam que fosse assim também nos restaurantes;</p>	
--	--	--	--	--	--

* Apesar de terem ressalvas sobre a eficácia das placas de indicação calórica, os estudantes disseram que elas não eram tópicos de discussão com os amigos.

<p>A plant to plate pilot: a cold-climate high school garden increased vegetable selection but also waste.</p>	<p>Wansink, Brian; Hanks, Andrew S; Just, David R.</p>	<p>Entender como a existência de hortas escolares influencia na quantidade consumida de vegetais consumidos no almoço / Alunos de uma escola de ensino médio em Lansing, Nova Iorque.</p>	<p>Estudo de antes e depois. A intervenção consistiu no planejamento, plantio e colheita de uma horta escolar e os alimentos colhidos foram usados nas saladas do almoço em pré-determinados dias. Nos dias em que foram usados os alimentos da horta escolar, foram feitos e distribuídos material promocional e as sobras dos alimentos nas bandejas foram analisadas no método de 1/4. Em média 185 bandejas foram analisadas em cada um dos 3 dias de análise.</p>	<p>- Inicialmente, os resultados apontaram que o consumo de salada na cantina escolar era muito baixo; - Com a oferta de saladas feitas com os alimentos que os alunos tinham plantado, houve um aumento no número de alunos que se serviram com essas saladas, no entanto também houve um aumento no desperdício de saladas, especificamente, mas em proporções diferentes.</p>	<p>Os alunos cultivarem seus próprios alimentos</p>
--	--	---	--	--	---

<p>New school meal regulations increase fruit consumption and do not increase total plate waste.</p>	<p>Schwartz, Marlene B; Henderson, Kathryn E; Read, Margaret; Danna, Nicole; Ickovics, Jeannette R.</p>	<p>Examinar a seleção dos alimentos e o consumo entre estudantes de baixa renda que são atendidos pelo Programa Nacional do Almoço escolar (NSLP) em anos pré (2012) e pós (2013 e 2014) essa nova regulamentação / Média de 445 estudantes em cada ano de coleta</p>	<p>Estudo de antes e depois. Nos três anos de coleta os pesquisadores numeraram as bandejas em que os estudantes iam almoçar e durante a fila para se servirem os estudantes eram abordados pelos pesquisadores que lhes pediam permissão para fotografar a bandeja (nesse momento eram gravados o sexo de cada estudantes também). Após o almoço, as bandejas eram recolhidas pelos pesquisadores e novamente fotografadas.</p>	<p>- DA SELEÇÃO DOS ALIMENTOS: * Entre os anos de 2012 (pré-regulamentação) e 2013/2014 (pós-regulamentação) a porcentagem de alunos que selecionaram frutas aumentou em média 15%; * De 2012 para 2013 a seleção de vegetais aumentou 6%, mas entre 2012 e 2014 não houve diferença significativa; * Não houve diferença estatística nos três anos no consumo de leite; * Nas entradas entre 2012 e 2014 houve variação de 7% - DO CONSUMO DOS ALIMENTOS: * O consumo de vegetais aumentou de 45% em 2012 para 64% em 2014; * Nas entradas, aumentou de 71% em</p>	<p>Políticas governamentais de incentivo ao consumo de alimentos saudáveis</p>
--	---	---	--	--	--

				<p>2012 para 84% em 2014; * Não houve variação no consumo de leite e frutas no período estudado.</p>	
--	--	--	--	--	--

<p>Differential Improvements in Student Fruit and Vegetable Selection and Consumption in Response to the New National School Lunch Program Regulations: A Pilot Study.</p>	<p>Cullen, Karen W; Chen, Tzu-An; Dave, Jayna M; Jensen, Helen.</p>	<p>Investiga a mudanças na seleção e no consumo de alimentos em relação à implementação parcial do Programa Nacional do Almoço escolar (NSLP) / 1149 alunos do Ensino Fundamental I e 427 alunos do Ensino Fundamental II</p>	<p>Estudo de grupo controle. Foram feitas intervenções na oferta dos alimentos seguindo os padrões anteriores e os novos padrões de acordo com o NSLP. Os padrões de consumo foram coletados por observações feitas na cantina por pesquisadores treinados que preencheram formulários estruturados com os dados das refeições dos alunos e também usaram o método de 1/4 para medir o desperdício. Foram também levantadas as informações nutricionais de cada refeição nos arquivos do Sistema de Banco de dados nutricionais para pesquisa (NDSR, versão 2011)</p>	<p>- Nas escolas de Ensino Fundamental I que sofreram intervenção houve um aumento na seleção de vegetais e amiláceos e uma diminuição na escolha de suco e grãos integrais; - Nas escolas de Ensino Fundamental II que sofreram intervenção houve um aumento na seleção de frutas, vegetais, amiláceos, legumes e alimentos proteicos; - O almoço em escolas de Ensino Fundamental I que sofreram intervenção continham maiores quantidades de vegetais, folhas e amiláceos, mas menos sucos, grãos integrais e alimentos proteicos em comparação com o grupo controle; - O almoço em escolas de Ensino Fundamental II que</p>	<p>Políticas governamentais de incentivo ao consumo de alimentos saudáveis</p>
--	---	---	---	--	--

				sofreram intervenção continham maiores quantidades de frutas, sucos, vegetais e amiláceos e legumes e uma parte maior desses alimentos foram consumidas em comparação com o grupo controle	
--	--	--	--	---	--

<p>Fruit and vegetable exposure in children is linked to the selection of a wider variety of healthy foods at school.</p>	<p>Korinek, Elizabeth V; Bartholomew, John B; Jowers, Esbelle M; Latimer, Lara A.</p>	<p>Examinar a relação entre a exposição da criança, em casa ou na escola, à frutas e vegetais e o consumo desses alimentos e a preferência pelos pratos de entrada, de acordo com o <i>Gold Standard menu</i>. / 59 alunos de uma escola de Ensino Fundamental de diversas séries e etnias.</p>	<p>Foram elaborados e reformulados questionários em Língua inglesa e em Língua espanhola, com imagens para as crianças preencherem e também elaborados provas das comidas ofertadas no cardápio escolar.</p>	<p>- Crianças a quem eram oferecidas ou que consumiam frutas em casa relatavam com mais frequência que consumiam esses alimentos na escola; - Nas provas de comidas, as crianças preferiam sanduíche de presunto e queijo e sanduíche de maçã de entrada; - Crianças a quem eram oferecidas ou que consumiam frutas em casa eram mais abertas a aceitar saladas como entrada, mesmo com alimentos desconhecidos.</p>	<p>Ambiente em que a criança mora</p>
---	---	---	--	--	---------------------------------------

<p>Shorter lunch breaks lead secondary-school students to make less healthy dietary choices: multilevel analysis of cross-sectional national survey data.</p>	<p>Townsend, Nicholas.</p>	<p>Identificar a relação entre o tempo para o almoço e o comportamento alimentar dos alunos, levando em consideração fatores à nível dos estudantes e à nível de escola. / 7300 questionários com os estudantes e 289 questionários com os professores.</p>	<p>À nível do estudante, os dados foram coletados com questionários auto preenchidos; À nível da escola, os dados foram coletados através de questionários respondidos pelos professores e dados fornecidos pelo governo.</p>	<p>- DOS ALUNOS: * 54,1% relatou que não consumia nem frutas e nem vegetais diariamente e 20,3% relatou que consumia os dois diariamente; * 51,9% relatou que não consumia comidas não-saudáveis diariamente e 3,7% relatou que as consumia todos os dias; - A média de tempo de intervalo para almoço foi de 48,3 minutos e com o cruzamento de dados acredita-se que em escolas com maior tempo de intervalo, os alunos consomem mais frutas e não consomem tanto batata-frita e doces em comparação com as escolas que possuem menos tempo.</p>	<p>Tempo para alimentação.</p>
---	----------------------------	---	--	---	--------------------------------

<p>Chefs move to schools. A pilot examination of how chef-created dishes can increase school lunch participation and fruit and vegetable intake.</p>	<p>Just, David R; Wansink, Brian; Hanks, Andrew S.</p>	<p>Examina o potencial de impacto da presença de chefes de cozinha locais na elaboração de receitas de pratos principais para o almoço escolar. / 1140 alunos de Ensino Fundamental I e II e Ensino Médio.</p>	<p>Os chefes que trabalharam na pesquisa, criaram novas receitas de guarnições tipo pizza e sanduíches, e posteriormente foram coletados os seguintes dados: * Venda dos pratos dos itens preparados pelos chefes; * A quantidade de comida produzida; * A quantidade de comida desperdiçada pelo método de 1/4.</p>	<p>- Os indicadores de venda apontaram um aumento de 19,3% das vendas no dia em que foram vendidos os produtos feitos pelos chefes; - A escolha de pizza ou hambúrguer como prato principal nos dias em que o chefes os preparou aumentou em 6,2%; - Não houve diferenças significativas nos percentual de consumo dos itens pizza ou hambúrguers quando selecionados como prato principal.</p>	<p>Presença de um cozinheiro na escola</p>
--	--	--	---	---	--

<p>Farm to elementary school programming increases access to fruits and vegetables and increases their consumption among those with low intake.</p>	<p>Bontrager Yoder, Andrea B; Liebhart, Janice L; McCarty, Daniel J; Meinen, Amy; Schoeller, Dale; Vargas, Camilla; LaRowe, Tara.</p>	<p>Avaliar transversalmente os resultados relatados pela escola, no que diz respeito aos alunos, o programa <i>Farm to school</i> em Winsconsin. / 1183 estudantes de 9 escolas.</p>	<p>Estudo transversal com dados relatados pela própria escola. Os dados foram coletados em formulários online que levantaram informações sobre o Conhecimento e Atitude dos estudantes, a Frequência de determinados alimentos e foi feito também fotografia das bandejas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 57 % dos estudantes que participaram da pesquisa estudavam em escolas cujo o programa <i>Farm to school</i> estava em funcionamento por mais de 2 anos; - A média de idade dos participantes era 9.6 anos; - Houve um crescimento do conhecimento e de algumas atitudes entre os alunos em escolas com mais de 2 anos de programa; - No quesito Gosto/Sabor, os alunos em escolas com menos tempo no programa tiveram um índice menor; - Das fotos tiradas, aproximadamente 68% apresentou índices próximos aos requeridos pelo programa; - Na maioria das escolas, além do 	<p>Programas de políticas públicas com foco na oferta de alimentos.</p>
---	---	--	--	--	---

				programa <i>Farm to school</i> , educação alimentar fazia parte do currículo.	
--	--	--	--	---	--

School lunch debit card payment systems are associated with lower nutrition and higher calories.	Just, David R; Wansink, Brian.	Examinar se o sistema de pagamentos apenas com cartões de débito aumenta a compra de alimentos menos saudáveis.	Estudo comparativo entre cantinas com sistema de pagamento apenas com cartões de débito, apenas com pagamento em dinheiro e sistema de pagamento misto, além de entrevistas com os estudantes / 1036 estudantes de Ensino Fundamental I, II e Ensino Médio	- A média de incidência de compra de alimentos mais saudáveis foi maior em escolas com pagamento misto do que em escolas com pagamento apenas em cartões de débito	Sistema de pagamento das cantinas
Parental perception of the nutritional quality of school meals and its association with students' school lunch participation.	Ohri-Vachaspati, Punam.	Compreender como a percepção dos pais sobre a qualidade nutricional das refeições afeta a participação dos alunos nas refeições escolares / 1708 casas com crianças e jovens entre 3 e 8 anos	Entrevista por telefone	- 60% dos estudantes eram de Ensino Fundamental, 40% do Ensino Médio; - Mais de 3/4 dos estudantes vinham de famílias de baixa renda, sendo 44,7% negros e 41,6% hispânicos; - A maioria dos pais acreditam que o almoço escolar é importante para a saúde.	Percepção dos pais sobre a merenda escolar

<p>Increasing consumption of fruits and vegetables in the school cafeteria: the influence of active choice.</p>	<p>Hakim, Sharon M; Meissen, Gregory.</p>	<p>Aumentar o consumo de frutas e vegetais em crianças de minorias étnicas e cujo a maioria são de famílias de baixo status econômico. / Aproximadamente 586 alunos de uma escola de Ensino Fundamental I e II e Ensino Médio.</p>	<p>Estudo de antes e depois. A intervenção consistiu em ofertar opções para que os alunos pudessem escolher ou a fruta ou o vegetal que eles iriam consumir, cada dia era possível escolher ou um ou o outro. O método de coleta dos dados foi a observação desperdício nas bandejas e preenchimento de formulários e também a pesagem dos alimentos desperdiçados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Os índices de consumo e desperdício antes e depois da intervenção indicam que uma escolha ativa e pessoal sobre um item que é obrigatório, aumenta o consumo de frutas e vegetais diminuindo, conseqüentemente, o desperdício; - Após intervenção, houve um aumento de 15% no consumo da fruta e 15,6% de vegetais sempre que eles escolhiam um dos dois itens; - No período pré-intervenção apenas metade dos estudantes consumiam metade se suas frutas. Pós-intervenção a porcentagem consumida atingiu o valor de 69,3%; - No período pré-intervenção apenas 19,55% dos estudantes consumiam mais da 	<p>Opção de escolha do alimento para o consumo.</p>
---	---	--	---	---	---

				metade de seus vegetais. Pós- intervenção o número de alunos subiu para 38,57%.	
--	--	--	--	---	--

<p>A kitchen-based intervention to improve nutritional intake from school lunches in children aged 12-16 years.</p>	<p>Madden, A M; Harrex, R; Radalowicz, J; Boaden, D C; Lim, J; Ash, R.</p>	<p>Examinar o efeito de uma pequena e de baixo orçamento intervenção na cozinha na ingestão de energia, nutrientes de frutas e vegetais em jovens de 12 a 16 anos. / alunos de três escolas em South London.</p>	<p>Estudo de antes e depois. Foram feitas adequações nas receitas das refeições para diminuir a quantidade de gordura e então foi feita a pesagem prévia dos alimentos para determinar o peso médio, para posterior preenchimento de formulários com informações sobre as bandejas servidas.</p>	<p>- Após a intervenção a média de consumo de gordura e gordura saturada foi inferior, enquanto que a proporção de energia de carboidratos cresceu; - A média de ingestão de micronutrientes foi menor, exceto Vitamina C e folato; - Houve um aumento significativo no consumo de frutas e vegetais, apesar de ainda ser um índice baixo. Quando separamos meninos e meninas, o índice de consumo de frutas é maior para as meninas.</p>	<p>Receita das refeições servidas na escola.</p>
---	--	--	--	---	--

<p>Pre-sliced fruit in school cafeterias: children's selection and intake.</p>	<p>Wansink, Brian; Just, David R; Hanks, Andrew S; Smith, Laura E.</p>	<p>Examinar o impacto da instalação de um cortador automático de frutas em escolas de Ensino Fundamental II e Médio e treinar a equipe da cantina escolar para utilizá-los sempre que os alunos solicitarem a fruta.</p>	<p>Estudo de grupo controle. Inicialmente foram conduzidas entrevistas com alunos de diversas séries para identificar os motivos pelos quais frutas inteiras não tinham apelo e aceitação entre os estudantes; após essa etapa, 3 escolas de Ensino Médio foram selecionadas para receber um cortador automático de frutas e os funcionários dessas escolas foram treinados para utilizarem o equipamento. A eficácia da intervenção foi medida a partir da observação visual de pesquisadores treinados e formulários preenchidos pelos pesquisadores</p>	<p>- As escolas com o cortador automático de frutas aumentaram em 71% a venda de maçãs; - Após a implementação dos cortadores automáticos de frutas, o desperdício caiu pela metade ou mais.</p>	<p>A manipulação dos alimentos e a forma como eles são ofertados para os estudantes.</p>
--	--	--	--	--	--

<p>Healthy Planet, Health Youth: A food systems education and promotion intervention to improve adolescent diet quality and reduce food waste</p>	<p>Prescott, Melissa Pflugh; Burg, Xanna; Metcalfe, Jessica Jarick; Lipka, Alexander E.; Herritt, Cameron; Cunningham-Sabo, Leslie</p>	<p>Examinar a sustentabilidade de programas educacionais direcionados para os estudantes, promover uma intervenção para influenciar na seleção dos alimentos, consumo e desperdício. / Professores de ciências do 6º ano do ensino fundamental e alunos do 6º ao 8º ano do ensino fundamental das escolas pesquisadas</p>	<p>Pesquisa quali-quantitativa, em que os dados qualitativos serviram de suporte para os dados quantitativos da intervenção empreendida. / Foram utilizados como método de coleta posters produzidos pelos alunos que participaram, entrevistas semiestruturadas com os professores e um formulário adaptado do manual do projeto <i>Farm to table and beyond</i> para identificar as preferências dos alunos. Para investigar o desperdício, foi utilizado o método fotográfico.</p>	<p>- Alunos que receberam algum tipo de educação alimentar tiveram um relativo aumento no consumo de frutas e vegetais, ainda que apenas alguns meses após a intervenção (3 meses aproximadamente) o desperdício desses alimentos tenha voltado para os níveis pré-intervenção.</p>	<p>Mudanças no currículo com a inclusão de temas sobre educação alimentar e posters expostos na cantina da escola.</p>
---	--	---	---	---	--

Impact of the Updated USDA school meal standards, Chef-Enhanced Meals, and the removal of flavoured milk on school meals selection and consumption	Cohen, Juliana F. W.; Richardson, Scott; Rimm, Eric B.	Avaliar o impacto combinado de atualização dos padrões alimentares e de aprimoramento do chef de cozinha da cantina escolar juntamente com refeições mais saudáveis e a remoção de leite saborizado do cardápio.	A intervenção consistia em reformulação dos pratos servidos nas escolas à partir da elaboração de um chef de cozinha que inseria mais alimentos integrais e tirava os leites saborizados das opções de cardápio. O desperdício foi calculado com a medida dos alimentos antes e depois das refeições baseado no peso médio de cada porção. / Participaram da pesquisa alunos dos 3º ao 8º ano de quatro escolas para a intervenção e quatro escolas como grupo controle.	A intervenção não causou nenhum aumento ou diminuição na seleção dos itens do cardápio, no entanto, nas escolas que sofreram a intervenção houve uma diminuição significativa no consumo de leite sem saborização e aumento no consumo das porções de frutas e vegetais que compunham o cardápio das escolas.	Intervenção no preparo dos alimentos e mudança nas opções de sabor de alimentos ultra processados e em conserva, como o caso do leite saborizado.
Using herbs and spices to increase vegetable intake among rural adolescents	Fritts, Juliana R.; Bermudez, Maria A; Hargrove, Rebecca L.; Alla, Laurie; Fort, Clara; Liang Qihan; Cravener, Terri L.; Rolls, Barbara J.; D'Adamo, Christopher R.; Hayes, John E.; Keller, Kathleen L.	Avaliar o impacto de adicionar ervas e pimentas como tempero para os vegetais sazonais que já são servidos no Programa de Merenda Escolar nos Estados Unidos de maneira estratégica à aumentar o consumo entre adolescentes em escolas de zona rural.	Intervenção tipo antes e depois, com duas fases. A primeira consistia em adicionar os novos temperos à base de ervas e pimentas aos vegetais da temporada e a segunda fase em manter essa exposição ao longo de um semestre/ Participaram entre 600 e 700 alunos com idade escolar entre 11 e 18 anos.	Na fase 1, houve um aumento no consumo dos vegetais da temporada (brócolis, couve-flor e vagem). Na fase 2, houve um aumento na disposição dos alunos em comer os novos vegetais da temporada.	A inserção de novos temperos deixou os jovens alunos mais inclinados à incluir nas refeições, os vegetais típicos da temporada.

<p>School lunch timing and children's physical activity during recess: na exploratory study</p>	<p>McLoughlin, Grabiella M.; Edwards, Caitlyn G.; Jones, Alicia; Chojnacki, Morgan R.; Baumgartner, Nicholas W.; Walk, Anne D.; Woods, Morgan R.; Graber, Kim C; Khan, Naimam A.</p>	<p>Entender as diferenças no consumo da merenda escolar e a atividade física em crianças que praticavam alguma atividade física antes ou depois do horário da refeição.</p>	<p>Estudo transversal com uma intervenção de 5 dias alterando o horário do intervalo e da refeição dos alunos. Antes da intervenção foram feitas as medidas corporais e medido o consumo médio das refeições. Durante a intervenção, os alimentos eram pesados antes de serem entregues e a atividade física foi medida através de um acelerômetro / Participaram 103 crianças do quarto ano e quinto ano do fundamental.</p>	<p>As crianças que receberam o lanche antes do intervalo (período em que praticariam atividade física brincando) tinham mais energia após o intervalo e consumiam mais leite que outras crianças.</p>	<p>O horário da merenda/ almoço (se antes ou depois do intervalo para brincadeiras) influencia no consumo de alguns alimentos como o leite e na energia acumulada.</p>
---	--	---	---	---	--

Multi-pronged intervention to increase secondary student participation on school lunch: design and rationale	Machado, Stephanie; Ritchie, Lorrene; Thompson, Hannah, Reed, Annie; Castro, Ana Ibarra; Neelon, Marisa; Madsen, Kristine.	Detalhar uma intervenção com múltiplos elementos para aumentar a participação de estudantes de ensino fundamental II e médio no Programa Nacional de Merenda Escolar.	Estudo de intervenção com grupo controle. Na primeira fase foram incluídos na rotina alimentar da escola, carros de venda de comida e máquinas de venda de bebidas. Na segunda fase foram incluídas sugestões dos professores e na última fase da intervenção o refeitório foi redesenhado. / Participaram dessa pesquisa alunos do 8º ano ao 3º ano de 24 escolas de tempo integral e aproximadamente 1340 professores.	Houve apenas um leve aumento na participação dos estudantes no Programa Nacional de Merenda Escolar. Na pesquisa com os professores, poucos docentes faziam suas refeições na escola, mas acreditavam que os alunos gostavam do cardápio que era servido.	Os alunos modificaram sua alimentação aderindo ao Programa nacional da Merenda Escolar com as mudanças e incrementos na oferta dos alimentos no cardápio.
Cafeteria Noise exposure and fruit and vegetable consumption at school lunch: a cross-sectional study of elementary students	Graziose, Matthew M.; Koch, Pamena A.; Wolf, Randi; Gray, Heewon L.; Trent, Raynika; Contento, Isobel R.	Examinar a relação entre o barulho, fatores ambientais da cantina escolar e o consumo de frutas e vegetais com crianças do 2º e do 3º ano do ensino fundamental.	Estudo transversal que avaliou o consumo de frutas e vegetais à partir de fotografias tiradas das bandejas de cada aluno antes e depois das refeições e o som foi avaliado com um medidor de ruído digital / Participaram 1425 alunos do 2º e do 3º ano do ensino fundamental de 20 escolas.	O estudo concluiu que o número de opções de frutas e vegetais, o nível de barulho da cantina e o horário do intervalo (antes ou depois da merenda) influencia no consumo de frutas e vegetais. Quanto mais alto o barulho, menor é o consumo de frutas.	Barulho da cantina escolar e outros fatores como: intervalo antes ou depois da merenda, tempo disponível para fazer a refeição; a presença de um <i>buffet</i> de salada e variedade de frutas e verduras disponibilizados para a refeição coletiva.

<p>Can changing the position of online menu items increase selection of fruit and vegetable snacks? A cluster randomized trial within an online canteen ordering system in Australian primary schools</p>	<p>Wyse, Rebecca; Gabrielyan, Gnel; Wolfenden, Luke; Yoong, Serene; Swigert, Jeffrey; Delaney, Tessa; Lecathelinais, Christophe; Ooi, Jia Ying; Pinfold, Jess; Just, David.</p>	<p>Determinar se o aparecimento de opções de frutas e vegetais no início e no final do cardápio online influencia no consumo desses alimentos.</p>	<p>Estudo com grupo-controle. A pesquisa foi conduzida em 6 escolas que já utilizava o sistema de cantina online. Para as escolas do grupo de intervenção, o cardápio foi redesenhado de modo que frutas e vegetais aparecessem primeiro e por último. / Todos os alunos matriculados nas escolas pesquisadas e que fizesse suas compras de merenda escolar de forma online.</p>	<p>A pesquisa concluiu que mesmo com essa mudança no cardápio online, ainda não era o suficiente para alterar os hábitos dos alunos adolescentes.</p>	<p>As variáveis do estudo geraram influência sobre a escolha dos alimentos.</p>
<p>A low-cost behavioural nudge and choice architecture intervention targeting school lunches increases children's consumption of fruit: a cluster randomises trial</p>	<p>Marciano-Oliveira, Mariel; Pearson, Ruth; Ruparell, Allycea; Horne, Pauline J.; Viktor, Simon; Erjavec, Mihela.</p>	<p>Testar uma pesquisa de baixo custo com arquitetura de escolha de forma a incentivar os alunos a consumirem mais frutas e verduras na cantina da escola.</p>	<p>Estudo com grupo-controle. As escolas que receberam a intervenção tiveram as suas cantinas remodeladas de forma à deixar as frutas e verduras mais acessíveis aos alunos, bem como esses alimentos receberam rótulos mais atrativos / Participaram do estudo 176 crianças.</p>	<p>Houve um aumento com consumo de frutas e fibras, mas não houve nenhum aumento significativo no consumo de vegetais.</p>	<p>A arquitetura da cantina de modo a incentivar a escolha de frutas e vegetais.</p>

Fonte: Próprio autor, 2021

06 DISCUSSÃO

A partir da revisão sistemática pode-se afirmar que há poucos estudos sobre o que efetivamente influencia na alimentação consumida pelos jovens na escola. No idioma pesquisado, apenas 3 países apresentaram pesquisas na área, o que chama bastante a atenção pois pode-se inferir que a merenda escolar é parte integrante do cotidiano das escolas pelo mundo. É importante mencionar que entre o total de artigos pesquisados sem a aplicação de nenhum dos critérios de inclusão e exclusão exceto o idioma, outros países aparecem com pesquisas na temática, mas envolvendo aspectos de saúde ou relacionados à economia.

Vale ressaltar também que apesar de serem poucas pesquisas em número, todas elas trazem objetivo, metodologia e resultados inovadores e diferentes entre si. Tem-se como objetivo as preferências alimentares (CARVALHO, 2014), o horário que cada escola destina para a alimentação dos alunos e para recreação (CHAPTMAN *et al*, 2017), a oferta e a disposição dos alimentos nos buffets em que as refeições eram servidas (JOHNSON *et al*, 2017, ELSBERND, 2015), incentivos e premiações para o consumo de determinado alimento (LOEWENSTEIN, 2015), a disposição de informações nutricionais e calóricas para os alunos (HUNSBERGER, 2015) e até mesmo a exposição à sons na hora da refeição (GRAZIOSE, 2020) pode alterar os hábitos alimentares dos alunos.

Quanto as metodologias de coleta e análise dos dados, considera-se também diversificadas, tais como entrevistas, estudos de antes de depois com observação participante, diário alimentar, estudo de grupo controle e pesagem da comida antes de servir e das sobras de cada bandeja ou prato, sendo todas elas adequadas para o objeto.

Antes, no entanto, de discutir sobre os resultados das pesquisas propriamente **ditos**, cabe destacar algumas diferenças culturais entre os países. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), atualmente em andamento no Brasil, assegura o complemento alimentar das crianças e adolescentes no período em que estão na escola e o horário escolar no país é comumente apenas um turno, portanto a merenda escolar nesse período tem função de lanche. E ainda que com o surgimento das escolas em tempo integral as crianças e adolescentes possam passar os dois turnos sob responsabilidade das escolas fazendo, portanto, três refeições, essa ainda não é a regra.

Diferentemente do que acontece nos Estados Unidos e nos países europeus pesquisados (países do Reino Unido) que o horário da escola costuma ser integral, ou seja, manhã e tarde,

portanto nesse caso a escola é responsável por ofertar entre duas e quatro refeições, almoço e um lanche pelo menos.

Estabelecidas e explicadas as diferenças culturais, os resultados que essas pesquisas encontraram são bastante interessantes dado ao caráter interventivo de algumas pesquisas. Chaptman *et al* (2017) realizou uma pesquisa de intervenção verificando se o horário de recreação antes ou depois do horário do almoço influenciaria no consumo de algum alimento e os resultados mostraram que houve alteração nas quantidades consumidas de frutas, leite e das entradas do almoço. É importante lembrar que essa pesquisa foi conduzida em uma escola americana que oferecia almoço e o intervalo entre as aulas do turno da manhã e as do turno da tarde há uma variação temporal considerável para que os alunos possam desfrutar de uma refeição completa e conseguir tempo de recreação.

Em algumas escolas americanas, o almoço é servido em buffets e de acordo com a pesquisa de Elsnernd *et al* (2015) a disposição dos alimentos influencia no consumo deles. Para os pesquisadores, oferecer vegetais primeiro aumenta o consumo desses alimentos. É um aumento significativo, tanto no que diz respeito à quantidade de alunos que os escolhem para suas bandejas/pratos, quanto na quantidade consumida propriamente dita. Os autores ainda apontam esse tipo de intervenção como algo que pode auxiliar na construção de bons hábitos futuros de alimentação.

Sobre formação de hábitos saudáveis, Lowestein *et al* (2015) apontou que o uso de incentivos como brindes ou ainda incentivos financeiros que posteriormente poderiam ser utilizados para a troca de brindes no refeitório da escola pode incentivar os estudantes não apenas à consumir alimentos mais saudáveis, mas mantê-los em sua dieta por mais de mês após o término do período de incentivos. Esse estudo foi realizado com aproximadamente de 8000 jovens na escola e provou que as taxas de consumo de pelo menos uma porção de frutas ou verduras se manteve alta mesmo após a concessão de tais incentivos.

Outro ponto significativo e significativo no consumo de alimentos saudáveis é o sentimento de responsabilidade pela produção do próprio alimento. De acordo com Wansink *et al* (2015), a presença de um programa que incentiva o plantio dos alimentos orgânicos a serem consumidos nas refeições faz com que os alunos escolham com mais frequência esses alimentos no buffet da escola. No entanto os pesquisadores apontam que apesar desses alimentos estarem presentes nos pratos/bandejas dos alunos isso não implica o consumo e ao mesmo tempo em

que houve o aumento da taxa de seleção desses alimentos mais saudáveis houve também um aumento no desperdício deles.

No ano de 2010, o programa “*Chefs Move to School*” foi implementado em algumas escolas públicas nos Estados Unidos. A ideia era que chefes de cozinha criassem pratos saudáveis para os alunos dessas escolas. De acordo com uma pesquisa feita por Just *et al* (2014) o impacto desses profissionais na alimentação escolar foi o aumento da adesão dos estudantes ao programa de merenda escolar americano ao mesmo tempo que influenciou no aumento da taxa de estudantes que escolhiam vegetais para compor o prato do almoço.

O sistema de pagamento das refeições também influenciou nas escolhas dos alunos. De acordo com Just e Wansink (2014) algumas escolas aceitam pagamento em cartões de débito. O estudo avaliou e comparou escolas que aceitavam cartão de débito e dinheiro com escolas que aceitavam apenas os cartões de débito e suas descobertas apontam que as escolas que ofereciam a opção de dinheiro como pagamento tinham índices mais altos de compra de alimentos mais saudáveis. Os pesquisadores apontam que muitas vezes o dinheiro é limitado e opções mais saudáveis nas escolas costumam ter um preço mais baixo em comparação com opções não-saudáveis.

Vale a pena ressaltar que apesar da população alvo dos estudos utilizados nesta revisão ser majoritariamente adolescentes e adultos jovens em idade escolar, os pais ainda exercem influência na alimentação desses estudantes. De acordo com Ohri-Vachapathi (2013) a percepção dos pais sobre o caráter nutritivo das refeições servidas nas escolas influencia na adesão às ao programa de merenda escolar estadunidense. Quanto melhor os pais avaliam as refeições servidas, maior a adesão do programa, pois muitas vezes os alunos levam suas refeições prontas de casa ou saem da escola para comprar em outros locais.

07 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Há de se considerar, a partir de agora, que no que se refere à alimentação, além da perspectiva biológica, de saciar as carências nutricionais para manter o ser humano vivo e saudável, há também uma perspectiva cultural que atende às demandas sociais e coletivas de cada sujeito, compreendendo que ainda que individualmente carregamos uma carga cultural que determina e delimita a linha entre o que consideramos comida e alimento.

Vale ressaltar que essa perspectiva cultural sobre a alimentação é tão antiga quanto a história da humanidade. É certo que, nas sociedades mais antigas e primitivas, quando não existiam técnicas agrícolas de produção ou tecnologias que proporcionasse o intercâmbio de alimentos, o modo e a frequência com que ocorria a troca cultural entre as mais distintas sociedades era mais simples e raro. Diferente dos tempos atuais em que a urbanização e a industrialização facilitam que os alimentos e culturas viagem com mais facilidade pelo mundo inteiro.

É preciso compreender que tudo na alimentação é influenciado pela cultura. Desde a escolha dos alimentos, modo de preparo e até que alimentos são aceitos ou não e assim foi também a invenção da cozinha e da culinária. Não é simplesmente sobre colocar os alimentos no fogo, mas é sobre como processá-los para que eles deixem o seu estado *in natura* para virarem os pratos que compõem o nosso cardápio.

Percebe-se que nem sempre envolve algum processo de cozimento, à exemplo o sushi, prato típico da cozinha japonesa e que é servido cru, mas que envolve algum processo de preparação, mas é necessária a compreensão que todo modo de preparo, toda cozinha local e regional é influenciada pela cultura de uma sociedade e esta influência se estende aos mais diversos aspectos da alimentação, na escolha dos alimentos, modo de preparo, arquitetura da cozinha, modo de servir, modo de consumo dos comensais entre outros.

A cozinha é um bem cultural da humanidade e é importante que possa ser estudada sob essa ótica para compreendermos sua importância e necessidade de preservação, pois ao se compreender como as sociedades antigas se alimentavam e quais os tabus que envolviam a alimentação é possível fazer uma visita histórica a esses povos.

Devemos também, no entanto, compreender que nessa perspectiva cultural, há uma guerra de poderes em busca de uma hegemonia cultural e que com o processo de industrialização e urbanização experienciado à partir dos anos 1980 e 1990, os restaurantes do

tipo *fast food* garantiram a vanguarda, pois ofertam uma comida rápida e de preço acessível, portanto compatível como o novo estilo de vida das pessoas, ainda que a quantidade seja priorizada em detrimento da qualidade nutricional. Esta é apenas uma das peculiaridades deste mundo nitidamente influenciado pelo neoliberalismo. A alimentação é apenas um meio de favorecer a desigualdade econômica, onde ao trabalhador é imposto uma condição alimentar suficiente para ele se manter produtivo, por um dado espaço de tempo.

Sobre alimentação escolar, é seguro afirmar que não é de hoje que esse é um tema importante e causador de grandes preocupações das políticas públicas no Brasil e no mundo e, atualmente, mais do que nunca está em pauta. Iniciadas com caráter assistencialista, passaram por modificações estruturais essenciais para atender as novas demandas surgidas ao longo do século XX. Porém, com o aval da desigualdade social. Pessoas chamadas de ‘baixa renda’ passam a ter a alimentação escolar como uma importante fonte para a sua sobrevivência. Assim sendo, consideramos oportuno refletir a respeito desta alimentação em outros países.

Também é possível inferir que a história das políticas de alimentação na escola sofre influências do momento histórico mundial. Ao atentar para o período de surgimentos dessas políticas, o período entre guerras e o pós-guerra, pode-se afirmar que esses acontecimentos foram determinantes para alguns fatores: além do assistencialismo já citado, a universalidade da distribuição dos alimentos, e a responsabilização do Estado como promotor dessas políticas são alguns dos mais importantes.

Entre as fontes bibliográficas que foram inclusas na revisão sistemática não foram encontradas informações sobre programas de alimentação escolar em nenhum país da África, no entanto ainda com essa limitação, compreende-se que a pesquisa retornou com alguns resultados importantes, uma vez que pela influência política, os programas de diversos países europeus são fortemente influenciados por políticas do Reino Unido e o Brasil, é muito influenciado pelas políticas educacionais dos Estados Unidos. Vale mencionar que os países do continente africano buscam inspirações para seus programas de alimentação escolar no programa brasileiro, uma vez que aqui no Brasil, a base do hoje famigerado PNAE é também funcionar como uma política de combate à fome.

Em todos os países pesquisados, o componente educacional foi fortemente mencionado. Todos os programas foram categóricos ao afirmar que os programas de merenda escolar têm o dever de ensinar sobre alimentação saudável. Somente caso do Brasil, foi mencionado também uma relação entre a existência da merenda no cotidiano escolar e a frequência dos alunos.

Sobre o componente cultural, este só esteve presente de maneira estrutural no programa do Japão. Lá parte do cardápio pré-estabelecido pelo programa, envolve pratos típicos japoneses como o *shushoku* e o *okazu*. Nem por isso pode-se ignorar o que acontece em outros países.

No Brasil, por exemplo, parte dos recursos destinados para a compra dos alimentos, pode ser destinado à agricultura familiar e o cardápio é elaborado por uma nutricionista da secretaria de educação de cada município portanto, apesar de não ser possível afirmar com base nas fontes pesquisadas que o cardápio é composto por alimentos típicos de cada região (é preciso sempre lembrar das dimensões continentais do Brasil), é possível inferir que esse fenômeno ocorre.

Nas pesquisas sobre os Estados Unidos, a cultura não era mencionada como fator impactante no cardápio, mas ocorre algo semelhante ao Brasil. Lá o programa é ligado ao Ministério da Agricultura que por sua vez, cria políticas conjuntas para o incentivo à agricultura local, logo também se infere que já influências culturais regionais nos cardápios das merendas oferecidas nas escolas.

É possível afirmar, após a revisão sistemática elaborada que vários fatores podem influenciar a merenda escolar fazendo com que os alunos contemplados pelos programas, gratuitos, de baixo custo ou ainda integralmente custeado pelo discente e colaboras para a mudança de hábitos. Cabe aqui mencionar que, na pesquisa realizada, somente foram encontradas pesquisas de intervenção cujo objetivo residiu entre aumentar a adesão aos programas de merenda escolar e/ ou melhorar a qualidade da ingestão de nutrientes de acordo com especialistas de saúde, ou seja, nenhum artigo pesquisado relatou uma intervenção para a mudança para um padrão alimentar considerado ruim ou inadequado de acordo com as orientações nutricionais.

Ficou explícito um desejo de não apenas pesquisar para fins acadêmicos, mas também para oferecer subsídios para que as equipes que planejam a rotina alimentar dos milhões de estudantes ao redor do mundo possam suprir a demanda nutricional desses jovens ao mesmo tempo que estimula e reforça a criação e manutenção de hábitos alimentares saudáveis sempre considerando e respeitando as particularidades culturais e identitárias de cada país.

REFERÊNCIAS

- AMIN, Sarah A. et al. Impact of the National School Lunch Program on fruit and vegetable selection in Northeastern Elementary School children, 2012-2013. *Public Health Rep.* v. 130, p. 453-457, 2015. Disponível em < <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4529829/>> Acesso em 20 de agosto de 2018
- ANDERSEN, Lori. et al. Adolescent student use of school-based salad bars. *Journal of School Health.* v. 85, n. 10, p. 722-727, 2015. Disponível em < <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/josh.12302>> Acesso em 20 de agosto de 2018
- BATISTA, Mariangela da Silva Alves; MONDINI, Lenise; JAIME, Patrícia Constante. *Ações do Programa Saúde na Escola e da alimentação escolar na prevenção do excesso de peso infantil: experiência no município de Itapevi. Epidemiol. Serv. Saúde. Brasília*, v. 26, n. 3, p. 569-578. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2237-96222017000300569&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 06 de fevereiro de 2018.
- BLEIL, Suzana Inez. *O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. Cadernos de Debate. Vol. VI, 1998.* Disponível em <https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/3322764/mod_resource/content/1/o-padroo-alimentar-ocidental-consideracoes-sobre-a-mudanca-de-habitos-no-brasil.pdf> Acesso em 18 de agosto de 2020
- BORGES JÚNIOR, Carlos. *Apontamentos teóricos sobre os estudos culturais. Caletrosópio. vol. 04, n. 6, jan-jun 2016.* Disponível em: <<https://www.caletrosopio.ufop.br/index.php/caletrosopio/article/viewFile/84/62>> Acesso em 29 de agosto de 2018.
- BOSI, Alfredo. *Cultura brasileira e culturas brasileiras. In: BOSI, Alfredo. Dialética da colonização. São Paulo: Companhia das letras. p. 308-345.*
- BUAINAIN, Antônio Márcio et al. *O desafio alimentar no século XXI. Estudos Sociedade e Agricultura, v. 24 n. 2, outubro de 2016 a janeiro de 2017.* Disponível em <<https://www.revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/784>> Acesso em 18 de agosto de 2020.
- CAMOZZI, Aída Bruna Quilici et al. Promoção da Alimentação Saudável na Escola: realidade ou utopia? *Cad. saúde colet.*, Rio de Janeiro, v. 23, n. 1, p. 32-37. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-462X2015000100032&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 06 de Fevereiro de 2018.
- CHAPMAN, Leah Elizabeth. Factors Associated with School Lunch Consumption: Reverse Recess and School "Brunch". *Journal of the academy of nutrition and dietetics.* v. 117. n. 9. p. 1413-1418, 2017. Disponível em < [https://jandonline.org/article/S2212-2672\(17\)30442-2/fulltext](https://jandonline.org/article/S2212-2672(17)30442-2/fulltext)> Acesso em 20 de agosto de 2018.
- COHEN, Juliana F. W. et al. Impact of the Updated USDA school meal standards, Chef-Enhanced Meals, and the removal of flavoured milk on school meals selection and consumption. *Journal of the academy of nutrition and dietetics.* v. 119, n. 9, p.1511-1515, 2019. Disponível em < [https://jandonline.org/article/S2212-2672\(19\)30293-X/fulltext](https://jandonline.org/article/S2212-2672(19)30293-X/fulltext)> Acesso em 01 de março de 2021

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Tradução Mayra Fonseca e Barbara Atie Guidalli. 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011

CARVALHO, Nágila Araújo de. et al. Feeding in full-time public schools: Do students adhere and accept?. *Rev. Nutr.* v. 30, n. 3, p. 357-368, 2017. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732017000300357&lng=pt&nrm=iso> Acesso em 20 de agosto de 2018

CÓRDULA, Eduardo Beltrão de Lucena; NASCIMENTO, Glória Cristina Cornélio do. *Ser humano, cultura e formação social: etnoconhecimento e correlações para formação do sujeito transformador da sociedade*. Educação Pública. 2018. Disponível em <<https://educacaopublica.cecierj.edu.br/artigos/18/5/ser-humano-cultura-e-formao-social-etnoconhecimento-e-correlaes-para-formao-do-sujeito-transformador-da-sociedade>> Acesso em 02 de setembro de 2018.

CULLEN, Karen W. et al. Differential Improvements in Student Fruit and Vegetable Selection and Consumption in Response to the New National School Lunch Program Regulations: A Pilot Study. *J Acad Nutr Diet.* v. 115, n. 5, p. 743-750, 2015. Disponível em <<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4410056/>> Acesso em 20 de agosto de 2018

DaMATTA, Roberto. *O que faz do brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco. 1986.

ELSBERND, S L. et al. Serving vegetables first: A strategy to increase vegetable consumption in elementary school cafeterias. *Appetite.* v. 96, n. 1, p. 111-115, 2015. Disponível em <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S019566631530012X?via%3Dihub>> Acesso em 20 de agosto de 2018

EVANS, C. E. L., HARPER, C. E. A history and review of school meal standards in the UK. *Journal of Human Nutrition and Dietetics.* v. 22, n. 2, p. 89-99, 2009. Disponível em <<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1111/j.1365-277X.2008.00941.x>> Acesso em 22 de maio de 2019.

FARIAS, Silvia Cristina et al . Impact assessment of an intervention on the consumption of fruits and vegetables by students and teachers. *Rev. Nutr.*, v. 27, n. 1, p. 55-65, 2014. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732014000100055&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 20 de agosto de 2018

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Mini Aurélio: o dicionário da língua portuguesa*. Coord. de edição Marina Baird Ferreira. 8ª ed. Curitiba: Positivo, 2010

FLANDRIN, Jean Louis. MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade. 1998

FRANÇA, Fabiana Chagas Oliveira de et alli. *Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro*. Anais do I Seminário Alimentação e Cultura na Bahia, 2012. Disponível em <http://www2.uefs.br:8081/cer/wp-content/uploads/FRANCA_Fabiana.pdf> Acesso em 21 de setembro de 2018

FRITTS, Juliana R. et al Using herbs and spices to increase vegetable intake among rural adolescents. *Journal of nutritional education and behavior.* v. 51, n. 7, p. 806-816, 2019. Disponível em <[https://www.jneb.org/article/S1499-4046\(19\)30194-0/fulltext](https://www.jneb.org/article/S1499-4046(19)30194-0/fulltext)> Acesso em 01 de março de 2021.

GALVANI, Maria Denise Guedes. Combate à pobreza no século XXI: uma análise comparada das estratégias multidimensionais de Brasil, China, Índia e África do Sul entre 2000 e 2015. Tese (Doutorado em Ciência Política) – Universidade Federal do Pernambuco. Recife. 213p. 2019.

GALVAO, Taís Freire; PEREIRA, Mauricio Gomes. Revisões sistemáticas da literatura: passos para sua elaboração. *Epidemiol. Serv. Saúde*. v. 23, n. 1, p. 183-184. 2014. Disponível em <<https://doi.org/10.5123/S1679-49742014000100018>> Acesso em 15 de fevereiro de 2021.

GIL, Antônio Carlos. *Como elaborar projetos de pesquisa?* 4ª Ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GIROUX, Henry A. *Professores como intelectuais transformadores*. In: **Os professores como intelectuais críticos**: rumo a uma pedagogia crítica da aprendizagem. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

GRAZIOSE, Matthew M. Cafeteria Noise exposure and fruit and vegetable consumption at school lunch: a cross-sectional study of elementary students. *Appetite*. v. 139, n. 1, p. 130-136. 2019. Disponível em <<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0195666318307682?via%3Dihub>> Acesso em 01 de março de 2021

LIMA *et al.* *Alimentação, comida e cultura: O exercício da comensalidade*. Demetra – Alimentação Nutrição e Saúde. vol. 10. n. 03. 2015 Disponível em <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16072>> Acesso em 12 de maio de 2020

HAKIM, Sharon M. MEISSEN, Gregory. Increasing consumption of fruits and vegetables in the school cafeteria: the influence of active choice. *Journal of Health Care for the Poor and Underserved*. v. 24, n. 2, p. 145-157, 2013. Disponível em <<http://muse.jhu.edu/article/508700>> Acesso em 20 de agosto de 2018

HARPER, CLARE, Lesley WOOD, Claire MITCHELL. *The Provision of School Food in 18 Countries*. *School Food Trust*. (July): 1-46. 2008.

HUNSBERGER, Monica. et al. Calorie labeling in a rural middle school influences food selection: findings from community-based participatory research. *Journal of Obesity*. v. 2015. 2015. Disponível em <<https://www.hindawi.com/journals/job/2015/531690/>> Acesso em 20 de agosto de 2018

ISHIDA, Hiromi. Role of school meal service in nutrition. *J Nutr Sci Vitaminol*. v. 61. p. 20-22, 2015. Disponível em <https://www.jstage.jst.go.jp/article/jnsv/61/Supplement/61_S20/_pdf/-char/en> Acesso em 15 de outubro de 2018.

JOHNSON, Carolyn C. et al. Lunch salad bars in New Orleans' Middle and High Schools: Student intake of fruit and vegetables. *Int J Environ Res Public Health*. v. 14, n. 4, 2017. Disponível em <<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5409616/>> Acesso em 2018 de agosto de 2018

JUST, David R. WANSINK, Brian. School lunch debit card payment systems are associated with lower nutrition and higher calories. *Brief Cutting Edge Report*. v. 22, n. 1, p. 24-26, 2014. Disponível em <<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/oby.20591>> Acesso em 20 de agosto de 2018

JUST, David R. et al. Chefs move to schools. A pilot examination of how chef-created dishes can increase school lunch participation and fruit and vegetable intake. *Appetite*. v. 83, n. 1, p. 242-247, 2014. Disponível em <

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S019566631400436X?via%3Dihub>> Acesso em 20 de agosto de 2018

KORINEK, Elizabeth V. et al. Fruit and vegetable exposure in children is linked to the selection of a wider variety of healthy foods at school. *Maternal and Child Nutrition*. v. 11, n. 4 p. 999-1010, 2013. Disponível em <<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/mcn.12035>> Acesso em 20 de agosto de 2018.

LOEWENSTEIN, George. et al. Habit formation in children: Evidence from incentives for healthy eating. *Journal of Health Economics*. v. 45, p. 47-54. 2015. Disponível em <https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=2497104> Acesso em 20 de agosto de 2018

MACIEL, Maria Eunice. *Identidade cultural e alimentação. In. Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Org. CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. Rio de Janeiro. Editora FIOCRUZ: 2005. Disponível em <<http://books.scielo.org/id/v6rkd>> Acesso em 05 de maio de 2020.

MACHADO, Stephanie. et al. Multi-pronged intervention to increase secondary student participation on school lunch: design and rationale. *Contemporary Clinical Trials*. v. 78, p. 133-139. 2012. Disponível em <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1551714418303859?via%3Dihub>> Acesso em 01 de março de 2021.

MACIEL, Maria Eunice. *Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?* Horizontes antropológicos. Porto Alegre. v. 7, n. 16, 2001. Disponível em <https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832001000200008> Acesso em 06 de maio de 2020.

MADDEN, A. M. et al. A kitchen-based intervention to improve nutritional intake from school lunches in children aged 12-16 years. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*. v. 26. n. 3. p. 243-251. Disponível em <<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jhn.12037>> Acesso em 20 de agosto de 2018

MARCANO-OLIVER, Mariel. et al. A low-cost behavioural nudge and choice architecture intervention targeting school lunches increases children's consumption of fruit: a cluster randomised trial. *International Journal of Behavior Nutrition and Physical Activity*. v. 16, n. 20. 2019. Disponível em <<https://ijbnpa.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12966-019-0773-x#citeas>> Acesso em 01 de março de 2021

McLOUGHLIN, Gabriella M. et al. School lunch timing and children's physical activity during recess: na exploratory study. *Journal of Nutrition Education and Behavior*. v. 51, n. 5, p. 616-622. 2019. Disponível em <[https://www.jneb.org/article/S1499-4046\(19\)30020-X/fulltext](https://www.jneb.org/article/S1499-4046(19)30020-X/fulltext)> Acesso em 01 de março de 2021

MODELO brasileiro de alimentação escolar vai à África. **Sindicato dos bancários**. 2016. Disponível em <<https://spbancarios.com.br/02/2016/modelo-brasileiro-de-alimentacao-escolar-vai-africa>> Acesso em 15 de maio de 2021

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013

NERO, Dario da Silva Monte. Políticas públicas no controle da fome: uma análise social do PNAE. Anais VI JOIN / Brasil - Portugal. Campina Grande: Realize Editora, 2019. Disponível em: <<http://editorarealize.com.br/artigo/visualizar/57853>> Acesso em 10 de maio de 2021

OHRI-VACHASPATI, Punam. Parental perception of the nutritional quality of school meals and its association with students' school lunch participation. *Appetite*. v. 74, n. 1, p. 44-47, 2014. Disponível em <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666313004753?via%3Dihub>> Acesso em 20 de agosto de 2018

PRESCOTT, Melissa Pflugh. *et al* Healthy Planet, Health Youth: A food systems education and promotion intervention to improve adolescent diet quality and reduce food waste. *Nutrients* v. 11, n. 8. 2019 Disponível em <<https://www.mdpi.com/2072-6643/11/8/1869>> Acesso em 01 de março de 2021

RALSTON, Katherine. The National School Lunch Program: Background, Trends, and Issues. n. 61, 2008. *Economic research report (United States Dept. of Agriculture. Economic research service)*. Disponível em <https://www.ers.usda.gov/webdocs/publications/46043/12051_err61_1_.pdf?v=0> Acesso em 22 de maio de 2019.

RODRIGUES, Heloisa de Almeida Fernandes. *Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade* Sinais – Revista de Ciências Sociais. n. 12. Disponível em <<https://periodicos.ufes.br/sinais/article/view/5853>> Acesso em 10 de maio de 2020.

SAMPAIO, RF; MANCINI, MC. Estudos de revisão sistemática: um guia para síntese criteriosa da evidência científica. *Rev. bras. fisioter.* v. 11, n. 1, p. 83-89. 2007. Disponível em <<https://doi.org/10.1590/S1413-35552007000100013>> Acesso em 22 de fevereiro de 2021.

SANTANA, Elvira Rodrigues de; SILVA, Darcilene Fiusa da. *Uma abordagem socioantropológica do alimento como identidade cultural da Bahia*. Anais do I Seminário Alimentação e Cultura na Bahia, 2012. Disponível em <http://www2.uefs.br:8081/ceer/wp-content/uploads/SANTANA_Elvira.pdf> Acesso em 14 de junho de 2020.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A comida como lugar de história: as dimensões do gosto*. História: Questões e debates. v. 54, n. 1. 2011. Disponível em <<https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25760#:~:text=A%20COMIDA%20COMO%20LUGAR%20DE%20HIST%C3%93RIA%3A%20AS%20DIMENS%C3%95ES%20DO%20GOSTO,-Carlos%20Roberto%20Antunes&text=Uma%20s%C3%ADntese%20sobre%20as%20cozinhas,oriunda%20da%20civiliza%C3%A7%C3%A3o%20externa%2C%20influenciadora.>> Acesso em 15 de novembro de 2011.

SONG, Hee-Jung. *et al*. Project ReFresh: Testing the Efficacy of a School-Based Classroom and Cafeteria Intervention in Elementary School Children. *Journal of School Health*. v. 86, n. 7, p. 543-551, 2016. Disponível em <<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/josh.12404>> Acesso em 20 de agosto de 2018.

SILVA. Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil Colonial*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005

SOVIK, Liv. *Para ler Stuart Hall. In. Da diáspora: identidades e mediações culturais*. HALL, Stuart. Belo Horizonte: Editora UFMG. 2003.

TOWNSEND, Nicholas. Shorter lunch breaks lead secondary-school students to make less healthy dietary choices: multilevel analysis of cross-sectional national survey data. *Public health Nutrition*. v. 18, n. 9, p. 1626-1364. Disponível em <<https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/shorter-lunch-breaks-lead-secondary-school-students-to-make-less-healthy-dietary->

choices-multilevel-analysis-of-crosssectional-national-survey-data/E762A2BE221B8479C21C20477014EDDB> Acesso em 20 de agosto de 2018

WANSINK, Brian. et al. A plant to plate pilot: a cold-climate high school garden increased vegetable selection but also waste. *Acta paediatrica*. v. 104, n. 8, p. 823-826, 2015. Disponível em <<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/apa.13028>> Acesso em 20 de agosto de 2018.

WANSINK, Brian. et al. Pre-sliced fruit in school cafeterias: children's selection and intake. *American Journal of Preventive Medicine*. v. 44, n. 5, p. 477-480, 2013. Disponível em <[https://www.ajpmonline.org/article/S0749-3797\(13\)00105-0/fulltext](https://www.ajpmonline.org/article/S0749-3797(13)00105-0/fulltext)> Acesso em 20 de agosto de 2018

WYSE, Rebecca. et al. Can changing the position of online menu items increase selection of fruit and vegetable snacks? A cluster randomized trial within an online canteen ordering system in Australian primary schools. *The American Journal of Clinical Nutrition*. v. 109, n. 5, p. 1422-1430. 2019. Disponível em <<https://academic.oup.com/ajcn/article/109/5/1422/5428145>> Acesso em 01 de março de 2021

YODER, Andrea B. Bontrager. et al. Farm to elementary school programming increases access to fruits and vegetables and increases their consumption among those with low intake. *Journal of Nutrition Education and Behavior*. v. 46, n. 6, p. 341-349, 2014. Disponível em <[https://www.jneb.org/article/S1499-4046\(14\)00495-3/fulltext](https://www.jneb.org/article/S1499-4046(14)00495-3/fulltext)> Acesso em 20 de agosto de 2018.